

**MINUMAN *KOMBUCHA CASCARA* DENGAN MENAMBAHKAN  
SARI BUAH STROBERI DAN DAUN MINT SEBAGAI PENAMBAH  
WARNA DAN RASA**

**TUGAS AKHIR**

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



oleh :

**SUZETTE SHERENA SHEPHERD ELTHO**

**Nomor Induk Mahasiswa : 2022407056**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2025**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Suzette Sherena Shepherd Eltho  
Tempat/Tanggal lahir : Bandung, 19 Januari 2003  
NIM : 2022407056  
Jurusan : Hospitaliti  
Program Studi : Tata Hidang

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir yang berjudul : “Minuman *Kombucha Cascara* dengan Menambahkan Sari Buah Stroberi dan Daun Mint Sebagai Penambah Warna dan Rasa” ini 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 ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain 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 sungguh sungguh, apabila dalam naskah tugas akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan adanya klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta peraturan peraturan terkait lainnya.
4. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 4 November 2025  
Yang membuat pernyataan,



Suzette Sherena Shepherd Eltho

## LEMBAR PENGESAHAN

### MINUMAN *KOMBUCHA* CASCARA DENGAN MENAMBAHKAN SARI BUAH STROBERI DAN DAUN MINT SEBAGAI PENAMBAH WARNA DAN RASA

NAMA : Suzette Sherena Shepherd Eltho  
NIM : 2022407056  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



Dhonny Yusuf Amier, S.SOS., MM.Par.  
NIP. 196102261 99603 1001

Pembimbing Pendamping,



Dodi Affandi, SS.,MM.Par  
NIP. 19781015 200502 1 0001

Bandung, 4 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

## LEMBAR PENGESAHAN

### MINUMAN *KOMBUCHA CASCARA* DENGAN MENAMBAHKAN SARI BUAH STROBERI DAN DAUN MINT SEBAGAI PENAMBAH WARNA DAN RASA

NAMA : Suzette Sherena Shepherd Eltho  
NIM : 2022407056  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



Dhony Yusuf Amier, S.SOS., MM.Par.  
NIP. 196102261 99603 1001

Pembimbing Pendamping,



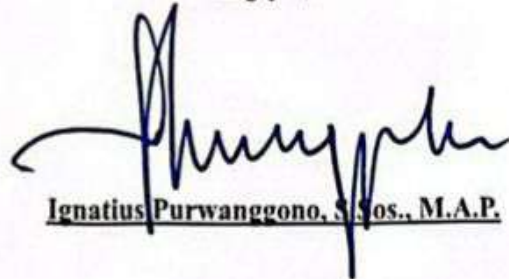
Dodi Affandi, SS., MM.Par  
NIP. 1978101520 05021 0001

Penguji 1,



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

Penguji 2,



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

Bandung, 10 Desember 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan

dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI

Bandung



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

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>PERNYATAAN MAHASISWA.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Metode Eksperimen.....	5
F. Penegasan Istilah.....	8
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>10</b>
A. Tinjauan Tentang Produk.....	10
1. Pengertian <i>Kombucha</i> .....	10
2. Penjelasan bahan produk.....	10
3. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>Kombucha</i> .....	12
4. Tahapan / Proses Pembuatan.....	12
5. Kualitas Produk.....	13
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	14
7. Penilaian Organoleptik.....	15
8. Penentuan Panelis.....	15
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	16

1. Pengertian Penyajian / Kemasan.....	16
2. Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan.....	17
3. Syarat-Syarat Penyajian / Kemasan.....	17
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	17
1. Perhitungan Biaya.....	17
2. Penentuan Harga Jual.....	18
<b>BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>19</b>
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	19
1. Formulasi Resep <i>Kombucha Cascara</i> .....	19
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen.....	19
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	22
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti.....	24
5. Karakteristik Panelis.....	25
6. Penilaian Panelis.....	27
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	32
1. Alat atau Bahan yang Digunakan.....	32
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	32
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	33
1. Perhitungan Biaya.....	33
2. Penentuan Harga Jual.....	34
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>36</b>
A. Kesimpulan.....	36
B. Saran.....	37
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>41</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Tahapan dan Jadwal Eksperimen.....	8
2.1 Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Kombucha</i> .....	12
3.1 Resep Asli <i>Kombucha Cascara</i> .....	19
3.2 Resep <i>Kombucha Cascara</i> yang Dipakai .....	19
3.3 Tahapan Proses Pembuatan Fermentasi Pertama.....	20
3.4 Tahapan Proses Pembuatan Fermentasi Kedua.....	21
3.5 Daftar Panelis Perseorangan.....	25
3.6 Daftar Panelis Konsumen.....	26
3.7 Kualifikasi Angka Penilaian Kuesioner.....	27
3.8 Skala Kuesioner.....	28
3.9 Penilaian Panelis Perseorangan.....	29
3.10 Skala Kuesioner.....	30
3.11 Penilaian Panelis Konsumen.....	31
3.12 Perhitungan Biaya Bahan Baku <i>Kombucha Cascara</i> .....	33
3.13 Perhitungan Biaya Stroberi dan Daun Mint.....	33
3.14 Perhitungan Bahan Baku Per Botol.....	34
3.15 Biaya Bahan Baku.....	34

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 <i>Cascara</i> .....	2
3.1 Botol Kaca 250 ml.....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Kuesioner <i>Google Form</i> .....	41
2. Dokumentasi Panelis Perseorangan.....	43
3. Dokumentasi Panelis Konsumen.....	44
4. CV Panelis Perseorangan.....	45
5. Biodata Penulis.....	48
6. Hasil Scan <i>Plagiarisme Detection</i> melalui Turnitin.....	49
7. Hasil Uji Lab.....	52

