

ABSTRAK

AMRINA ROSYADA. 2024. Kreasi minuman teh dengan penambahan Daun Sirih Tumpang air. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing Mandra, S.Par., M.MPar & Ainul Yakin, M.Pd., CHE.

Tujuan penelitian untuk mengetahui bagaimana pembuatan dan hasil uji organoleptik dari kreasi minuman teh dengan penambahan Daun Sirih tumpang Air. Proses pembuatan produk ini penulis menggunakan metode *Brewing*, pada proses pembuatan minuman teh dengan penambahan Daun Sirih tumpang air. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif yakni studi kasus dengan cara observasi kuesioner. Populasi dan sampel dari Tugas Akhir ini yaitu penulis menggunakan form kuesioner sebagai alat utama dalam pengumpulan data uji organoleptik, populasi dan sampel. yang digunakan oleh penulis adalah 8 (delapan) panelis dengan kriteria 2 (dua) orang panelis ahli yang sudah berpengalaman di bidang *hospitality* khususnya *bartender* dan 6 (enam) orang panelis umum meliputi masyarakat awam atau yang belum berpengalaman untuk memberikan tanggapan terkait hasil uji produk kreasi minuman teh dengan penambahan Daun Sirih tumpang air. . Teknik pengumpulan data pada Tugas Akhir ini menggunakan teknik observasi, dokumentasi, dan form kuesioner yang diberikan kepada panelis. Hasil penelitian pembuatan produk kreasi minuman teh dengan penambahan daun sirih tumpang air dengan menggunakan resep hasil uji coba kedua dengan resep 15 gr green tea, 10gr Daun Sirih Tumpang Air, 1 slice Lemon, $\frac{1}{4}$ oz *Cinnamon syrup*, dan air panas 150 ml dengan suhu 90°C. karena dari hasil uji coba kedua sudah sesuai yang diinginkan untuk dijadikan resep pada penelitian Tugas Akhir ini.

Kata kunci : Kreasi, Teh, Daun Sirih tumpang air

ABSTRACT

AMRINA ROSYADA. 2024. *Creation of tea drinks with the addition of Betel Leaves overlapping water. Final Project. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisor. Mandra, S.Par., M.MPar & Ainul Yakin, M.Pd., CHE.*

The aim of the research is to find out how to make and the results of organoleptic tests for creating tea drinks with the addition of Betel Leaf and Air. In the process of making this product, the author uses the Brewing method, in the process of making tea drinks by adding Betel Leaves over water. This research method uses a qualitative method, namely a case study by means of questionnaire observation. The population and sample of this final assignment is that the author uses a questionnaire form as the main tool in collecting organoleptic test data, population and sample. used by the author are 8 (eight) panelists with the criteria of 2 (two) expert panelists who have experience in the hospitality sector, especially bartenders and 6 (six) general panelists including lay people or those who have no experience to provide feedback regarding test results of creative products Drink tea with the addition of Betel Leaves over water. . Data collection techniques in this final assignment use observation techniques, documentation, and questionnaire forms given to panelists. The results of research on making creative tea drink products with the addition of betel leaves overlapping water using the recipe from the second trial with a recipe of 15 grams of green tea, 10 grams of betel leaves overlapping water, 1 slice of lemon, ¼ oz Cinnamon syrup, and 150 ml hot water at a temperature of 90°C . because the results of the second trial were as desired as a recipe for this final research project.

Keywords: Creativity, Tea, Betel Leaves overlapping water