

LAPORAN TUGAS AKHIR

EKSPERIMENT PEMBUATAN MINUMAN SERBUK DARI

ALANG – ALANG SEREH DAN LEMON (ALSERON)

SEBAGAI MINUMAN HERBAL

**diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun oleh
BELLA PERMATASARI
NIM 19071012

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Minuman Serbuk dari Alang-Alang Sereh dan Lemon (Alseron) sebagai Minuman Herbal

Penulis : Bella Permatasari

NIM : 19071012

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Rabu 13 Juli 2022.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Anindita Budi Astuti, S.E, M.M.
NIP 198103052008122001

Anggota I



Linda Ratnawiasih, S.Pd.
NIP 171001

Anggota 2



Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par.
NIP 198804112020121008

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E, MM.
NIP 198103052008122001

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bella Permatasari
NIM : 19071012
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan Minuman Serbuk dari Alang – Alang Sereh dan Lemon (Alseron) sebagai Minuman Herbal adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.** Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Bella Permatasari

NIM : 19071012

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bella Permatasari
NIM : 19071012
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonekslusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Eksperimen Pembuatan Minuman Serbuk dari Alang – Alang Sereh dan Lemon (Alseron) sebagai Minuman Herbal beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Bella Permatasari

NIM : 19071012

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir	: Eksperimen Pembuatan Minuman Serbuk dari Alang – Alang Sereh dan Lemon (Alseron) sebagai Minuman Herbal
Penulis	: Bella Permatasari
Pembimbing I	: Swastono Putro Prastyo
Pembimbing II	: Akhmad Guntawan

Herbal drinks are drinks made from herbal plants, have substances or active contents needed by the body. This research is motivated by the absence of herbal drinks that are innovated into powdered drinks from the combination of reed roots, lemongrass, and lemon. The purpose of this research is to determine the process of making herbal drinks in the form of powders using the crystallization method, knowing the results of the product in terms of color, aroma, and taste, and knowing the acceptability of herbal drink products. The research method used is in the form of quantitative descriptive by conducting experiments, conducting sensory tests in terms of color, aroma, taste, mouthfeel (taste of mouthing), aftertaste (aftertaste). Developing formulations up to 2 (two) experiments that resulted in a ratio of code A drinks with a composition of 15 gr of powder and 150 ml of mineral water, then a comparison of code B drinks with a composition of 24 gr of powder and 200 ml of mineral water. The results of the data from the sensory test assessment of the two comparisons found that the results of B powdered beverage products were preferred in terms of color, aroma, taste, mouthfeel (mouthing taste), aftertaste (mouthing aftertaste).

Keywords: *herbal drinks, lemongrass, alang-alang and lemon, innovation*

Minuman herbal adalah minuman yang terbuat dari tanaman herbal, memiliki zat atau kandungan aktif yang dibutuhkan oleh tubuh. Penelitian ini dilatarbelakangi belum adanya minuman herbal yang diinovasikan menjadi minuman serbuk dari penggabungan bahan akar alang – alang, sereh, dan lemon. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan minuman herbal dalam bentuk serbuk dengan menggunakan metode kristalisasi, mengetahui hasil produk dari segi warna, aroma, dan rasa, serta mengetahui daya penerimaan terhadap produk minuman herbal. Metode penelitian yang digunakan berupa deskriptif kuantitatif dengan pelaksanaan eksperimen, melakukan uji sensori dari segi warna, aroma, rasa, *mouthfeel* (rasa dimulut), *aftertaste* (sisa rasa dimulut). Melakukan pengembangan formulasi hingga 2 (dua) kali percobaan yang menghasilkan perbandingan minuman kode A dengan komposisi 15 gr serbuk dan 150 ml air mineral, kemudian perbandingan minuman kode B dengan komposisi 24 gr serbuk dan 200 ml air mineral. Hasil data dari penilaian uji sensori kedua perbandingan tersebut didapat bahwa hasil produk minuman serbuk B lebih disukai dari segi warna, aroma, rasa, *mouthfeel* (rasa dimulut), *aftertaste* (sisa rasa dimulut).

