

LAPORAN TUGAS AKHIR
ENGARUH PENAMBAHAN LEMON DAN MADU TERHADAP
PEMBUATAN MINUMAN HERBAL BIT MERAH
(Beta Vulgaris L)

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



Disusun Oleh:

Anita Anastasya Putri

NIM : 19071006

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Penambahan Lemon dan Madu Terhadap Pembuatan Minuman Herbal Bit Merah (*Beta Vulgaris L*)
Penulis : Anita Anastasya Putri
NIM : 19071006
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 Selasa, 26 Juli 2022.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Muhammad Ridwan, S.Ikom., MM
NIP.198603272019031013

Anggota 1



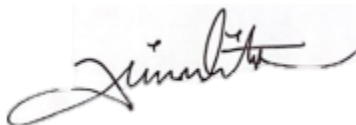
Ratih Titik Haryati S.Pd., M.Si
NIDN. 06010688604

Anggota 2



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc
NIP. 19870908201931005

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Penambahan Lemon dan Madu Terhadap Pembuatan Minuman Herbal Bit Merah (*Beta Vulgaris L*)
Penulis : Anita Anastasya Putri
NIM : 19071006
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



Ratih Titik Haryati, M.Si.
NIDN. 0601068604

Pembimbing II



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP. 198402032019031005

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Anita Anastasya Putri
NIM : 19071006
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Pengaruh Penambahan Lemon dan Madu Terhadap Pembuatan Minuman Herbal Bit Merah (*Beta Vulgaris L*) 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.

Bogor, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,

A 5000 Rupiah Indonesian postage stamp with a signature over it. The stamp features a portrait of a man and the text 'SPULUH RIBU RUPIAH', '5000', 'METRAI', and 'KEMENTERIAN PERKOTATAN DAN TRANSPORTASI'. The serial number '4068AA 0011 111899' is visible at the bottom.

Anita Anastasya Putri

NIM : 19071006

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Anita Anastasya Putri
NIM : 19071006
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Pengaruh Penambahan Lemon dan Madu Terhadap Pembuatan Minuman Herbal Bit Merah (*Beta Vulgaris L*) beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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.

Bogor, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,

A 10,000 Indonesian postage stamp with a signature over it. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', 'METRAI', and '10000'. The serial number '4063AA 0714 11599' is visible at the bottom.

Anita Anastasya Putri

NIM : 19071006

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan proposal tugas akhir sebagai kewajiban bagi penulis dan memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam Proposal Tugas Akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen pembuatan minuman sehat bagi tubuh. Berdasarkan tema tersebut, penulis menyusun laporan Tugas Akhir berjudul **“PENGARUH MENAMBAHAN LEMON DAN MADU TERHADAP PEMBUATAN MINUMAN HERBAL BIT MERAH”**

Proposal 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. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, M.M., Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ratih Titik Haryati, M.Si., Selaku dosen pembimbing I yang lapang hati telah membantu proses penyelesaian tugas akhir ini.
7. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., 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. Segenap keluarga atas kasih sayang, dukungan moral dan material, serta doa yang tidak pernah putus.

10. Teman-teman program studi senikuliner serta teman-teman jurusan pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dari proposal ini, baik dari materi maupun teknik penyajian. Mengingat kekurangan pengetahuan dan pengalaman peraktikan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat di harapkan. Akhir kata semoga dapat bermanfaat bagi peraktikan sendiri dan bagi semua yang membacanya. Wassalamu ‘alaikum Wr.Wb.

Bogor, 11 Juli 2022



Anita Anastasya Putri

NIM 19071006

ABSTRAK

Judul tugas akhir : Pengaruh Penambahan Lemon dan Madu Terhadap Pembuatan Minuman Herbal Bit Merah

Penulis : Anita Anastasya Putri

Pembimbing I : Ratih Titik Haryati

Pembimbing II : Dimas Bayu Pinandoyo

The author will make an innovation of a healthy drink from red beet with the addition of lemon and lemon which has benefits for the health of the body, starting from the many ingredients in beetroot, lemon, and honey. Beetroot contains antioxidants, vitamin A, vitamin B-6, and iron, which are believed to protect the liver from inflammation and oxidative stress, as well as improve its performance in removing toxins from the body. Some of the content possessed by lemons is also good for maintaining skin health and beauty, namely, Vitamin C, Calcium, Citric Acid, Magnesium, Potassium. The antioxidant content in honey can help the body fight free radicals.

