

**KOMBUCHA RASA JAHE MENGGUNAKAN
METODE MACERATION**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada Program
Diploma III



Oleh :

FARIDH AL GHIFARI

NIM: 2021407085

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Faridh Al Ghifari
Tempat/Tanggal Lahir : Payakumbuh, 06 September 2001
NIM : 2021407085
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"KOMBUCHA RASA JAHE MENGGUNAKAN METODE MACERATION" 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, Juni 2024
Yang membuat pernyataan,



[Signature]
Faridh Al Ghifari

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

KOMBUCHA RASA JAHE MENGGUNAKAN METODE MACERATION

NAMA : Faridh Al Ghifari

NIM : 2021407085

JURUSAN : Hospitaliti

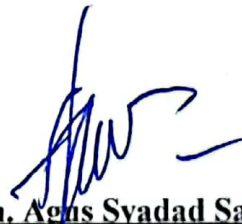
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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

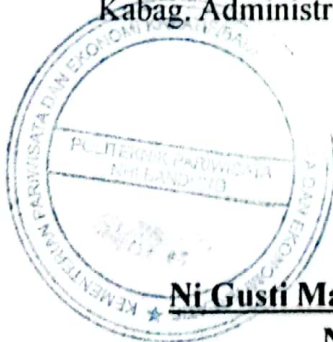


Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, 12 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

KOMBUCHA RASA JAHE MENGGUNAKAN METODE MACERATION

NAMA : Faridh Al Ghifari

NIM : 2021407085

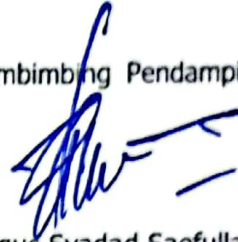
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs.Moch.Agus Syadad Saefullah.MM.Par
NIP.19630830 1993 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 13 Agustus 2024

Mengetahui,

bag. 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



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

KATA PENGANTAR

Pertama – tama, puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehigga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul **”KOMBUCHA RASA JAHE MENGGUNAKAN METODE MACERATION”**. Penulis sadar bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, sangatlah sulit dalam penyusunan dan penyelesaian Tugas Akhir ini, oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis meyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE. selaku Direktur PoliteknikPariwisata 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 Pudin 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 dan juga selaku Pembimbing utama penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.
5. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. selaku Pembimbing pendamping penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah

mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.

6. Orang Tua dari penulis sendiri, yang telah mendukung penulis secara penuh baik moral dan material selama menjalani perkuliahan berlangsung dan juga selama penelitian dilaksanakan.
7. Segenap teman – teman mahasiswa dari kelas TAH – 6B yang telah memberikan dukungannya selama perkuliahan berlangsung dan juga selama penelitian ini dilaksanakan.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan mengingat keterbatasan kemampuan penulis dari segi pengalaman maupun pengetahuan, untuk itu penulis berharap masukan dan kritik yang membangun guna lebih baiknya Tugas Akhir ini.

Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat untuk pengembangan dalam bidang layanan makanan dan minuman. Tugas Akhir ini juga diharapkan dapat menjadi solusi untuk para pelaku usaha dalam menyelesaikan suatu masalah ataupun dalam mengambil sebuah keputusan.

Bandung, Juni 2024

Faridh Al Ghifari

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
E. Metode Penelitian	8
F. Penegasan Istilah	10
BAB II LANDASAN TEORI	12
A. Tinjauan Tentang Produk	12
B. Tinjauan Penyajian/Kemasan	23
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Harga Jual	25
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	26
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	26
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	43
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	43

BAB IV PENUTUP	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	52

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
3. 1 Hasil Akhir Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration ...	31

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1.1 Tahapan dan Jadwal Eksperimen	10
2.1 Bahan-Bahan Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration.	15
2.2 Alat – Alat yang Digunakan	18
3.1 Resep Kombucha	26
3.2 Resep 1 Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration	26
3.3 Resep 2 Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration	27
3.4 Resep 3 Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration	27
3.5 Tahap Pembuatan Kombucha(First Fermentation)	28
3.6 Tahap Penambahan Jahe Merah (Second Fermentation)	29
3.7 Tahap Penyelesaian Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration	30
3.8 Daftar Panelis Perorangan	33
3.9 Daftar Panelis Konsumen	33
3.10 Skala Kuisisioner	35
3.11 Skala Kuisisioner	35
3.12 Hasil Kuesioner Panelis Perorangan Terhadap Produk Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration Resep	36
3.13 Hasil Kuesioner Panelis Perorangan Terhadap Produk Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration Resep 2	37
3.14 Hasil Kuesioner Panelis Perorangan Terhadap Produk Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration Resep 3	37

3.15	Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Produk Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration Resep 1	40
3.16	Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Produk Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration Resep 2	41
3.17	Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Produk Kombucha Rasa Jahe Menggunakan Metode Maceration Resep 3	41
3.18	Bahan Baku	44
3.19	Peralatan Dan Perlengkapan	44
3.20	Perhitungan Harga Jual	45

