

**INOVASI MINUMAN BERBASIS JAGUNG, SUSU DAN KEJU (JASUKE)
DALAM BENTUK *MOCKTAIL* SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN
SEGAR DAN UNIK**



TUGAS AKHIR

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

Oleh:

Nama : Oki Fadhila
NIM : 22100012

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

2025

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Oki Fadhila

NIM : 22100012

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 MINUMAN BERBASIS JAGUNG, SUSU DAN KEJU (JASUKE)
DALAM BENTUK *MOCKTAIL* SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN SEGAR
DAN UNIK”

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 mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 7 Juli 2025

Yang Membuat Pernyataan


Oki Fadhila
NIM.22100012

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Oki Fadhila

NIM : 22100012

Program Studi : Diploma III Perhotelan

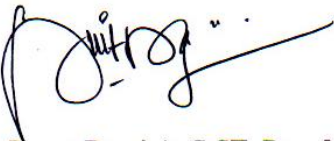
Judul Tugas Akhir :

“INOVASI MINUMAN BERBASIS JAGUNG, SUSU DAN KEJU (JASUKE)
DALAM BENTUK MOCKTAIL SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN
SEGAR DAN UNIK”

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

Tegal, 7 Juli 2025

Pembimbing I,



Puput Dewi A, S.ST, Par., M. Par.
NIPY. 12.017.362

Pembimbing II,



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

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

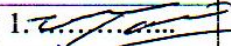
Nama : Oki Fadhila
NIM : 22100012
Program Studi : Diploma III Perhotelan
Judul Tugas Akhir :

“INOVASI MINUMAN BERBASIS JAGUNG, SUSU DAN KEJU (JASUKE)
DALAM BENTUK MOCKTAIL SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN
SEGAR DAN UNIK”

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.	1. 
2. Anggota I	Lourensius Hendra Putra, S.T., M.M.	2. 
3. Anggota II	Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par.	3. 

Mengetahui,

Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan



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

NIPY. 06.021.517

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penyusunan Tugas Akhir yang berjudul “Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (Jasuke) Dalam Bentuk Mocktail Sebagai Alternatif Minuman Segar dan Unik” dapat diselesaikan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dukungan dan kontribusi berbagai pihak. Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya disampaikan pada:

1. Bapak Dr. apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama.
2. Bapak Lourensius Hendra Putra, S.T., M.M. selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.
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. Seluruh pihak yang telah membantu dan mendukung penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

Meskipun telah diupayakan secara maksimal, penyusunan Tugas Akhir ini masih memiliki keterbatasan. Diharapkan, karya ini dapat memberikan manfaat sebagai referensi akademik serta menjadi kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang terkait.

Tegal, 7 Juli 2025

Penulis,

Oki Fadhila

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN REKOMENDASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Inovasi Dalam Industri Minuman.....	8
2.2 Pengertian <i>Mocktail</i>	9
2.3 Bahan-Bahan Dalam Minuman Jasuke Mocktail	9
2.3.1 Jagung	9
2.3.2 Susu.....	11
2.3.3 Keju.....	12

2.3.4 Gula.....	13
2.3.5 Air	14
2.3.6 Garam	15
2.3.7 <i>Whipped Cream</i>	17
2.4 Trend Minuman Segar dan Unik	17
2.5 Kerangka Pemikiran	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Bahan Penelitian.....	20
3.2 Alat Penelitian	20
3.3 Prosedur Penelitian.....	21
3.4 Populasi dan Sampel	27
3.5 Instrumen Skala Pengukuran.....	31
3.6 Metode Penelitian.....	31
3.7 Analisis Data	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Hasil Penelitian.....	35
4.2 Pembahasan	50
BAB V PENUTUP.....	54
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....	19
Gambar 3. 1 Pembuatan Jasuke Mocktail	24
Gambar 4. 1 Jenis Kelamin Panelis	40
Gambar 4. 2 Range Usia Panelis.....	41
Grafik 4. 1 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Rasa.....	43
Grafik 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Aroma	45
Grafik 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Warna.....	47
Grafik 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Tekstur	49
Grafik 4. 5 Grafik Subvarian Rasa, Aroma, Warna dan Tekstur	52

