

**MODIFIKASI MINUMAN JAHE SUSU
DENGAN PENAMBAHAN BOBA JAHE**



**Aliv Bintang Jovian
1508519023**

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

PEMBUATAN JAHE SUSU BOBA

Aliv Bintang Jovian

Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRAK

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk membuat modifikasi baru minuman berbahan dasar jahe yaitu Jahe Susu Boba. Inovasi minuman ini merupakan inovasi dari minuman Jahe Susu dengan penambahan Boba Jahe. Uji coba ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Gedung H Lantai 2, Universitas Negeri Jakarta dengan lama pembuatan produk dilakukan selama kurang lebih 4 bulan, terhitung tanggal 8 Maret 2022 – 04 Juli 2022. Ujicoba ini dilakukan dengan metode eksperimen. Ujicoba dilakukan sebanyak 3 kali percobaan. Penilaian kualitas produk dilakukan dengan memperhatikan 8 aspek yaitu aspek warna Jahe Susu yang memiliki rata-rata 4.5 putih kecoklatan mendekati coklat muda, aspek aroma jahe susu yang mendapatkan rata-rata 4.5 beraroma susu jahe mendekati sangat beraroma susu jahe, aspek rasa yang memiliki rata-rata 4 terasa susu jahe, aspek warna boba memiliki rata-rata 4.5 coklat agak mengkilap mendekati mengkilap, aspek aroma pada boba memiliki rata-rata 3.5 cukup beraroma jahe mendekati beraroma jahe, aspek rasa boba yang memiliki rata-rata 3.5 rasa jahe cukup kuat mendekati kuat, aspek tekstur pada boba dengan rata-rata 4.5 tidak kenyal mendekati cukup kenyal dan aspek bentuk boba dengan rata-rata 5 bentuk boba bulat besar dengan ukuran 0,8cm. produk jahe susu boba memiliki daya terima yang baik. Jahe susu boba memiliki harga jual Rp 9,900

Kata Kunci: Jahe Susu, Boba Jahe, Modifikasi

PEMBUATAN JAHE SUSU BOBA

Aliv Bintang Jovian

Supervisor : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to make a new modification of a ginger-based drink, called Jahe Susu Boba. This drink is an innovation from the Ginger milk drink with the addition of Ginger boba. This trial was carried out at the Food Processing Laboratory, Building H, 2nd Floor, State University of Jakarta with a duration of approximately 4 months, starting from March 8, 2022 – July 04, 2022. This trial was carried out using an experimental method. The experiment was carried out 3 times. The product quality assessment was carried out by taking into account 8 aspects, namely the color aspect of Ginger Susu which has an average of 4.5 brownish white approaching light brown, the aroma aspect of milk ginger which gets an average of 4.5 ginger milk flavored close to very ginger milk flavoring, the taste aspect which has an average The average of 4 tastes ginger milk, the color aspect of the boba has an average of 4.5 slightly glossy brown to almost glossy, the aroma aspect of the boba has an average of 3.5 quite ginger-scented close to ginger-scented, the boba taste aspect which has an average of 3.5 ginger taste is quite strong close to strong, the texture aspect of the boba with an average of 4.5 not chewy is close to quite chewy and the aspect of the shape of the boba with an average of 5 large round boba shapes with a size of 0.8cm. Boba milk ginger products have good acceptability. Boba milk ginger has a selling price of Rp. 9,900

Keyword: Jahe Susu, Boba Jahe, Modifikasi

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR
PERSETUJUANDOSEN PEMBIMBING

Nama : Aliv Bintang Jovian
NIM : 1508519023
Judul Tugas Akhir : Pembuatan Jahe Susu Boba

Nama / Dosen Pembimbing Tanda Tangan Tanggal



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 198411022014042002
2022

Jakarta, 28 Juli

Mengetahui:

Koordinator Program Studi D3 Tata
Boga



Dr. Rina Febriana,

M.Pd

NIP:1972021120050

12001

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Aliv Bintang Jovian
NIM : 1508519023
Judul Tugas Akhir : Modifikasi Jahe Susu Dengan Penambahan Boba Jahe

Disetujui oleh :
Pembimbing



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

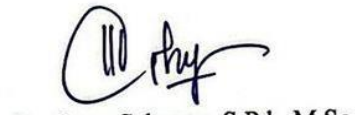
Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji




Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001

Anggota Penguji



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji



Dr. Ir. Ridawati M.Si
NIP. 197012181997022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Aliv Bintang Jovian
NIM : 1508519023
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ D3 Tata Boga
Alamat email : jovianbintang@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :

Modifikasi Minuman Jahe Susu Dengan Penambahan Boba Jahe

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta,

Penulis

(Aliv Bintang Jovian)

HALAMAN PERNYATAAN.

