

**INOVASI *APPLE DELIGHT AND GINGER WATER* DENGAN
CAMPURAN BUNGA TELANG DENGAN METODE *SHAKING* DAN
*LAYERING***



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Tugas Akhir

Pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Muhammad Alfin Faradis

NIM : 22100006

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA TEGAL

2025

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Muhammad Alfin Faradis

Nim : 22100006

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

**“INOVASI *APPLE DELIGHT AND GINGER WATER* DENGAN
CAMPURAN BUNGA TELANG DENGAN METODE *SHAKING* DAN
LAYERING”**

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 yang saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 7 Juli 2025



Muhammad Alfin Faradis

NIM. 22100006

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Muhammad Alfin Faradis

Nim : 22100006

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

**“INOVASI *APPLE DELIGHT AND GINGER WATER* DENGAN
CAMPURAN BUNGA TELANG DENGAN METODE *SHAKING* DAN
LAYERING”**

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik 2025

Tegal, 7 Juli 2025

Pembimbing I

Pembimbing II



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

NIPY 12.017.362



Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.

NIPY 12.017.361

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

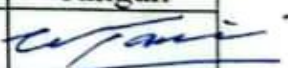
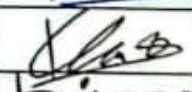
Nama : Muhammad Alfin Faradis
Nim : 22100006
Program Studi : Diploma III Perhotelan
Judul Tugas Akhir :

“INOVASI *APPLE DELIGHT AND GINGER WATER* DENGAN CAMPURAN BUNGA TELANG DENGAN METODE *SHAKING* DAN *LAYERING*”

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

Tegal, 25 Juli 2025

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Wiyanti,S.Kom.,M.M	
2. Anggota 1	Tantri Adithia S.,S.Pd., M.M.Par	
3. Anggota 2	Puput Dewi Anggraeni,S.ST.Par.,M.Par	

Mengetahui,

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan


Lourensius Hendra Putra,S.T.,M.M
NIPY 06.021.517

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT, Tuhan Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang telah melimpahkan segala Rahmat, hidayah dan inayah-Nya hingga terselesaikannya Laporan Tugas Akhir dengan judul “Inovasi *Apple Delight and Ginger Water* dengan campuran Bunga Telang dengan metode *Shaking* dan *Layering*”. Tugas akhir merupakan suatu kewajiban yang harus dilaksanakan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada program Studi Diploma III Perhotelan Harapan Bersama.

Selama melaksanakan penelitian dan kemudian tersusun dalam Laporan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, dan bimbingan. Pada kesempatan ini, tak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. apt Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal
2. Bapak Lourensius Hendra Putra, S.T., M.M selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal
3. Ibu Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M. Par. selaku Dosen Pembimbing I
4. Ibu Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M. Par selaku Dosen Pembimbing II
5. Semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini

Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industri

Tegal, 07 Juli 2025

Penulis,



Muhammad Alfin Faradis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN REKOMENDASI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah	7
1.4 Tujuan Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	8
1.5.1 Manfaat Teoritis	8

1.5.2 Manfaat Praktis	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
2.1 Inovasi.....	9
2.2 <i>Apple</i>	10
2.3 <i>Tea</i>	12
2.4 <i>Ginger Water</i>	13
2.5 <i>Sugar</i>	15
2.6 <i>Lime Juice</i>	16
2.7 <i>Mint Leaf</i>	17
2.8 <i>Citrus Limon</i>	18
2.9 <i>Honey</i>	19
2.11 Bunga Telang	21
2.12 Kerangka Pemikiran	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
Tabel 3. 1 Tabel Bahan Penelitian.....	25
3.2 Alat Penelitian	26
Tabel 3.1 Tabel Alat Penelitian	26
3.2 Prosedur Penelitian	26
3.3 Resep dan Cara Pembuatan	32
3.4 Populasi dan Sampel	34

