

MINUMAN SUSU KEFIR CENGKEH DAN MADU

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

REBECA FHEBY SHAFIRA
Nomor Induk Mahasiswa: 2021407012

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rebeca Fheby Shafira
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 18 Februari 2001
NIM : 2021407012
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“**MINUMAN SUSU KEFIR CENGKEH DAN MADU**” ini adalah merupakan hasil karya dan hasil 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. Tugas 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 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 sebagaimana mestinya.

Bandung, 19 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



Rebeca Fheby Shafira
2021407012

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

MINUMAN SUSU KEFIR CENGKEH DAN MADU

NAMA : REBECA FHEBY SHAFIRA
NIM : 2021407012
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

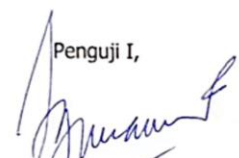
Pembimbing Utama,


Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 196110226 199603 1 001

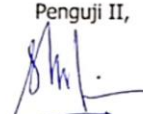
Pembimbing Pendamping,


Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE.
NIP. 19810317 200605 2 001

Penguji I,


I Gusti Agung Wahyu Adrian, S.ST.Par.,
MM.Par., M.Sc., CHRM.P., CHE.
NIP. 19780605 200912 1 002

Penguji II,


Dra. Retno Budi Wahyuni, M.M., CHE.
NIP. 19620730 198803 2 001

Bandung, *12 Sept 2024*

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung


Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE



KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT Yang Maha Segalanya, atas segala pertolongan, rahmat, dan kasih sayang-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul “MINUMAN SUSU KEFIR CENGKEH DAN MADU” ini tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi Diploma III Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian studi dan penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh bantuan dan dukungan baik pengajaran, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu, penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I. Kom., M.M. Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung sekaligus sebagai Pembimbing Pendamping yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan arahan serta saran yang sangat membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

5. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par. selaku Pembimbing Utama yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan banyak memberikan arahan serta saran yang sangat membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Kedua orang tua tercinta, kakak, dan seluruh keluarga yang selama ini selalu mendukung dan mendoakan penulis demi kelancaran dan kesuksesan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh kerabat dan teman-teman seperjuangan yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan pada Tugas Akhir ini masih banyak kekurangannya, oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan juga saran yang sifatnya membangun untuk karya yang lebih baik lagi kedepannya. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini akan memberikan manfaat bagi para pembaca dan dapat dijadikan referensi demi pengembangan kearah yang lebih baik. Akhir kata, penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, 19 Juli 2024

Rebeca Fheby Shafira

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
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	11
BAB II	12
LANDASAN TEORI	12
A. Tinjauan Tentang Produk	12
1. Pengertian Produk	12
2. Bahan Produk	13
3. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Produk	15
4. Tahapan / Proses Pembuatan	18
5. Kualitas Produk	19
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk	19
7. Penilaian Organoleptik	20
8. Penentuan Panelis	20

B.	Tinjauan Penyajian / Kemasan	22
1.	Pengertian Penyajian / Kemasan.....	22
2.	Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan	22
3.	Syarat-Syarat Penyajian / Kemasan	23
C.	Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	23
1.	Perhitungan Biaya.....	23
2.	Penentuan Harga Jual.....	23
BAB III		25
ANALISA DAN PEMBAHASAN		25
A.	Analisa dan Pembahasan Eksperimen	25
1.	Formulasi Resep	25
2.	Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	27
3.	Hasil Kualitas Produk Eksperimen	34
4.	Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti.....	35
5.	Karakteristik Panelis	35
6.	Penilaian Panelis	36
B.	Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	48
1.	Alat atau Bahan yang Digunakan	48
2.	Waktu dan Penyajian	49
C.	Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	50
1.	Perhitungan Biaya.....	50
2.	Penentuan Harga Jual.....	51
BAB IV		53
SIMPULAN DAN SARAN		53
A.	Simpulan.....	53
B.	Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA		56
LAMPIRAN		58

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1 Tahapan dan Jadwal Eksperimen	10
2 Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Produk	15
3 Tahapan / Proses Pembuatan	18
4 Resep 1, 2, dan 3 Susu Kefir Cengkeh dan Madu.....	25
5 Persiapan Peralatan dan Bahan-bahan	28
6 Proses Pelaksanaan Pembuatan Susu Kefir Cengkeh dan Madu	29
7 Penilaian Skala Likert	36
8 Hasi Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Resep 1 (X_1)	38
9 Hasi Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Resep 2 (X_2)	40
10 Hasi Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Resep 3 (X_3)	41
11 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Resep 1 (X_1)	44
12 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Resep 2 (X_2)	45
13 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Resep 3 (X_3)	47
14 Biaya Bahan Baku Pembuatan Susu Kefir Cengkeh dan Madu	50
15 Biaya Peralatan Pembuatan Susu Kefir Cengkeh dan Madu	51
16 Hasil Penentuan Harga Jual Susu Kefir Cengkeh dan Madu	52

