

INOVASI MINUMAN BERBAHAN DASAR TAOGE



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi

pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Nama : Amalul Agil Saputra

NIM : 20100008

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA KOTA TEGAL

2023

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Amalul Agil Saputra

NIM : 20100008

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 BERBAHAN DASAR TAOGE"

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, Juli 2023

Yang Membuat Pernyataan



Amalul Agil Saputra

NIM. 20100008

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing tugas akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Amalul Agil Saputra
Nim : 20100008
Program studi : Diploma III Perhotelan
Judul tugas akhir :

"INOVASI MINUMAN BERBAHAN DASAR TAOGE"

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik 2023.

Tegal, Juli 2023

Pembimbing I,



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

NIPY. 12.017.361

Pembimbing II,



Lourensus Hendra Putra, S.T., M.M.

NIPY. 06.021.517

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

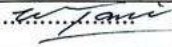
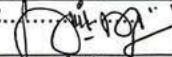

Nama : Amalul Agil Saputra
Nim : 20100008
Program studi : Diploma III Perhotelan
Judul tugas akhir :

“INOVASI MINUMAN BERBAHAN DASAR TAOGE”

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

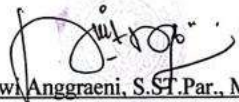
Tegal, Juli 2023

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Wiyanti, S.Kom., M.M.	1. 
2. Anggota I	Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par	2. 
3. Anggota II	Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par	3. 

Mengetahui,

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan


Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par.

NIPY. 12.017.362

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT., Tuhan yang Maha Pengasih dan Maha penyayang yang telah melimpahkan segala rahmat, hidayah dan inayah-Nya hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir dengan judul "Inovasi Minuman Berbahan Dasar Taoge". Tugas Akhir merupakan kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Selama melakukan penelitian dan kemudian tersusun dalam laporan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan dan bimbingan. Pada kesempatan ini, tak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Agung Hendarto, S.E., M.A. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Ibu Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal.
3. Ibu Tantri Adithia S.,S.Pd.,M.M.Par selaku Dosen Pembimbing I.
4. Bapak Lourensius Hendra Putra., S.ST., M.M. selaku Dosen Pembimbing II
5. Semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

Semoga laporan Tugas akhir Ini dapat memberikan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industry.

Tegal, Juli 2023

Penulis,



Ansalul Agil Saputra

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	I
HALAMAN PERNYATAAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN REKOMENDASI.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	x
ABSTRAK	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Minuman	5
2.2 Taoge	5
2.3 Air Kelapa	6
2.4 Metode <i>Blend</i>	7
2.5 Sirop.....	8
2.6 Gula.....	8
2.7 Vanili	9
2.8 Es Batu	9
2.9 Kerangka Pemikiran.....	10
BAB III METODE PENELITIAN.....	11
3.1 Bahan Penelitian.....	11
3.2 Alat Penelitian.....	12
3.3 Alur Penelitian	12

3.3.1	Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.4	Preparasi Sampel.....	13
3.4.1	Resep.....	13
3.4.2	Cara Membuat.....	14
3.5	Populasi dan Sampel	15
3.6	Instrumen Skala Pengukuran.....	18
3.7	Metode Penelitian.....	19
3.8	Analisis Data	19
3.9	Uji Organoleptik.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		21
4.1	Profil Produk.....	21
4.2	Hasil Penelitian	21
4.3	Hasil Kuisisioner.....	23
4.3.1	Profil Panelis	23
4.3.2	Data Hasil Kuisisioner <i>Organoleptik</i> pada aspek aroma	24
4.3.3	Data hasil kuisisioner <i>Organoleptik</i> pada aspek rasa	25
4.3.4	Data hasil kuisisioner <i>Organoleptik</i> pada aspek warna.....	26
4.3.5	Data hasil kuisisioner <i>Organoleptik</i> pada aspek tekstur	27
4.4	Pembahasan.....	27
BAB V PENUTUP.....		30
5.1	Kesimpulan	30
5.2	Saran	30
DAFTAR PUSTAKA		32
LAMPIRAN.....		36

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bahan Penelitian 1	11
Tabel 3.2 Alat Penelitiian 1	12
Tabel 3.3 Resep 1	13
Tabel 3.4 Cara Membuat Sympel Sirup 1	14
Tabel 3.5 Cara Membuat Jus Taoge 1	14
Tabel 3.6 Tabel Sampel Krejcie Dan Morga 1	15
Tabel 4.1 Tabulasi Data Kuesioner 1	23
Tabel Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik 1	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran 1	10
Gambar 3.1 Cara Membuat 1	14
Gambar 4.1 Diagram Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin 1	23
Gambar Tabel 4.2 Diagram Hasil Kuesioner Organoleptik Aspek Aroma 1	24
Gambar Tabel 4.3 Diagram Hasil Kuesioner Organoleptik Aspek Rasa 1	25
Gambar Tabel 4.4 Diagram Hasil Kuesioner Organoleptik Aspek Warna 1	26
Gambar Tabel 4.5 Diagram Hasil Kuesioner Organoleptik Asepek Tekstur 1....	27

ABSTRAK

Amalul Agil Saputra. 2023. Inovasi Minuman Berbahan Dasar Taoge. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1: Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. Pembimbing 2: Lourensus Hendra P.,S.ST., M.M.

Taoge merupakan kecambah dari kacang-kacangan seperti kacang hijau, kacang kedelai. Namun, tidak semua masyarakat menyukai taoge sehingga pada penelitian ini penulis ingin membuat inovasi terbaru yaitu inovasi minuman berbahan dasar taoge. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui inovasi minuman berbahan dasar taoge. Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuesioner dengan menggunakan Skala Likert. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimen menggunakan metode *blend* dengan analisis uji organoleptik kemudian diolah dengan Google Form. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata inovasi minuman berbahan dasar taoge dari segi rasa 2,30, tekstur 3,22, warna 2,80, dan aroma 2,58. Dapat disimpulkan bahwa penelitian inovasi minuman berbahan dasar taoge dinyatakan diterima.

Kata Kunci: Inovasi, Metode *Blend*, Minuman, Taoge

ABSTRACT

Amalul Agil Saputra, 2023. Innovation in Bean Sprout-Based Drinks. Diploma III Hospitality Study Program, Harapan Bersama Polytechnic. Advisor 1: Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. Advisor 2: Lourensius Hendra P., S.ST., M.M.

Bean sprouts are sprouts of beans such as green beans and soybeans. However, not all people like bean sprouts, so in this research the author wants to make the latest innovation, namely a drink made from bean sprouts. The aim of this research was to determine the innovation of drinks made from bean sprouts. The research instrument used was a questionnaire using a Likert Scale. The research method used was an experimental method using the blend method with organoleptic test analysis and then processed using Google Form. The results of this research showed that the average value of innovation for bean sprout-based drinks in terms of taste was 2,30, texture 3,22, color 2,80, and aroma 2,58. It can be concluded that the research on the innovation of bean sprout-based drinks was declared acceptable.

Keywords: Bean Sprouts, Blend Method, Drink, Innovation