

**MINUMAN TRADISIONAL “BANDREK KOPI”
MENGUNAKAN KECOMBRANG SEBAGAI
*AROMATIC AGENT***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

Ayu Maysa Arvayani
NIM: 2021407025

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ayu Maysa Arvayani
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 31 Mei 2003
NIM : 2021407025
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul Minuman Tradisional “Bandrek Kopi” Menggunakan Kecombrang 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.
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 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, 27 Desember 2024



Ayu Maysa Arvayani
2021407025

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

MINUMAN TRADISIONAL “BANDREK KOPI” MENGGUNAKAN KECOMBRANG SEBAGAI *AROMATIC AGENT*

NAMA : AYU MAYSA ARVAYANI
NIM : 2021407025
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001



Hanna Daniati, S.I.Kom., M.M.Par., CHE.
NIP. 19810317 200605 2 001

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

Minuman Tradisional "Bandrek Kopi" Menggunakan
Kecombrang Sebagai *Aromatic Agent*

NAMA : Ayu Maysa Arvayani
NIM : 2021407025
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par
NIP. 1961020226 199603 1 001

Pembimbing Pendamping,

Hanna Daniati, S.I.Kom., M.M.Par., CHE.
NIP. 19810317 200605 2 001

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung, 23 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,

Direktor Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Mahasa Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat melakukan dan menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **Minuman Tradisional “Bandrek Kopi” Menggunakan Kecombrang Sebagai *Aromatic Agent***. Untuk mencapai salah satu syarat dalam memenuhi studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada Program Studi Tata Hidang Jurusan Hospitaliti Diploma III.

Pada proses penyusunan Tugas Akhir ini membutuhkan usaha serta tekad yang keras untuk dapat menyelesaikan-Nya, maka tanpa adanya itu semua penulis tidak akan dapat melalui proses akhir ini tanpa ada nya dukungan dari orang-orang yang tercinta, teman-teman, serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak seperti Dosen, Pembimbing, dan lainnya. Oleh karena itu, saya ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M.Par., CEE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom. M.M.Par, CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan selaku pembimbing

pendamping penulis yang telah menyediakan waktu, kesabaran, dan mengarahkan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.

5. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par. Selaku Pembimbing Utama penulis yang telah menyediakan waktu, kesabaran dan mengarahkan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Seluruh Dosen dan Staf yang telah memberikan ilmu, pelajaran, dukungan, serta motivasi selama masa perkuliahan dan sampai akhir penyusunan ini.
7. Teristimewa kepada Papa dan Mama serta Kakak tersayang, yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan doa kepada penulis dari proses awal perkuliahan sampai penyusunan Tugas Akhir.
8. Seluruh teman-teman penulis dari kelas Tata Hidang 6A 2021 yang telah memberikan dukungan, motivasi, dan pengetahuan, serta kebaikan yang dimulai dari awal perkuliahan sampai proses penelitian Tugas Akhir Ini.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini semoga dapat memberikan manfaat kepada seluruh bidang layanan makanan dan minuman. Akhir kata penulis meminta maaf apabila terdapat kekurangan pada Tugas Akhir ini, penulis mengharapkan saran serta kritikan dalam Tugas Akhir ini agar dapat menjadikan sebuah solusi untuk para pelaku usaha.

Bandung, 25 November 2024

Ayu Maysa Arvayani

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
1. Untuk Penulis	4
2. Untuk Masyarakat	4
3. Untuk Institusi	4
E. Metode Penelitian Eksperimen	4
1. Pengertian Eksperimen.....	4
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	5
3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel	6
4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen	7
F. Penegasan Istilah.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Tinjauan Umum Produk.....	9
1. Pengertian Minuman Bandrek.....	9
2. Penjelasan Bahan Produk	10
3. Peralatan Dalam Pembuatan Produk	14
4. Tahapan / Proses Pembuatan	16
5. Kualitas Produk	17
6. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	18
7. Penilaian Organoleptik	19
8. Penentuan Panelis.....	19
B. Tinjauan Penyajian dan Kemasan	20
1. Pengertian atau definisi penyajian dan kemasan	20
2. Fungsi dan peranan penyajian / kemasan	21

