

## ABSTRAK

**Aryadi Anggara.** 2024. Kreasi Minuman Berbahan Dasar Jahe (*Zingiber Officinale*). Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing. Hendri Yadi Saputra, S.Tr.Par., M.B,A. CHE. Muhammad Satrio, S.Tr.Par., M.B.A

Penggunaan jahe (*Zingiber officinale*) sebagai tanaman rempah dan obat yang populer telah didokumentasikan dengan baik sepanjang sejarah. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi kreasi minuman dengan menggunakan jahe sebagai bahan utamanya. Adapun rumusan masalah bagaimana hasil uji organoleptik yang dilihat dari rasa, aroma, dan tampilan. Metodologi yang digunakan adalah melakukan uji organoleptik untuk mengevaluasi rasa, aroma, dan kenampakan minuman berbahan dasar jahe. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman jahe dapat tercipta dengan aroma segar, tajam, dan rasa pedas yang dibuktikan oleh pernyataan para panelis. Implikasi dari penelitian ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk jahe dapat meningkatkan kegunaan dan nilai ekonominya.

**Kata Kunci :** *Kreasi, Minuman, Jahe.*

## **ABSTRACT**

Aryadi Anggara. 2024. *Creation of Ginger-Based Drinks (Zingiber Officinale)*. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisor. Hendri Yadi Saputra, S.Tr.Par., M.B,A. CHE. Muhammad Satrio, S.Tr.Par., M.B.A

*The use of ginger (Zingiber officinale) as a popular spice and medicinal plant has been well documented throughout history. This research aims to explore beverage creations using ginger as the main ingredient. The formulation of the problem is how the results of the organoleptic test are seen from taste, aroma, and appearance. The methodology used is to conduct organoleptic tests to evaluate the taste, aroma, and appearance of ginger-based drinks. The results of the study show that ginger drinks can be created with a fresh, sharp aroma and spicy taste as evidenced by the statements of the panelists. The implications of this study show that diversification of ginger products can increase its usefulness and economic value.*

**Keywords:** *Creations, Beverages, Ginger*