

**MINUMAN TRADISIONAL “BAJIGUR” MENGGUNAKAN
KAYU MANIS SEBAGAI *AROMATIC AGENT***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh :

YUSNISA RAHMADINA

NIM : 2021407047

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

MINUMAN TRADISONAL "BAJIGUR" MENGGUNAKAN KAYU MANIS SEBAGAI *AROMATIC AGENT*

NAMA : YUSNISA RAHMADINA
NIM : 2021407047
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP.19781015 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



Ratih Pitria Purnamasari, S.ST.Par., MM.Par., CHE.
NIP.19870629 201403 2 001

Bandung, 18 November 2024

Mengetahui,

Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

MINUMAN TRADISIONAL BAJIGUR MENGGUNAKAN KAYU MANIS SEBAGAI AROMATIC AGENT

NAMA : Yusnisa Rahmadina
NIM : 2021407047
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dodi Affandi, SS., MM.Par
NIP. 19781015 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



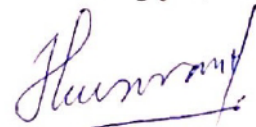
Ratih Pitria Purnamasari, S.ST.Par., MM.Par., CHE
NIP. 19870629 201403 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,

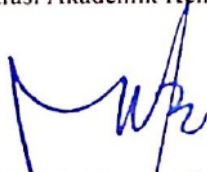


Drs. Dede Kuswandi, M.Hum.
NIP. 19651026 199703 1 001

Bandung, 31 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 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : YUSNISA RAHMADINA

Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 23 November 2001

NIM 2021407047

Program Studi : HOSPITALITI

Jurusan : TATA HIDANG

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul : **MINUMAN TRADISIONAL “BAJIGUR” MENGGUNAKAN KAYU MANIS SEBAGAI AROMATIC AGENT** 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 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 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, 24 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Yusnisa Rahmadina

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menuntaskan tugas akhir ini dengan memberikan judul: **“Minuman Tradisional “Bajigur” Menggunakan Kayu Manis Sebagai *Aromatic Agent*”**. Penelitian ini penulis menyusun sebagai syarat untuk kelulusan dalam menyelesaikan studi program Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung program studi Tata Hidang.

Pada proses penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapatkan banyak bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini, Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan serta dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan tugas akhir ini kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE., Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE., Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Parwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MM.Par., CHE., Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Parwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati S.I.Kom., MM.Par., CHE., Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par., Pembimbing Utama Penulis yang telah menyediakan waktu, kesabaran, dan mengarahkan penulis dalam penyusunan Tugas akhir.
6. Ibu Ratih Pitria Purnamasari, S.ST.Par., MM.Par., CHE., Pembimbing Pendamping Penulis yang telah menyediakan waktu, kesabaran, dan mengarahkan penulis dalam penyusunan Tugas akhir.
7. Seluruh Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu, pelajaran, dukungan, serta motivasi selama masa perkuliahan dan sampai akhir penyusunan Tugas akhir
8. Kepada Ibu Sandy Mariana dan Bapak Muhammad Yusuf, Orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, fasilitas, doa dan menyemangati penulis dari awal perkuliahan hingga akhir.
9. Kepada Seluruh saudara penulis yang selalu memberikan dukungan.
10. Kepada seluruh teman tata hidang 6A yang sudah memberikan dukungan dari awal perkuliahan hingga akhir.

Akhir kata, Saya selaku penulis meminta maaf atas segala kekurangan dari Penyusunan tugas akhir ini. Apabila ada kekurangan dan kesalahan dalam penulisan mohon kritik dan sarannya. Semoga Tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Bandung, 2024

Yusnisa Rahmadina

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Metode Penelitian.....	5
1. Teori Eksperimen	5
2. Teknik dan alat pengumpulan data.....	6
3. Populasi dan penarikan sampel	7
4. Tahapan dan Penjadwalan	8
F. Penegasan Istilah	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Tinjauan Umum Bajigur	10
1. Pengertian Produk	10
2. Bahan Produk	10
3. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Bajigur :	12
4. Tahap Pembuatan	13
5. Kualitas Produk	14
6. Penilaian Organoleptik	15
7. Penentuan Panelis.....	15
B. Tinjauan Penyajian dan Kemasan	16
1. Pengertian Penyajian dan Kemasan.....	16
2. Fungsi dan peranan penyajian dan kemasan	17
3. Syarat-syarat penyajian dan kemasan.....	17
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	17
1. Perhitungan Biaya	17