Kata kunci: *minuman herbal, alang – alang, sereh, dan lemon, inovasi minuman*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik dan berjalan lancar. Penulis juga berterimakasih kepada kedua orangtua dan segenap keluarga atas kasih sayang, dukungan moral dan material, serta doa yang tidak pernah putus.

Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Tugas akhir ini penulis akan berekspresi membuat minuman herbal dari alang-alang sereh dan lemon dalam bentuk serbuk. Berdasarkan tema tersebut penulis akan membuat tugas akhir berjudul **“EKSPERIMENT PEMBUATAN MINUMAN SERBUK DARI ALANG – ALANG SEREH DAN LEMON (ALSERON) SEBAGAI MINUMAN HERBAL”**.

Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Bapak Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par., selaku dosen pembimbing I yang lapang hati telah membantu proses penyelesaian tugas akhir ini.
7. Bapak Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd., selaku dosen pembimbing II yang lapang hati telah membantu proses penyelesaian tugas akhir ini.

8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Teman-teman program studi seni kuliner serta teman-teman jurusan pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 11 Juli 2022

Penulis,



Bella Permatasari

NIM 19071012

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIRii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
ABSTRAK	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Pengertian Minuman Herbal	7
B. Akar Alang – Alang (<i>Imperata cylindrical</i>).....	8
C. Sereh (<i>Cymbopogon nardus L</i>)	10
D. Jeruk Lemon (<i>Citrus Lemon</i>)	12
E. Minuman Serbuk	14
BAB III METODE PELAKSANAAN	16
A. Data / Objek Penelitian	16
B. Teknik Pengumpulan Data.....	16
C. Ruang Lingkup.....	20
D. Langkah Kerja.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Tahap Percobaan Final.....	29
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk	34
C. Kendala yang dihadapi.....	37
D. Uji Sensori pada Produk Minuman Serbuk	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Sereh.....	12
Tabel 2 Kandungan Gizi Lemon	14
Tabel 3 Bobot Nilai Kuisioner	18
Tabel 4 Kriteria Penilaian Panelis	19
Tabel 5 Percobaan Formulasi Pertama	22
Tabel 6 Percobaan Formulasi Kedua.....	22
Tabel 7 Alat – Alat untuk Proses Produksi.....	25
Tabel 8 Bahan – Bahan untuk Proses Produksi.....	26
Tabel 9 Pembuatan Minuman Serbuk Akar Alang – Alang dan Sereh	26
Tabel 10 Pembuatan Minuman Serbuk Lemon	27
Tabel 11 Perbandingan Gramasi Formulasi.....	27
Tabel 12 Proses Eksperimen Akar Alang – Alang	29
Tabel 13 Proses Eksperimen Sereh.....	31
Tabel 14 Proses Eksperimen Lemon	32
Tabel 15 Komposisi Percobaan Pertama.....	34
Tabel 16 Komposisi Percobaan Kedua.....	36
Tabel 17 Hasil Penilaian Uji Sensori Kode A.....	42
Tabel 18 Hasil Penilaian Uji Sensori Kode B.....	43
Tabel 19 Perbandingan Hasil.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Contoh Produk Olahan dari Akar Alang – Alang	9
Gambar 2 Tanaman Akar Alang – Alang.....	10
Gambar 3 Sereh	10
Gambar 4 Contoh Produk Olahan dari Sereh.	11
Gambar 5 Lemon.	13
Gambar 6 Contoh Produk Olahan dari Lemon.	13
Gambar 7 Contoh Kuisioner untuk Kode A	24
Gambar 8 Contoh Kuisioner untuk Kode B	24
Gambar 9 Hasil Formulasi Percobaan Pertama	35
Gambar 10 Hasil Formulasi Percobaan Kedua	37
Gambar 11 Ruangan Sisi Depan	39
Gambar 12 Ruangan Sisi Samping	39
Gambar 13 Tempat Antre Panelis	40
Gambar 14 Produk Minuman Penilaian Uji Sensori	40
Gambar 15 Form Uji Hedonik Kode A	41
Gambar 16 Form Uji Hedonik Kode B	41