

**PEMBUATAN *GINGER BEER* BERBAHAN DASAR
JAHE GAJAH**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

LOUIS FERNANDO SAPULETE

Nomor Induk Mahasiswa : 2020407066

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

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Louis Fernando Sapulete
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 10 April 2000
NIM : 2020407066
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

Pembuatan *Ginger Beer* Berbahan Dasar Jahe Gajah

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, 11 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Louis Fernando Sapulete
2020407066

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“PEMBUATAN *GINGER BEER* BERBAHAN DASAR JAHE GAJAH”

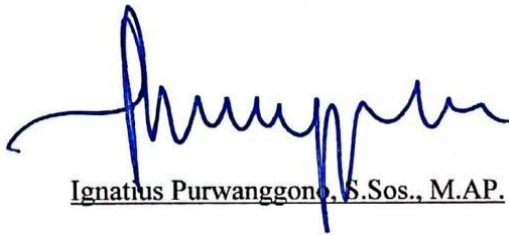
NAMA : LOUIS FERNANDO SAPULETE

NIM : 2020407066

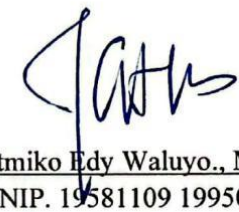
JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, 11 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama,



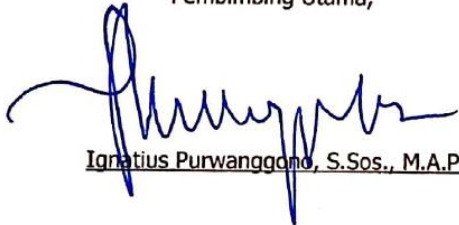
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PEMBUATAN *GINGER BEER* BERBAHAN DASAR JAHE GAJAH

NAMA : LOUIS FERNANDO SAPULETE
NIM : 2020407066
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,


Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.A.P

Pembimbing Pendamping,


Drs. Jatmiko Ehy Waluyo., MM.Par., CIOAR.
NIP. 19581109 199503 1 001

Penguji I,


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

Penguji II,


Pudin Saepudin, S.ST.PAR., M.P.PAR., CHE
NIP. 19770514 200902 1 002

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkat dan rahmat-Nya yang berlimpah, sehingga penulis dapat membuat dan menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul **“PEMBUATAN *GINGER BEER* BERBAHAN DASAR JAHE GAJAH”**.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kesalahan baik dalam tata bahasa, etika, kosakata, maupun isi dari tugas akhir. Tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak akan sangat sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Oleh karena itu pada kesempatan kali ini, izinkan penulis untuk menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Anwari Masatip, MM. Par., CHE. 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., MP.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., MAP. Selaku dosen pembimbing utama penulis yang telah bersedia memberikan dukungan, masukan, dan membimbing penulis dalam menyusun usulan penelitian ini.
6. Bapak Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIQaR. Selaku dosen pembimbing pendamping penulis yang telah bersedia memberikan dukungan, masukan, dan membimbing penulis dalam menyusun usulan penelitian ini.

7. Seluruh jajaran Dosen, Staff Pengajar dan Staff Administrasi Program Studi Tata Hidang dan seluruh Staff Administrasi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu serta pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis baik secara materil maupun moril selama mengikuti perkuliahan hingga dapat menyelesaikan usulan penelitian ini.
9. Teman – teman Bar LBRTY Cocktail Bar yang telah mendukung penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih memiliki banyak kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, oleh karena itu penulis sangat menerima baik kritik maupun saran dari pembaca. Penulis juga berharap agar penulisan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan memberikan wawasan kepada penulis sendiri maupun pembaca.

Bandung, 11 November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN	
PERNYATAAN MAHASISWA.....	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Metode Penelitian.....	5
F. Penegasan Istilah.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Tinjauan Produk.....	8
1. Pengertian <i>Ginger Beer</i>	8
2. Bahan Produk	9
3. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk.....	11
4. Proses pembuatan	14
5. Kualitas Produk	15
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk	16
7. Penilaian Organoleptik.....	16
8. Penentuan Panelis.....	16
B. Tinjauan Tentang Penyajian dan Kemasan <i>Ginger Beer</i>	
Berbahan Dasar Jahe Gajah	17
1. Pengertian Penyajian / Kemasan.....	17
2. Fungsi Peranan Penyajian dan Kemasan.....	18
3. Syarat-Syarat Penyajian dan Kemasan.....	19