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan Penelitian	20
Tabel 3. 2 Alat Penelitian.....	20
Tabel 3. 3 Resep dan Cara Pembuatan.....	25
Tabel 3. 4 Tabel Sampel Krejcie dan Morgan	28
Tabel 3. 5 Skala Likert.....	31
Tabel 4. 1 Tabulasi Data Kuesioner.....	37
Tabel 4. 2 Tabel Pengelompokan Data	39
Tabel 4. 3 Frekuensi Rasa	42
Tabel 4. 4 Frekuensi Aroma.....	44
Tabel 4. 5 Frekuensi Warna	46
Tabel 4. 6 Frekuensi Tekstur.....	48
Tabel 4. 7 Rata-rata Uji Organoleptik.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	62
Lampiran 2 Surat Kesepakatan Bimbingan.....	64
Lampiran 3 Form Bimbingan.....	66
Lampiran 4 Halaman Persetujuan Proposal Tugas Akhir	71
Lampiran 5 Skema Pembuatan Produk.....	72

ABSTRAK

Fadhila, Oki. 2025. Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (Jasuke) dalam Bentuk *Mocktail* sebagai Alternatif Minuman Segar dan Unik. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing I: Puput Dewi Anggraeni, S.ST, Par., M. Par. Pembimbing II: Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M. Par.

Jasuke *mocktail* merupakan pengembangan produk minuman non-alkohol berbasis bahan tradisional Indonesia, yaitu jagung, susu, dan keju. Manfaat dari minuman jasuke *mocktail* antara lain sebagai sumber energi dan sumber protein. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimen dengan teknik pengolahan *boiling* dan *filtering*. Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui inovasi minuman berbasis jagung, susu dan keju (JASUKE) dalam bentuk *mocktail* sebagai alternatif minuman segar dan unik. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 40 panelis. Pengambilan sampel menggunakan teknik *simple random sampling*, sedangkan analisis data menggunakan uji organoleptik yang meliputi uji rasa, aroma, warna dan tekstur. Dari pengujian organoleptik terhadap 36 panelis, segi rasa diperoleh hasil rata-rata 4.06, segi aroma diperoleh hasil rata-rata 3.81, dari segi warna diperoleh hasil rata-rata 3.75 dan segi tekstur diperoleh hasil rata-rata 4.11. Dapat disimpulkan bahwa produk jasuke *mocktail* dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci: eksperimen, jasuke, *mocktail*

ABSTRACT

Fadhila, Oki. 2025. Mocktail Innovation of Corn, Milk, and Cheese (Jasuke) Beverage as An Alternative of Unique and Refreshing Drink. Diploma III Program in Hospitality, Polytechnic Harapan Bersama. Advisor I: Puput Dewi Anggraeni, S.ST, Par., M.Par. Advisor II: Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M. Par.

Jasuke mocktail is a non-alcoholic beverage product development based on traditional Indonesian ingredients: corn, milk, and cheese. The benefits of jasuke mocktail include being a source of energy and protein. This study was a quantitative research project using an experimental method with boiling and filtering techniques. The purpose of this final project was to explore innovation of a corn, milk, and cheese-based beverage in the form of a mocktail as a unique and refreshing drink alternative. Sample for this study consisted of 40 panelists. Simple random sampling was used to select the sample, while data analysis was performed using an organoleptic test, which included assessing taste, aroma, color, and texture. The organoleptic test of 36 panelists yielded an average taste score of 4.06, an average aroma score of 3.81, an average color score of 3.75, and an average texture score of 4.11. It can be concluded that the jasuke mocktail product is well-accepted by the panelists.

Keywords: experiment, jasuke, mocktail