

**INOVASI MINUMAN *MOCKTAIL* BERBASIS KUNYIT ASEM DENGAN
CAMPURAN BUNGA ROSELLA MENGGUNAKAN METODE
*CLARIFIED***



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Tugas Akhir
Pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Disusun oleh:

Nama : Herdiansyah Muharis

NIM 22100001

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

2025

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Herdiansyah Muharis

NIM : 22100001

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

**“INOVASI MINUMAN *MOCKTAIL* BERBASIS KUNYIT ASEM DENGAN
CAMPURAN BUNGA ROSELLA MENGGUNAKAN METODE
CLARIFIED”**

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, 30 Juli 2025

A red official stamp from Politeknik Harapan Bersama is visible. The stamp contains the text 'POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA', 'MEYERAI TEMPEL', and the ID number '8DANX002081048'. A handwritten signature in black ink is written over the stamp.

Herdiansyah Muharis

NIM. 22100001

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Herdiansyah Muharis

NIM : 22100001

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

**“INOVASI MINUMAN *MOCKTAIL* BERBASIS KUNYIT ASEM DENGAN
CAMPURAN BUNGA ROSELLA MENGGUNAKAN METODE
CLARIFIED”**

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

Tegal, 30 Juli 2025

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Tamfri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M. Par.

NIPY. 12.017.361



Wiyanti, S.Kom., M.M.

NIPY. 09.020.454

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

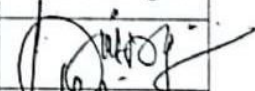
Nama : Herdiansyah Muharis
NIM : 22100001
Program Studi : Diploma III Perhotelan
Judul Tugas Akhir :

**“INOVASI MINUMAN *MOCKTAIL* BERBASIS KUNYIT ASEM DENGAN
CAMPURAN BUNGA ROSELLA MENGGUNAKAN METODE
CLARIFIED”**

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

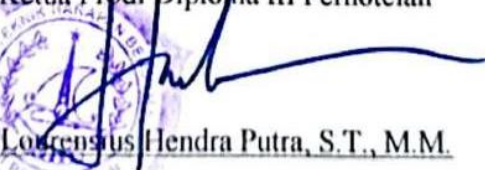
Tegal, 30 Juli 2025

Dewan Penguji

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
Ketua Penguji	Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par.	
Penguji I	Hana Yulinda Fithriyani, M.Pd.	
Penguji II	Wiyanti, S.Kom., M.M.	

Mengetahui,

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan


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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Inovasi Minuman *Mocktail* Berbasis Kunyit Asem Dengan Campuran Bunga Rosella Menggunakan Metode *Clarified*” dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Lourensus Hendra Putra, S.T., M.M. Selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal.
3. Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M. Par. selaku Dosen Pembimbing I
4. Wiyanti, S.Kom., M.M. selaku Dosen Pembimbing II
5. Orang tua dan teman-teman yang telah memberikan semangat dan saran.

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

Tegal, 30 Juli 2025

Penulis,



Herdiansyah Muharis

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.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Inovasi	8
2.2 Kunyit.....	9
2.3 Asam.....	10
2.4 <i>Mocktail</i>	11

2.5	Metode <i>Clarified</i>	12
2.6	Susu	14
2.7	Gula	15
2.8	Bunga Rosella.....	16
2.9	Air.....	17
2.10	<i>Simple Syrup</i>	18
2.11	Kerangka Pemikiran	20
BAB III METODE PENELITIAN		21
3.1	Bahan Penelitian	21
3.2	Alat Penelitian	22
3.3	Prosedur Penelitian	23
3.3.1	Waktu dan Tempat penelitian.....	23
3.3.2	Preparasi Sampel	23
3.4	Populasi dan Sampel	29
3.4.1	Populasi	29
3.4.2	Sampel	29
3.5	Instrumen Skala Pengukur.....	33
3.6	Metode Penelitian.....	34
3.7	Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		38
4.1	Hasil Penelitian.....	38
4.1.1	Profil Produk	38
4.1.2	Hasil Pengumpulan Data Penelitian	38
4.1.3	Hasil Profil Panelis.....	42

4.1.4	Hasil Kuesioner	44
4.2	Pembahasan	53
BAB V PENUTUP		58
5.1	Kesimpulan.....	58
5.2	Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....		60
LAMPIRAN		68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	20
Gambar 3.1 Pembuatan Kunyit Asem <i>Mocktail</i>	26
Gambar 2.1 Jenis Kelamin	43
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	43
Gambar 4.3 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Rasa	45
Gambar 4.4 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Warna	48
Gambar 4.5 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Aroma.....	50
Gambar 4.6 Grafik Hasil Uji Organoleptik Subvarian Tekstur.....	52
Gambar 4.7 Grafik Hasil Uji Organoleptik Semua Subvarian	56

