

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMANFAATAN BUAH MENTENG YANG JARANG DIOLAH
MELALUI DIVERSIFIKASI DAN FORMULASI PRODUK
MINUMAN JELLY

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar ahli
madya Pariwisata



POLITEKNIK NEGERI
Media Kreatif

Disusun Oleh :

FIDININYA FAUZI

NIM : 2394406022

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMANFAATAN BUAH MENTENG YANG JARANG DIOLAH
MELALUI DIVERSIFIKASI DAN FORMULASI PRODUK
MINUMAN JELLY

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar ahli
madya Pariwisata



Disusun Oleh :
FIDININYA FAUZI
NIM : 2394406022pp

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Buah Menteng yang Jarang Diolah Melalui
Diversifikasi dan Formulasi Minuman Jeli

Penulis : Fidininya Fauzi

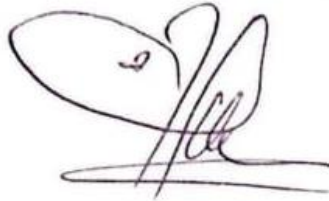
NIM : 2394406022

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan penguji Tugas Akhir di
Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Selasa, tanggal 14 Juli
2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



Nurofik, S. Pd.
NIP. 2047753654130193

Anggota 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Buah Menteng yang Jarang Diolah Melalui
Diversifikasi dan Formulasi Minuman Jeli

Penulis : Fidininya Fauzi
NIM : 2394406022
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada Kamis, 2 Juli
2026

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Liza Amalia Putri, S.S., M.a
NIP. 198406262019032013

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Seni Kuliner



Muhamad Ridwan, S.Ikom., M.M.
NIP. 198603272019031013

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fidiniya Fauzi
NIM : 2394406022
Program Studi : Pariwisata
Jurusan : Seni Kuliner
Tahun Akademik : 2023

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Pemanfaatan Buah Menteng Yang Jarang Diolah melalui Diversifikasi dan Formulasi Produk Minuman Jeli 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, 12 Juni 2026

 Tanda

The image shows a handwritten signature in black ink over a red and white revenue stamp. The stamp is labeled '10000' and 'METERAI TEMPEL' with a serial number '9AA0CAKX403298048'. The signature is written in a cursive style.

Fidiniya Fauzi

2394406022

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Fidiniya Fauzi

NIM : 2394406022

Program Studi : Pariwisata

Jurusan : Seni Kuliner

Tahun Akademik : 2023

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:

Pemanfaatan Buah Menteng Yang Jarang Diolah Melalui Diversifikasi dan Formulasi minuman Jeli.

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, 12 Juni 2026



Fidiniya Fauzi

2394406022

ABSTRACT

*Indonesia has abundant natural resources, including various local fruits with potential for value-added product development. One underutilized fruit is Menteng (*Baccaurea racemosa*), which has a distinctive sweet and sour taste and contains beneficial bioactive compounds. This study aims to explore the utilization of menteng fruit as the main ingredient in jelly drink production and to determine the optimal formulation. The research uses a qualitative approach with experimental methods, including Menteng syrup preparation through sugar maceration, ginger and lemongrass infusion, formulation, heating, and cooling processes. The product is evaluated through organoleptic tests based on taste, aroma, color, and texture. The result indicates that mentang-based jelly drink has potential as an innovative product with unique flavor and economic value.*

Keywords: *Menteng fruit, jelly drink, Food Diversification, Herbal Infusion, Product Innovation*

ABSTRAK

Indonesia memiliki sumber daya alam yang melimpah, termasuk berbagai buah lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Salah satu buah yang belum dimanfaatkan secara optimal adalah buah Menteng (*Baccaurea racemosa*). Buah ini memiliki rasa khas asam manis serta kandungan senyawa bioaktif yang bermanfaat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan buah Menteng sebagai bahan dasar minuman jeli serta menentukan formulasi yang tepat. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan eksperimen melalui tahapan pembuatan sirup Menteng dengan metode maserasi, pembuatan *infused* jahe dan sereh, formulasi, pemasakan, dan pendinginan. Produk diuji secara organoleptik berdasarkan rasa, aroma, warna, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman jeli berbahan dasar buah Menteng memiliki potensi sebagai produk inovatif dengan cita rasa unik dan nilai ekonomi yang tinggi.

