

**PENGEMBANGAN TEH HERBAL BUNGA ROSELLA
MENGUNAKAN JAHE MERAH SEBAGAI
*FLAVOURING AGENT***

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menyelesaikan Studi Pada Program

Diploma III



Disusun Oleh :

ANANDA GALUH PANGESTU

Nomor Induk Mahasiswa : 2021407007

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN TEH HERBAL BUNGA ROSELLA MENGUNAKAN JAHE MERAH SEBAGAI *FLAVOURING AGENT*

NAMA : ANANDA GALUH PANGESTU
NIM : 2021407007
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 197810152005021001

Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah,
MM.Par
NIP. 196308301993031001

Bandung, 21 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

PENGEMBANGAN TEH HERBAL BUNGA ROSELLA MENGGUNAKAN JAHE MERAH SEBAGAI *FLAVOURING AGENT*

NAMA : ANANDA GALUH PANGESTU
NIM : 2021407007
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Edwin Adriansyah, SST. Par., MM. Par.
NIP 19760109 200912 1 002

Penguji II,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.
NIP 19690718 199103 1 009

Bandung, 19 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 : ANANDA GALUH PANGESTU
Tempat/Tanggal Lahir : Tanjung Pinang, 10 Mei 2003
NIM : 2021407007
Program Studi : TATA HIDANG
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
**PENGEMBANGAN TEH HERBAL BUNGA ROSELLA MENGGUNAKAN
JAHE MERAH SEBAGAI *FLAVOURING 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/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, 19 November 2024

Yang membuat pernyataan,



(Ananda Galuh Pangestu)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya, tugas akhir dengan judul “Pengembangan Teh Herbal Bunga Rosella Menggunakan Jahe Merah Sebagai *Flavouring Agent*” telah berhasil diselesaikan dengan baik. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat akademik dalam menyelesaikan program Diploma III Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selama proses penulisan tugas akhir ini, penulis menghadapi beberapa hambatan. Namun berkat bimbingan, dukungan, dan bantuan yang telah diberikan oleh pihak-pihak yang meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya, hambatan-hambatan tersebut dapat penulis lewati. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par, CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.P.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 Dodi Affandi, SS., MM.Par sebagai selaku Pembimbing utama Penulis selama penyusunan tugas akhir yang telah memberikan amanah dan nasihat dalam melakukan penelitian.
6. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. Sebagai selaku Pembimbing pendamping pendamping selama penyusunan tugas akhir yang telah memberikan amanah dan nasihat dalam melakukan penelitian.
7. Kepada seluruh Dosen dan Staf administrasi Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang Tua dan keluarga penulis yang sudah memberikan dukungan sebesar-besarnya selama perkuliahan.
9. Rekan-rekan TAH 6B “Jjunkies” yang sudah menemani penulis dalam proses penulisan tugas akhir ini.
10. Caroline Adelaine Chendra yang telah menemani dan membantu penulis dalam proses penulisan tugas akhir ini.

.

.

Bandung, 21 November 2024

Ananda Galuh Pangestu

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Formal	5
2. Tujuan Operasional	5
D. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi Penulis.....	5
2. Bagi Masyarakat	5
3. Bagi Institusi.....	6
E. Metode Eksperimen	6
1. Pengertian Eksperimen.....	6
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	6
4. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel	8
5. Tahapan dan Jadwal Eksperimen	8
F. Penegasan Istilah.....	9
BAB II.....	10
LANDASAN TEORI	10

A. Tinjauan Tentang Produk.....	10
1. Pengertian Produk.....	10
1. Bahan Produk	11
3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk	15
4. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk	16
5. Tahapan/Proses Pembuatan	16
6. Kualitas Produk	17
7. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	18
8. Penilaian Organoleptik	19
9. Penentuan Panelis.....	20
B. Tinjauan Penyajian.....	21
1. Pengertian Penyajian	21
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan	21
2. Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan	21
C. Tinjauan Perhitungan Biaya	22
1. Perhitungan Biaya	22
2. Penentuan Harga Jual.	22
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	23
1. Formula Resep.....	23
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen.....	25
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	26
4. Karakteristik Organoleptik dan Uji Inderawi Penelitian	28
5. Karakteristik Panelis.....	29
6. Penilaian Panelis.....	31
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian dan Kemasan	45

1. Alat atau Bahan yang digunakan.....	45
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	46
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual ..	47
1. Perhitungan Biaya	47
2. Penentuan Harga Jual	47
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1	2
TABEL 2	15
TABEL 3	16
TABEL 4	24
TABEL 5	24
TABEL 6	24
TABEL 7	25
TABEL 8	27
TABEL 9	28
TABEL 10	29
TABEL 11	30
TABEL 12	32
TABEL 13	32
TABEL 14	33
TABEL 15	34
TABEL 16	35
TABEL 17	35
TABEL 18	37
TABEL 19	37
TABEL 20	37
TABEL 21	38
TABEL 22	39
TABEL 23	40
TABEL 24	42
TABEL 25	42
TABEL 26	47

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1.....	11
GAMBAR 2.....	12
GAMBAR 3.....	13
GAMBAR 4.....	14
GAMBAR 5.....	45
GAMBAR 6.....	45

