

PEMBUATAN *GINGER BEER* BERBAHAN DASAR JAHE MERAH

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

SARAH NIA ANGELICA

NOMOR INDUK : 201823001

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

“PEMBUATAN *GINGER BEER* BERBAHAN DASAR JAHE MERAH”

NAMA : Sarah Nia Angelica
NIM : 201823001
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



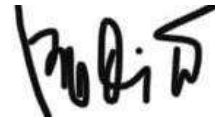
Moch. Agus Syadad Saefullah.Drs., MM.Par.
NIP. 1963083 0199303 1 001

Penguji I,



Dr. Heru Rivadi, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19660122 199603 1 001

Penguji II,



Budi Wibowo, S.E., MM.Par., CHE.
NIP.19780908 201101 1 008

Bandung, 25 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik,
Kemahasiswaan dan kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

Menyetujui

Direktur Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :


Nama : Sarah Nia Angelica
Tempat/Tanggal Lahir : Purwakarta/20 Maret 2000
NIM : 201823001
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“PEMBUATAN *GINGER BEER* BERBAHAN DASAR JAHE MERAH”
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 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 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, 18 Oktober 2021
Yang membuat pernyataan,




Sarah Nia Angelica
NIM. 20182300

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan berkat dan juga karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PEMBUATAN *GINGER BEER* BERBAHAN DASAR JAHE MERAH”** dengan tepat waktu dan dapat diselesaikan sebagaimana mestinya. Yang dimana penulisan Tugas Akhir ini digunakan sebagai salah satu syarat dalam menempuh pendidikan Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan bimbingan dari beberapa pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan rasa terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua penulis yang telah membantu memberikan dukungan baik secara materi maupun non materi.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Plt.Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dan merangkap Kabag ADAK.
3. Bapak Heru Riyadi, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan waktu serta arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Moch. Agus Syadad Saefullah.Drs., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing serta memberikan saran dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen, Instruktur serta seluruh Staff Pendidikan dan Ketenagakerjaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah berkontribusi membantu dan

membimbing penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini berlangsung.

7. Semua pihak terlibat yang telah membantu serta memerikan dukungan kepada penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari banyak sekali kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang membangun guna dapat menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini.

Sekian yang dapat saya sampaikan, Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi banyak pihak.

Bandung, Januari 2022

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Metode Eksperimen.....	8
F. Penegasan Istilah.....	10
BAB II LANDASAN TEORI.....	11
A. Tinjauan Umum Produk.....	11
1. Pengertian Produk.....	11
2. Bahan Produk.....	11
3. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk.....	14
4. Tahapan Pembuatan Produk.....	16
5. Kualitas Produk.....	18
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	19
7. Penilaian Organoleptik.....	19
8. Penentuan Panelis.....	20
B. Tinjauan Penyajian atau kemasan.....	20
1. Pengertian Penyajian atau Kemasan.....	20
2. Fungsi Penyajian atau Kemasan.....	21
3. Syarat- syarat Penyajian atau Kemasan.....	21
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	21
1. Perhitungan Biaya.....	21

2. Penentuan Harga Jual	23
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	25
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	25
1. Formulasi Resep	25
2. Tahapan dan Proses Pembuatan <i>Ginger Beer</i> Berbahan Dasar Jahe Merah	26
3. Hasil Kualitas <i>Ginger Beer</i> Berbahan Dasar Jahe Merah	27
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti	35
5. Karakteristik Panelis	36
6. Penilaian Panelis	36
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian	37
1. Alat atau Bahan Yang Digunakan.....	37
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	37
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	38
1. Perhitungan Biaya Bahan Baku	38
2. Penentuan Harga Jual	39
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN	40
A. Simpulan	40
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jadwal Eksperimen	10
Tabel 2 Bahan Yang Digunakan	11
Tabel 2. 1 Komposisi Varietas Jahe	12
Tabel 2. 2 Peralatan Yang Digunakan	14
Tabel 2. 3 Hasil Produk <i>Ginger Beer</i> Yang Dihasilkan	18
Tabel 2. 4 Biaya Bahan Baku <i>Ginger Bug</i>	22
Tabel 2. 5 Biaya Bahan Baku <i>Ginger Beer</i> Resep 1	22
Tabel 2. 6 Biaya Bahan Baku <i>Ginger Beer</i> Resep 2	22
Tabel 2. 7 Biaya Peralatan dan Perlengkapan	23
Tabel 2. 8 Penentuan Harga Jual Resep 1	24
Tabel 2. 9 Penentuan Harga Jual Resep 2	24
Tabel 3 Resep 1 <i>Ginger Beer</i> Berbahan Dasar Jahe Merah	25
Tabel 3. 1 Resep 2 <i>Ginger Beer</i> Berbahan Dasar Jahe Merah	25
Tabel 3. 2 Tahapan Pembuatan <i>Ginger Beer</i> Berbahan Dasar Jahe Merah	26
Tabel 3. 3 Nilai Kuesioner	28
Tabel 3. 4 Penilaian Sampel 1 Oleh Panelis Ahli	30
Tabel 3. 5 Penilaian Sampel 2 Oleh Panelis Ahli	30
Tabel 3. 6 Penilaian Sampel 1 Oleh Panelis Tidak Ahli	33
Tabel 3. 7 Penilaian Sampel 2 Oleh Panelis Tidak Ahli	34
Tabel 3. 8 Hasil Uji Laboratorium	35
Tabel 3. 9 Perhitungan Biaya Bahan Baku	38
Tabel 3. 10 Penentuan Harga Jual	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Klasifikasi Minuman	1
Gambar 1. 1 Jahe	3
Gambar 1. 2 Jahe Gajah	4
Gambar 1. 3 Jahe Putih	4
Gambar 1. 4 Jahe Merah	5
Gambar 2 Tahapan Pembuatan <i>Ginger Beer</i> Berbahan Dasar Jahe Merah	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Panelis	45
Lampiran 2 CV Panelis Ahli 1.....	46
Lampiran 3 CV Panelis Ahli 2.....	47
Lampiran 4 Hasil Uji Laboratorium.....	48