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bahan Penelitian.....	21
Tabel 3.2 Alat Penelitian	22
Tabel 3.3 Resep dan Cara Pembuatan	26
Tabel 3.4 Krejcie dan Morgan.....	30
Tabel 3.5 Skala Pengukuran Menggunakan Skala Likert	33
Tabel 4.1 Tabulasi Data Kuesioner	40
Tabel 4.2 Pengelompokkan Data Kuesioner	42
Tabel 4.3 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Rasa	44
Tabel 4.4 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Warna	47
Tabel 4.5 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Aroma	49
Tabel 4.6 Hasil Uji Organoleptik Subvarian Tekstur	51
Tabel 4.7 Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Semua Subvarian	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner	69
Lampiran 2 Kesepakatan Bimbingan	71
Lampiran 3 Form Bimbingan	73
Lampiran 4 Gambar Produk	81

ABSTRAK

Muharis, Herdiansyah. 2025. Inovasi Minuman *Mocktail* Berbasis Kunyit Asem dengan Campuran Bunga Rosella Menggunakan Metode *Clarified*. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama, Pembimbing 1: Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M. Par. Pembimbing 2: Wiyanti, S.Kom., M.M.

Inovasi minuman pada penelitian ini adalah jamu kunyit asem merupakan minuman tradisional Indonesia yang dikenal memiliki manfaat kesehatan, seperti antioksidan dan antiinflamasi. Namun, popularitasnya menurun di kalangan remaja maupun dewasa karena rasa yang terlalu kuat, aroma menyengat, dan tampilan yang kurang menarik. Selain itu minuman ini terdapat campuran teh bunga rosella, dimana minuman ini termasuk minuman herbal yang kaya akan vitamin C dan antioksidan alami, serta memiliki warna merah cerah yang menarik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui inovasi minuman *mocktail* berbasis kunyit asem dengan campuran bunga rosella menggunakan metode *clarified*. Penelitian ini merupakan eksperimen dengan metode *clarified*. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah uji organoleptik oleh 36 panelis terhadap empat aspek: rasa, warna, aroma, dan tekstur, kemudian dianalisis menggunakan perangkat lunak SPSS (*Statistical Product and Service Solution*). Hasil penelitian menunjukkan rata-rata penilaian sebesar 4,03 untuk rasa, 3,50 untuk warna, 3,61 untuk aroma, dan 3,53 untuk tekstur. Dapat disimpulkan bahwa inovasi minuman *moctail* kunyit asem dengan capuran bunga rosella menggunakan metode *clarified* dapat diterima oleh konsumen dan berpotensi dikembangkan sebagai minuman fungsional modern.

Kata Kunci: *clarified*, kunyit asem, *mocktail*, teh rosella

ABSTRACT

Muharis, Herdiansyah. 2025. *Innovation of Turmeric Tamarind Mocktail Drink with Rosella Flower Mixture Using Clarified Method*. Diploma III Hospitality Study Program, Harapan Bersama Polytechnic. Advisor 1: Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M. Par. & Advisor 2: Wiyanti, S.Kom., M.M.

Beverage innovation in this study is turmeric and tamarind heral drink, a traditional Indonesian drink known for its health benefits, such as antioxidants and anti-inflammatory properties. However, its popularity has declined among teenagers and adults due to its strong taste, pungent aroma, and unattractive appearance. In addition, this drink contains a mixture of rosella flower tea, which is an herbal drink rich in vitamin C and natural antioxidants, and has an attractive bright red color. This study aimed to determine innovation of a turmeric and tamarind-based mocktail drink with a mixture of rosella flowers using clarified method. This study was an experiment with clarified method. Data analysis used in this study was an organoleptic test by 36 panelists on four aspects: taste, color, aroma, and texture, then analyzed using SPSS (Statistical Product and Service Solution) software. The results showed an average assessment of 4.03 for taste, 3.50 for color, 3.61 for aroma, and 3.53 for texture. It can be concluded that the innovation of turmeric and tamarind mocktail drink with a mixture of rosella flowers using the clarified method is acceptable to consumers and has the potential to be developed as a modern functional drink.

Keywords: *clarified, mocktail, rosella tea, turmeric tamarind*