

ABSTRAK

M. APDOLUL JIHAD. 2019. Minuman kreasi berbahan dasar belimbing wuluh. Kota Mataram Tugas Akhir Program Studi Diploma III Jurusan Tata Hidang Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing I : **Mandra S. Tr. Par., M. Par** dan Pembimbing II: **Ramdah S. Pd., M. EDL**

Penelitian ini bertujuan: (1) untuk membuat minuman kreasi yang berbahan dasar belimbing wuluh, (2). untuk mengkreasikan minuman yang sudah ada dengan bahan baru dari bahan lokal, dan untuk membuat inovasi dan rasa baru (3) Variabel penelitian ini adalah: Belimbing wuluh sebagai variabel tunggal yang diukur dengan indikator Populasi penelitian ini adalah 10 orang, sedangkan sampel adalah pegawai dan tamu hotel di Grand Madani Hotel Mataram yang diambil dengan teknik observasi, dokumentasi, dan wawancara dan analisis data dilakukan dengan mengkreasikan minuman yang sudah ada dengan bahan yang berbeda menggunakan Belimbing Wuluh

Dari hasil percobaan pertama rasa dari mint terlalu kuat sehingga rasa belimbingnya kurang, dari percobaan kedua rasa yang dihasilkan masih kurang dan lebih dominan rasa mint, selanjutnya rasa yang dihasilkan masih belum pas karena rasa dari belimbing wuluhnya masih kurang, dan rasa yang dihasilkan pas dan rasa dari belimbing wuluhnya terasa yang membuat rasa dari minuman ini menjadi segar dan cocok di nikmati saat happy hour.

ABSTRACT

M. APDOLUL JIHAD. 2019. Creative drinks made from starfruit. Kota Mataram Final Assignment Diploma III Study Program Department of Tourism Polytechnic Lombok. Advisor I: Mandra S. Tr. Par., M. Par and Advisor II: Ramdah S. Pd. M. EDL

This study aims: (1) to make creative drinks made from starfruit, (2). to create existing drinks with new ingredients from local materials, and to create new innovations and flavors (3) The variables of this study are: Belimbing Wuluh as a single variable that uses indicators The population of this study is 10 people, the research sample is employees and hotel guests at Grand Madani Mataram Hotel taken by observpation technique, investigated, and interviews and data analysis were carried out by creating existing drinks with different ingredients using Wuluh starfruit

From the results of the first experiment the taste of mint was too strong so that the taste of the starfruit was lacking, from the second experiment the flavor produced was still lacking and the mint flavor was more dominant, then the resulting taste was still not right because the flavor of the starfruit was still lacking, and the taste was right and taste from the starfruit, it was felt that made the taste of this drink fresh and suitable to enjoy at happy hour.