2. Penentuan Harga Jual	18
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	19
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	19
1. Formulasi Resep	19
2. Tahapan dan pembuatan produk eksperimen	20
3. Hasil Kualitas produk eksperimen.....	25
4. Karakteristik Organoleptik dan hasil uji indererawi peneliti	26
5. Karakteristik panelis (terlatih dan konsumen).....	27
6. Penilaian panelis	29
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian dan Kemasan	35
1. Alat atau bahan yang digunakan.....	35
2. Waktu dan suhu penyajian.....	36
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Harga Jual	37
1. Perhitungan Biaya	37
2. Penentuan Harga Jual	37
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN.....	39
A. Simpulan	39
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. JADWAL EKSPERIMEN	8
2. PERALATAN	12
3. TAHAP PEMBUATAN.....	13
4. RESEP BAJIGUR	19
5. TAHAP PERSIAPAN	21
6. TAHAP PELAKSANAAN	22
7. TAHAP PENYELESAIAN.....	25
8. PANELIS PERSEORANGAN.....	27
9. PANELIS KONSUMEN	28
10. SKALA LIKERT	30
11. PENILAIAN PANELIS PERSEORANGAN	32
12. PENILAIAN PANELIS KONSUMEN.....	34
13. PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bajigur	2
2. Hasil Bajigur Beraroma Kayu Manis	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Biodata Penulis	43
2. Data Diri Perseorangan 1	44
3. Data Diri Perseorangan 2	45
4. Pedoman Kuesioner	46
5. Hasil Kuesioner	48
6. Pedoman Wawancara	51

DAFTAR PUSTAKA

- Betty, D. S., & S. A. Tjutju. (2008). Bahan ajar penilaian indera. Sumedang: Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Budi, S., & Andriani, R. (2012). Teknologi Pengolahan Pangan Tradisional. Bandung: Alfabeta.
- Darmawan, A. (2010). Kuliner Sunda: Sejarah dan Filosofi Makanan Tradisional. Bandung: Pustaka Sunda.
- Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking (9th Edition)*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Hamdayana, J. (2017). Model dan Metode Pembelajaran Kreatif dan Berkarakter. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heywood, V. H. (2010). *Flowering Plants of the World*. Timber Press
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2015). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. Pearson.
- Johnson, W. L. B. (2010). *The Chemistry of Fragrance*. London: Royal Society of Chemistry.
- Khairunnisa, A, Arbi, A.S. (2019). *Good Sensory Practices* dan Bias Panelis. Evaluasi Sensori 1–29.
- Klimchuk, M. R., & Krasovec, S. A. (2013). *Packaging Design: Successful Product Branding from Concept to Shelf*. John Wiley & Sons.
- Kresken, M., Hafner, D., Schmitz, F. J., & Wichelhaus, T. A. (2017). *Antimicrobial Resistance in Gram-Positive and Gram-Negative Bacteria in ICU Patients*. *European Journal of Clinical Microbiology & Infectious Diseases*, 36(1), 131–144.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer Science & Business Media.
- Moleong, L. J. (2018). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Nuria Harahap. (2002). Teknologi Pangan Tradisional: Pemanfaatan Hasil Samping Kelapa. Jakarta: Balai Pustaka.
- Ratna, T. (2019). “Bajigur: Minuman Penghangat dari Tatar Sunda.” *Jurnal Budaya Nusantara*, 13(2), 115-130.

- Ravindran, P. N., & Shylaja, M. (2009). *Cinnamon and Cassia: The Genus Cinnamomum*. Kandungan kimia kayu manis.
- Rundh, B. (2013). *Linking Packaging to Marketing: How Packaging Is Influencing the Marketing Strategy of Firms*. *British Food Journal*, 115(11), 1547-1563.
- Sayuti, K & R, Yenrina. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetis*. Andalas University Press. 104 hal. Padang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Nurwitri, C. C. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarsono. (2010). *Pengobatan Herbal Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiyono (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabet.
- Sugiyono, (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta
- Sunaryo, E. S. (2015). *Minuman Tradisional Penguat Kekebalan Tubuh*. PT Elex Media Komputindo.
- Susanti, I. (2018). *Kearifan Lokal dalam Minuman Tradisional Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Tunggal, A. W. (2014). *Akuntansi Biaya*. Penerbit Harvarindo.
- William Wongso. (2016). *Flavors of Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zed, M. (2014). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.