

ABSTRAK

LALU SYAHRAL AL MIDAD. 2024. Kreasi Minuman *Smoothies* Berbahan Dasar Buah Stroberi. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Hendri Yadi Saputra S.Tr.Par. M.B.A., CHE dan Rizda Endean Ngoluanta Batubara M.Pd.

Industri minuman saat ini terus berkembang seiring dengan perubahan selera dan gaya hidup masyarakat. Salah satu tren yang sedang populer adalah minuman sehat yang terbuat dari buah-buahan segar, seperti *smoothies*. *Smoothies* memberikan berbagai manfaat kesehatan karena kaya akan vitamin dan nutrisi. Buah stroberi dipilih sebagai bahan dasar dalam penelitian ini karena kandungan antioksidannya yang tinggi dan oleh karena itu, inovasi dalam pembuatan *smoothies* berbahan dasar buah stroberi diharapkan dapat memenuhi kebutuhan pasar sekaligus memberikan variasi baru dalam pilihan minuman sehat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan serta hasil uji panelis ahli dan panelis umum dari pengembangan minuman *smoothies* berbahan dasar buah stroberi, serta menambah wawasan dalam mengembangkan produk *smoothies*. Metode pengolahan data yang digunakan dalam pengembangan produk Tugas Akhir ini meliputi analisis data kualitatif dan kuantitatif. Populasi dan sampel dalam penelitian ini mencakup individu-individu yang berpengalaman dalam industri hospitaliti, khususnya bartender, untuk menilai hasil dari produk pengembangan *smoothies* berbahan dasar buah stroberi. Teknik pengumpulan data meliputi tinjauan umum, dokumentasi, demonstrasi, dan kuesioner yang diberikan kepada panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa resep yang digunakan dalam uji coba, yaitu 30 gram stroberi, 40 mililiter jus jeruk, 1 oz yogurt, 1 oz air gula, 1 oz jus cranberry, 90 mililiter susu segar, dan 5 buah es batu, menghasilkan produk yang sesuai dengan harapan peneliti.

Kata Kunci : Pengembangan *Smoothies* Stroberi

ABSTRACT

LALU SYAHRAL AL MIDAD. 2024. *Creation of Smoothies Drinks Based on Strawberries. Thesis. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisor: Hendri Yadi Saputra S.Tr.Par. MBA. CHE and Rizda Endean Ngoluanta Batubara M.Pd.* The beverage industry currently continues to develop along with changes in people's tastes and lifestyles. One trend that is currently popular is healthy drinks made from fresh fruit, such as smoothies. Smoothies provide various health benefits because they are rich in vitamins and nutrients. Strawberries were chosen as the basic ingredient in this research because of their high antioxidant content and therefore, innovation in making strawberry-based smoothies is expected to meet market needs while providing new variations in healthy drink choices. This research aims to find out how to make and test results from expert panelists and general panelists regarding the development of strawberry-based smoothies, as well as increasing insight into developing smoothie products. The data processing methods used in developing this final project product include qualitative and quantitative data analysis. The population and sample in this study include individuals who are experienced in the hotel industry, especially bartenders, to assess the results of developing strawberry-based smoothie products. Data collection techniques include general observation, documentation, accuracy, and questionnaires given to panelists. The results showed that the recipe used in the second trial, namely 30 grams of strawberries, 40 milliliters of orange juice, 1 oz of yogurt, 1 oz of sugar water, 1 oz of cranberry juice, 90 milliliters of fresh milk, and 5 ice cubes, produced a product that according to the researcher's expectations.

Keywords: Development of Strawberry Smoothies