Kata kunci : Buah Menteng, Minuman Jeli, Diversifikasi pangan, Inovasi

PRAKATA

Segala puji bagi Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis diberikan kemudahan dan kemampuan untuk menuntaskan tugas akhir ini. Adapun penyusunan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi syarat kelulusan pendidikan jenjang Diploma-III pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Pada tugas akhir ini, penulis menyusun laporan tugas akhir berjudul "Formulasi Pemanfaatan Buah Menteng yang Jarang Diolah melalui Diversifikasi dan Formulasi Minuman Jeli".

Laporan tugas akhir ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D, selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta
2. Mawan Nugraha, Ph.D., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M.selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
7. Swastono Putro P, S.Par., M.Par, selaku Dosen Pembimbing I
8. Liza Amalia Putri, S.S.,M.A selaku Dosen Pembimbing II
9. Yang teristimewa buat kedua orangtua tercinta, ibu dan ayah yang tiada hentinya melangitkan doa baiknya serta memberikan dukungan kepada anak perempuannya ini dalam memperjuangan masa depan. Walaupun tidak sempat merasakan untuk duduk di bangku perkuliahan, namun mereka selalu berusaha bekerja keras untuk memberikan yang terbaik kepada putri kecilnya. Terimakasih untuk dukungan dan motivasinya serta mengajarkan kebaikan hidup untuk penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sampai wisuda. Tuhan yang akan membalas semua kebaikan kalian, kiranya ibu dan ayah sehat selalu, panjang umur dan bahagia selalu.

10. Terimakasih kepada teman-teman mentelly yaitu Syifa, Salwa, dan Shella yang telah kebersamai penulis dalam seluruh perjalanan perkuliahan ini. Terima kasih atas setiap kebaikan, empati, kebersamaan, dan dukungan luar biasa yang selalu diberikan. Tugas akhir ini tidak akan dapat terselesaikan tanpa adanya campur tangan, bantuan, dan semangat dari kalian. Semoga langkah kalian senantiasa dibersamai dengan kebaikan, keberkahan, serta dimuliakan dalam setiap jalan yang ditempuh.
11. Terima kasih kepada keluarga kecil Ninis Gang, serta teman-teman Angkatan 5 atas kebersamaan, dukungan, dan semangat yang telah mengiringi perjalanan penulis selama menempuh pendidikan ini. Setiap proses, pengalaman, dan kenangan yang terukir bersama menjadi bagian berharga dalam perjalanan penulis hingga terselesaikannya tugas akhir ini.
- 12.
13. Penulis juga menyampaikan terima kasih yang tulus kepada Mba M atas kebaikan hatinya meminjamkan laptop yang menjadi saksi bisu perjuangan ini, serta kepada ruang teduh milik Mba R yang selalu hadir sebagai tempat tumpuan di saat-saat mendesak, penampung segala keluh kesah, dan tempat memulihkan kedamaian jiwa. Tak lupa, ucapan terima kasih ini diperuntukkan bagi seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu—atas setiap kebaikan yang dihadirkan, baik melalui doa, waktu, tenaga, maupun segala bentuk bantuan yang dengan ikhlas mengiringi langkah penulis hingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Jakarta, 14 Juli 2026



Fidiniya Fauzi

NIM. 2394406022

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISMEPERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
ABSTRACT	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Identifikasi masalah	3
C. Batasan masalah.....	3
D. Rumusan masalah.....	3
E. Tujuan penulisan	4
F. Manfaat penulisan	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Inovasi dan Diversifikasi Produk Pangan	5
B. Formulasi produk pangan.....	5
C. Buah Menteng (<i>Baccaurea racemosa</i>).....	7
D. Minuman Non Alkohol	7
E. Minuman Jeli.....	8
F. Pengembangan minuman Jeli.....	11
G. <i>Infused water</i>	12
H. Kajian penelitian terdahulu	13
BAB III.....	15
METODE PENELITIAN	15
A. Data dan Objek penulisan	15
B. Teknik Pengumpulan Data.....	16
C. Ruang lingkup	19

