

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner



KUESIONER

KARAKTERISTIK INOVASI MINUMAN BERBASIS KUNYIT ASEM MOCKTAIL MENGGUNAKAN METODE *CLARIFIED*

Dengan hormat,

Dalam rangka penyusunan institusi mengenai Inovasi Minuman Berbasis Kunyit Asem *Mocktail* Menggunakan Metode *Clarified*, dengan ini kami mohon kesediaan anda untuk dapat membantu kami memberikan jawaban atas daftar pernyataan yang ada dibawah ini:

Atas perhatian dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.

Tegal, Juli 2025

Herdiansyah Muharis

NIM. 22100001

Form Uji Organoleptik Produk Inovasi Minuman Berbasis Kunyit Asem
Mocktail Menggunakan Metode Clarified

Tanggal Pengujian	30 Juli 2025
-------------------	--------------

A.

PROFIL PANELIS	
Nama	Oki Febura
Jenis Kelamin	LP
Usia	24

B.

Jenis Pengujian	Uji Organoleptik
Jenis Sampel	Inovasi Minuman Berbasis Kunyit Asem <i>Mocktail</i> Menggunakan Metode <i>Clarified</i>
Intruksi	Berikan Penilaian terhadap rasa, tekstur, warna dan aroma dari produk penelitian yang telah disajikan dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia.

Keterangan	Penilaian				
	STS	TS	C	S	SS
Rasa				✓	
Tekstur				✓	
Warna				✓	
Aroma				✓	

Lampiran 2 Kesepakatan Bimbingan

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Pihak Pertama:

Nama : Herdiansyah Muharis
NIM : 22100001
Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua:

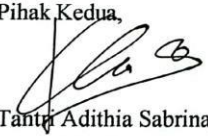
Nama : Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par.
Status : Dosen/Praktisi
NIDN : 0627039102
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Pangkat/Golongan : IIIb

Pada hari ini Senin tanggal 19 Mei 2025 telah terjadi kesepakatan bahwa Pihak Kedua bersedia menjadi Pembimbing I/II Tugas Akhir Pihak Pertama dengan syarat Pihak Pertama wajib melakukan bimbingan Tugas Akhir sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam 1 (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

Demikian kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Tugas Akhir.

Tegal, 19 Mei 2025

Pihak Kedua,


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

Pihak Pertama,


Herdiansyah Muharis
NIM. 22100001

Mengetahui
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,


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

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Pihak Pertama:

Nama : Herdiansyah Muharis
NIM : 22100001
Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua:

Nama : Wiyanti, S.Kom., M.M.
Status : Dosen/Praktisi
NIDN : 0625058001
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Pangkat/Golongan : IIIb

Pada hari ini Senin tanggal 27 Mei 2025 telah terjadi kesepakatan bahwa Pihak Kedua bersedia menjadi Pembimbing I/II Tugas Akhir Pihak Pertama dengan syarat Pihak Pertama wajib melakukan bimbingan Tugas Akhir sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam 1 (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

Demikian kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Tugas Akhir.

Tegal, 27 Mei 2025

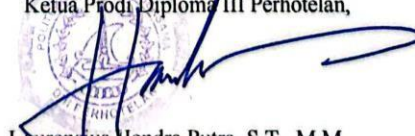
Pihak Kedua,


Wiyanti, S.Kom., M.M.
NIPY. 09.020.454

Pihak Pertama,


Herdiansyah Muharis
NIM. 22100001

Mengetahui
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,

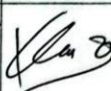

Laurensius Hendra Putra, S.T., M.M.
NIPY. 06.021.517

Lampiran 3 Form Bimbingan

LEMBAR PEMBIMBING I

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
1		15/5 2025	- Masih dalam format proposal untuk proposal TA harus ada revisi-rekomendasi & hal pengesahan - Judul disesuaikan di bagian Judul - Margin di sesuaikan, Pedoman TA, Spasi juga di sesuaikan - Bab I - Industri F&B Service - Inovasi di F&B service - Efek inovasi di F&B service - Penelitian Jendri, Lusi, Rasm, Inovasi minuman tradisional (Mud. 3) dan lain	
2.	20/5	Selasa.	- Perhatikan kata asing harus diinstitusikan dalam "Proposal Tugas Akhir" - Perhatikan tahun penulisan "2025" - Perhatikan awal paragraf mengonfirmasi dengan dan lain dan sub judul. - Paragraf 1,5. - Latar belakang ditumbuhkan jenis? Jamin & hambatan Jamin tidak akan muncul secara modern. - Penelitian terdahulu minimal 3 orang tema sesuai Jamin, tuliskan judul & kesimpulan. - Perhatikan istilah serapan contoh "eksperimen". - Klaimcat dijelaskan dalam uraian - Bab 3 pada subbab populasi disebutkan siapa yg menjadi populasi penelitian dan jumlah populasi - Pada Bab 3 pada subbab sampel di sebutkan jumlah sampel menggunakan pada tabel Krejcie Morgan	

