

## ABSTRAK

SITI NURSYAHRIZA. 2024. Kreasi Minuman *Mocktail* Berbahan Dasar Buah Apel Hijau. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Ramdah Radjab, S.pd., M.EDL., CHE., CIQnR dan Ainul Yakin, M.Pd., CHE

Tujuan peneliti membuat Tugas Akhir ini yaitu untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan serta tampilan, aroma, rasa dari minuman mocktail berbahan dasar buah apel hijau, serta pengolahan minuman yang menggunakan metode shaking untuk mendapatkan perpaduan rasa yang sesuai. hal ini juga bertujuan untuk mengetahui hasil uji panelis terhadap metode pembuatan, tampilan, aroma, dan rasa dari minuman mocktail berbahan dasar buah apel hijau. Dengan menggunakan bahan dan resep yang peneliti sudah tentukan serta memperhatikan Langkah-langkah cara pembuatan produk, dapat mengasah kemampuan peneliti dalam melakukan atau melaksanakan tugas akhir ini. Dari uji coba panelis yang telah dilakukan, peneliti mendapatkan jawaban dari tujuh panelis yaitu dua dari panelis terlatih dan lima dari panelis umum, dari ke tujuh panelis ini dapat di simpulkan bahwa jawaban angket yang telah diisi yaitu, dari kriteria sangat sesuai (SS) mendapatkan tiga belas centang dari enam pernyataan dan dari tujuh panelis, untuk kriteria sesuai (S) mendapatkan dua puluh tujuh dari enam pernyataan dan dari tujuh panelis, jadi kesimpulan akhirnya dari tujuh panelis terlatih maupun umum lebih banyak memilih kriteria sesuai (S) dari keenam pernyataan yang dicantumkan dalam angket. Teknik pengumpulan data pada Tugas Akhir ini menggunakan teknik observasi, pengisian angket kuesioner, serta dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir serta menambah wawasan dan pengetahuan baru dalam mengembangkan suatu produk minuman mocktail.

Kata Kunci: kreasi, *mocktail*, Buah Apel Hijau.

## **ABSTRACT**

*SITI NURSYAHRIZA. 2024. Creation of Mocktail Drinks Based on Green Apples. Thesis. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisors: Ramdah Radjab, S.pd., M.EDL., CHE., CIQnR and Ainul Yakin, M.Pd., CHE*

*The aim of the researcher in making this final assignment is to find out how to make and the appearance, aroma and taste of a mocktail drink made from green apples, as well as processing the drink using the shaking method to get the appropriate blend of flavors. This also aims to find out the results of panelists' tests on the manufacturing method, appearance, aroma and taste of mocktail drinks made from green apples. By using materials and recipes that the researcher has determined and paying attention to the steps in how to make the product, the researcher can hone the ability to carry out or carry out this final assignment. From the panelist trials that have been carried out, the researcher got answers from seven panelists, namely two trained panelists and five general panelists. From these seven panelists it can be concluded that the answers to the questionnaire that have been filled in are very suitable (SS) criteria. thirteen ticks from six statements and from seven panelists, for appropriate criteria (S) got twenty seven from six statements and from seven panelists, so the final conclusion is that seven trained and general panelists chose more appropriate criteria (S) from the six statements given. included in the questionnaire. Data collection techniques in this final assignment use observation techniques, filling out questionnaires, and documentation. The results of this research show that the researcher was able to complete the final assignment and add new insights and knowledge in developing a mocktail drink product.*

*Keywords: creation, mocktail, Green Apple.*