

ABSTRAK

FEBRIAN BAKTI PRATAMA. 2024. Pengembangan Minuman Teh dengan Kombinasi Daun Pandan dan Air Kelapa sebagai Pemanfaatan Bahan Lokal. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Dr Amirosa Ria Satiadji, MM., CHE., CEE., CIQnR dan Mandra, S.Par., M.M.Par.

Bahan lokal merupakan potensi alam yang dapat dimanfaatkan dalam kreasi minuman. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana pengolahan dan hasil uji organoleptik dari pengembangan minuman teh dengan kombinasi daun pandan dan air kelapa sebagai pemanfaatan bahan lokal. Metode penelitian dalam pengembangan produk Tugas Akhir ini adalah dengan metode deskriptif kuantitatif dengan observasi, dokumentasi, demonstrasi dan mencatat secara detail segala yang terjadi pada proses pembuatan. Populasi dan sampel dari Tugas Akhir ini adalah peneliti menggunakan 3 (tiga) panelis ahli yang sudah benar-benar berpengalaman dalam bidang industri hospitality khususnya dibidang bartender, dan 10 (sepuluh) panelis umum untuk uji hasil organoleptik. Teknik analisis data yang digunakan peneliti pada Tugas Akhir ini adalah metode deskriptif kuantitatif dengan jenis penelitian berupa pengembangan produk atau research and development (R&D) dengan menggunakan instrumen penilaian kuesioner skala likert. Hasil penelitian pada pengembangan produk menggunakan hasil dari proses uji coba kedua dengan resep *nata de coco 2 tsp, ice cube 5 pcs, simple syrup 30 ml, fresh coconut water 45 ml, syrup pandan 30 ml, black tea 45 ml*, karena hasil dari uji coba kedua sudah sesuai dengan apa yang peneliti inginkan dan telah melalui tahap uji panelis.

Kata Kunci: Minuman, Teh, Daun Pandan, Air Kelapa, Bahan Lokal

ABSTRACT

FEBRIAN BAKTI PRATAMA. 2024. *Development of Tea Drinks with a Combination of Pandan Leaves and Coconut Water as the Utilization of Local Ingredients. Final Project. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisors: Dr. Amirosa Ria Satiadji, MM., CHE., CEE., CIQnR and Mandra, S.Par., M.M.Par.*

Local ingredients are natural potentials that can be used in beverage creation. The purpose of this study is to find out how to process and the results of organoleptic tests from the development of tea drinks with a combination of pandan leaves and coconut water as the use of local ingredients. The research method in the development of this Final Project product is by quantitative descriptive method with observation, documentation, demonstration and recording in detail everything that happens in the manufacturing process. The population and sample of this Final Project are researchers using 3 (three) expert panelists who are really experienced in the hospitality industry, especially in the field of bartenders, and 10 (ten) general panelists for organoleptic results testing. The data analysis technique used by the researcher in this Final Project is a quantitative descriptive method with a type of research in the form of product development or research and development (R&D) using a Likert scale questionnaire assessment instrument. The results of the research on product development used the results of the second trial process with the recipe of nata de coco 2 tsp, ice cube 5 pcs, simple syrup 30 ml, fresh coconut water 45 ml, pandan syrup 30 ml, black tea 45 ml, because the results of the second trial were in accordance with what the researcher wanted and had gone through the panelist test stage.

Keywords: Beverages, Tea, Pandan Leaves, Coconut Water, Local Ingredients