3.5 Instrumen Skala Pengukuran.....	37
3.6 Metode Penelitian	38
3.7 Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	41
4.1 Hasil Penelitian.....	41
4.1.1 Profil Produk.....	41
4.1.2 Hasil Kuesioner Penelitian	41
4.2 Pembahasan.....	54
BAB V PENUTUP	59
5.1 Simpulan	59
5.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1 Kerangka Penelitian.....	24
Gambar 3 1 Pembuatan <i>Apple Tea</i> and <i>Ginger Water</i> dengan campuran Bunga Telang	31
Gambar 4 1 Jenis Kelamin	46
Gambar 4 2 Usia	47
Gambar 4. 1 Grafik Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Rasa	49
Gambar 4. 2 Grafik Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Tekstur	50
Gambar 4. 3 Grafik Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Warna	52
Gambar 4. 4 Grafik Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Aroma	54
Gambar 4. 5 Grafik Subravian Rasa, Tekstur, Warna, Aroma.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 4 1 Tabel Tabulasi Data Kuesioner	43
Tabel 4 2 Tabel Tabulasi Pengelompokan	45
Tabel 4.3 Frekuensi Rasa	48
Tabel 4 4 Frekuensi Tekstur	50
Tabel 4.5 Frekuensi Warna	51
Tabel 4.6 Frekuensi Aroma	53
Tabel 4 7 Rata-Rata Uji Organoleptik.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner	71
Lampiran 2 Form Kesiediaan Pembimbing.....	73
Lampiran 3 Form Pembimbing.....	75
Lampiran 4 Skema Pembuatan Produk.....	81

ABSTRAK

Faradis, Muhammad Alfin. 2025. Inovasi *Apple Delight and Ginger Water* dengan Campuran Bunga Telang dengan Metode *Shaking* dan *Layering*. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1: Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. Pembimbing 2: Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par.

Inovasi produk minuman yang dibuat pada penelitian ini adalah minuman sehat yang memadukan tiga bahan utama: kesegaran apel (*apple delight*), kehangatan jahe (*ginger water*), dan keindahan serta khasiat dari bunga telang. Minuman ini diracik menggunakan teknik *shaking* (pengocokan) dan *layering* (pelapisan) untuk menciptakan tampilan visual yang estetik serta cita rasa yang harmonis. Manfaat minuman ini sebagai bahan herbal yang memiliki berbagai khasiat, seperti membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, meredakan pegal-pegal dan nyeri otot serta meningkatkan stamina, memberikan efek antioksidan, meningkatkan daya ingat, menyehatkan jantung, mengurangi peradangan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui inovasi *apple delight* dan *ginger water* dengan campuran bunga telang dengan metode *shaking & layering*. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen dengan teknik pengolahan *shaking* dan *layering*. Dengan jumlah sampel penelitian 36 panelis. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik *simple random sampling*. Analisis penelitian ini menggunakan uji organoleptik dengan kriteria penilaian rasa, aroma, warna, tekstur. Hasil penelitian ini dilihat dari perhitungan pada hasil uji organoleptik dari rasa memiliki 3,61, tekstur dan warna 3,72, dan aroma 3.64. Maka penelitian ini dapat diterima dan dapat dijadikan inovasi produk minuman baru

Kata Kunci: *apple delight, ginger water, inovasi minuman, shaking dan layering*

ABSTRACT

Faradis, Muhammad Alfin. 2025. Innovation of Apple Delight and Ginger Water with Butterfly Pea Flower Blend Using Shaking dan Layering Method. Diploma III Program in Hospitality, Polytechnic Harapan Bersama. Advisor 1: Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. Advisor 2: Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par.

Beverage product innovation developed in this research is a healthy drink that combines three main ingredients: the freshness of apple (apple delight), warmth of ginger (ginger water), and beauty and benefits of butterfly pea flower. This drink is crafted using shaking and layering techniques to create an aesthetically pleasing appearance and a harmonious flavor profile. The benefits of this drink lie in its herbal ingredients, which offer various health advantages, such as boosting the immune system, relieving soreness and muscle pain, increasing stamina, providing antioxidant effects, enhancing memory, promoting heart health, and reducing inflammation. The objective of the research was to explore innovation of apple delight and ginger water combined with butterfly pea flower using shaking and layering method. This study was a quantitative research using an experimental method with shaking and layering techniques. Sample size in this study consisted of 36 panelists, selected through a simple random sampling technique. Data were analyzed using organoleptic tests with evaluation criteria based on taste, aroma, color, and texture. The results of this study were based on calculations from organoleptic test results., the drink received a score of 3.61 for taste, 3.72 for texture and color, and 3.64 for aroma. This research can be accepted and can serve as an innovation for a new beverage product.

Keywords: *apple delight, ginger water, beverage innovation, shaking and layering*