

LAPORAN TUGAS AKHIR

INOVASI PEMBUATAN *MOCKTAIL* (KLETUS) BERBAHAN DASAR TANAMAN KECOMBRANG DENGAN POPPING BOBA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar ahli
madya



Disusun Oleh:

RIO TRI PRAYOGA

NIM: 2294406045

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR

INOVASI PEMBUATAN *MOCKTAIL* (KLETUS) BERBAHAN DASAR TANAMAN KECOMBRANG DENGAN POPPING BOBA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar ahli
madya



Disusun Oleh:

RIO TRI PRAYOGA

NIM: 2294406045

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Pembuatan *Mocktail* (Kletus) Berbahan Dasar
Tanaman Kecombrang Dengan Popping Boba

Penulis : Rio Tri Prayoga

NIM : 2294406045

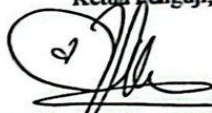
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 7 Juli 2015

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Penguji 1



Nurofik, S.Pd.
NIDN. 0944060004

Penguji 2



Lina Mufidah, M.Pd.
NIP. 198908182024062001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.
NIP. 198605092019032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Pembuatan Mocktail (Kletus) Berbahan Dasar
Tanaman Kecombrang Dengan Popping Boba
Penulis : Rio Tri Prayoga
NIM : 2294406045
Program Studi : Pariwisata
Jurusan : Seni kuliner

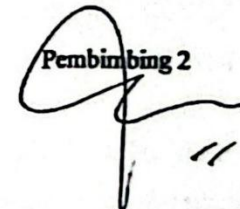
Tugas Akhir ini telah di periksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditanda tangani di...19 Juni 2025

Pembimbing 1


Swastono Putro Pirastyo S.par, M.par
NIP. 198804112020121008

Pembimbing 2


Eddy Zakarsih, S.Sos., M.M.

Mengetahui,
Koordinator Program Studi


Dimas Bayu Pinandoyo
NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rio Tri Prayoga
NIM : 2294406045
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024 / 2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**“INOVASI PEMBUATAN MOCKTAIL (KLETUS) BERBAHAN
DASAR TANAMAN KECOMBRANG DENGAN POPPING BOBA”**

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, 14 Juni 2025

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow and red revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'STAMP KEMENTERIAN KEUANGAN', '10000', and 'METERAI TEMPEL'. A serial number '9AMX186030529' is visible at the bottom of the stamp.

Rio Tri Prayoga
NIM. 2294406045

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai Civitas Academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rio Tri Prayoga
NIM : 2294406045
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024 / 2025

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: *Uji Hedonik Inovasi Minuman Virgin Mojito Bahan Dasar Sirup Mangifera Kemanga* beserta perangkat yang ada.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, 14 Juni 2025

Yang menyatakan,



Rio Tri Prayoga
NIM. 2294406045

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JURUSAN PARIWISATA	Form TA-01
PENGAJUAN PROPOSAL DAN CALON PEMBIMBING TUGAS AKHIR		

Yth. Bapak/Ibu.....

Koordinator Prodi Seni Kuliner

Di Politeknik Negeri Media Kreatif

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Rio Tri Prayoga

NIM : 2294406045

Program Studi : Seni Kuliner

Semester : 6 (enam)

telah menyelesaikan penulisan Proposal Tugas Akhir jenjang

Diploma-3 atau Sarjana Terapan

**“INOVASI PEMBUATAN *MOCKTAIL* (KLETUS) BERBAHAN DASAR
TANAMAN KECOMBRANG DENGAN POPPING BOBA”**

Berdasarkan judul tersebut, saya mengajukan nama–nama

Pembimbing TA sebagai berikut.

1. Pembimbing I : Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par .

2. Pembimbing II : Eddy Zakarsih, S.Sos., M.M.

Sebagai persyaratan mengikuti Uji Proposal TA, saya lampirkan3 (tiga) eksemplar Proposal TA. Demikian permohonan saya ajukan. Atas perhatiannya, diucapkan terima kasih

Pemohon,



Rio Tri Prayoga

2294406045

ABSTRACT

This research aims to develop an innovative mocktail beverage using kecombrang (Etlingera elatior) as the main ingredient, combined with popping boba to enhance texture and visual appeal. Kecombrang was selected for its distinctive aroma and flavor, yet its application in beverages remains limited. The production process involved the extraction of honje, infused ginger, and formulation with local ingredients such as orange, lemon, and bilimbi. Product quality assessment was conducted through expert judgement by beverage industry practitioners, evaluating three different formulations. The evaluation results showed that the first formulation (F1) was the most preferred in terms of taste, aroma, color, and texture. A food cost analysis was also carried out, resulting in a production cost (HPP) of IDR 7,700 and a final selling price of IDR 13,500 per serving. This innovation is expected to contribute to the development of creative, healthy local beverages with economic value and competitive potential in the market.