DAFTAR PUSTAKA

- Abilio, H. (2022). PEMBUATAN COFFEE LIQUEUR DENGAN BAHAN DASAR KOPI TORAJA DAN ARAK BALI (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- Anggie Pratama, Z. A. (2021). PEMBUATAN STRAWBERRY SHRUB DENGAN METODE MACERATION (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, N., & Abduh, S. B. M. (2016). Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Armawati, W., & Darim, A. (2023). PENERAPAN METODE VARIABEL COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL TAHU. *Neraca: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 1(2), 50-8.
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Asiah, N., Sari, D. A., Triyastuti, M. S., & Djaeni, M. (2023). Peralatan Pengering Pangan.
- Ayu, K., Lestari, P., dan Sa'diyah, L. (2020). *Karakteristik Kimia dan Fisik Teh Hijau Kombucha pada Waktu Pemanasan yang Berbeda*. *Jurnal Farmasidan Ilmu Pengetahuan*, 5(1), 15–20.
- Badan Riset dan Inovasi Nasional. (2022, 08 15). Retrieved from [brin.go.id: https://brin.go.id/news/110255/riset-mikrobiologi-dan-bioteknologi-brin-solusi-kebutuhan-pangan-probiotik-dan-prebiotik](https://brin.go.id/news/110255/riset-mikrobiologi-dan-bioteknologi-brin-solusi-kebutuhan-pangan-probiotik-dan-prebiotik)
- Bahrah. (2022). Manfaat Ginger (Jahe) sebagai Terapi Nonfarmakologis dalam Mengatasi Emesis Gravidarum Berdasarkan Evidence Based. Indonesia: Penerbit NEM.

- Bishop, P., Pitts, E. R., Budner, D., & Thompson-Witrick, K. A. (2022). Kombucha: Biochemical and microbiological impacts on the chemical and flavor profile. *Food Chemistry Advances*, 1, 100025.
- Chairunnisa, (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai Sumber Saponin *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(4), 551–560.
- Crum, H., & LaGory, A. (2016). *The big book of kombucha: brewing, flavoring, and enjoying the health benefits of fermented tea*. Storey Publishing.
- Debora, F., Nugroho, E. O., Nurkhaerani, F., Sugiarto, A. R., Kusumawardhani, R. G., & Fasa, N. (2023). PELATIHAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PAVING BLOCK BERBAHAN LIMBAH PLASTIK NON EKONOMIS PADA BANK SAMPAH INDUK KABUPATEN KARAWANG. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(5), 1515-1522.
- Dewi, P. R., Darmayanti, L. P. T., & KA, N. (2022). Pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik cookies ampas tahu selama penyimpanan. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*, 11(2), 261-271.
- Ernawati, E., Mardikaningsih, R., Darmawan, D., & Sinambela, E. A. (2022). Pengembangan Keunggulan Kompetitif UMKM Melalui Strategi Orientasi Pasar Dan Inovasi Produk. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 5(2).
- Evans, (2017:27). *Probiotic Drinks at Home: Make Your Own Seriously Delicious Gut-Friendly Drinks*
- Harmono, S. T. P., & Andoko, A. (2005). *Budi Daya & Peluang Bisnis Jahe*. AgroMedia.
- Hasibuan. (2023). *BUKU AJAR KUKERTA TERINTEGRASI*. Pekanbaru: TAMAN KARYA.
- Irrubai, M. L. (2016). Strategi Labeling, Packaging dan Marketing Produk Hasil Industri Rumah Tangga. *Sosio Didaktika*, 26.
- Jayabalan, R., Malbaša, R. V., Lončar, E. S., Vitas, J. S., & Sathishkumar, M. (2014). A review on kombucha tea—microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 13(4), 538-550.X
- Masniah, M., Rezi, J., & Faisal, A. P. (2021). Isolasi senyawa aktif dan uji aktivitas ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale*) sebagai imunomodulator. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 77-91.
- Naland, H. (2008). *Kombucha; Teh dengan seribu khasiat*. AgroMedia.

- Pebiningrum, A., & Kusnadi, J. (2018). Effect of ginger varieties (Zingiberofficinale) and addition of honey to the antioxidant activity of kombucha ginger fermented drink'. *Journal of Food and Life Sciences*, 1(2), 33-42.
- Prawiyogi, A. G., Sadiyah, T. L., Purwanugraha, A., & Elisa, P. N. (2021). Penggunaan media big book untuk menumbuhkan minat membaca di sekolah dasar. *Jurnal Basicedu*, 5(1), 446-452.
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana, D. (2018). *Teknologi pengemasan dan penyimpanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Rohim, A., & Asnawi, N. (2023). Pengaruh Brand Ambassador Dan Brand Awareness Terhadap Keputusan Pembelian Dimoderasi Oleh Brand Image (Studi Kasus Pada Pengguna Shopee Di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang). *Management Studies and Entrepreneurship Journal (MSEJ)*, 4(1), 867-878.
- Rukmelia. (2023). Fermentasi *Kombucha* Dengan Penambahan Kayu Manis Dan Cengkeh Sebagai Alternatif Minuman Fungsional. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 11 No. 3
- Setyaningrum. (2013) *Jahe*. Indonesia: Penebar Swadaya Grup.
- Sugiyono, P. D. (2010). *Metode Peneliian. Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*.
- Suranto, G. A. R., & Suyanto, A. M. A. (2020). Analisis Preferensi Masyarakat Dalam Memilih Kosmetik Korea Di Indonesia. *Jurnal Mitra Manajemen*, 4(10), 1523-1533.
- Susanti, Y., A'yun, A. Q., Ansori, A., Sekaringgalih, R., Rachmach, A. N. L., & Hanum, N. S. (2023). Pelatihan pembuatan minuman probiotik teh kombucha dengan varian tanaman herbal di Desa Bagorejo-Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2), 410-420.
- Susyani, S., Muzakar, M., & Nuryanto, N. (2023). Low-fat, high-protein, and fiber drink as an alternative to daily snack. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(2), 211-218.
- Wiantara, I. G. N. (2017). *Bartending & mixology: Mengupas tuntas segala pengetahuan seputar bar, minuman beralkohol maupun nonalkohol, hingga aturan-aturan dasar pencampuran minuman dan penyajiannya*. Penerbit Andi.
- Widiyaningsih, E. N. (2011). Peran probiotik untuk kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 4(1), 14-20.
- Zubaidah. (2022). *Kombucha: Mikrobiologi, Teknologi, dan Manfaat Kesehatan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.