DAFTAR PUSTAKA

- Ansori Muslich dan Sri Iswati. (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*.
Airlangga University Press. Surabaya
- Carpenter, G. A., & Nakamoto, K. (2014). *Market-Based Management* (3rd ed.).
Pearson.
- dr.Prapti Utami, Desty Ervira Puspaningtyas. (2013). *The Miracle Of Herbs*.
AgroMedia.
- Durmalaksana, W. (2020). Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka dan Studi
Lapangan. *Pre-Print Digital Library UIN Sunan Gunung Djati Bandung*.1-6
- Etheridge CJ, Derbyshire EJ (2020) Hibiscus Tea and Health: A Scoping Review
of Scientific Evidence. *Nutr Food Technol Open Access* 6
- Fady, M.F. 2015. Madu dan Luka Diabetik. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Firdausni, F., Hemianti, W., & Kumar, R. (2017). Pengaruh Penggunaan Sukrosa
dan Penstabil Karboksi Metil Selulosa (CMC) terhadap Mutu dan Gingerol
Jahe Instan. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 137-146.
- Gafar, P. A., & Maurina, L. (2018) Pengembangan Produk Jahe Instan dengan
Campuran Madu dan Susu Skim. *Prosiding Seminar Nasional Hasil
Litbangyasa Industri*, 1(1), 58-65.
- Herviana, A., Husain, S dan Muhammad, W. (2019). Pembuatan Teh Fungsional
Berbahan Dasar Mahkota Dewa (*Phaleria marrocarpa*) dengan Penambahan

- Daun Stevia. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol, 5. Hal S251-S261.
- Jayalangkara. (2017). Kualitas Organoleptik Table Telur Pada Suhu Ruang Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Skripsi Falkutas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar*
- Kamusq, (2014) Pengertian dan Definisi Teh.
- Khairunnisa, A., & Syukri Arbi, A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Evaluasi Sensori*, 1–29.
- Lancaster, G., & Reynolds, P. (2013). *Marketing Made Simple* (3rd ed.). Butterworth-Heinemann.
- Lawless, H. and Heymann, H. (2010) *Sensory Evaluation of Food Science Principles and Practices*. Chapter 1, 2nd Edition, Ithaca, New York.
- Mardiah, F. R., Zakaria, E. P., & Damanik, R. (2015). Perubahan Kandungan Kimia Sari Rosela Merah dan Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.) Hasil Pengeringan Menggunakan Cabinet Dryer dan Fluidized Bed Dryer. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*
- Martin, L. C. (2007). *Tea: Teh Drink That Changed Teh World*. Tuttle Publishing
- Matteo V.D and E. Esposito, (2003). Biochemical and Tehrapeutic Effects of Antioxidants in teh Treatment of Alzheimer's Disease, Parkinston's Disease, and Amyotrophic Lateral Sclerosis. *Current Drug Targets-CNS & Neurological Disorders* 2(2): 95-107.

- Midayanto, D. N., & S. S. Yuwono. (2014). Penentuan Atribut Mutu Nasi dan Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh
- Muhammadiyah Semarang (2013). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Teh Herbal
- Mulyadi. 2012. “*Akuntansi Biaya*”. Edisi 5. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Petrovska, B. B. (2012). Historical Review of Medicinal Plant’s Usage. *Pharmacognosy Reviews*, 6(11), 1-5.
- Pizzorno, Joseph, and Michael T. Murray. *Teh Encyclopedia of Natural Medicine*. 3rd ed., Atria Books, 2012, p. 251.
- Ravikumar, C. 2014. *Review on herbal teas. Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*. Vol. 6(5): 236-238,
- Reineccius, G. (2013). *Flavor Chemistry and Technology* (2nd ed.). CRC Press.
- Riyanto, Y. (2010). Metodologi Penelitian Pendidikan. Surabaya: Penerbit SIC.
- Santoso, J.B. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, dan Harga Terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen (Studi pada Konsumen Geprek Benu Rawamangun). *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*. 16(1): 127-146.
- Solomon, M. R. (2017). *Consumer Behavior: Buying, Having, and Being* (12th ed.). Pearson Education.
- Stanton, William, J. 2007. *Prinsip Pemasaran*. Penerbit Erlangga, Jakarta.

- Sudaryono. 2018. *Metodologi Penelitian*. Depok : PT. Raja Grafindo Persada.
- Sugiyono, (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Bandung*:CV. Alfabeta.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suteja, I.K.R.S. (2024). *Uji Kesukaan Minuman Teh Herbal Bunga Rosella dengan Penambahan Madu, Kayu Manis, dan Jahe*.
- Tiyani, U., Suharti and Andriani, S. (2020) ‘Formulasi dan uji organoleptik teh celup daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk memelihara kadar gula darah dan penambahan rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penghangat tubuh’, *Journal of Holistic and Health Science*, 4(1), pp. 43–49.
- Udayani, N.N.W, & Sumantra, I.K. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Bunga Rosella Dalam Mewujudkan Sinergitas Sektor Pertanian Dan Pariwisata Di Desa Wisata Desa Baha, Mengwi*. Abditani: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 131-135.
- Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran Edisi Kedua*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Zaelani, M, R., 2014. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Rosella Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Pisang-Rosella* [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zulfan, I., Mulyani, H. S., Yudhaprarnesti, P. (2018) *Pelatihan Kewirausahaan Melalui Budidaya Jahe Merah bagi Warga Kabupaten di Kecamatan*