

PEMANFAATAN MINYAK KELAPA DAN CUKA APEL SEBAGAI BAHAN ALAMI SEMIR SEPATU

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Dalam Mengikuti
Seminar Usulan Penelitian dan Penyusunan Tugas Akhir



Oleh:

MUHAMMAD RIZQI ADI PRANATA

NIM: 2021404059

**PROGRAM STUDI DIVISI KAMAR
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“PEMANFAATAN MINYAK KELAPA DAN CUKA APEL SEBAGAI BAHAN ALAMI SEMIR SEPATU”

NAMA : MUHAMMAD RIZQI ADI PRANATA
NIM : 2021404059
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : DIVISI KAMAR

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Ananta Budhi Danurdara, BA., M.Sc., CPM (Asia).

NIP. 19750611 200212 1 001



Maksun Suparman, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19680921 200605 1 001

Bandung, 22 Oktober 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

"PEMANFAATAN MINYAK KELAPA DAN CUKA APEL SEBAGAI BAHAN ALAMI SEMIR SEPATU"

NAMA : Muhammad Rizqi Adi Pranata
NIM : 2021404059
PROGRAM STUDI : Divisi Kamar

Pembimbing Utama,



Dr. Ananta Budhi Danurdara, BA., M.Sc., CPM (Asia).
NIP. 19750611 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



Maksum Suparman, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19680921 200605 1 001

Penguji I,



Wanti Arum Wanti, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19650814 199703 2 002

Penguji II,



Drs. Dede Kuswandi, M.Hum., CHE.
NIP. 19651026 199703 1 001

Bandung, 24 Desember 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 20021 2 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang Bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Muhammad Rizqi Adi Pranata
Tempat/Tanggal Lahir : Sidoarjo, 16 Oktober 2002
NIM : 2021404059
Program Studi : Divisi Kamar
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

“PEMANFAATAN MINYAK KELAPA DAN CUKA APEL SEBAGAI BAHAN ALAMI SEMIR SEPATU” 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. 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 sebagaimana mestinya.

Bandung, 25 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Rizqi Adi Pranata

2021404059

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabil'alamin adalah untaian kata dari sang penulis atas segala rahmat dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“PEMANFAATAN MINYAK KELAPA DAN CUKA APEL SEBAGAI BAHAN ALAMI UNTUK SEMIR SEPATU.”** Sebagai salah satu syarat dalam mengikuti seminar usulan penelitian dan penyusunan tugas akhir Program Studi Divisi Kamar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M. Par., CEE, Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM. Par., CHE, Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin., S.ST. Par., MP. Par., CHE, Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Eka Nuraisah Rosiana, S.ST. Par., MM. Par., CHE, Ketua Program Studi Divisi Kamar Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Bapak Dr. Ananta Budhi Danurdara B.A., M.Sc., CPM(Asia).
Dosen pembimbing utama yang telah bersedia meluangkan waktu, instruksi, dan arahan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak Maksum Suparman, S.Pd., M.Pd., Dosen pembimbing pendamping yang menyempatkan untuk memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Instruktur, dan Tenaga Kependidikan Program Studi Divisi Kamar Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Orang tua penulis yang senantiasa memberikan dukungan, baik secara material maupun spiritual, tanpa henti kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih memiliki kekurangan dan terbuka terhadap saran serta kritik yang membangun untuk perbaikan ke depan. Penulis berharap tugas akhir ini bermanfaat bagi semua pihak dan berkontribusi dalam pengembangan ilmu di bidang Divisi Kamar.

Bandung, November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
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 Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	8
BAB II LANDASAN TEORI	14
A. Tinjauan Pustaka	14
B. Penggunaan Semir Komersial.....	20
C. Prosedur Eksperimen Semir Alami Minyak Kelapa dan Cuka Apel ..	21
D. Uji Panelis.....	29
D. Perbandingan Harga	39
E. Tinjauan Kemasan.....	41

