

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**INOVASI PRODUK MINUMAN REMPAH LOKAL
MENGUNAKAN GULA JAGUNG, GULA KELAPA PUTIH, DAN
GULA STEVIA**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

MUHAMMAD MIRZA AL KAUTSAR

1508520025

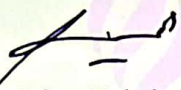
**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

2024

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Inovasi Produk Minuman Rempah Lokal
Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan
Gula Stevia
Penyusun : Muhammad Mirza Al Kautsar
NIM : 1508520025
Tanggal Ujian : 16 Juli 2024

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,




Dr. Rina Febriana, M.Pd.
NIP. 197202112005012001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi


Ketua Penguji,

Dosen Penguji I,

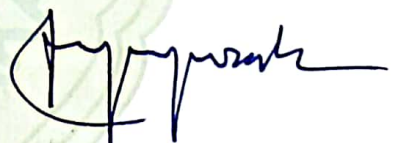
Dosen Penguji II,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si.



Efrina, S.Tp., M.Sc.



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S,
MM.


NIP. 197012181997022001

NIP. 1982020920088012012

NIP. 196007231986022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan,



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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atas dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan



Muhammad Mirza Al Kautsar

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi yang berjudul “Inovasi Produk Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia” ini dengan baik guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan pada jurusan Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Selama penulisan skripsi ini tentunya penulis menyadari bahwa penulisan ini tidak dapat terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak baik moril maupun materil. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung penulis.

Kasih yang tulus serta penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Bapak Dr. Cucu Cahyana, M.Sc selaku kepala program studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Ibu Dra. Sachriani, M.Kes selaku Pembimbing Akademik penulis yang telah mendukung dan membimbing selama masa kuliah.
3. Ibu Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku dosen Pembimbing Skripsi saya yang telah berkenan memberikan waktu untuk membimbing penulis, memberikan tambahan ilmu dan solusi pada setiap permasalahan atas kesulitan dalam penulisan skripsi ini.
4. Kedua orang tua, ibunda tercinta Nurpiah dan ayahanda Ahmadi yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materil serta doa tulus yang tiada henti-hentinya kepada penulis.
5. Segenap keluarga, saudara, dan teman-teman yang telah menyemangati dan membantu penyelesaian skripsi ini.
6. Seluruh Bapak/Ibu dosen program studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan pengetahuan yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.

7. Seluruh teman-teman seangkatan, terutama kelas Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan sesi 1 angkatan 2020 yang selalu memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis.
8. Seluruh staf dan karyawan Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bantuan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, sebab terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukkan bahkan kritikan yang membangun dari berbagai pihak. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak khususnya dalam bidang tata boga.

Jakarta, Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan



Muhammad Mirza Al Kautsar



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 : Muhammad Mirza Al Kautsar
NIM : 1508520025
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : mrzlktsr@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 (.....)

yang berjudul :

Inovasi Produk Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia

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,

(Muhammad Mirza Al Kautsar)

Inovasi Produk Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia

Muhammad Mirza Al Kautsar
Pembimbing: Dr. Rina Febriana, M.Pd

ABSTRAK

Minuman rempah lokal adalah produk minuman yang terbuat dari rempah-rempah yang dapat tumbuh di Indonesia. Rempah lokal yang diolah menjadi minuman yang lebih encer, menyegarkan, dan mudah dibawa akan lebih mudah diterima oleh konsumen dibandingkan dengan minuman tradisional lainnya yang memiliki konsistensi yang kental serta rasa dan aroma yang cenderung kuat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui rempah apa yang digunakan dan jenis bahan pemanis yang ditambahkan dalam pembuatan produk inovasi minuman rempah lokal. Selanjutnya, hasil produk inovasi minuman ini diuji secara deskriptif untuk mengetahui karakteristik sensori dari produk tersebut. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan yang terletak di Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu dimulainya penelitian dari Desember 2023 hingga Juni 2024. Berdasarkan hasil penelitian, rempah yang digunakan pada pembuatan minuman ini di antaranya adalah jahe merah, serai, kayu manis, cengkeh, serta salah satu bahan pemanis lebih rendah kalori yaitu gula kelapa putih, gula stevia, atau gula jagung. Kemudian, uji validasi kelayakan produk dilakukan dengan melibatkan 10 orang panelis yang memiliki tingkat keahlian terlatih dalam penilaian sensori minuman rempah. Data yang didapatkan diolah dan dipaparkan dengan metode deskriptif kuantitatif. Hasilnya adalah sampel yang menggunakan gula kelapa putih memiliki kualitas paling baik dibandingkan dengan sampel yang menggunakan gula stevia dan gula jagung. Hal ini disebabkan aspek yang dimiliki sampel minuman yang menggunakan gula kelapa putih adalah yang paling sesuai atau mendekati dengan kualitas yang diharapkan yaitu, warnanya cokelat, beraroma jahe, rasa jahenya cukup kuat, rasa pedas jahenya agak pedas, rasanya manis, dan konsistensinya sangat encer.