3. Syarat penyajian dan kemasan.....	21
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Harga Jual	22
1. Perhitungan Biaya	22
2. Penentuan Harga Jual	23
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Analisa dan Pembahasan Eskperimen.....	24
1. Formulasi Resep	24
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eskperimen.....	26
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	30
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Indrawi Peneliti	31
5. Karakteristik Panelis.....	31
6. Penilaian Panelis.....	34
B. Analisa Dan Pembahasan Penyajian Atau Kemasan	46
1. Alat Atau Bahan Yang Digunakan.....	46
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	47
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya & Penentuan Harga Jual	47
1. Perhitungan Biaya	47
2. Penentuan Harga Jual	49
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN 1.1 KUISIIONER	57
LAMPIRAN 1. 2 DATA DIRI PANELIS PERSEORANGAN	58
LAMPIRAN 1. 3 CV PANELIS PERSEORANGAN I	59
LAMPIRAN 1. 4 CV PANELIS PERSEORANGAN II	60
LAMPIRAN 1. 5 BIODATA DIRI PENULIS	61
LAMPIRAN 1. 6 TURNITIN	63

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Tahapan dan Jadwal Eksperimen.....	7
Tabel 2 Kandungan Nutrisi Jahe	11
Tabel 3 Kandungan Nutrisi Cengkeh.....	11
Tabel 4 Kandungan Gizi Gula Aren.....	12
Tabel 5 Kandungan Gizi Biji Kopi	13
Tabel 6 Kandungan Nutrisi Kecombrang	14
Tabel 7 Peralatan Pembuatan Produk	15
Tabel 8 Resep Asli Bandrek Kopi.....	16
Tabel 9 Perbandingan Resep Minuman “Bandrek Kopi” Menggunakan Kecombrang	17
Tabel 10 Proses Pembuatan Eksperimen	17
Tabel 11 Resep Bandrek Kopi Menggunakan Kecombrang Sebagai Aromatic Agent (Resep 1)	24
Tabel 12 Resep Bandrek Kopi Menggunakan Kecombrang Sebagai Aromatic Agent (Resep 2)	25
Tabel 13 Resep Bandrek Kopi Menggunakan Kecombrang Sebagai Aromatic Agent (Resep 3)	26
Tabel 14 Tahap Persiapan	27
Tabel 15 Tahap Pembuatan Minuman Bandrek dan Aroma Kecombrang	28
Tabel 16 Tahap Penyelesaian Minuman Bandrek Kopi Menggunakan Kecombrang Sebagai Aromatic Agent	35
Tabel 17 Karakteristik Panelis Perseorangan	37
Tabel 18 Karakteristik Panelis Konsumen	38
Tabel 19 Skala Kuesioner	39
Tabel 20 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Produk Minuman Tradisional Bandrek Kopi Menggunakan Kecombrang Sebagai <i>Aromatic Agent</i> (Resep 1)	37
Tabel 21 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Produk Minuman Tradisional Bandrek Kopi Menggunakan Kecombrang Sebagai <i>Aromatic Agent</i> (Resep 2)	43
Tabel 22 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Produk Minuman Tradisional Bandrek Kopi Menggunakan Kecombrang Sebagai <i>Aromatic Agent</i> (Resep 3)	39

Tabel 23 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Produk Minuman Tradisional Bandrek Kopi Menggunakan Kecombrang Sebagai Aromatic Agent (Resep 1).....	48
Tabel 24 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Produk Minuman Tradisional Bandrek Kopi Menggunakan Kecombrang Sebagai Aromatic Agent (Resep 2).....	49
Tabel 25 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Produk Minuman Tradisional Bandrek Kopi Menggunakan Kecombrang Sebagai Aromatic Agent (Resep 3).....	50
Tabel 26 Perhitungan Biaya Bahan.....	48
Tabel 27 Biaya Peralatan Dan Perlengkapan	39
Tabel 28 Perhitungan Harga Jual	39

