

***HEALTHY JUICE MENGGUNAKAN AIR TEBU SEBAGAI
SWEETENING AGENT***

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

DION AGUSTIAN

NIM: 2021407002

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

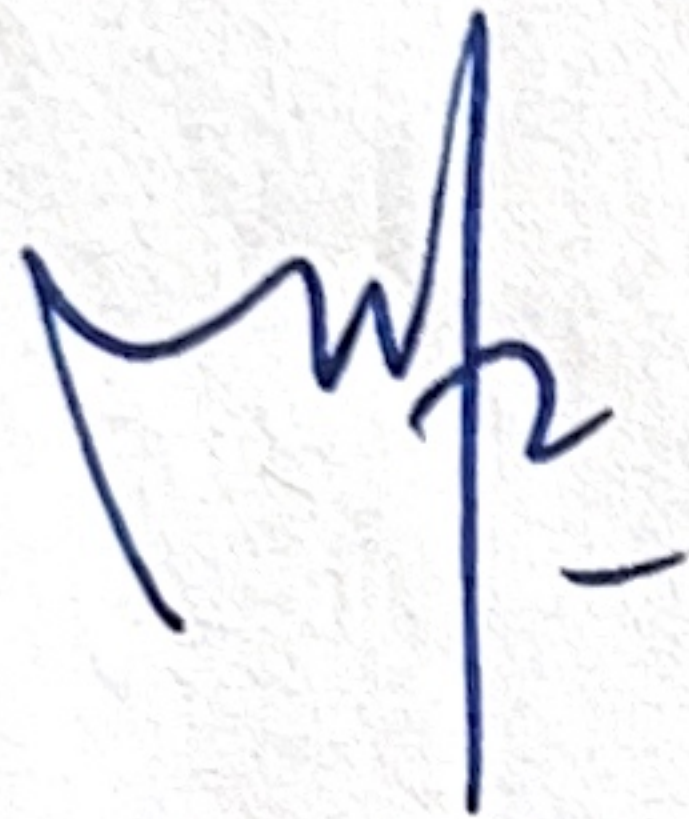
LEMBAR PENGESAHAN

“HEALTHY JUICE MENGGUNAKAN AIR TEBU SEBAGAI SWEETENING AGENT”

NAMA : DION AGUSTIAN
NIM : 2021407002
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Ni Gusti Made Kerti Utami, .BA MM.Par, CHE
NIP. 197103161996032001



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

Bandung, 21 November 2024

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.Par., CHE
NIP. 197103161996032001