Kata kunci: Inovasi, minuman rempah, gula jagung, gula kelapa putih, gula stevia

Local Spice Drink Product Innovation Using Corn Sugar, White Coconut Sugar and Stevia Sugar

Muhammad Mirza Al Kautsar
Advisor: Dr. Rina Febriana, M.Pd

ABSTRACT

Local spice drinks are beverage products made from spices that can grow in Indonesia. Local spices that are processed into drinks that are thinner, refreshing and easy to carry will be more easily accepted by consumers compared to other traditional drinks which have a thick consistency and tend to have a strong taste and aroma. The aim of this research is to find out what spices are used and what types of sweeteners are added in making innovative local spice drink products. Next, the results of this innovative beverage product were tested descriptively to determine the sensory characteristics of the product. This research was carried out in the Processing Laboratory located in the Culinary Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The start time for the research is from December 2023 to June 2024. Based on the research results, the spices used in making this drink include red ginger, lemongrass, cinnamon, cloves, as well as one of the lower calorie sweeteners, namely white coconut sugar, stevia sugar, or corn sugar. Then, a product feasibility validation test was carried out involving 10 panelists who had a level of expertise trained in sensory assessment of spice drinks. The data obtained was processed and presented using quantitative descriptive methods. The result was that samples using white coconut sugar had the best quality compared to samples using stevia sugar and corn sugar. This is because the aspects of the drink samples that use white coconut sugar are the ones that best match or are close to the expected quality, namely, the color is brown, the aroma is ginger; the ginger taste is quite strong, the ginger taste is slightly spicy, the taste is sweet, and the consistency is very runny.

Keyword: Innovation, spice drink, corn sugar, white coconut sugar, stevia sugar

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Fokus Penelitian	4
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kerangka Teoritik	6
2.1.1 Minuman	6
2.1.2 Rempah Lokal	10
2.1.3 Bahan Pemanis	20
2.1.4 Garam.....	25
2.2 Pengembangan Inovasi Produk Minuman Rempah Lokal	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	31
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	31
3.3 Bahan dan Alat yang Digunakan	32
3.3.1 Bahan yang Digunakan	32
3.3.2 Alat yang Digunakan.....	33
3.4 Rancangan Metode Pengembangan.....	34
3.4.1 Analisis Kebutuhan	34
3.4.2 Sasaran Produk.....	34
3.4.3 Rancangan Produk	35

3.5	Instrumen.....	44
3.6	Teknik Pengumpulan Data	47
3.7	Teknik Analisis Data.....	47
BAB IV HASIL INOVASI PRODUK MINUMAN REMPAH LOKAL		48
4.1	Hasil Pengembangan Inovasi Produk Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia	48
4.1.1	Rempah Lokal yang Digunakan Pada Inovasi Produk Minuman ...	49
4.1.2	Jumlah Bahan Pemanis yang Ditambahkan Pada Inovasi Produk Minuman Rempah Lokal	50
4.1.3	Formula Standar Inovasi Produk Minuman Rempah Lokal	51
4.2	Kelayakan Produk	53
4.1	Pembahasan	63
4.3.1	Pembahasan Formula Produk Minuman Rempah Lokal	63
4.3.2	Pembahasan Uji Validasi Produk Minuman rempah Lokal	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		69
5.1	Kesimpulan.....	69
5.2	Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....		71
LAMPIRAN.....		74
RIWAYAT HIDUP.....		80