DAFTAR PUSTAKA

- Airlangga, F. F. (2022). (Accessed 2024). *Tak Hanya Indah Dipandang, Ini Dia Beberapa Manfaat Kecombrang*. <https://ff.unair.ac.id/wrt/1203/tak-hanya-indah-dipandang-ini-dia-beberapa-manfaat-kecombrang>.
- Anggraeni, dkk. (2023). *Pengantar Bisnis Kuliner*. CV. Tohar Media.
- Banyuni, dkk. (2022). *Rahasia Mmebuak Minuman*. Jawa Timur: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Chatra, dkk. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Darmawan & Fauzi. (Agustus 2022). Rebranding Desain Kemasan Senang Manis Gula Semut Aren PT. Aditya Agri Mandiri Di Sukabumi. *Jurnal Dasarupa Vol 4. No. 2*, Hal 21.
- Ekasari. (2023). *Metodologi Penelitian*. Kepanjen: AE Publishing.
- Fajriana & Fajriati. (2018). Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Pada Variasi Temperatur Sangrai Secara Spektrofotometri Ultra Violet. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry, E-ISSN 2540-8267 Volume 3, No. 02* , 149.
- Gardjito & Rahadian. (2016). *Kopi, Sejarah & Tradisi minum kopi cara benar mengekstrak & menikmati kopi manfaat dan risiko bagi kesehatan*. Yogyakarta: PT KANISIUS.
- Hutami et al. (2023). Proses Produksi Gula Aren Cetak (*arenga pinnata, merr*) Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal Volume 5 No. 2*, Hal 120.
- Istianah. (2022). Pengembangan Desain Kemasan Produk Makanan Merek Krispy Yammy Babeh. *Irama, Volume: 4 . Edisi 1*, Hal 33.
- Julianti, S. (2014). *The Art of Packaging : Mengenal Metode, Teknik, & Strategi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kecombrang, si Wangi Penuh Manfaat*. (2019). (accessed 2024). Indonesia.go.id: <https://indonesia.go.id/kategori/seni/427/kecombrang-si-wangi-penuh-manfaat?lang=1>

- Kurniawati, A. D. (2023). *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Malang: UB Press
- Laird & Suryawan. (2022). *Buku Resep Olahan Kopi dengan Aneka Rempah-Rempah Nusantara*.
- Mulia, dkk. (2020). Vol. 19 No. 1 : 40-47. Lama Distilasi Air Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Minyak Atsiri Bunga Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) . *Sagu*, Hal 40.
- Nisya & Rukmana. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penepatan Harga Jual Produk Di Green White Cafe Bogor Tahun 2019. *Jurismata*, Vol. 4 No. 1, Hal 5.
- Nurhayati & Yusoff. (2022). *Herbal dan Rempah*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Pahmi. (2024). *Kualitas Produk dan Harga Mempengaruhi Minat Beli Masyarakat*. NAS Media Pustaka.
- Purbaya. *Ini Alasan Minuman Tradisional Masih Sulit Diminati Anak Muda*. (Accessed 2024). <https://validnews.id/kultura/ini-alasan-minuman-tradisional-masih-sulit-diminati-anak-muda>.
- Putri, dkk. (2021). Vol. 19 (2). Inovasi Pembuatan Bandrek Instan Dengan Memanfaatkan Potensi Tanaman Herbal Di Desa Dalu Sepuluh Kecamatan Tanjung Morawa. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, Hal 65.
- Ramdhan. (2021). *Metode Penelitian*. Surabaya: Cipta Media Nusantara.
- Sahla. (2020). *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Banjarmasin: Poliban Press.
- Sakriani. (2021). *Penyehatan Makanan Minuman*. (A Ruhardi, Penyunting), Penerbit Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia.
- Siregar. (2017). Cetakan ke-4. *Metode Penelitian*. Jakarta: Penerbit Kencana.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta CV.
- Utami & Puspaningtyas. (2023). *The Miracle of Herbs*. Jakarta Selatan: Agro Media Pustaka.

Wulandari. (2022). *Manfaat & Khasiat The, Kopi, Susu, dan Gula Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Rapha Publishing.