LEMBAR PEMBIMBING 1

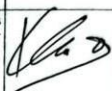
NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
3	Kamis	24/2025/5	- Perhatikan hal-hal yg tercantum pada cover proposal. - Proposal Tugas Akhir harus ada Kata Pengantar diganti dengan Halaman Persetujuan - Perhatikan setiap awal paragraf & mengurut ke dalam. - Labor Betakung ditandatangani pada nomorinya di kuint asam pada beras (catur atungpau lain). - Manfaat penelitian ditulis ya 11.	
4	Selasa	27/2025/5	- Penulisan Bab 2 disesuaikan dg Bab 1 - Perhatikan istilah asing. - Urutan penjelasan disesuaikan pada Bab 2. - Gula jelaskan gula yg di pakai apa saja (gula pasir & gula pasir / simple syrup).	
5	Kamis	27/2025/6	- Belum dijelaskan kenapa memakai kuint asam di labor Betakung. - Penelitian terdahulu dicantumkan juga judulnya dan kesimpulannya. - Batasan Masalah ditandatangani metode yg dilakukan pada produk (clarified). - Jangan lupa istilah asing - Teori clarified ditandatangani lagi. - Tabel diberi nomor	

LEMBAR PEMBIMBING I

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
6	Selasa	10/6/2025	- Jangan lupa - Halaman Persetujuan - Daftar Isi - Daftar Gambar - Daftar Tabel - Ringkasan - Sebelum Pendahuluan - Pada bab 2 penghubung antar paragraf dengan memakai kata "Sebaliknya" terus. Pada bab lain misal "pada penelitian ..." "Di pers" "Gitar lain..." - Pada bab 2 Jangan lupa Kerangka Penelitian - Bab II tabel ditulis angka.	
7	Kamis	12/6/2025	- Lebih halaman persetujuan diperbaiki - Pastikan konsistensi penulisan judul - Perhatikan awal paragraf mengarah ke depan. - Ceklah paragraf Uji Organoleptik di jelaskan pengumpulan data uji organoleptik menggunakan kuisioner. Lalu jelaskan kuisioner itu apa (di bab 3). - Penjelasan SPSS di paragraf lagi	
8	Senin	16/6/2025	- Perhatikan unit penyebutnya bahan misal: susu 100 ml. - Penomoran pada subbab "Ari 3" ke "Ari 5" bagus" memakai a, b, c, ... dst, bagian dari subbab tersebut penomorananya 1), 2), 3), ... dst.	

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
9.	Rabu	2/7/2015	lanjutan no 6. - Bab 3. subbab populasi disebut/kan siapa yg menjadi populasi penelitian dan jumlah populasi. - Bab subbab sampel & sebutkan jmlah sampel, menuju pada tabel kofe Morgan. - Penjelasan SPSS di parafrase. - Ringkasan berupa isi ringkasan bab 1 (latar belakang), bab 2 (kumpit data 2 teh rosella) bab 3 (metode penelitian) & bab 4 (kapan dilakukan penelitian). - Skematik bisa dibuatkan dg penganti (an data kuesioner).	
10	Selasa	7/7/2015	- Profil produk merupakan penjelasan produk tersebut.	
11	Rabu	9/7/2015 7/9/2015	* Penjelasan profil produk partikan sesuai dengan judul TAs dan produk asli. - Tabel selalu diberi judul. - Grafik juga diberi keterangan/judul grafik.	
12	Kamis	10/7/2015	- Penomoran Bab 4 diperbaiki. - Tabel, Grafik, Gambar diberi judul dan sumber yg jelas. - Foto produk & step by step pembuatan dilampirkan. - Penomoran halaman diperbaiki ke bawah.	

LEMBAR PEMBIMBING 1

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
13	Senin	14/2025 7	- Menilai dan judul akhir cover, halaman pengantar, pengesahan, rekomendasi dst. - Foto yg besar & kecil diperhatikan. - Penulisan judul tabel diperhatikan - Judul di kuertir yg benar - Di bab 4 ada uraian yg dikuerir - Tidak ada uraian - Menuliskan paragraf. - Menuliskan foto produk.	
14	Selasa	15/2025 7	- Latar Belakang ditambahkan di karena - Foto bahan tambalanya adalah teh - Uga rosella. ✓ - Foto bab 2 uraian Rupa Rosella - Paling benar. ✓ - Foto bab 3 bagian cara pemilihan - Bahan ditambahkan di cara memilih - Asem yg baik ✓ - Foto yg sudah jadi foto jadi yg - Sudah di gantikan - Setelah sudah ganti foto. - Bisa mulai di tulis ulang.	
15	Rabu	16/2025 7		

