

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI PEMBUATAN *VIRGIN MOJITO* DENGAN
PENAMBAHAN SIRUP *MANGIFERA KEMANGA*

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun oleh:

MAULANA FATHI RAIHAN

NIM : 2294406026

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2025

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI PEMBUATAN *VIRGIN MOJITO* DENGAN
PENAMBAHAN SIRUP *MANGIFERA KEMANGA*

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun oleh:

MAULANA FATHI RAIHAN

NIM : 2294406026

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Pembuatan *Virgin Mojito* Dengan
Penambahan Sirup *Mangifera* Kemanga
Penulis : Maulana Fathi Raihan
NIM : 2294406026
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 *Kamis* tanggal 3 Juli 2025

Disahkan Oleh;
Ketua Penguji,



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIP. 197305192024211001

Penguji I



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

Penguji II



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008



Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Pembuatan *Virgin Mojito* Dengan Penambahan Sirup *Mangifera*
Kemanga

Penulis : Maulana Fathi Raihan

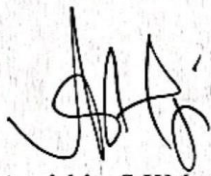
NIM : 2294406026

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

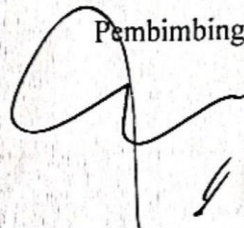
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Pembimbing 1



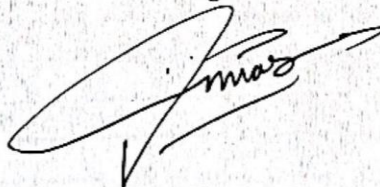
Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

Pembimbing 2



Eddy Zarkasih, S.Sos., M.M.

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 : Maulana Fathi Raihan
NIM : 2294406026
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Formulasi Pembuatan *Virgin Mojito* Dengan Penambahan Sirup *Mangifera* *Kemanga* adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bila mana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian 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,



Maulana Fathi Raihan

NIM: 2294406026

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Maulana Fathi Raihan
NIM : 2294406026
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: "Formulasi Pembuatan Virgin Mojito Dengan Penambahan Sirup Mangifera Kemanga" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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,



Maulana Fathi Raihan

NIM: 2294406026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan membuat inovasi minuman *Virgin Mojito* dan memperkenalkan *Mangifera Kemanga* atau buah kemang yang dapat dijumpai di beberapa wilayah di Indonesia dengan cara diolah menjadi sirup. Dalam penelitian ini, buah kemang digunakan sebagai sirup tambahan pada pembuatan minuman *virgin mojito* yang dapat menciptakan cita rasa baru pada minuman tersebut dan memperkenalkan buah kemang yang kaya dengan nutrisi kepada masyarakat. Percobaan dilakukan dengan beberapa kali percobaan dan formulasi yang berbeda, formulasi dilakukan dengan perbandingan air gula dan buah kemang dan terdapat 4 formulasi: Kontrol (1:0), P1 (1:1/2), P2 (1:1), P3 (1:2). Setelah melakukan uji hedonik dan *expert judgement* terhadap *virgin mojito* dengan penambahan sirup buah kemang, hasil yang didapat adalah P1 (1:1/2) menjadi formulasi yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur.

Kata Kunci : Minuman *Mocktail*, *Virgin Mojito*, Buah Kemang, Sirup Buah, Formulasi

ABSTRACT

This study aims to develop and innovate a Virgin Mojito beverage while introducing Mangifera kemanga (kemang fruit), which can be found in several regions of Indonesia, by processing it into syrup. In this research, kemang fruit was used as an additional syrup in the preparation of the Virgin Mojito to create a new flavor profile and to promote the nutritional richness of the fruit to the public. The experiment was conducted through several trials and different formulations. The formulations were made by varying the ratio of sugar water to kemang fruit, resulting in four formulations: Control (1:0), P1 (1:½), P2 (1:1), and P3 (1:2). After conducting hedonic tests and expert judgments on the Virgin Mojito with kemang syrup, the results showed that formulation P1 (1:½) received the highest preference scores in terms of taste, color, aroma, and texture

Keywords: *Mocktail Beverage, Virgin Mojito, Kemang Fruit, Fruit Syrup, Formulation*

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:

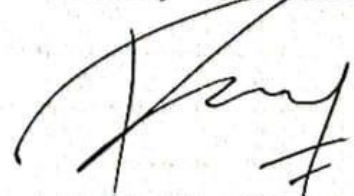
1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfa Catur Ariasih, M.M, sebagai Kepala Jurusan Pariwisata.
4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggreani Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
7. Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., MM., sebagai Dosen Pembimbing 1.
8. Eddy Zakarsih, S.Sos., M.M., sebagai Dosen Pembimbing 2.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
10. Kepada Bunda dan Papa tercinta, yang telah memberi doa, semangat, dan menjadi sumber kekuatan penulis. Tidak ada kata yang bisa diungkapkan oleh penulis tentang besarnya rasa terima kasih dan rasa kasih sayang penulis kepada Bunda dan Papa.
11. Kepada Mba Nurul yang sudah menjadi kakak terbaik dan selalu memberikan support dan motivasi kepada penulis serta rasa kasih sayang yang diberikan sehingga penulis bisa sampai di titik ini.
12. Kepada Nenek, Tante Koya, Isa, dan Adam yang selalu memberikan semangat kepada penulis dan menjadikan mereka sebagai motivasi

penulis untuk sampai ada di titik ini.

