

**INOVASI PRODUK *ICE CREAM* DENGAN PEMANFAATAN
JAMU TRADISIONAL SECANG (*Bianca Sappan*) SEBAGAI MENU
DESERT DI HOTEL POLIWANGI JINGGO**

LAPORAN TUGAS AKHIR



**Oleh:
PRAYOGA EDI PANGESTU
NIM. 362093301136**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”

**INOVASI PRODUK *ICE CREAM* DENGAN PEMANFAATAN
JAMU TRADISIONAL SECANG (*Bianca Sappan*) SEBAGAI MENU
DESERT DI HOTEL POLIWANGI JINGGO**

PROPOSAL TUGAS AKHIR



Tugas Akhir Ini Dibuat dan Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Kelulusan Program
Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata dan Mencapai Gelar Sarjana Terapan
Pariwisata (S. Tr. Par.)

Oleh:

PRAYOGA EDI PANGESTU

NIM. 362093301136

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”

LEMBAR PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayat-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk :

1. Bapak Edi Santoso, Ibu Rina Novita, Ibu Surami, selaku orang tua penulis yang selama ini sudah berjuang, mendoakan, dan memberikan motivasi serta kasih sayang kepada penulis dalam menjalankan pendidikan dan menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Febriana Tri Anggraeni dan Yurico Pratama yang selama ini mensupport, membimbing dan semangat untuk dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Bapak Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M. dan Ibu Firda Rachma Amalia, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang senantiasa sabar dalam membimbing, mengarahkan, memberi ilmu, dan memberikan motivasi kepada penulis sehingga menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu.
4. Bapak Rudi Tri Handoko. S.ST., Par., M.Par. dan Bapak Randhi Nanang Darmawan, S.Si., M.Si. selaku dosen penguji 1 dan 2 yang sudah banyak memberi arahan serta masukan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh dosen, Teknisi, dan admin program studi Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah memberikan dukungan dan pelayanan kepada penulis.
6. Teman-teman angkatan 2020 yang sudah membantu memberikan semangat, waktu, dan tenaga dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang sudah membantu dalam kelancaran pengerjaan Tugas Akhir ini.

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”

MOTTO

“Semangat untuk para orang-orang yang rela mimpinya patah karena keegoisan orang tua,
Kalian tidak sendirian”

(Penulis)

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Prayoga Edi Pangestu

NIM : 362093301136

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul “Inovasi Produk *Ice Cream* Dengan Pemanfaatan Jamu Tradisional Secang (*Bianca Sappan*) Sebagai Menu *Desert* Di Hotel Poliwangi Jinggo” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada instansi manapun, serta bukan karya jiplakan atau plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Banyuwangi, 24 Juni 2024



Prayoga Edi Pangestu

NIM. 362093301136

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”

LEMBAR PENGESAHAN

Inovasi Produk *Ice Cream* Dengan Pemanfaatan Jamu Tradisional Secang (*Bianca Sappan*) Sebagai Menu *Desert* Di Hotel Poliwangi Jinggo

Tugas Akhir disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr.Par) Politeknik Negeri Banyuwangi

Oleh :

Prayoga Edi Pangestu

NIM : 362093301136

24 JUN 2024

Tanggal Ujian :

Menyetujui ,

Pembimbing 1 : Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M.

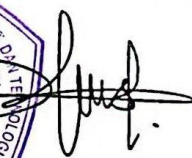
Pembimbing 2 : Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.

Penguji 1 : Rudi Tri Handoko, S.ST., Par., M.Par.

Penguji 2 : Randhi Nanang Darmawan, S.Si., M.Si.

Mengesahkan,

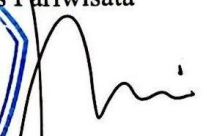
Ketua Jurusan Pariwisata


Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M.
NIP. 198912262018031001

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Manajemen Bisnis Pariwisata


Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc.
NIP. 199006142022031003

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”

**INOVASI PRODUK *ICE CREAM* DENGAN PEMANFAATAN JAMU
TRADISIONAL SECANG (*Bianca Sappan*) SEBAGAI MENU *DESERT* DI HOTEL
POLIWANGI JINGGO**

Nama : Prayoga Edi Pangestu
NIM : 362093301136
Pembimbing : 1. Adetiya Prananda Putra. S, ST., M.M
2. Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.