## DAFTAR PUSTAKA

- Agarwal, A. (2022). *Food Packaging Materials with Special Reference to Biopolymers-Properties and Applications*. *Chemistry Africa*, 6(1), 117-144.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists) – *Metode Luff-Schoorl untuk penentuan gula reduksi*.
- Chen, Z., Lin, Z., & Wang, X. (2020). *Chemical Composition and Processing of Tea Leaves: Black Tea and Its Quality Formation*. *Food Chemistry*, 328, 127102.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and beverage management* (6th ed.). Routledge.
- Esquivel, P. & Jiménez, V. M. (2012). *Functional properties of coffee and coffee by-products*. *Food Research International*.
- Fatwa MUI No. 10 Tahun 2018 *tentang Produk Minuman Beralkohol*.
- Giampieri, F., Tulipani, S., Alvarez-Suarez, J. M., Quiles, J. L., Mezzetti, B., & Battino, M. (2012). *The strawberry: Composition, nutritional quality, and impact on human health*. *Nutrition*
- Greenwalt, C. J., Ledford, R. A., & Steinkraus, K. H. (2000). *Kombucha, the fermented tea: microbiology, composition, and claimed health effects*. *Journal of Food Protection*.
- Huang, L., Dai, Y., Zhang, F., Zhang, L., Zheng, B., & Zhang, Y. (2024). *Insights into the enhancement of food flavor perception: strategies, mechanism and emulsion applications*. *Food Science and Human Wellness*.
- International Food Information Service (IFIS). (2023). *Functions and Definitions of Food Packaging*. IFIS Publishing
- Janissen, B., & Huynh, T. (2018). *Chemical Composition and Value-Adding Applications of Coffee Industry By-Products: A Review*. *Resources, Conservation and Recycling*.
- 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*.
- Kumar, S., Singh, P., & Sharma, R. (2018). *Utilization of Mentha piperita in beverage formulations: A review*. *International Journal of Food Science and Technology*.
- Marsh, A. J., Hill, C., Ross, R. P., & Cotter, P. D. (2014). *Fermented beverages with health-promoting potential: Past and future perspectives*. *Trends in Food Science & Technology*.
- Marques, A., Oliveira, D., Saraiva, C., & Nunes, M. L. (2022). *Sensory analysis for food quality control: Principles and applications*.

- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques* (5th ed.). CRC Press.
- Miranda, M., Villarreal-Soto, S., Beaufort, S., et al. (2022). *Kombucha: A review of substrates, regulations, composition, and biological properties*. *Journal of Food Science*.
- Murthy, P. S., & Naidu, M. M. (2012). *Sustainable Management of Coffee Industry by-products and value addition—A review*. *Resources, Conservation and Recycling*.
- Pignères, E. (2025). *A Requirement-Driven Approach to Design Food Packaging: A new decision support system relying on a structured database*. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*.
- Patel, R., Desai, S., & Mehta, K. (2019). *Trends in the use of natural flavoring agents in beverages: Focus on mint*. *Beverage Industry Journal*.
- Saqib (2022). *Mentha: Nutritional and Health Attributes to Treat Various Diseases*. *Molecules*.
- Schink, B. (2020). *Fermentation*. In *Encyclopedia of Astrobiology* (2nd ed.). Springer, Berlin, Heidelberg.
- Singh, A., & Sharma, P. (2020). *Antimicrobial properties of Mentha piperita essential oil and its application in beverage preservation*. *Journal of Food Processing and Preservation*.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta. Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Suprabaningrum, A. R. (2020). *Hubungan konsumsi cairan dengan status hidrasi pada pekerja*. [Undergraduate thesis, Institutional Repository Universitas Diponegoro].
- Susyani, S. (2023). *Verba Tataku sebagai Polisemi : Kajian Linguistik Kognitif* [Undergraduate thesis, Universitas Pendidikan Indonesia]. UPI Repository.
- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J. P., & Taillandier, P. (2018). *Understanding Kombucha Tea Fermentation: A Review*.
- Wei, H. (2023). *Mentha arvensis and Mentha × piperita: Vital Herbs with Multifunctional Properties*. *Horticulturae*
- Wijaya, T., & Sarwiji, B. (2018). *Manajemen Kualitas Jasa : Desain SERVQUAL, QFD, dan KANO* (Edisi ke-2), Jakarta : Penerbit Indeks.
- World Health Organization (WHO). (2018). *Global status report on alcohol and health*. Geneva: World Health Organization.
- The Kitchn. (n.d.). *How To Make Kombucha Tea at Home*. from [www.thekitchn.com/how-to-make-kombucha-tea-at-home-173858](http://www.thekitchn.com/how-to-make-kombucha-tea-at-home-173858)
- Ruparupa. (n.d.). *Bormioli Rocco botol swing 2.5 L*. from [www.ruparupa.com/p/bormioli-rocco-botol-swing-2-5-ltr.html](http://www.ruparupa.com/p/bormioli-rocco-botol-swing-2-5-ltr.html)

Badan Nasional Penanggulangan Bencana Provinsi Jambi (n.d). *9 Manfaat Kulit Kopi atau Cascara untuk Kesehatan*, from [www.bnp.jambiprov.go.id/9-manfaat-kulit-kopi-atau-cascara-untuk-kesehatan/](http://www.bnp.jambiprov.go.id/9-manfaat-kulit-kopi-atau-cascara-untuk-kesehatan/)