

## ABSTRAK

**Irmala Ismawati. 2024.** Kombinasi Kombucha dengan Ekstrak Lemon. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Herlina., S.H., M.H. & Mandra. S.Par., M.MPar.

Tujuan penelitian untuk mengetahui cara pengolahan kombinasi kombucha dengan ekstrak lemon dan hasil dari uji organoleptik. Proses pembuatan produk ini peneliti menggunakan metode *boiling & shaking* pada proses pembuatan kombucha dan kombinasi kombucha dengan ekstrak lemon. Metode *boiling* dilakukan untuk merebus air, gula dan teh hitam, sedangkan metode *shaking* untuk mencampurkan semua bahan dan menghasilkan minuman yang dingin. Metode penelitian ini menggunakan metode kuantitatif yakni studi kasus dengan cara observasi dan kuesioner. Populasi dan sampel yang digunakan oleh peneliti sebanyak dua puluh empat panelis, diantaranya dua panelis ahli yang sudah berpengalaman di bidang *hospitality* khususnya *bartender* dan dua puluh dua panelis umum, meliputi masyarakat awam dan orang yang mempunyai *basic mixology* untuk memberikan tanggapan terkait hasil uji produk kombinasi kombucha dengan ekstrak lemon. Metode penelitian dalam pengembangan Tugas Akhir ini adalah menggunakan bahan, resep, sesuai dengan yang sudah peneliti siapkan, dan sesuai dengan tahapan proses pembuatan produk. Teknik pengumpulan data pada Tugas Akhir ini yaitu peneliti menggunakan teknik observasi, dokumentasi, dan form kuesioner sebagai alat utama dalam pengumpulan data uji organoleptik yang peneliti berikan kepada panelis ahli maupun panelis umum. Hasil penelitian pada uji coba produk minuman ini menggunakan hasil dari uji coba kedua, dengan resep 90 ml kombucha, 20 ml *lemon juice*, 30 ml *simple syrup*, 5 pcs *ice cube*, hasil uji coba kedua sesuai dengan yang diinginkan peneliti karena telah melalui tahap uji panelis ahli dan uji panelis umum.

Kata Kunci : Kombinasi, Kombucha, Ekstrak lemon

## **ABSTRACT**

*Irmala Ismawati. 2024. Combination of Kombucha with Lemon Extract. Lombok Tourism Polytechnic. Advisor: Herlina, S.H., M.H. & Mandra. S.Par., M.MPar.*

*The purpose of the study was to determine how to process the combination of kombucha with lemon extract and the results of the organoleptic test. In the process of making this product, researchers used the boiling & shaking method in the process of making kombucha and the combination of kombucha with lemon extract. The boiling method is done to boil water, sugar and black tea, while the shaking method is to mix all the ingredients and produce a cold drink. This research method uses a quantitative method, namely a case study by means of observation and questionnaires. The population and samples used by researchers were twenty-four panelists, including two expert panelists who are experienced in the field of hospitality, especially bartenders and twenty-two general panelists, including ordinary people and people who have basic mixology to provide responses related to the test results of kombucha combination products with lemon extract. The research method in the development of this Final Project is to use ingredients, recipes, according to what the researcher has prepared, and according to the stages of the product manufacturing process. The data collection technique in this Final Project is that researchers use observation techniques, documentation, and questionnaire forms as the main tool in collecting organoleptic test data that researchers give to expert panelists and general panelists. The results of the research on the trial of this beverage product used the results of the second trial, with a recipe of 90 ml of kombucha, 20 ml of lemon juice, 30 ml of simple syrup, 5 pcs of ice cubes, the results of the second trial were in accordance with what the researchers wanted because they had gone through the testing stage expert panelists and general panelist tests.*

*Keywords: Combination, Kombucha, Lemon Extract*