

INOVASI MINUMAN TEH DENGAN TAMBAHAN DAUN BANDOTAN DAN APEL

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh:

DENI SANJAYA

Nomor Induk : 201621446

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

JURUSAN HOSPITALITI

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

INOVASI MINUMAN TEH DENGAN TAMBAHAN DAUN BANDOTAN DAN APEL

NAMA : DENI SANJAYA
NIM : 201621446
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 20/02/2020

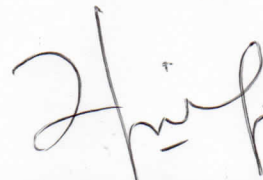
Pembimbing I,



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

Bandung, 21/02/2020

Pembimbing II,



Zulhelfa. Dra., M.Hum.
NIP. 19640724 199403 2 001

Bandung,2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Deni Sanjaya
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 17 Desember 1997
NIM : 201621446
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

INOVASI MINUMAN TEH DENGAN TAMBAHAN DAUN BANDOTAN DAN APEL

- 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
 4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



DENI SANJAYA
NIM 201621446

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan kenikmatan dan kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul: **"INOVASI MINUMAN TEH DENGAN TAMBAHAN DAUN BANDOTAN DAN APEL"**

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan studi Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc., selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos.,MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang.
5. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par. selaku pembimbing I yang telah memberikan masukan, dukungan dan bimbingannya.
6. Ibu Zuhelfa Dra., M.Hum. selaku pembimbing II yang telah memberikan banyak bimbingan, dukungan dan masukan.

7. Kedua orang tua, saudara-saudara dan keluarga yang telah memberikan dukungan, kasih sayang serta doa restunya kepada penulis.
8. Seluruh Dosen dan Staff Manajemen Tata Hidangan dan karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
9. Seluruh teman-teman Manajemen Tata Hidangan angkatan 2016 atas bantuan, semangat dan persahabatan sampai Tugas Akhir ini terselesaikan.
10. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis meminta maaf jika masih terdapat banyak kesalahan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran untuk Tugas Akhir yang telah dibuat supaya lebih baik lagi.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	8
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	9
E. Penegasan Istilah.....	9
 BAB II LANDASAN TEORI	
A. Tinjauan Umum Produk.....	11
1. Pengertian Produk.....	11
2. Bahan Produk.....	14
3. Alat Yang Dipakai Pada Proses Pembuatan Produk.....	17
4. Tahapan Dalam Proses Pengolahan Daun Bandotan dan Apel	19
B. Kualitas Produk.....	24
1. Aspek Subjektif.....	24
2. Aspek Objektif.....	24

C. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk	24
1. Faktor Bahan Baku	24
2. Faktor Pembuatan	25
3. Faktor Penyajian	25
D. Metode Analisis Data.....	25
E. Alat Pengumpulan Data	26
1. Panelis Terlatih	26
2. Panelis Tidak Terlatih.....	26

BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pembahasan Hasil Penelitian	31
1. Hasil Penilaian Subjektif.....	31
a. Hasil Uji Inderawi.....	31
b. Panelis Terlatih	32
c. Panelis Tidak Terlatih.....	39
2. Hasil Penilaian Objektif.....	46
3. Pembahasan Hasil Penilaian	48

BAB IV SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	49
B. Saran	49

DAFTAR PUSTAKA.....	51
----------------------------	-----------

LAMPIRAN	52
-----------------------	-----------

BIODATA PENULIS.....	57
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Bahan Pembuatan Minuman Teh Dengan Tambahan Daun Bandotan dan Apel	14
2.2 Resep Minuman Teh Dengan Tambahan Daun Bandotan dan Apel Menggunakan Dua Jenis Teh Sebagai Bahan Dasar.....	16
2.3 Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Minuman Teh Dengan Tambahan Daun Bandotan dan Apel.....	17
2.4 Bobot Nilai Kuesioner.....	27
2.5 Contoh Tabel.....	30
3.1 Hasil Uji Panelis Sampel 1	33
3.2 Hasil Uji Panelis Sampel 2	37
3.3 Hasil Uji Panelis Tidak Terlatih Sampel 1.....	40
3.4 Hasil Uji Panelis Tidak Terlatih Sampel 2.....	43
3.3 Hasil Uji Laboratorium Minuman Teh Dengan Tambahan Daun Bandotan Dan Apel	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 Produk Teh Racikan.....	3
1.2 Tanaman Bandotan.....	5
2.1 Pencucian Daun.....	19
2.2 Tiriskan Daun.....	19
2.3 Penjemuran Daun.....	20
2.4 Pencucian Apel.....	21
2.5 Pemotongan Apel.....	21
2.6 Pengeringan Apel.....	22
2.7 Tahapan Pelaksanaan Dalam Pembuatan Minuman Teh Dengan Tambahan Daun Bandotan Dan Apel.....	23
2.8 Contoh Garis Kontinum Panelis Terlatih.....	28
2.9 Contoh Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih.....	30
3.1 Garis Kontinum Panelis Terlatih.....	34
3.2 Garis Kontinum Panelis Terlatih.....	38
3.3 Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih.....	41
3.4 Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data Diri Panelis Terlatih.....	51
2. Kuesioner Panelis Terlatih	51
3.Kuesioner Panelis Tidak Terlatih.....	52
4.Hasil Uji Laboratorium	54
5. CV Panelis Terlatih	55

DAFTAR PUSTAKA

- AgroMedia, R. (2008). *Buku Pintar Tanaman Obat: 431 jenis tanaman pengempur aneka penyakit*. Jakarta Selatan: Agromedia Pustaka.
- Alam Syah, A. N. (2006). *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Depok: PT AgroMedia Pustaka.
- Book, B. (2010). *1001 Teh - Dari Asal - Usul, Tradisi, Khasiat Hingga Racikan Teh*. Yogyakarta: Andi.
- Dalimartha, S. (2008). *Atlas tumbuhan obat Indonesia Jilid 2*. Jakarta: Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara.
- Hermawati, R., & Dewi, H. A. (2014). *Berkat Herbal Penyakit Jantung Koroner Kandas*. Jakarta Selatan: FMedia (Imprint AgroMedia Pustaka).
- Krisnawati, I. (2008). *Teh Herbal: Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kusuma, F. R., & Zaky, B. M. (2005). *Tumbuhan Liar Berkhasiat Obat*. Jakarta Selatan: AgroMedia.
- Sarasvati, T. (2008). *rainbow diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Setyamidjaja, D. (2000). *Teh Budidaya & Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soenardi, T. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Somantri, R. (2014). *The Story in A Cup of Tea*. Jakarta: TransMedia.
- Susanto, E. (2019). *Peptida Bioaktif Sebagai Antioksidan Eksplorasi pada Ceker Ayam*. Yogyakarta: Deepublish.
- Umar, H. (2002). *Metode riset bisnis: panduan mahasiswa untuk melaksanakan riset dilengkapi contoh proposal dan hasil riset bidang manajemen dan akuntansi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F., & Kristiono, L. (2016). *Green Tea & White Tea*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.