

**PRODUK INOVASI *MOCKTAIL* BERBAHAN DASAR NANAS DENGAN
EKSTRAK REMPAH-REMPAH**



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi Pada
Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Aditya Dwi Haryanto

NIM : 21100002

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA

2025

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Aditya Dwi Haryanto

NIM : 21100002

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

“PRODUK INOVASI MOCKTAIL BERBAHAN DASAR NANAS DENGAN EKSTRAK REMPAH-REMPAH”

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal,1 Juni 2025

Yang Membuat
Pernyataan,



Aditya Dwi Haryanto

NIM:21100002

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Aditya Dwi Haryanto

NIM : 21100002

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

“PRODUK INOVASI MOCKTAIL BERBAHAN DASAR NANAS DENGAN EKSTRAK REMPAH-REMPAH”

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

Tegal, 1 Juni 2025

Pembimbing 1



**Tantri Adhitia S., S.Pd., M.M. Par
NIPY.12.017.361**

Pembimbing 2



Joko Patriot

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Aditya Dwi Haryanto

NIM : 21100002

Program Studi : Diploma III Perhotelan

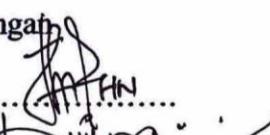
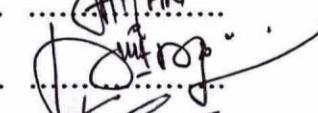
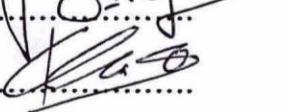
Judul Tugas Akhir :

"PRODUK INOVASI MOCKTAIL BERBAHAN DASAR NANAS DENGAN EKSTRAK REMPAH-REMPAH"

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

Tegal, 1 Juni 2025

Dewan Pengaji,

| Jabatan | Nama | Tanda tangan |
|-----------|------------------------------------|--|
| Ketua | Hana Yulinda F., M.Pd. | 1.  |
| Pengaji 1 | Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par. | 2.  |
| Pengaji 2 | Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. | 3.  |

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Laurensius Hendra Putra, S.T., M.M.

NIPY.06.021.517

KATA PENGANTAR

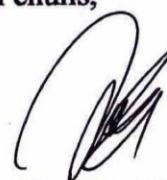
Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, Tuhan yang mahaPengasih lagi Maha Penyayang yang telah melimpahkan segala Rahmat, hidayah dan inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini yang berjudul “Produk Inovasi *Mocktail* Berbahan Dasar Nanas Dengan Ekstrak Rempah-Rempah”. Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi syarat kelulusan dalam mencapai drajat 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 penulisdenganpenuhhormatmengucapkanterimakasihkepada:

1. Bapak Drapt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Bapak Laurensius Hendra Putra, S.T., M.M. selaku Ketua Program Studi Diploma Perhotelan.
3. Ibu Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing I.
4. Bapak Joko Patriot selaku Dosen Pembimbing II.
5. Bapak Sajrah Hariyanto dan Ibu Sri Rahayu selaku Orang tua yang selalu mendoakan anakmu yang nakal ini.
6. 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, 1 Juni 2025
Penulis,



Aditya Dwi Haryanto

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| PRODUK INOVASI <i>MOCKTAIL</i> BERBAHAN DASAR NANAS DENGAN EKSTRAK REMPAH-REMPAH | i |
| HALAMAN PERNYATAAN | i |
| HALAMAN REKOMENDASI | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| KATA PENGANTAR..... | iii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR TABEL..... | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| ABSTRAK | ix |
| <i>ABSTRACT</i> | x |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3 Batasan Masalah | 4 |
| 1.4 Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.5 Manfaat Penelitian..... | 5 |
| 1.5.1 Manfaat Teoritis..... | 5 |
| 1.5.2 Manfaat Praktis..... | 5 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 5 |
| 2.1 <i>Mocktail</i> | 5 |
| 2.2 Nanas | 7 |
| 2.3 Rempah-rempah..... | 8 |
| 2.3.1 Jahe..... | 9 |
| 2.3.2 Cengkeh..... | 10 |
| 2.3.3 Kayu Manis | 11 |
| 2.3.4 Gula Merah..... | 13 |
| 2.4 Inovasi | 15 |
| 2.5 Air..... | 15 |
| 2.6 Kerangka Pemikiran | 17 |