D. Langkah Kerja.....	19
E. Alat.....	26
F. Pasca Produksi	28
BAB IV	29
METODE PENELITIAN	29
A. Tahapan Penentuan Resep Kontrol	29
B. Hasil <i>Expert Judgement</i> Resep Acuan	29
C. Tahapan Pengembangan Bahan Formulasi	32
D. Penyusunan formulasi minuman Jeli buah Menteng	40
E. Hasil <i>Expert Judgement</i> Formulasi	45
F. Penyajian dan Karakteristik Produk.....	52
G. Estimasi Harga Pokok Produksi (HPP).....	55
BAB V.....	61
PENUTUP.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Buah Menteng.....	7
Gambar 2 Kemasan Minuman Jeli	8
Gambar 3 Infused Water	12
Gambar 4 Diagram alur proses pembuatan sirup buah menteng Metode 1.....	24
Gambar 5 Diagram alur proses pembuatan sirup buah menteng Metode 2.....	24
Gambar 6 Diagram alur proses pembuatan sirup buah menteng Metode 3.....	24
Gambar 7 Diagram alur proses pembuatan sirup buah menteng Metode 4.....	25
Gambar 8 Metode pembuatan Infused Sereh	25
Gambar 9 Metode pembuatan Infused Jahe	25
Gambar 10 Metode pembuatan Minuman Jeli buah menteng.....	26
Gambar 11 proses pembuatan sirup buah Menteng Metode Maserasi	32
Gambar 12 proses pembuatan sirup buah Menteng Metode Maserasi dengan pemanasan langsung	33
Gambar 13 proses pembuatan sirup buah Menteng Metode Blender dengan pemanasan langsung	34
Gambar 14 dokumentasi proses pembuatan sirup buah Menteng Metode Blender	35
Gambar 15 Proses pembuatan Infused Jahe	38
Gambar 16 Proses pembuatan Infused Sereh	39
Gambar 17 Formulasi minuman Jeli buah Menteng.....	41
Gambar 18 Profil Expert Judgement	46
Gambar 19 kemasan produk	52
Gambar 20 kemasan produk	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pengembang Minuma Jeli	11
Tabel 2 Resep Kontrol Minuman Jeli	20
Tabel 3 Variabel Formulasi	21
Tabel 4 Komposisi Persentase Bahan pada Setiap Formulasi Minuman Jeli Buah Menteng	21
Tabel 5 Alat	26
Tabel 6 Resep Acuan	29
Tabel 7 Hasil Uji Expert Resep Acuan	30
Tabel 8 Resep Acuan	31
Tabel 9 karakteristik sirup buah Menteng	36
Tabel 10 Resep Infused Jahe	38
Tabel 11 Resep Infused Sereh	39
Tabel 12 Formulasi minuman Jeli buah Menteng	40
Tabel 13 Profil Expert Judgement	45
Tabel 14 Rekapitulasi Hasil Expert Judgement Formulasi Minuman Jeli Buah Menteng	47
Tabel 15 Rekapitulasi Hasil Expert Judgement Formulasi Minuman Jeli Buah Menteng	48
Tabel 16 Karakteristik produk minuman jeli buah Menteng	53
Tabel 17 Karakteristik produk minuman jeli buah Menteng	55
Tabel 18 HPP Formulasi Infused Jahe	56
Tabel 19 HPP Formulasi Infused Sereh	56
Tabel 20 HPP Formulasi Kontrol	57
Tabel 21 HPP Formulasi 75% Minuman Jeli Buah Menteng	58
Tabel 22 HPP Formulasi 50% Minuman Jeli Buah Menteng	58
Tabel 23 HPP Formulasi 50% Minuman Jeli Buah Menteng	59

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 BIODATA DIRI	64
LAMPIRAN 2 LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR.....	65
LAMPIRAN 3 LEMBAR PERSETUJUAN <i>EXPERT JUDGEMENT</i>	67
LAMPIRAN 4 LEMBAR PENILAIAN <i>EXPERT JUDGEMENT</i> RESEP ACUAN MINUMAN JELI	73
LAMPIRAN 5 LEMBAR PENILAIAN <i>EXPERT JUDGEMENT</i> MINUMAN JELI BUAH MENTENG.....	79
LAMPIRAN 6 DOKUMENTASI KEGIATAN	85