LEMBAR PEMBIMBING II

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
1	Kamis	12 Juni	Inovasi bunyit asem mocktail menggunakan metode Clarified Halakan ^{Plagiat} Plagiat - Doft 151 - Ringkasan - BAB I 1.1 Latar belakang ✓ 1.2 Rumusan masalah ✓ 1.3 Batasan masalah ✓ 1.4 Tujuan penelitian ✓ 1.5 Manfaat penelitian ✓ → cek kembali paragraf, typo & penulisan	→ check ✓ t
2	Jumat	20/6/2015	BAB II Landasan teori 2.1 Inovasi 2.2 Rumusan 2.3 Asem → Buah Asem → Asam Jawa ✓ 2.4 Mocktail 2.5 Metode ✓ 2.6 Clarified ✓ 2.7 Bunga vanilla 2.8 Susu 2.9 Gula → ? Jember manis dll ... 2.10 Perantara penakaran	f
3	Senin	23/6/2015	BAB II dari 2.1 s.d 2.10 → sdh OK Note: Cek kembali, penulisan paragraf, dll	f

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
4	Senin	24/6/2025	Inovasi bunut Asem Mocktail menggunakan metode clarified Bab III Metode penelitian 3.1. Bahan penelitian 3.2. Alat penelitian 3.3. Prosedur penelitian 3.3.1. Waktu & tempat penelitian 1. Waktu penelitian → (F) brp bin? dr kpn-kpn? 2. Tempat penelitian? 3.3.2. Persiapan sampel a. cm kungut yg bgs b. cm pumg wile yg bms c. pembuatan kungut asem mocktail → clarified d. resep & cara pembuatan 3.4. populasi & sampel 3.5. instrumen pengumpulan data skala pengukuran 3.6. Metode penelitian 3.7. Analisis data Di cek kembali penulisan dll	f
5	Senin	1/7/2025	Bab III → OK Perik kembali penulisan dll. Bab IV → diperbaiki lagi - Daftar pustaka?	f
6	Rabu	2/7/2025	- lampiran → diengkep Bab V → OK - Daftar pustaka → OK	f
7	Kamis	3/7/2025	Acc proposal	f

LEMBAR PEMBIMBING 2

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
8.	Selasa	15/7/2015	BAB IV hasil & pembahasan 4.1. Hasil penelitian 4.1.1. profil produk → OK 4.1.2. Hasil pengumpulan data penelitian → OK 4.1.3. Hasil profil panelis → OK 4.1.4. Hasil kuasiasi → OK 4.2. pembahasan → OK note: proses pembuatan minuman, hmf, angka, bahan utama, dll	f
9.	Rabu	16/7/2015	BAB V penutup 5.1. kesimpulan → ada & kesimpulan → OK 5.2. saran → OK Daftar pustaka → OK lampiran → di lengkapi lagi foto produk & logo OK → ACC	f

Lampiran 4 Gambar Produk

	1. Siapkan bahan-bahan mulai dari kunyit, asem jawa, gula merah, gula pasir, susu <i>full cream</i>, bunga rosella kering.
	2. Siapkan kunyit 100 gram, pisahkan kunyit dari kulitnya, lalu potong menjadi bagian kecil-kecil, setelah itu masukan ke dalam <i>blender</i>, tambahkan air sekitar 100 ml, setelah itu <i>blender</i> sampai halus.
	3. Campurkan 100 gram gula merah dan 30 gram asem jawa, lalu tuang kunyit yang telah halus di <i>blender</i> ke dalam larutan gula merah dan asem jawa. Masak dengan api sedang tunggu hingga mendidih.

	4. Tiriskan kunyit asem, lalu masukan 100 ml air bersamaan dengan 3-5 gram bunga rosella kering, masak hingga mendidih dengan api sedang dan sampai air berubah warna.
	5. Setelah memasak teh bunga rosella, siapkan 100 ml air lalu tuang ke panci dan tuang 100 gram gula pasir, aduk hingga gula larut.
	6. Setelah semua bahan pembuatan sudah selesai dibuat, tuangkan 100 ml kunyit asem ke dalam wadah, lalu masukan 100 ml susu <i>full cream</i>, tunggu sebentar hingga kunyit asem dan susu <i>full cream</i> tercampur dan menggumpal.

	7. Siapkan <i>dripper coffee</i> V60 dan <i>filter</i> V60, padatkan <i>filter</i> V60 ke dalam <i>dripper coffee</i> V60.
	8. Siapkan wadah lalu tuang kunyit asem yang sudah tercampur dengan susu <i>full cream</i>, tunggu hingga air menetes lewat lubang bawah <i>coffee dripper</i> V60. Hingga terjadinya proses <i>clarified</i>.
	9. Setelah kunyit asem selesai di <i>clarified</i>, tuang 15 ml-30 ml <i>simple syrup</i> ke dalam wadah.

	10. Tambahkan es batu lalu tuang 100 ml kunyit asem yang telah di <i>clarified</i>.
	11. Campurkan 30 ml-50 ml teh bunga rosella ke dalam wadah secara perlahan.
	12. Berilah <i>garnish</i> bunga rosella dan kunyit agar tampilah lebih menarik dan <i>aesthetic</i>. Setelah itu kunyit asem <i>mocktail</i> siap disajikan.