Keywords: Kecombrang, Mocktail, Popping Boba, Innovation, Beverage

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi minuman *mocktail* berbahan dasar tanaman kecombrang (*Etlingera elatior*) dengan penambahan popping boba sebagai elemen tekstur dan daya tarik visual. Kecombrang dipilih karena memiliki aroma dan rasa khas yang unik, namun masih jarang dimanfaatkan dalam bentuk minuman. Proses pembuatan dilakukan melalui tahapan ekstraksi honje, infused ginger, serta formulasi dengan bahan-bahan lokal seperti jeruk, lemon, dan belimbing wuluh. Penilaian kualitas produk dilakukan melalui metode *expert judgement* oleh praktisi industri minuman terhadap tiga formulasi yang berbeda. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa formulasi pertama (F1) merupakan yang paling disukai berdasarkan aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Food cost produk ini juga telah dianalisis, dengan HPP sebesar Rp 7.700 dan harga jual akhir sebesar Rp 13.500. Inovasi ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk minuman lokal yang kreatif, sehat, serta memiliki nilai ekonomi dan daya saing di pasar.

Kata kunci : Kecombrang, Mocktail, Popping Boba, Inovasi, Minuman

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan karena telah memberi penulis kekuatan, kemampuan, dan kesabaran untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Program Studi Seni kuliner di Politeknik Media Kreatif mewajibkan penulis untuk menulis laporan Tugas Akhir.

Laporan 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, M.M selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
5. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par. sebagai Dosen Pembimbing 1.
7. Eddy Zakarsih, S.Sos., M.M sebagai Dosen Pembimbing 2.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Orang tua yang selalu memberi dukungan baik secara moril dan materi.
10. Kepada kakak Ria Kurniawati, S.I.Kom., dan Rizka Setyaningsih S.Tr.Par., terima kasih telah mengorbankan mimpi-mimpimu demi membiayai pendidikanku agar mimpi-mimpiku tumbuh. Setiap tetes keringatmu dalam mencari nafkah adalah bukti kasih sayang yang tak ternilai. Keberhasilanku hari ini adalah berkat pengorbananmu.
11. Kepada pemilik NIM 2294406038 yang telah mensupport dan memotivasi penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.

12. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.
13. Para sahabat dan teman terdekat yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.
14. Semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan proposal Tugas Akhir ini.

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

Jakarta, 20 Februari 2025

Penulis



Rio Tri Prayoga

2294406045

DAFTAR ISI

ABSTRACT	viii
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Inovasi.....	7
B. Tanaman kecombrang	7
C. Pengembangan Tanaman Kecombrang	9
D. <i>Mocktail</i>	10
E. Pengembangan <i>Mocktail</i>	11
F. Boba	12
G. Popping Boba	13
BAB III	14
METODE PENELITIAN	14
A. Data / Objek Penulisan.....	14
B. Teknik Pengumpulan Data	15
1. Metode Penelitian.....	15
2. Teknik Pengumpulan Data.....	16
C. Ruang Lingkup.....	18

D. Langkah Kerja.....	19
E. Bahan dan Alat	24
BAB IV	30
PEMBAHASAN	30
A. Formulasi Pembuatan <i>Mocktail</i> (KLETUS).....	30
B. Resep Pembuatan <i>Mocktail</i> (KLETUS)	33
C. <i>Expert judgement</i>	38
D. Food Cost (Harga Pokok Produk)	45
BAB V PENUTUP	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengembangan Tanaman Kecombrang	9
Tabel 2. Pengembangan <i>Mocktail</i>	11
Tabel 3. Resep Kontrol <i>Mocktail</i>	19
Tabel 4. Resep Iced Cube.....	20
Tabel 5. Variabel Formulasi.....	21
Tabel 6. Ramuan Ekstrak Kecombrang Honje	24
Tabel 7. Bahan Infused Ginger.....	25
Tabel 8. Bahan Sempel Syrup.....	25
Tabel 9. Bahan Orange Juice.....	26
Tabel 10. Bahan Popping Boba.....	26
Tabel 11. Alat	27
Tabel 12. Resep Acuan.....	31
Tabel 13. Resep Iced Cube.....	31
Tabel 14. Konsentrasi Variabel.....	33
Tabel 15. Pembuatan Ekstrak Honje	34
Tabel 16. Cara Pembuatan Ekstrak Honje.....	34
Tabel 17. Pembuatan Infused Ginger	35
Tabel 18. Cara Pembuatan Infused Ginger.....	35
Tabel 19. Pembuatan Orange Juice	35
Tabel 20. Cara Pembuatan Orange Juice.....	36
Tabel 21. Pembuatan Simple Syrup	36
Tabel 22. Cara Pembuatan Simple Syrup.....	36
Tabel 23. Pembuatan Popping Boba	37
Tabel 24. Cara Pembuatan Popping Boba.....	37
Tabel 25. Hasil Perhitungan <i>Expert judgement</i>	40
Tabel 26. Hasil Deskriptif <i>Expert judgement</i>	41
Tabel 27. Food Cost	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kecombrang	8
Gambar 2. <i>Mocktail</i>	10
Gambar 3. Boba	12
Gambar 4. Popping Boba	13
Gambar 5. Observasi Penulis	16
Gambar 6. Diagram Alir	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Penulis	52
Lampiran 2. Lembar Bimbingan 1	53
Lampiran 3. Lembar Bimbingan 2	54
Lampiran 4. Hasil <i>Expert judgement</i> 1.....	55
Lampiran 5. Hasil <i>Expert judgement</i> 2.....	56
Lampiran 6. Hasil <i>Expert judgement</i> 3.....	57
Lampiran 7. Hasil Dokumentasi	58