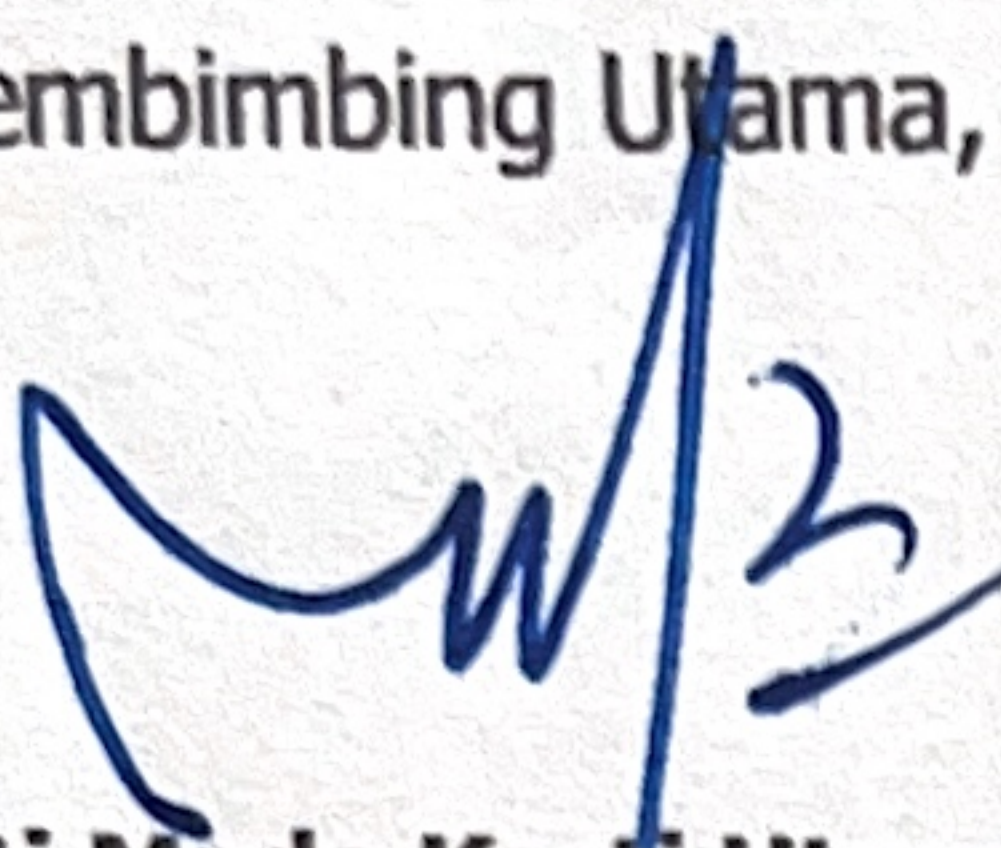
LEMBAR PENGESAHAN

EKSPERIMEN

HEALTHY JUICE MENGGUNAKAN AIR TEBU SEBAGAI SWEETENING AGENT.

NAMA : DION AGUSTIAN
NIM : 2021407002
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, .BA
MM.Par, CHE
NIP. 197103161996032001

Pembimbing Pendamping,



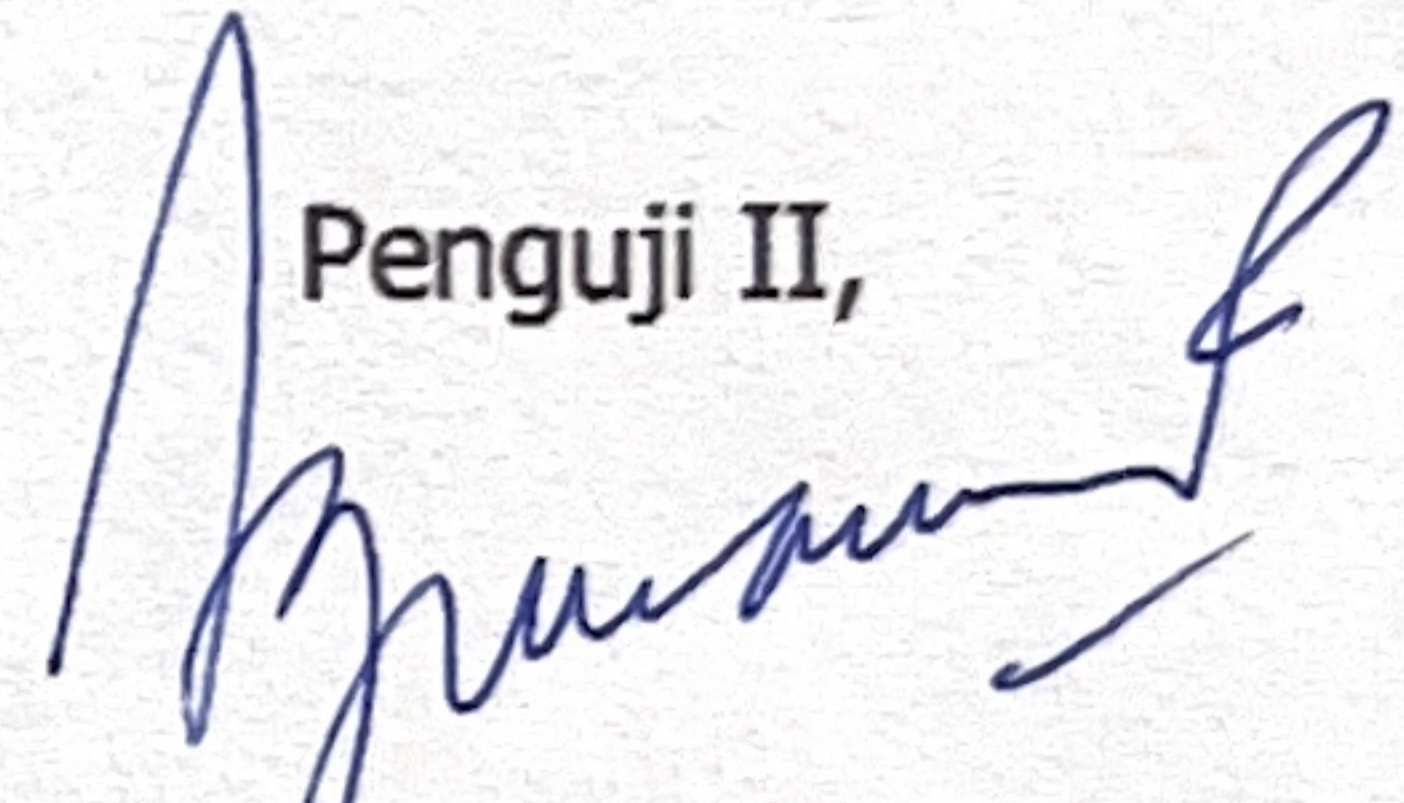
Dodi Affandi, SS., MM.Par
NIP. 197810152005021001