Keywords: *red beet, lemon, benefits of lemon and beetroot, honey.*

Penulis akan membuat suatu inovasi minuman herbal dari bit merah dengan penambahan perasan jeruk lemon dan madu yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh, mulai dari banyaknya kandungan yang ada di buah bit, jeruk lemon, dan madu. Buah bit memiliki kandungan antioksidan, vitamin A, vitamin B-6, dan zat besi, yang dipercaya dapat melindungi hati dari *inflamasi* dan stres *oksidatif*, serta meningkatkan kinerjanya untuk mengeluarkan racun dari tubuh. Beberapa kandungan yang dimiliki jeruk lemon juga membuatnya baik untuk menjaga kesehatan yaitu, Vitamin C, Kalsium, Asam Sitrat (*Citric Acid*), *Magnesium*, *Kalium*. Kandungan antioksidan dalam madu dapat membantu tubuh melawan radikan bebas.

Kata Kunci : bit merah, lemon, manfaat lemon dan bit merah, madu

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------|
| Halaman judul | i |
| Lembar Pengesahan Tugas Akhir | ii |
| Lembar Persetujuan Sidang Tugas Akhir | iii |
| Surat Pernyataan Originalitas Tugas Akhir dan Bebas Plagiarisme | iv |
| Pernyataan Publikasi Ilmiah | v |
| Prakata..... | vi |
| Abstrak | vii |
| Daftar Isi | viii |
| Daftar Tabel | ix |
| Daftar Gambar | x |
| Daftar Lampiran..... | xii |
| 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 | 6 |
| A. Tinjauan Umum | 6 |
| B. Tinjauan Khusus | 11 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN | 20 |
| A. Data / Objek Penelitian | 20 |
| B. Teknik Pengumpulan Data..... | 20 |
| C. Ruang Lingkup..... | 24 |
| D. Langkah Kerja..... | 25 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 31 |
| A. Tahap Percobaan Produk | 31 |
| B. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan..... | 34 |
| C. Kendala yang dihadapi..... | 36 |
| D. Uji Sensori pada Produk Minuman Herbal Bit Merah | 36 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 43 |
| A. Kesimpulan | 43 |
| B. Saran | 43 |
| DAFTAR PUSTAKA | 44 |
| LAMPIRAN..... | 50 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1 Klasifikasi Tanaman Bit | 8 |
| Tabel 2 Kandungan Nutrisi pada Madu | 13 |
| Tabel 3 Kandungan Nutrisi pada Jeruk Lemon | 15 |
| Tabel 4 Kandungan Nutrisi pada Umbi Bit | 19 |
| Tabel 5 Bobot Nilai Kuesioner | 22 |
| Tabel 6 Keterangan Interval Skor Uji Kesukaan | 22 |
| Tabel 7 Kriteria Penilaian Panelis..... | 23 |
| Tabel 8 Percobaan Formulasi Pertama | 26 |
| Tabel 9 Percobaan Formulasi Kedua | 26 |
| Tabel 10 Percobaan Formulasi Ketiga..... | 26 |
| Tabel 11 Alat yang digunakan pada Proses Produksi..... | 27 |
| Tabel 12 Bahan yang digunakan pada Proses Produksi..... | 28 |
| Tabel 13 Pembuatan Minuman Herbal Bit Merah..... | 28 |
| Tabel 14 Proses Pembuatan Minuman Herbal Bit Merah | 30 |
| Tabel 15 Komposisi Percobaan Pertama | 33 |
| Tabel 16 Komposisi Percobaan Kedua..... | 34 |
| Tabel 17 Komposisi Percobaan Ketiga..... | 36 |
| Tabel 18 Hasil Penilaian Uji Sensori Percobaan Pertama | 38 |
| Tabel 19 Hasil Penilaian Uji Sensori Percobaan Kedua..... | 40 |
| Tabel 20 Hasil Penilaian Uji Sensori Percobaan Ketiga..... | 41 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1 Jeruk Lime..... | 7 |
| Gambar 2 Jeruk Limao..... | 7 |
| Gambar 3 Jeruk Mandarin | 7 |
| Gambar 4 Jeruk Manis Oranye | 7 |
| Gambar 5 Buah Bit | 10 |
| Gambar 6 Madu | 13 |
| Gambar 7 Jeruk Lemon..... | 15 |
| Gambar 8 Skema Pembuatan Minuman Herbal Lidah Buaya | 17 |
| Gambar 9 Ruangan dari Sisi Depan..... | 35 |
| Gambar 10 Ruangan dari Sisi Belakang | 36 |
| Gambar 11 Poduk Minuman Bit Merah..... | 36 |
| Gambar 12 Kerta Lembar Kuesioner Uji Hedonik | 37 |
| Gambar 1 Produk Minuman Herbal yang diuji..... | 44 |
| Gambar 2 Penilaian Produk Minuman Herbal Bit Merah pada Panelis | 45 |
| Gambar 3 Dokumentasi Bersama Panelis..... | 45 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Biodata Mahasiswa..... | 47 |
| Lampiran 2 Lembar Pembimbingan Tugas Akhir | 50 |