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		HALAMAN
1	Contoh Kemasan Susu Kefir Cengkeh dan Madu.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		HALAMAN
1	Data Diri Panelis Terlatih	58
2	CV Panelis Terlatih 1	59
3	CV Panelis Terlatih 2	60
4	CV Panelis Terlatih 3	61
5	Dokumentasi Panelis Terlatih dan Panelis Konsumen	62
6	Hasil Uji Lab Produk	63
7	Hasil Kuesioner Google Form	64
8	Data Diri Penulis	65
9	Formulir Bimbingan Tugas Akhir.....	66
10	Hasil <i>Scan Plagiarisme Detection</i> melalui Turnitin	70

DAFTAR PUSTAKA

- Alfina Noviyani, R. E. (2023). *Peningkatan Nilai Jual Susu Kefir Melalui Inovasi Kemasan di Desa Giripuno*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol. 7: 2.
- Anies, I. A. (2021). *PANG4430 - Praktikum Evaluasi Sensori*. Tangerang Selatan: Penerbit Universitas Terbuka.
- Bimo, R. H. (2020). *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Jakarta: CV. EMedia.
- Chondro. (2018). *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*. Jurnal Pariwisata, Vol. 5 No. 2.
- Dewi. (2022). *Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir*. Jurnal Universitas Dharma Andalas, Vol. 01 No. 02.
- Evans, F. (2017). *Probiotic Drinks at Home: Make Your Own Seriously Delicious Gut-friendly Drinks*. Sydney: Murdoch Books.
- Evellin Dewi, M. M. (2021). *ANOVA untuk Penelitian Eksperimen: Teori dan Praktik dengan R*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Faris, M. (2020). *Potensi Immunodulator Ekstrak Cengkeh pada Kadar Limfosit dan Makrofag sebagai Mekanisme Pertahanan Tubuh*. Khazanah: Jurnal Mahasiswa, Vol. 12 No. 1.
- Hadiati, N. (2023). *Kualitas Kefir Susu Sapi dengan Tambahan Madu Hutan Selama Penyimpanan Suhu Rendah*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI), Vol. 28 (1) 78-82.
- Henri. (2015). *Analisis Strategi Penetapan Harga dan Pengaruhnya Terhadap Volume Penjualan pada PT. Nutricia Indonesia Sejahtera Medan*. Jurnal Ilmiah Methonomi, Vol. 1 No. 2.
- Julianti, S. (2014). *The Art of Packaging*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mulyadi. (2015). *Sistem Akuntansi. Cetakan Keempat*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi, D. (2015). *Akuntansi Biaya. Edisi Lima*. Yogyakarta: UPP STIM.
- Nuraeni, H. (2014). *Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (Manihot Esculenta) dalam Menunjang Ketahanan Pangan*. J. Sains Dasar, 3 (2): 142-148.

- Perdana, P. P. (2020). *Nikmatnya Kefir Rasa Buah, Alternatif Penangkal Virus Corona*. Retrieved from Kompas:
<https://regional.kompas.com/read/2020/07/31/08561311/nikmatnya-kefir-rasa-buah-alternatif-penangkal-virus-corona>. Diakses pada tanggal 19/04/2024 jam 18.40
- Pereira, A. R. (2018). *Fruit Juices Extraction, Composition, Quality and Analysis: Turning Fruit Juice into Probiotic Beverages*. Academic Press, 279-287.
- Rachmani. (2022). *Analisis Kualitas Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Madu Hutan Selama Penyimpanan Suhu Rendah*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia.
- Ridwan Iskandar, Dadang Suratman, & Heru Riyadi. (2024). *Aplikasi Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman*. Jakarta Barat: Rumah Literasi Publishing.
- Sopiah, E. (2022). *Salesmanship (Kepenjualan)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sugito, H. (2013). *Nilai pH dan jumlah bakteri asam laktat kefir susu kambing setelah difermentasi dengan penambahan gula dengan lama inkubasi yang berbeda*. Jurnal Medika Veterinaria, 7(1): 4-7.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Tim, M. H. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*.
- Tumiwa-Bachrens, I. (2019). *Eating Clean Makan Sehat Itu Mudah: 101 Resep Masakan Rumahan Sederhana*. Ciganjur-Jagakarsa: Kawan Pustaka.
- Ulfa. (2020). *Tingkat Konsumsi Air Minum dalam Kemasan dan Dampaknya Terhadap Lingkungan*. Metro: Institut Agama Islam Negeri (IAIN).
- Yusriah, N. H. (2014). *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir Terhadap Mutu Kefir Susu Sapi*. UNESA Journal of Chemistry, 3(2), 53-57.