Penguji I,



Retno Budi Wahyuni, Dra, MM.
NIP. 19620730 198803 2 001

Penguji II,

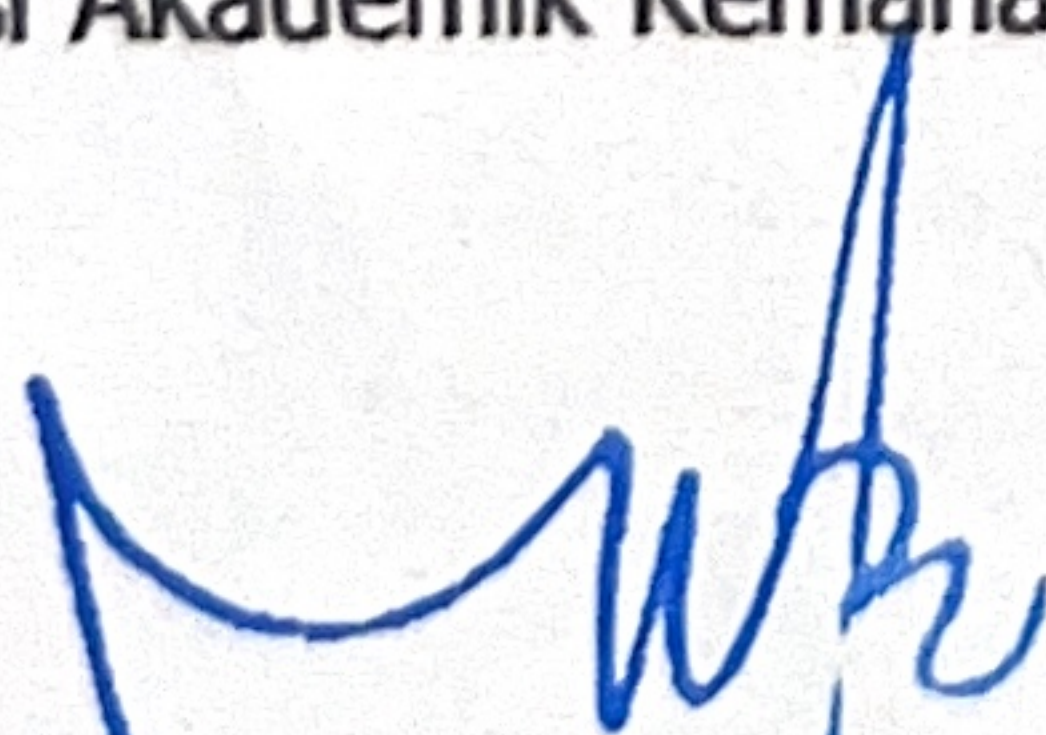


I Gusti Agung Wahyu A., MM.Par, M.Sc
NIP. 19780605 200912 1 002

Bandung, 20 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 : Dion Agustian
Tempat/Tanggal Lahir : Garut , 29 Agustus 2002
NIM : 2021407002
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :
"HEALTHY JUICE MENGGUNAKAN AIR TEBU SEBAGAI SWEETENING AGENT " ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil pengutipan, penjiplakan, 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 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 bahan 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, 15 November 2024



