

**INOVASI *MOCKTAIL* METODE *CLARIFIED* BERBAHAN DASAR
DAUN BELUNTAS**



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menempuh Mata Kuliah

Tugas Akhir pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Bachtiara Alifia Rahma

NIM 21100006

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN
POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA KOTA TEGAL**

2024

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bachtiera Alifia Rahma

NIM : 21100006

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

“INOVASI MOCKTAIL METODE CLARIFIED BERBAHAN DASAR DAUN BELUNTAS”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 16 Juli 2024



Bachtiera Alifia Rahma

NIM : 21100006

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Bachtia Alifia Rahma

NIM : 21100006

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

“ INOVASI *MOCKTAIL* METODE *CLARIFIED* BERBAHAN DASAR DAUN
BELUNTAS”

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada Tahun Akademik 2024.

Tegal, 16 Juli 2024

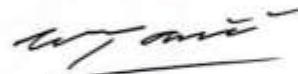
Pembimbing I

Pembimbing II



Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.

NIPY. 12.017.361



Wivanti, S.Kom., M.M.

NIPY. 09.020.454

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Bachtiara Alifia Rahma

NIM : 21100006

Program Studi : Diploma III Perhotelan


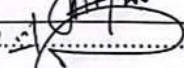

Judul Tugas Akhir :

“INOVASI *MOCKTAIL* METODE *CLARIFIED* BERBAHAN DASAR DAUN BELUNTAS”

Dinyatakan **LULUS/TIDAK LULUS** setelah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Tegal, 25 Juli 2024

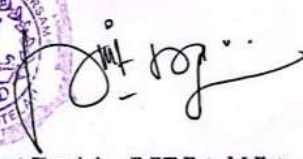
Dewan Penguji,

| Jabatan | Nama | Tanda Tangan |
|---------------|-------------------------|---|
| 1. Ketua | Hana Yulinda F., M.Pd. | 1.....  |
| 2. Anggota I | Solati, S.Pd., M.M.Par. | 2.....  |
| 3. Anggota II | Wiyanti, S.Kom., M.M. | 3.....  |

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan




Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.

NIPY. 12.017.362

KATA PENGANTAR

Allhamdulillah Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, Tuhan yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang yang telah melimpahkan segala rahmat, hidayah dan Inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini yang berjudul “Inovasi *Mocktail* Metode *Clarified* Berbahan Dasar Daun Beluntas”. Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi syarat kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Penulis menyadari banyak pihak yang memberikan dukungan dan bantuan selama menyelesaikan studi Tugas Akhir Ini. Oleh karena itu, sudah sepantasnya penulis dengan penuh hormat mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Agung Hendarto, S.E., M.A. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Ibu Puput Dewi A., S.ST.Par.,M.Par. selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan.
3. Ibu Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing I.
4. Ibu Wiyanti, S.Kom., M.M. selaku Dosen Pembimbing II.
5. Semua pihak yang mendukung dan membantu, serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir

Penulis berharap Tugas Akhir ini bermanfaat untuk para pembaca dan yang membutuhkan.

Tegal, 16 Juli 2024

Penulis,

Bachtiara Alifia Rahma

DAFTAR ISI

| | |
|-----------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PERNYATAAN | ii |
| HALAMAN REKOMENDASI | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| ABSTRAK | xi |
| <i>ABSTRACT</i> | xii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3 Batasan Masalah | 4 |
| 1.4 Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.5 Manfaat Penelitian..... | 4 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 5 |
| 2.1 Inovasi | 5 |
| 2.2 <i>Mocktail</i> | 5 |
| 2.3 Metode <i>Clarified</i> | 6 |
| 2.4 Daun Beluntas | 7 |
| 2.5 Lemon..... | 8 |
| 2.6 Air..... | 9 |
| 2.7 Daun Mint..... | 9 |
| 2.8 <i>Simple Syrup</i> | 10 |
| 2.9 Es Batu | 10 |
| 2.10 Susu | 11 |
| 2.11 Kerangka Pemikiran | 12 |

