

**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 Royalty-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 selamata tetap 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

Pembimbing 2



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



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
Penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan
Bersama.

Tegal, 1 Juni 2025

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda tangan
Ketua	Hana Yulinda F., M.Pd.	1.
Penguji 1	Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.	2.
Penguji 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 penulis dengan penuh hormat mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr.apr. 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