Dion Agustian

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat- Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul: “*Heathy juice* menggunakan air tebu sebagai *sweetening agent*”. Penelitian ini disusun sebagai syarat untuk menyelesaikan studi program Diploma III di program studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mendapatkan banyak bimbingan, bantuan, dan dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua orang yang membantu baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan tugas akhir kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Parwisata NHI Bandung sekaligus selaku pembimbing utama.
3. Bapak Pudín Saepudin, S.ST.Par., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Parwisata 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. Selaku Pembimbing Pendamping Penulis yang telah menyediakan waktu, kesabaran, dan mengarahkan penulis dalam penyusunan Usulan Penelitian.

6. Seluruh Dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu, pelajaran, dukungan, serta motivasi selama masa perkuliahan dan sampai akhir penyusunan Usulan Penelitian
7. Kepada Bapak Dede Syaefudin dan Ibu Yeti Nurhayati selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, fasilitas, doa dan menyemangati penulis dari awal perkuliahan hingga akhir.

Akhir kata, saya selaku penulis meminta maaf atas segala kekurangan dalam penyusunan tugas akhir. Mohon beri kritik dan saran jika Anda menemukan kesalahan atau kesalahan dalam tulisan saya. Semoga rekomendasi penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak.

Bandung, 21 November 2024

Dion Agustian

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Metode Penelitian	6
F. Penegasan Istilah.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Tinjauan Tentang <i>Healty Juice</i> Menggunakan Air Tebu	10
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	22
C. Tinjauan perhitungan biaya dan penentuan harga jual.....	23
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	25
A. Analisa Dan Pembahasan Eksperimen.....	25
B. Analisa Dan Pembahasan Penyajian	42
C. Analisa Dan Pembahasan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual	43
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Perencanaan Rancangan Resep	6
Tabel 2 Tahapan dan Penjadwalan	8
Tabel 3 Perbandingan Kandungan Per 100gr.....	11
Tabel 4 Bahan Pembuatan Healthy Juice Menggunakan Air Tebu	11
Tabel 5 Resep Minuman Healthy Juice Menggunakan Air Tebu	14
Tabel 6 Peralatan Yang Digunakan Untuk Membuat Healthy Juice	15
Tabel 7 Tahapan Pembuatan.....	17
Tabel 8 Tahapan Pembuatan Healthy Juice Menggunakan Air Tebu	25
Tabel 9 Daftar Panelis Perseorangan.....	31
Tabel 10 Daftar Panelis Konsumen.....	31
Tabel 11 Skala Kuesioner.....	33
Tabel 12 Rentang Skor Panelis Perseorangan	35
Tabel 13 Hasil Kuesioner Perseorangan Terhadap Sampel Gula Pasir	35
Tabel 14 Hasil Kuesioner Panelis Perseorangan Terhadap Sampel 1 Air Tebu	37
Tabel 15 Rentang Skor Panelis Konsumen	39
Tabel 16 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Sampel Gula Pasir.....	39
Tabel 17 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Sampel Gula Pasir.....	40
Tabel 18 Perhitungan Biaya Bahan Baku.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Hasil Uji Laboratorium	30
Gambar 2 Garis Kontinum Panelis Konsumen Terhadap Sampel Gula Pasir.....	37
Gambar 3 Garis Kontinum Panelis Konsumen Terhadap Sampel Gula Pasir.....	39
Gambar 4 Garis Kontinum Panelis Konsumen Terhadap Sampel Gula Pasir.....	41
Gambar 5 Garis Kontinum Panelis Konsumen Terhadap Sampel 1 Air Tebu.....	42
Gambar 6 Kemasan Produk.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Profile Panelis Peseorangan.....	50
Lampiran 2 Dokumentasi Bersama Panelis	53
Lampiran 3 Peryanyaan Kuesioner Panelis Perseorangan	54
Lampiran 4 Pertanyaan Kuesioner Panelis Perseorangan	57
Lampiran 5 Biodata Penulis	59
Lampiran 6 Pernyataan Dokter Ahli Gizi	60

