

ABSTRAK

DIMAS WIJATNE. 2024. Pengembangan minuman berbahan dasar ekstrak daun sirih. Tugas akhir. Politeknik pariwisata lombok. Pembimbing: Muhammad Satrio, S.Tr.Par., M.B.A & Rizda Endean Ngoluanta Batubara, M.Pd

Metode penelitian dalam pengembangan produk tugas akhir ini adalah dengan metode dokumentasi, demonstrasi dan mencatat secara detail segala yang terjadi pada proses pembuatan, tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui proses pembuatan pengembangan minuman berbahan dasar ekstrak daun sirih dan hasil uji organoleptik untuk mengetes sampel dari minuman, peneliti membutuhkan 2 (dua) panelis ahli khususnya dalam bidang bartender dan 10 panelis umum khususnya mahasiswa dan masyarakat awam. Untuk menguji coba hasil dari produk peneliti menyiapkan kuisisioner skala likert uji organoleptik dan bagaimana komentar tentang produk yang di kembangkan. Teknik analisa data yang digunakan pada tugas akhir ini adalah menggunakan instrumen penilaian kuisisioner uji organoleptik. Hasil sampel yang digunakan sebagai resep acuan adalah hasil dari uji coba tahap akhir menggunakan resep ekstrak daun sirih (20ml), mangga jus (30ml), sari lemon (20ml), *ice cube* (4 pcs), *top up* soda perasa. Dari hasil uji penilaian produk peneliti mendapatkan bahwa rata rata panelis menyukai dari segi rasa dan tampilan dengan banyak memilih "sangat suka", sedangkan untuk aroma panelis cenderung memilih "suka". Beberapa panelis umum dan ahli memberikan saran untuk menambahkan hiasan (*garasih*) daun sirih. Secara keseluruhan, pengembangan minuman berbahan dasar ekstrak daun sirih diterima baik oleh panelis ahli dan umum dengan beberapa saran untuk peningkatan keseimbangan rasa dan penampilan.

Kata kunci: Minuman, Ekstrak, Daun Sirih.

ABSTRACT

DIMAS WIJATNE. 2024. *Development of drinks based on betel leaf extract. Final project. Lombok Tourism Polytechnic. Mentor: Muhammad Satrio, S.Tr.Par., M.B.A & Rizda Endean Ngoluanta Batubara, M.Pd*

The research method in the development of this final project product is by the method of documentation, demonstration and recording in detail everything that happens in the manufacturing process, the purpose of this study is to find out the process of making and developing drinks made from betel leaf extract and the results of organoleptic tests to test samples from beverages, The researcher needs 2 (two) expert panelists, especially in the field of bartenders and 10 general panelists, especially students and the general public. To test the results of the product, the researcher prepared a questionnaire on the likert scale, organolptic test, and how to comment on the product developed. The data analysis technique used in this final project is to use an organoleptic test questionnaire assessment instrument. The results of the sample used as a reference recipe are the results of the final stage trial using the recipe of betel leaf extract (20ml), mango juice (30ml), lemon juice (20ml), ice cube (4 pcs), flavored soda top up. From the results of the product assessment test, the researcher found that the average panelist liked in terms of taste and appearance with many choosing "very like", while for the scent the panelists tended to choose "like". Several general and expert panelists gave suggestions for adding betel leaf garnish. Overall, the development of betel leaf extract-based beverages was well received by expert and general panelists with some suggestions for improving the balance of taste and appearance.

Keywords: *Beverage Development , extract, leaves.*