13. Kepada Mama Nanda dan keluarga yang selalu memberikan dukungan kepada penulis.
14. Kepada sahabat terbaik Ariq, yang selalu menemani penulis dalam keadaan apapun dan yang sudah menemani dari TK, Firly, Nawaya dan yang lainnya yang sudah menemani penulis dari 2009 hingga saat ini.
15. Kepada teman sekelompok Breezto yang sudah kuat menghadapi semua lika-liku tugas akhir hingga laporan dan tugas akhir ini selesai.
16. Kepada sahabat SMP, Haikal, Aurel dan Ananda yang sudah hadir dan selalu menemani hingga sekarang dan kepada sahabat yang selalu mau diajak kumpul oleh penulis, Remy dan Tsabit.
17. Kepada seluruh atasan dan rekan kerja di Coffeeright, Pak Gery, Bang Yogi, Bang Pijar, Bang Anggi, Bang Baday, Fiqri, Abel, Ray, dan semuanya yang tidak bisa disebutkan satu per satu.
18. Kepada teman magang di Resinda Hotel, Daffa, Mario, Tamara, Tiar, Vito, Rafly, Dzakwan, dan semuanya yang tidak bisa disebutkan satu per satu dan kepada Seluruh staff di Resinda Hotel Karawang, Pak Fajar, Bang Oey, Bang Roni dan lainnya yang sudah memberikan pengalaman yang berperan penting kepada masa depan penulis.
19. Kepada semua orang yang pernah hadir di dalam kehidupan penulis.
20. Teman-teman Angkatan 2022 Seni Kuliner yang senantiasa memberi semangat kepada penulis.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam laporan Tugas Akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk laporan ini.

Bekasi, 1 Juni 2025



Maulana Fathi Raihan

2294406026

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan Penelitian.....	3
F. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Formulasi	5
B. <i>Mojito</i>	7
C. Buah Kemang.....	8
D. Sirup Buah	10
E. Air Soda.....	11
F. Jeruk Lemon	12
G. Daun Mint	13
BAB III METODE PELAKSANAAN	14
A. Data atau Objek Penulisan	14
B. Teknik Pengumpulan Data	14
1. Metode Penelitian.....	14

2. Teknik Pengembangan Produk.....	15
C. Ruang Lingkup.....	19
1. Peran Penulis.....	19
2. Kategori Karya.....	19
3. Ide Kreatif	19
D. Langkah Kerja	19
1. Praproduksi	20
2. Produksi	22
3. Tahap Penyelesaian	23
E. Bahan dan Alat	24
1. Bahan	24
2. Alat	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Tahapan Pembuatan Produk	30
B. Hasil Pengamatan dan Pembahasan	33
C. Expert Judgement	38
D. Kendala Yang Dihadapi	43
E. Deskripsi Produk	43
BAB V KESIMPULAN	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Riset Terbaru Penelitian Formulasi.....	6
Tabel 2. Hasil Riset Terbaru Penelitian Mojito	8
Tabel 3. Hasil Riset Terbaru Penelitian Buah Kemang	9
Tabel 4. Hasil Riset Terbaru Penelitian Sirup Buah	10
Tabel 5. Resep Acuan Virgin Mojito	16
Tabel 6. Resep Acuan Sirup Buah	17
Tabel 7. Variabel Sirup Buah Kemang	20
Tabel 8. Resep Virgin Mojito Buah Kemang	21
Tabel 9. Resep Air Soda	21
Tabel 10. Resep Virgin Mojito Buah Kemang	22
Tabel 11. Bahan Pembuatan Virgin Mojito Buah Kemang	25
Tabel 12. Alat Pembuatan Virgin Mojito Buah Kemang.....	27
Tabel 13. Tahapan Pembuatan Produk	30
Tabel 14. Hasil Pengamatan Sirup Kemang	33
Tabel 15. Hasil Pengamatan Virgin Mojito Buah Kemang	36
Tabel 16. Hasil Expert Judgement Formulasi Sirup Buah Kemang.....	39
Tabel 17. Hasil Perhitungan Expert Judgement Formulasi Sirup Buah Kemang .	39
Tabel 18. Hasil Expert Judgement Virgin Mojito Buah Kemang.....	40
Tabel 19. Hasil Perhitungan Expert Judgement Virgin Mojito Buah Kemang	40
Tabel 20. Resep Final Sirup Buah Kemang.....	42
Tabel 21. Resep Final Virgin Mojito Buah Kemang	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Mojito	7
Gambar 2. Buah Kemang	8
Gambar 3. Sirup Buah	10
Gambar 4. Air Soda	11
Gambar 5. Jeruk Lemon	12
Gambar 6. Daun Mint	13
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Virgin Mojito Buah Kemang	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	49
Lampiran 2. Kartu Bimbingan Tugas Akhir Pembimbing 1	50
Lampiran 3. Kartu Bimbingan Tugas Akhir Pembimbing 2	51
Lampiran 4. Hasil Expert Judgement	52
Lampiran 5. Tabel Nilai Expert Judgement Resep Acuan.....	55
Lampiran 6. Harga Pokok Produksi Eksperimen	56
Lampiran 7. Dokumentasi Penulis Selama Eksperimen.....	59