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kebutuhan Bahan	32
Tabel 3. 2 Kebutuhan Alat.....	33
Tabel 3. 3 Bahan Formula Standar	36
Tabel 3. 4 Hasil Uji Coba Formula Standar	38
Tabel 3. 5 Bahan Uji Coba I.....	39
Tabel 3. 6 Hasil Uji Coba I.....	40
Tabel 3. 7 Bahan Uji Coba II	40
Tabel 3. 8 Hasil Uji Coba II	41
Tabel 3. 9 Bahan Uji Coba III	41
Tabel 3. 10 Hasil Uji Coba III	42
Tabel 3. 11 Bahan Uji Coba IV	42
Tabel 3. 12 Hasil Uji Coba IV.....	43
Tabel 3. 13 Bahan Uji Coba V	43
Tabel 3. 14 Hasil Uji Coba V	44
Tabel 3. 15 Kisi-Kisi Instrumen Validasi	45
Tabel 4. 1 Spesifikasi Panelis Uji Validasi.....	48
Tabel 4. 2 Panduan Poin Penilaian Hasil Validasi.....	54
Tabel 4. 3 Poin Hasil Aspek Warna Minuman	56
Tabel 4. 4 Poin Hasil Aspek Aroma Jahe	57
Tabel 4. 5 Poin Hasil Aspek Rasa Jahe	58
Tabel 4. 6 Poin Hasil Aspek Rasa Pedas Jahe.....	59
Tabel 4. 7 Poin Hasil Aspek Rasa Manis	60
Tabel 4. 8 Poin Hasil Aspek Konsistensi Minuman.....	62
Tabel 4. 9 Tabel Rekapitulasi Rata-rata Skor Masing-masing Sampel	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Air Mineral	7
Gambar 2. 2 Minuman Menyegarkan	7
Gambar 2. 3 Kopi	8
Gambar 2. 4 Minuman Rempah	8
Gambar 2. 5 Minuman Beralkohol	9
Gambar 2. 6 Jahe Putih	11
Gambar 2. 7 Jahe Emprit	12
Gambar 2. 8 Jahe Merah	12
Gambar 2. 9 Serai	13
Gambar 2. 10 Kayu manis	13
Gambar 2. 11 Cengkeh	14
Gambar 2. 12 Temulawak	14
Gambar 2. 13 Kencur	15
Gambar 2. 14 Pala	15
Gambar 2. 15 Asam Jawa	16
Gambar 2. 16 Kunyit	16
Gambar 2. 17 Lada	17
Gambar 2. 18 Adas Manis	17
Gambar 2. 19 Kapulaga	18
Gambar 2. 20 Kayu Secang	18
Gambar 2. 21 Brotowali	19
Gambar 2. 22 Jintan	19
Gambar 2. 23 Gula Pasir	21
Gambar 2. 24 Gula Kelapa Putih	21
Gambar 2. 25 Gula Stevia	22
Gambar 2. 26 Gula Jagung	22
Gambar 2. 27 Gula Merah	23
Gambar 2. 28 Madu	23
Gambar 2. 29 Aspartam	24
Gambar 2. 30 Garam Meja	25
Gambar 2. 31 Garam Laut	26
Gambar 2. 32 Garam Himalaya	26
Gambar 2. 33 Garam Kosher	27
Gambar 2. 34 Diagram Alur Pengolahan Minuman Rempah	30
Gambar 3. 1 Bagan Alur Pembuatan Formula Standar	38
Gambar 3. 2 Uji Coba Formula Standar	39
Gambar 3. 3 Uji Coba I	40
Gambar 3. 4 Uji Coba II	41
Gambar 3. 5 Uji Coba III	42
Gambar 3. 6 Uji Coba IV	43
Gambar 3. 7 Uji Coba V	44
Gambar 4. 1 Bagan Pembuatan Inovasi Produk Minuman Rempah Lokal	53
Gambar 4. 2 Bagan Aspek Warna Minuman	56

Gambar 4. 3 Bagan Aspek Aroma Jahe.....	57
Gambar 4. 4 Bagan Aspek Rasa Jahe.....	58
Gambar 4. 5 Bagan Aspek Rasa Pedas Jahe	60
Gambar 4. 6 Bagan Aspek Rasa Manis Minuman	61
Gambar 4. 7 Bagan Aspek Konsistensi Minuman	63



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Instrumen Validasi.....	75
Lampiran 2 Proses Pembuatan Minuman Rempah	76
Lampiran 3 Produk Final	76
Lampiran 4 Proses Validasi Panelis Ahli Nondosen	77
Lampiran 5 Tabel Hasil Validasi Sampel 981 (Gula Kelapa Putih).....	77
Lampiran 6 Tabel Hasil Validasi Sampel 119 (Gula Stevia).....	78
Lampiran 7 Tabel Hasil Validasi Sampel 476 (Gula Jagung)	78
Lampiran 8 Formula Sampel yang Menggunakan Gula Kelapa Putih	79
Lampiran 9 Formula Sampel yang Menggunakan Gula Stevia	79
Lampiran 10 Formula Sampel yang Menggunakan Gula Jagung.....	79