DAFTAR PUSTAKA

- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan evaluasi sensori. *Universitas Terbuka. Jakarta*, 150.
- Asmaul, R., Susilowati, S., Evawati, D., & Karyanto, Y. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN JUS BUAH DAN SAYURAN UNTUK KESEHATAN DAN KECANTIKAN PADA IBU-IBU LDIKTI VII JAWA TIMUR. *Pancasona: Pengabdian dalam Cakupan Ilmu Sosial dan Humaniora*, 2(1), 161-172.
- Betty, D. S., & Tjutju, S. A. (2008). Bahan Ajar Penilaian Indera. *Sumedang: Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran*.
- Bray, G. A., & Popkin, B. M. (2014). "Diet, Lifestyle, and Disease: The Impact of Changes in Diet and Lifestyle on Obesity and Diabetes." *The Journal of Nutrition*.
- Budiaji, W. (2013). Skala pengukuran dan jumlah respon skala likert. *Jurnal ilmu pertanian dan perikanan*, 2(2), 127-133.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Sage Publications.
- Dr. Michael Greger, (2015). *How Not to Die: Discover the Foods Scientifically Proven to Prevent and Reverse Disease*.
- Health, H. T. (2008). *Harvard Public Health Review*.
- HERMAWATI, H. (2018). *Pengaruh pemberian air tebu sebelum latihan terhadap kadar glukosa darah pada atlet BKMF Bulutangkis BEM FIKUNM* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Hu, F. B. (2013). "Restructuring the U.S. Food Industry to Reduce the Burden of Diet-Related Chronic Disease." *New England Journal of Medicine*.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Penerbit Andi.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*.
- Lawrence Neuman, W. (2014). *Social research methods: Qualitative and quantitative approaches*.
- Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina, T. (2019). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 173-178.

- Mardiana, S. (2019). Nutritional and Health Aspects of Sugarcane Juice. *International Journal of Food Sciences*.
- Nathalia, T. C., & Kristiana, Y. (2018). Peningkatan Keterampilan Siswa Smk Bandara Tangerang Melalui Pelatihan Pembuatan Minuman Tradisional Indonesia. *SENADIMAS*.
- Rachmawati, Rima. 2013, Buku ajar akuntansi biaya, Jambi : Sonpedia.com
- Rahanwatty, M. (2022). *STUDI KUALITATIF FAKTOR-FAKTOR PERILAKU REMAJA PENGGUNA MINUMAN BERALKOHOL DI DESA TUTUNAMETAL, KECAMATAN MOLU MARU, KABUPATEN KEPULAUAN TANIMBAR TAHUN 2022* (Doctoral dissertation, Universitas Kristen Indonesia Maluku).
- Ramadhany, D. R. (2022). *Meski Sama Manis, Ini Bedanya Kandungan Tebu dengan Air Gula. Kandungan Tebu dan Air Gula, Mana yang Lebih Baik?:* <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/kandungan-air-tebu/>
- Rasa, I. N. M. A. G., Astiti, M. P., Eryani, I. A. A. P., Yudiastari, I. N. M., & Semaryani, I. A. A. M. (2023). *Pentingnya kemasan dalam pemasaran produk*. Scopindo Media Pustaka.
- Soemarso, S. R. (2007). *Perpajakan: pendekatan komprehensif*. Penerbit Salemba.
- Sugiyono, S., & Lestari, P. (2021). Metode penelitian komunikasi (Kuantitatif, kualitatif, dan cara mudah menulis artikel pada jurnal internasional).
- Susiwi, S. (2009). Penilaian organoleptik. *Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Taufiq, M. &. (2020). The Nutritional Value and Health Benefits of Sugarcane Juice. *Journal of Food Science and Nutrition*.
- The calculator site. (2024). <https://www.thecalculatorsite.com/>
- UTAMI, S. (2019). *Pengaruh Motivasi Dan Pelatihan Program Kelompok Usaha Bersama Pada Pelaku Usaha Kecil Menengah Dalam Menangani Tingkat Kemiskinan Di Kecamatan Kanigaran Kota Probolinggo* (Doctoral dissertation, Universitas Panca Marga Probolinggo).
- World Health Organization. (2018). *Global status report on alcohol and health 2018*. World Health Organization.