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aliv Bintang Jovian

NIM : 1508519023

Saya menyatakan dengan sebenar – benarnya Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Jahe Susu Boba” adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing Tugas Akhir, dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi manapun. Sumber informasi berasal dari berbagai Jurnal, Website, dan Buku yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir Tugas Akhir ini.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta

Jakarta, 26 Juli 2022

Yang Membuat Pernyataan



Aliv Bintang Jovian
(1508519023)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Jahe Susu Boba”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md). Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu penulis, diantaranya :

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
3. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan

Orang tua Ibu Henny Purwanti dan Bapak Achmad Jazuri, Adik saya Maularakha Jani Qodriyah, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Dhita Fadilah Syifa dan teman-teman Team Faedah, teman seperjuangan dan sahabat penulis yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir. Teman-teman Program Studi D3 Tata Boga 2019 yang telah membantu memberi masukan dalam mengerjakan Tugas Akhir. Akhirnya semoga tulisan ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan inovasi minuman tradisional.

Jakarta, 28 Juli 2022



Aliv Bintang Jovian
1508519023

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi masalah.....	3
1.3 Pembatasan masalah.....	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB 2 KAJIAN TEORI.....	4
2.1 Jahe.....	4
2.2. Produk Asli (Jahe Susu)	5
2.2.1 Bahan Produk Asli.....	6
2.2.2 Pembuatan Jahe Susu.....	9
2.3 Jahe Susu Boba.....	10
2.3.1 Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Boba Jahe.....	11
2.3.2Proses Pembuatan Jahe Susu Boba.....	12
2.3.4 Alur Pembuatan Jahe Susu Boba.....	14
2.3.5 Aspek Modifikasi Jahe Susu Boba.....	16
2.7 Alat Yang Digunakan.....	17
2.8 Kemasan dan Label Jahe Susu Boba.....	18
2.8.1 Kemasan	18

2.8.1.1 Jenis Kemasan Yang Digunakan	20
2.8.1.2 Desain kemasan	21
2.8.2 Label	22
BAB 3 PEMBAHASAN	23
3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba.....	23
3.2 Prosedur Uji Coba	23
3.2.1 Formula Standar Jahe Susu.....	23
3.2.2 Uji Coba Formula Standar	25
3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi	28
3.3.1 Komposisi dan Formula Produk Modifikasi.....	28
3.3.1.1 Uji Coba Formula Modifikasi.....	28
3.3.1.2 Formula Terbaik Modifikasi.....	32
3.3.2 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi.....	34
3.3.2.1 Aspek Warna Jahe Susu.....	34
3.3.2.2 Aspek Aroma Jahe Susu	35
3.3.2.3 Aspek Rasa Pada Jahe Susu.....	35
3.3.2.4 Aspek Warna Boba.....	36
3.3.2.5 Aspek Aroma Pada Boba.....	36
3.3.2.6 Aspek Rasa Pada Boba	37
3.3.2.7 Aspek Tekstur Boba.....	37
3.3.2.8 Aspek Bentuk Boba	37
3.3.2.9 Rata-Rata Keseluruhan	38
3.3.5 Analisis Biaya	39
3.3.4 Kelemahan Uji Coba.....	41
BAB 4 PENUTUP.....	42
4.1 Kesimpulan.....	42
4.2 Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Jahe per 100g.....	5
Tabel 2.1 Alat yang digunakan.....	17
Tabel 3.1 formula standar jahe susu.....	23
Tabel 3.2 uji coba formula standar.....	25
Tabel 3.3 uji coba boba 1.....	28
Tabel 3.4 uji coba boba 2.....	30
Tabel 3.5 formula Jahe Susu Boba terbaik.....	32
Tabel 3.6 Aspek Warna Jahe Susu.....	34
Tabel 3.7 Aspek Aroma Susu Jahe.....	35
Tabel 3.8 Aspek Rasa Jahe Susu.....	35
Tabel 3.9 Aspek Warna Boba.....	36
Tabel 3.10 Aspek Aroma Boba.....	36
Tabel 3.11 aspek rasa pada boba.....	37
Tabel 3.12 aspek tekstur boba.....	37
Tabel 3.13 aspek bentuk boba.....	38
Tabel 3.14 Rata-Rata Keseluruhan.....	38
Tabel 3.15 Daftar Harga Bahan.....	39



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jahe	6
Gambar 2.2 Susu.....	7
Gambar 2.3 Gula Merah	7
Gambar 2.4 Kayu Manis.....	8
Gambar 2.5 Serai	9
Gambar 2.6 Jahe	12
Gambar 2.7 Tepung Tapioka	11
Gambar 2.8 Gula Merah	11
Gambar 2.9 Kompor	17
Gambar 2.10 <i>Sauce Pan</i>	17
Gambar 2.11 <i>stock pot</i>	18
Gambar 2.12 <i>bowl</i>	18
Gambar 2.13 design kemasan	21
Gambar 2.14 logo we drank.....	22