BAB III PEMBAHASAN	43
A. Hasil Semir Komersial.....	43
B. Hasil Semir Eksperimen	43
C. Hasil Panelis	49
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	51
A. Simpulan	51
B. Rekomendasi	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	57
LAMPIRAN 1 KUESIONER PANELIS	57
LAMPIRAN 2 PROFIL PANELIS.....	59
LAMPIRAN 3 HASIL BIMBINGAN.....	61
LAMPIRAN 4 HASIL TURNITIN.....	61
LAMPIRAN 5 BIODATA PENULIS.....	62

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 KOMPOSISI DAN RANCANGAN EKSPERIMEN	10
TABEL 1. 2 JADWAL PELAKSANAAN EKSPERIMEN.....	13
TABEL 2. 1 ALAT EKSPERIMEN	21
TABEL 2. 2 BAHAN EKSPERIMEN	22
TABEL 2. 3 PROSES PEMBUATAN.....	23
TABEL 2. 4 KRITERIA PENILAIAN	32
TABEL 2. 5 SKALA NILAI KUISIONER.....	33
TABEL 2. 6 HASIL PENILAIAN PANELIS AHLI TERHADAP PEMANFAATAN MINYAK KELAPA DAN CUKA APEL SEBAGAI BAHAN ALAMI SEMIR SEPATU	35
TABEL 2. 7 HASIL PENILAIAN PANELIS TIDAK AHLI TERHADAP PEMANFAATAN MINYAK KELAPA DAN CUKA APEL SEBAGAI BAHAN ALAMI SEMIR SEPATU	37
TABEL 2. 8 PERBANDINGAN HARGA	40
TABEL 3. 1 HASIL CAMPURAN MINYAK KELAPA DAN CUKA APEL.....	44
TABEL 3. 2 HASIL UJI COBA KEDUA	45
TABEL 3. 3 PERBEDAAN HASIL SETELAH PEMAKAIAN.....	46

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 SEPATU OLAHRAGA.....	2
GAMBAR 1. 2 SEPATU KASUAL	2
GAMBAR 1. 3 SEPATU KESELAMATAN.....	3
GAMBAR 1. 4 SEPATU FORMAL	3
GAMBAR 2. 1 SEPATU.....	14
GAMBAR 2. 2 SEMIR SEPATU.....	15
GAMBAR 2. 3 SEMIR KRIM	16
GAMBAR 2. 4 SEMIR PASTA	16
GAMBAR 2. 5 SEMIR CAIR	17
GAMBAR 2. 6 MINYAK KELAPA MURNI.....	18
GAMBAR 2. 7 CUKA APEL.....	19
GAMBAR 2. 8 NEUTRAL SHINE POLISH.....	20
GAMBAR 2. 9 GARIS KONTINUM PENILAIAN PANELIS TERLATIH TERHADAP MINYAK KELAPA DAN CUKA APEL.....	38
GAMBAR 2. 10 GARIS KONTINUM PENILAIAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP MINYAK KELAPA DAN CUKA APEL.....	39
GAMBAR 2. 11 LABEL PADA KEMASAN PRODUK.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 KUESIONER PANELIS.....	57
LAMPIRAN 2 PROFIL PANELIS TERLATIH	59
LAMPIRAN 3 HASIL BIMBINGAN	61
LAMPIRAN 4 HASIL TURNITIN	61
LAMPIRAN 5 BIODATA PENULIS	62

