

**PEMBUATAN MINUMAN HERBAL
BERBAHAN DASAR SERAI DAN MAHKOTA DEWA
DENGAN METODE INFUSI**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Diploma III**



Oleh :

FAJAR IKHSAN SIDIK

NIM : 2020407030

**JURUSAN HOPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2024

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“PEMBUATAN MINUMAN HERBAL BERBAHAN DASAR SERAI DAN MAHKOTA DEWA DENGAN METODE INFUSI”

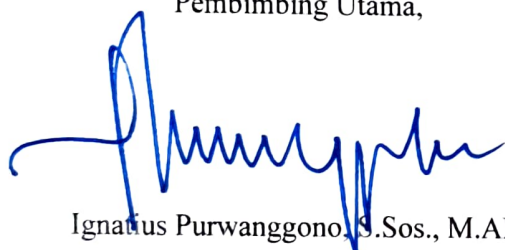
NAMA : FAJAR IKHSAN SIDIK

NIM : 2020407030

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP.

Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch. Agnis Syadad Saefullah, MM.Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, 19 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 197030723 199503 2 001

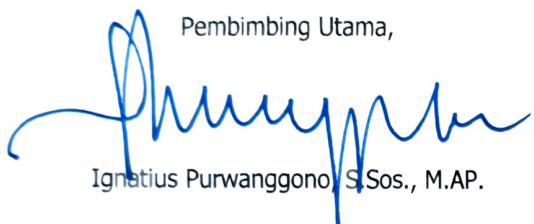
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MINUMAN HERBAL BERBAHAN DASAR SERAI DAN MAHKOTA DEWA DENGAN METODE INFUSI

NAMA : FAJAR IKHSAN SIDIK
NIM : 2020407030
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



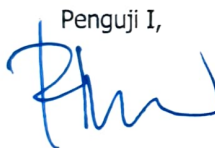
Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP.

Pembimbing Pendamping,




Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par
NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji I,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Penguji II,



Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIQaR
NIP. 19581109 199503 1 001

Bandung, 12 Agustus 2024

Mengetahui,

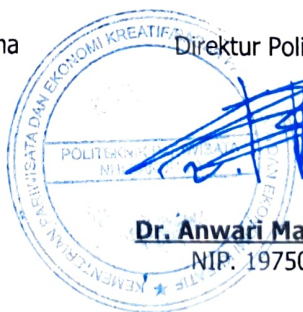

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Fajar Ikhsan Sidik
Tempat/Tanggal Lahir : Cimahi, 26 September 2000
NIM : 2020407030
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **“PEMBUATAN MINUMAN HERBAL BERBAHAN DASAR SERAI DAN MAHKOTA DEWA DENGAN METODE INFUSI”** ini merupakan hasil karya dan penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagai mestinya.

Bandung, 12 Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,



Fajar Ikhsan Sidik

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT. atas lipahan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang bertopik eksperimen dengan judul **“Pembuatan Minuman Herbal Berbahan Dasar Mahkota Dewa dan Serai Dengan Metode Infusi”**

Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang membantu dalam penyelesaian tugas akhir ini, serta memberikan motivasi dan doa yang begitu besar. Ucapan terimakasih penulis sampaikan juga kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP. Selaku Pembimbing Utama penulis.

6. Bapak Drs. Moch Agus Syadad Saefullah, MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Pendamping penulis.
7. Seluruh Dosen, Staff, dan Administrasi Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan moril maupun materil yang tiada hentinya sepanjang menempuh studi ini.
9. Teman-teman kelas 6A Program Studi Tata Hidang angkatan 2020 atas dukungan dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
10. Serta seluruh pihak yang tidak dapat untuk penulis sebutkan satu persatu.

Bandung, 12 Agustus 2024

(Fajar Ikhsan Sidik)

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
E. Metode Eksperimen	8
1. Pengertian Eksperimen.....	8
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	8
3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel	8
4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen	9
F. Penegasan Istilah	10
BAB II LANDASAN TEORI	12
A. Tinjauan Tentang Produk	12
1. Pengertian Produk	12

2. Bahan Pembuatan Produk	12
3. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk	15
4. Tahapan / Proses Pembuatan.....	17
5. Kualitas yang Direncanakan.....	17
6. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk	17
7. Penilaian Organoleptik.....	18
8. Penentuan Panelis.....	20
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan	21
1. Pengertian Penyajian/ Kemasan:	21
2. Fungsi dan Peranan Penyajian/ Kemasan.....	21
3. Syarat-Syarat Penyajian/ Kemasan	21
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Biaya..	21
1. Perhitungan biaya	21
2. Penentuan harga jual	22
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Analisa Pembahasan Eksperimen.....	24
1. Formulasi Resep.....	24
2. Tahap Pembuatan Produk.....	25
3. Hasil Kualitas Produk Eksperien.....	29
4. Karakteristik Organoleptik dan hasil uji inderawi peneliti	30
5. Karakteristik Panelis.....	32
6. Penilaian Panelis.....	32
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/ Kemasan	40
1. Alat atau Bahan yang digunakan.....	40