C. Tinjauan Tentang Perhitungan Biaya dan Harga Jual Ginger	
Beer Berbahan Dasar Jahe Gajah	19
1. Perhitungan Biaya	19
2. Penentuan Harga Jual	19
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	21
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	21
1. Formulasi resep	21
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk	24
3. Hasil Kualitas <i>Ginger Beer</i> Berbahan Dasar Jahe Gajah.....	31
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi	32
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	41
1. Alat dan Bahan yang digunakan	41
2. Waktu dan suhu.....	42
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan	
Harga Jual.....	42
1. Perhitungan Biaya	42
2. Penentuan Harga Jual	43
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	BAHAN PEMBUATAN <i>GINGER BEER</i> BERBAHAN DASAR	
	JAHE GAJAH	9
2	PERALATAN EKSPERIMEN	12
3	RESEP <i>GINGER BUG</i>.....	21
4	RESEP 1 <i>GINGER BEER</i>.....	22
5	RESEP 2 <i>GINGER BEER</i>.....	23
6	TAHAPAN PEMBUATAN <i>GINGER BUG</i>.....	25
7	PEMBUATAN RESEP KE-1 <i>GINGER BEER</i>.....	27
8	PEMBUATAN RESEP KE - 2 <i>GINGER BEER</i>.....	29
9	TAHAP PENYELESAIAN <i>GINGER BEER</i> BERBAHAN	
	DASAR JAHE GAJAH	31
10	SKALA KUSISIONER.....	33
11	SKALA KUSISIONER.....	34
12	HASIL KUESIONER PANELIS PERSEORANGAN	
	TERHADAP PRODUK RESEP 1	35
13	HASIL KUESIONER PANELIS PERSEORANGAN	
	TERHADAP PRODUK RESEP 2	37
14	HASIL KUESIONER PANELIS KONSUMEN TERHADAP	
	PRODUK RESEP 1	39
15	HASIL KUESIONER PANELIS KONSUMEN TERHADAP	
	PRODUK RESEP 2	40
16	PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU <i>GINGER BEER</i>	
	RESEP 1.....	42
17	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN.....	43
18	PERHITUNGAN BIAYA DAN HARGA JUAL.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar

Halaman

1	CONTOH <i>GINGER BEER</i> DENGAN MEREK <i>BUNDABERG</i>.....	3
2	KEMASAN BOTOL KACA	20
3	HASIL AKHIR <i>GINGER BEER</i> RESEP KE-1.....	31
4	HASIL AKHIR <i>GINGER BEER</i> RESEP KE-2.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	DATA DIRI PANELIS PERSEORANGAN 1.....	47
2	DATA DIRI PANELIS PERSEORANGAN 2.....	48
3	HASIL LABORATORIUM	49
4	DOKUMENTASI UJI COBA PANELIS.....	50
5	BIODATA DIRI PENULIS.....	51
6	HASIL SCAN PLAGIARISM DETECTION MELALUI TURNITIN	54
7	FORMULIR BIMBINGAN TA/PA PEMBIMBING UTAMA .	55
8	FORMULIR BIMBINGAN TA/PA PEMBIMBING PENDAMPING	56

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2016). In *Sehat dengan rempah dan bumbu dapur* (p. 75). Jakarta: Buku Kompas.
- Dan Rabin, C. F. (2014). *Dictionary of Beer and Brewing*. New York: Taylor & Francis.
- Fitri Herlyadisti, P. D. (2023). *NILAI TAMBAH DAN PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA PADA PRODUK OLAHAN KERIPIK PISANG*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Katz, S. E. (2016). *Wild Fermentation*. Vermont: Chelsea Green Publishing.
- Mueller, J. (2014). In *Delicious Probiotic Drinks* (p. 8). New York: Skyhorse Publishing.
- Rahayu, L. (2023). *Budidaya Jahe*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Satori, D., & Komariah, A. (2022, November 22). From Media Indonesia: <https://mediaindonesia.com/humaniora/539107/teknik-pengumpulan-data-dan-metode-penelitian>
- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Wulan. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN SORBITOL TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIAWI DAN SENSORI ARBANAT BASAH.
- Yuwono, S. S. (2015). *Minuman Probiotik*.