DAFTAR PUSTAKA

- Aspek Perilaku Manusia dalam Dunia Akuntansi. (2020). (n.p.): Airlangga University Press.
- Buckley, L. K. (2014). *Culture Your Life: Kefir and Kombucha for Every Day Nourishment*. Britania Raya: Xlibris AU.
- Cousins, J., Lillcrap, D. (2012). *Food and Beverage Service, 8th Edition*. Britania Raya: Hodder Education.
- Ensiklopedi Tanaman Rempah. (2021). (n.p.): PENERBIT KBM INDONESIA.
- Food & Beverage Trng Mnl. (n.d.)*. (n.p.): McGraw-Hill Education (India) Pvt Limited.
- How to Cocktail: Recipes and Techniques for Building the Best Drinks*. (2019). United States: America's Test Kitchen.
- Inovasi Rumah Cokelat: Studi Kasus Hilirisasi Industri Cokelat di Provinsi Sulawesi Tengah. (2020). (n.p.): Inteligencia Media.
- Katz, S. E. (2016). *Wild Fermentation: The Flavor, Nutrition, and Craft of Live-culture Foods*. United States: Chelsea Green Publishing.
- Khasiat dan Manfaat Jahe Merah. (2020). (n.p.): Alprin.
- Masyarakat, B. H. (2020, Juni 26). Dipetik Agustus 05, 2021, dari [www.kemendag.go.id: https://www.kemendag.go.id/id/newsroom/press-release/jadi-komoditas-andalan-kemendag-lakukan-terobosan-tingkatkan-ekspor-diversifikasi-rempah-indonesia-di-pasar-dunia-1](https://www.kemendag.go.id/newsroom/press-release/jadi-komoditas-andalan-kemendag-lakukan-terobosan-tingkatkan-ekspor-diversifikasi-rempah-indonesia-di-pasar-dunia-1)
- Muaris, H. (2014). *Khasiat Lemon untuk Kestabilan Kesehatan*. Indonesia: Gramedia Pustaka Utama.
- Mueller, J. (2014). *Delicious Probiotic Drinks: 75 Recipes for Kombucha, Kefir, Ginger Beer, and Other Naturally Fermented Drinks*. Amerika Serikat: Skyhorse Publishing.
- Mustofa, H. N. (2012, Juni 19). Dipetik Juni 29, 2021, dari [www.scribd.com: https://www.scribd.com/document/167008603/Klasifikasi-Minuman-Dan-Fungsi-Serta-Jenisnya](https://www.scribd.com/document/167008603/Klasifikasi-Minuman-Dan-Fungsi-Serta-Jenisnya)
- Panduan Pendirian Usaha Minyak Bangle Dan Balsem Bangle. (n.d.). (n.p.): Media Sains Indonesia.
- Pengantar Metode Penelitian. (n.d.). (n.p.): PT Kanisius.
- REMPAH-REMPAH DAN MINYAK ATSIRI. (2020). (n.p.): Penerbit Lakeisha.
- Sepintas Jahe Merah Dan Hasil Riset Peran Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Jahe Merah Di Polybag. (2021). (n.p.): Yayasan Kita Menulis.

Teknologi Fermentasi. (2021). (n.p.): Yayasan Kita Menulis.

Teknologi Fermentasi Biji Kakao. (2019). (n.p.): PT Penerbit IPB Press.

Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. (2018). (n.p.): Deepublish.

The Oxford Companion to Beer. (2012). *United Kingdom: Oxford University Press, USA.*