| | |
|---|----|
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN..... | 13 |
| 3.1 Bahan Penelitian..... | 13 |
| 3.2 Alat Penelitian..... | 13 |
| 3.3 Prosedur Penelitian..... | 14 |
| 3.3.1 Waktu dan Tempat Penelitian..... | 14 |
| 3.3.2 Preparasi Sampel..... | 14 |
| 3.4 Populasi dan Sampel..... | 17 |
| 3.5 Instrumen Skala Pengukuran..... | 19 |
| 3.6 Metode Penelitian..... | 20 |
| 3.7 Teknik Analisis Data..... | 21 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN..... | 23 |
| 4.1 Profil Produk..... | 23 |
| 4.2 Hasil Penelitian..... | 24 |
| 4.3 Pembahasan..... | 34 |
| BAB V PENUTUP..... | 38 |
| 5.1 Simpulan..... | 38 |
| 5.2 Saran..... | 38 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 39 |
| LAMPIRAN..... | 43 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran | 12 |
| Gambar 3. 1 Pembuatan <i>Mocktail</i> Daun Beluntas | 16 |
| Gambar 3. 1 Pembuatan <i>Mocktail</i> Daun Beluntas | 16 |
| Gambar 4. 1 Profil Produk | 23 |
| Gambar 4. 2 Diagram <i>Pie</i> Jenis Kelamin panelis | 27 |
| Grafik 4. 1 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Rasa..... | 28 |
| Grafik 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Tekstur | 30 |
| Grafik 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Warna..... | 32 |
| Grafik 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Aroma | 33 |
| Grafik 4. 5 Grafik Subvarian Rasa, Tekstur, Warna, Aroma | 36 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 3. 1 Bahan Penelitian | 13 |
| Tabel 3. 2 Alat Penelitian..... | 13 |
| Tabel 3. 3 Resep dan Cara Pembuatan..... | 16 |
| Tabel 3. 4 Tabel Krejcie dan Morgan | 18 |
| Tabel 4. 1 Tabel Tabulasi Data Kuesioner..... | 25 |
| Tabel 4. 2 Tabel Rata-Rata Hasil Kuesioner..... | 26 |
| Tabel 4. 3 Frekuensi Rasa | 28 |
| Tabel 4. 4 Frekuensi Tekstur..... | 29 |
| Tabel 4. 5 Frekuensi Warna | 31 |
| Tabel 4. 6 Frekuensi Aroma..... | 33 |
| Tabel 4. 8 Rata-Rata Uji Organoleptik... .. | 35 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1 Kuesioner..... | 44 |
| Lampiran 2 Form Kesiediaan Pembimbing | 47 |
| Lampiran 3 Form Bimbingan..... | 48 |
| Lampiran 4 Form Respondens | 51 |

ABSTRAK

Rahma, Bachtiara A. 2024. Inovasi *Mocktail* Metode *Clarified* Berbahan Dasar Daun Beluntas. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1: Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. pembimbing 2: Wiyanti. S.S.Kom, M.M.

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu industri yang berkembang pesat di seluruh dunia, termasuk Indonesia. Berbagai makanan dan minuman dibuat dengan tampilan menarik untuk meningkatkan daya tarik pelanggan. Beluntas (*Pluchea Indica L.*) yang merupakan tanaman perdu mempunyai tinggi sekitar 2 meter dan tumbuh tegak. Termasuk tanaman tradisional Indonesia yang bisa dijadikan obat herbal. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan *mocktail* daun beluntas dengan metode *clarified*. Metode yang digunakan untuk membuat minuman ini adalah metode *clarified* yang dapat mengubah partikel dan warna minuman menjadi lebih jernih. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner. Data diolah menggunakan uji organoleptik kemudian diolah menggunakan SPSS (*Statistical Product and Service Solution*). Hasil pada penelitian ini menunjukkan nilai rata-rata rasa 4%, tekstur 4.17%, warna 3.86%, dan aroma 3,5%. Dapat disimpulkan bahwa inovasi *mocktail* metode *clarified* berbahan dasar daun beluntas dinyatakan diterima.

Kata Kunci: daun beluntas, metode *clarified*, *mocktail*

ABSTRACT

Rahma, Bachtiara A. 2024. Innovation of Mocktail Clarified Method Made from Beluntas Leaves. Diploma III Hospitality Study Program, Harapan Bersama Polytechnic. Advisor I: Tantri Adhitia S., S.Pd., M.M.Par. Advisor II: Wiyanti, S.Kom., M.M.

*The food and beverage industry is one of the industries that is growing rapidly throughout the world, including Indonesia. Various foods and drinks are made with an attractive appearance to increase customer attraction. Beluntas (*Pluchea Indica L.*), which is a shrub, is about 2 meters high and grows upright. Including traditional Indonesian plants which can be used as herbal medicine. The aim of this research is to find out how to make beluntas leaf mocktails using the clarified method. The method used to make this drink is the clarified method which can change the particles and color of the drink to become clearer. This research used experimental methods. The data collection technique used a questionnaire. The data was processed using organoleptic tests and then processed using SPSS (Statistical Product and Service Solution). The results of this research showed that an average value of taste of 4%, texture of 4.17%, color of 3.86%, and aroma of 3.5%. It can be concluded that the mocktail innovation with the clarified method made from beluntas leaves was declared accepted.*

Keywords: beluntas leaves, clarified method, mocktail