DAFTAR PUSTAKA

- Abast, M. A., Koleangan, H. S., & Pontoh, J. (2016). Analisis Asam Lemak dalam Minyak Kelapa Murni Menggunakan Derivatisasi Katalis Basa. *Jurnal MIPA*, 5(1), 29-31.
- Agave, Q. (2020). Teknik dokumentasi dan pelaporan dalam tataran klinik. Diakses pada 14 Oktober 2024, dari <https://osf.io/preprints/osf/96g4v>
- Ayesha, C., Rahman, N.A., Zakiya, Z.T., Handayani, E.S. dan Irdawati. 2021. Proses Fermentasi Vinegarden Potensinya Sebagai Obat Saluran Pencernaan. Prosiding Seminar Nasional Biologi. 1(2):677–684.
- Charles, O. (2019). Shoes polish production using the concept of chemical engineering process. *NIPES-Journal of Science and Technology Research*, 1(3).
- Djuanda, R., Helmika, V. A., Christabella, F., Pranata, N., & Sugiaman, V. K. (2019). Potensi herbal antibakteri cuka sari apel terhadap enterococcus faecalis sebagai bahan irigasi saluran akar. *SONDE (Sound of Dentistry)*, 4(2), 24-40.
- Edi, F. R. S. (2016). *teori wawancara Psikodignostik*. Penerbit LeutikaPrio. <https://bit.ly/3Uce8IA>
- Ekyastuti, W., Astiani, D., Widiastuti, T., Roslinda, E., & Amalia, R. (2023). Pelatihan pembuatan virgin coconut oil untuk diversifikasi produk minyak kelapa. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(2), 1015-1030.
- Hanum, Z., Hafsah, H., & Saripuddin, J. (2023). Pemanfaatan Tempurung Kelapa Sebagai Semir Sepatu Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Swadaya Di Kabupaten Deli Serdang. *ABDI SABHA (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)*, 4(3), 23-28.
- Hariandy, A. F. (2019). *Perancangan Alat Pengering Upper Dan Bottom Sepatu Pada Ikm Sepatu Kulit* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

- Haslindah, A., & Andrie, D. P. E. Pengembangan Produk Semir Sepatu Dengan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok.
- Hendawati, Y., & Kurniati, C. (2017). Penerapan Metode Eksperimen Terhadap Pemahaman Konsep Siswa Kelas V Pada Materi Gaya Dan Pemanfaatannya. *Metodik Didaktik: Jurnal Pendidikan Ke-SD-an*, 13(1).
- Hutapea, B. J., Hasmi, M. A., Karim, A., & Suginam, S. (2018). Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Jenis Kulit Terbaik Untuk Pembuatan Sepatu Dengan Menggunakan Metode VIKOR. *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 5(1), 6-12. Diakses pada 20 September 2024, dari <https://bit.ly/48hcPxx>
- Mahanum, M. (2021). Tinjauan Kepustakaan. *ALACRITY: Journal of Education*, 1-12.
- Mashadi, M., & Munawar, A. (2021). Pendampingan pengembangan kemasan produk bagi UMKM Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 2(1), 1-8.
- Nainggolan, F. S., & Novianto, A. M. (2022). Pengaruh Promosi Dan Brand Ambassador Terhadap Keputusan Pembelian Sepatu Pada PT. Sepatu Bata Tbk. Cabang Karawang. *Widya Manajemen*, 4(2), 127-139.
- Novilla, A., Nursidika, P., & Mahargyani, W. (2017). Komposisi asam lemak minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil) yang berpotensi sebagai anti kandidiasis. *EduChemia (Jurnal Kimia dan Pendidikan)*, 2(2), 161-173. Diakses pada 30 September 2024, dari <https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/EduChemia/article/view/1447/1756>
- Purnamasari, R. (2020). Formulasi Sediaan Gel Minyak Kelapa Murni Atau VCO (Virgin Coconut Oil) Yang Digunakan Sebagai Pelembab Wajah. *Jurnal Kesehatan Luwu Raya*, 6(2), 37-43.
- Puspitasari, Y. D., & Ulum, W. M. (2020). Studi Kepustakaan Siswa Hiperaktif Dalam Pembelajaran Di Sekolah. *Jurnal Didika: Wahana Ilmiah Pendidikan Dasar*, 6(2), 304-313. Diakses pada 10 Oktober 2024, dari <https://bit.ly/4hfpEws>

- Saras, T. (2023). *Cuka Apel: Manfaat Luar Biasa untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Tiram Media.
- Syofian, S., Setiyaningsih, T., & Syamsiah, N. (2015). Otomatisasi metode penelitian skala likert berbasis web. *Prosiding Semnastek*.
- Wicaksono, A. (2014). Perkembangan Alas Kaki Manusia. *Jurnal Ilmiah WUNY*, 16(4), 1-6. Diakses pada 25 September 2024, dari <https://journal.uny.ac.id/index.php/wuny/article/view/3519>
- Wijayanti, N. S., & Lukitasari, M. (2016). Analisis kandungan formalin dan uji organoleptik ikan asin yang beredar di pasar besar Madiun. *Florea: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 3(1), 59-64.