| | |
|--|-----------|
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 18 |
| 3.1 Bahan Penelitian | 18 |
| 3.2 Alat Penelitian | 18 |
| 3.3 Prosedur Penelitian | 19 |
| 3.3.1 Waktu Penelitian..... | 19 |
| 3.3.2 Preparasi Sampel | 19 |
| 3.4 Populasi dan sampel | 23 |
| 3.4.2 Populasi | 23 |
| 3.4.3 Sampel..... | 24 |
| 3.5 Instrumen Skala Pengukuran | 25 |
| 3.6 Metode Penelitian | 26 |
| 3.7 Analisis Data..... | 27 |
| 3.7.1 Uji Organoleptik..... | 27 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN | 29 |
| 4.1 Profil Produk..... | 29 |
| 4.2 Hasil Penelitian..... | 29 |
| 4.2.1 Hasil Profil Panelis..... | 33 |
| 4.2.2 Hasil Kuesioner | 34 |
| 4.3 Pembahasan | 42 |
| BAB V PENUTUP..... | 46 |
| 5.1 Simpulan | 46 |
| 5.2 Saran | 46 |
| DAFTAR PUSTAKA | 47 |
| LAMPIRAN | 55 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran | 17 |
| Gambar 3. 1 Pembuatan <i>Mocktail</i> Nanas | 22 |
| Grafik 4. 1 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Rasa..... | 35 |
| Grafik 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Aroma | 37 |
| Grafik 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Warna..... | 39 |
| Grafik 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Tekstur | 41 |
| Grafik 4. 5 Grafik Subvariant Rasa, Aroma, Warna, Tekstur..... | 44 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 3. 1 Bahan Penelitian..... | 18 |
| Tabel 3. 2 Alat Penelitian | 18 |
| Tabel 3. 3 Resep dan Cara Pembuatan | 23 |
| Tabel 3. 4 Tabel sampel <i>krecjie</i> dan morgan | 24 |
| Tabel 4. 1 Tabel Tabulasi Data Kursioner | 31 |
| Tabel 4. 2 Tabel Rata-Rata | 32 |
| Tabel 4. 3 Frekuensi Rasa | 34 |
| Tabel 4. 4 Frekuensi Aroma | 36 |
| Tabel 4. 5 Tabel Frekuensi Warna | 38 |
| Tabel 4. 6 Frekuensi Tekstur | 40 |
| Tabel 4. 7 Rata-rata Uji Organoleptik | 43 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---------------------------|----|
| Lampiran 1 Kuesioner..... | 55 |
|---------------------------|----|

ABSTRAK

Haryanto, Aditya D. 2025. Inovasi *Mocktail* Berbahan Dasar Nanas dengan Ekstrak Rempah-Rempah. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1: Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. Pembimbing 2: Joko Patriot.

Indonesia memiliki beraneka ragam rempah-rempah yang berkhasiat dalam kesehatan. Dalam penelitian ini membuat minuman *mocktail* berbahan dasar dengan ekstrak rempah-rempah yaitu jahe, kayu manis dan cengkeh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui inovasi *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah dan mengevaluasi dampak dari variasi tersebut terhadap kualitas rasa, aroma, warna, dan tekstur. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen. Panelis dalam penelitian ini berjumlah 52 panelis. Analisis data penelitian ini menggunakan uji organoleptik diolah menggunakan alat bantu SPSS (*Statistical Product Service Solution*). Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata dari rasa 3,95%, aroma 3,82%, warna 3,83%, dan tekstur 3,88%. Dapat disimpulkan bahwa inovasi minuman *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah layak dikonsumsi oleh masyarakat dan dapat dijadikan peluang usaha baru.

Kata Kunci: fermentasi, inovasi, nanas, rempah-rempah

ABSTRACT

Haryanto, Aditya D. 2025. Innovation of Pineapple-Based Mocktails with Spice Extracts. Diploma III Hospitality Study Program, Harapan Bersama Polytechnic. Advisor 1: Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. Advisor 2: Joko Patriot.

Indonesia has a variety of spices that are beneficial for health. In this research, Mocktail drinks were made using spice extracts, namely ginger, cinnamon and cloves. This research aimed to develop pineapple Mocktail drinks with various combinations of spice extracts and evaluate impact of these variations on quality of taste, aroma, color and texture. The method used in this research was fermentation. There were 52 panelists in this study. Analysis of this research data using organoleptic tests was processed using SPSS (Statistical Product Service Solution) tools. The results in this study showed that the average value of taste was 3.95%, aroma 3.82%, color 3.83%, and texture 3.88%. It can be concluded that the innovation of mocktail drinks made from pineapple with spice extracts is suitable for consumption by public and can be used as a new business opportunity.

Keywords: *fermentation, innovation, pineapple, spices*