2. Waktu dan suhu penyajian	40
C. Perhitungan dan Penentuan Harga Jual	41
1. Perhitungan Biaya	41
2. Penentuan Harga Jual	42
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	47

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1 TAHAPAN DAN JADWAL EKSPERIMEN	9
2 PERALATAN YANG DIGUNAKAN.....	15
3 SKOR KUESIONER	19
4 FORMULA 1	24
5 FORMULA 2	25
6 TAHAP EKSPERIMEN	26
7 HASIL UJI LAB PRODUK EKSPERIMEN	29
8 HASIL PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP FORMULA 1	34
9 KRITERIA SKOR PANELIS KONSUMEN TERHADAP FORMULA 1	36
10 HASIL PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP FORMULA 2	37
11 KRITERIA SKOR PANELIS KONSUMEN TERHADAP FORMULA 2	38
12 PERHITUNGAN BIAYA PERALATAN.....	41
13 PERHITUNGAN BAHAN BAKU FORMULA 2	42
14 PENENTUAN HARGA JUAL FORMULA 2	43

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1	GARIS KONTINUM PANELIS KONSUMEN TERHADAP FORMULA 1 35
2	GARIS KONTINUM PANELIS KONSUMEN TERHADAP FORMULA 2 38

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		Halaman
1	FORMULIR HASIL UJI LAB	49
2	BIODATA PANELIS PERSEORANGAN	50
3	FORMULIR UJI KESUKAAN	51
4	DOKUMENTASI PANELIS PERSEORANGAN DAN PANELIS KONSUMEN	52
5	BIODATA PENULIS	53
6	HASIL SCAN PLAGIARISM DETECTION MELALUI TURNITIN.....	54
7	FORMULIR BIMBINGAN TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR	59

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. (2011). Teknologi Pengemasan, Desain dan Pelabelan Produk Makanan. *Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)*.
- Amin, N. F. (2023). Konsep Umum Populasi dan Sampel dalam Penelitian. *PILAR*.
- Barba, N. (2016). Kajian Potensi Minyak Atsiri Serai Wangi (*Cymbopogon citratus* (L.) DC.) pada Industri Kosmetik dan Farmasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*.
- Dewi, S. R. (2019). Pengaruh Pemutihan Pajak dan Kesadaran Wajib Pajak Terhadap Kepatuhan Wajib Pajak Dalam Membayar Pajak Kendaraan Bermotor di Kota Palembang. *Universitas Sriwijaya*.
- Diah Banyuni S., e. a. (2022). Non-alcoholic beverages: A review of their types, functions, and health benefits.
- Elsa Savitrie, S. M.-R. (2022, juli 31). *Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan - Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. Retrieved from Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan - Kementerian Kesehatan Republik Indonesia web site: <https://yankes.kemkes.go.id>
- Gani, M. P. (2018). DAYA HAMBAT INFUSUM KULIT BUAH MAHKOTA DEWA(*Phaleria macrocarpa*) PADA PERTUMBUHAN *Pseudomonas aeruginosa*.
- Hakim, L. (2015). *REMPAH DAN HERBA KEBUN*. Depok, Sleman Yogyakarta: Diandra Creative.
- Harmanto, N. (2005). *Mengusir Kolesterol Bersama Mahkota Dewa*. AgroMedia Pustaka.
- Herman Legowo, R. W. (2017). Pelatihan Pengemasan Produk Wingko Ungu Hasil Produksi Kelompok Usaha Wingko Ungu Desa Banjararum, Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat*.
- Jawapos.com. (2024, Juni). Retrieved from Tren Gaya Hidup Sehat Makin Diminati, Konsumsi Makanan dan Minuman Sehat Meningkat.
- Kardono, L. (2003). Potensi Tumbuhan Mahkota Dewa (*Phaleria papuana* Warb) Sebagai Obat Tradisional. *Biodiversitas*.

- Khadijah, M. (2021). EKSTRAKSI MINYAK DEDAK PADI MENGGUNAKAN METODE MASERASI DENGAN PELARUT HEKSANA.
- Khairunnisa. (2020). *Karakteristik Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Propolis Lebah Trigona Sp.* Jurnal Industri Pertanian.
- Mulyadi. (2009). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.
- Mulyadi, M. (2012). RISET DESAIN DALAM METODOLOGI PENELITIAN . *JURNAL STUDI KOMUNIKASI DAN MEDIA* .
- Najib, A. (2018). Kajian Literatur: Metode Ekstraksi Herbal dan Aplikasinya dalam Pengembangan Obat Tradisional. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*.
- Sari, L. (2022). Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cemcem Di SMA Negeri 2 Bangli.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi*. Alfabeta.
- Sumartini, S. H. (2020). Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Menggunakan Metode Skala Likert Di Perusahaan Pembekuan Tuna. *Aurelia Journal*.
- Wiantara. (2016). *Bartending & Mixology*.
- Yulinda. (2019). Analisis Penentuan Harga Jual Produk Dalam Upaya Peningkatan Perolehan Laba Bersih Pada PT. Mestika Mandiri Medan.