ABSTRAK

Belakangan ini minat masyarakat terhadap minuman berbahan dasar produk tradisional khas Indonesia relatif rendah jika dibandingkan dengan minuman buatan pabrik dinilai sangat praktis dan bisa langsung dikonsumsi. Pengelolaan Hotel Poliwangi Jinggo berencana untuk mengkomersilkan hotel tersebut karena potensi pariwisata di Banyuwangi serta untuk meningkatkan kembali kebudayaan lokal bangsa Indonesia melalui Inovasi makanan atau minuman yang dapat dikonsumsi semua kalangan seperti *ice cream*. Maka dari itu peneliti akan mengangkat judul “INOVASI PRODUK *ICE CREAM* DENGAN PEMANFAATAN JAMU TRADISIONAL SECANG (*Bianca Sappan*) SEBAGAI MENU *DESERT* DI HOTEL POLIWANGI JINGGO”. *Ice cream* jamu ini diharapkan mampu menjangkau semua segmen dan meningkatkan minat masyarakat terhadap jamu dan secara tidak langsung melestarikan budaya yang kaya akan minuman tradisional yang berkhasiat. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui proses pembuatan dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap *ice cream* jamu secang sebagai alternatif kuliner yang menyehatkan. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian *research and development* (R&D) dengan model pengembangan 4D yang menggunakan uji organoleptik (mutu hedonik & hedonik) berdasarkan tekstur, aroma, rasa dan warna untuk menguji tiga desain produk *ice cream* penambahan jamu secang yaitu 30%, 40% dan 50%. Pada penelitian ini menghasilkan resep terbaik yakni resep pengembangan 3 (RP3) dengan perbandingan 50% jamu : 100% susu. Pada proses pembuatan *ice cream* jamu secang melalui beberapa tahapan yaitu persiapan bahan, pencampuran bahan, *pasteurisasi*, *homogenasi*, aging atau pembekuan, pengemasan dan penyimpanan. Pada tingkat kesukaan berdasarkan panelis konsumen diperoleh hasil 50,00% dimana nilai tersebut termasuk pada kriteria cukup suka.

Kata kunci : Jamu Tradisional, Hotel Poliwangi Jinggo, *ice cream*, secang.

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”

**INNOVATION PRODUCT ICE CREAM USING THE
TRADITIONAL HERBAL MEDICINE SECANG (BIANCA SAPPAN) AS A DESERT
MENU AT THE POLIWANGI JINGGO HOTEL**

Name : Prayoga Edi Pangestu
Student Identity Number : 362093301136
Supervisor : 1. Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M.
2. Firda Rachma Amallia, S.SE., M.M.

ABSTRACT

Recently, public interest in drinks made from traditional Indonesian products is relatively low when compared to factory-made drinks that are considered very practical and can be consumed immediately. The management of the Poliwangi Jinggo Hotel plans to commercialize the hotel because of the tourism potential in Banyuwangi and to improve the local culture of the Indonesian nation through food or beverage innovations that can be consumed by all people such as ice cream. Therefore, the researcher will raise the title "INNOVATION OF ICE CREAM PRODUCTS WITH THE USE OF TRADITIONAL HERBAL MEDICINE SECANG (Bianca Sappan) AS A DESERT MENU AT THE POLIWANGI JINGGO HOTEL". This jamu ice cream is expected to be able to reach all segments and increase public interest in jamu and indirectly preserve a culture rich in traditional drinks with efficacy. The purpose of this study is to find out the manufacturing process and the level of public preference for jamu secang ice cream as a healthy culinary alternative. This study uses a research and development (R&D) approach with a 4D development model that uses organoleptic tests (hedonic & hedonic quality) based on texture, aroma, taste and color to test three ice cream product designs with the addition of jamu secang, namely 30%, 40% and 50%. In this study, the best recipe was produced, namely the development recipe 3 (RP3) with a ratio of 50% herbal medicine: 100% milk. The process of making jamu secang ice cream goes through several stages, namely ingredient preparation, ingredient mixing, pasteurization, homogenization, aging or freezing, packaging and storage. At the level of preference based on consumer panelists, a result of 50.00% was obtained, where the value was included in the criteria of sufficient like.

Keywords : Traditional Herbal Medicine, Poliwangi Jinggo Hotel, ice cream, secang.

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”

KATA PENGANTAR

Puja dan puji syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya selama ini kepada saya sehingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir **“Inovasi Produk Ice Cream Dengan Pemanfaatan Jamu Tradisional Secang (*Bianca Sappan*) Sebagai Menu Desert Di Hotel Poliwangi Jinggo”**. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma IV (D-IV) pada Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Banyuwangi. Dalam kesempatan ini, peneliti mengucapkan terimakasih kepada para pihak yang telah membimbing dan mendukung secara langsung maupun tidak langsung sehingga memperlancar penyusunan Tugas Akhir ini dengan baik. Untuk itu peneliti mwngucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak M. Shofi’ul Amin, S.T., M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Banyuwangi
2. Bapak Abdul Rohman, S.T., M.T. Wakil Direktur 1 Politeknik Negeri Banyuwangi
3. Bapak Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M. Selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi.
4. Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata.
5. Bapak Ahmaditya Anggit Hanggraitno, S.A.B., M.Sc. selaku Koordinator Tugas Akhir Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Banyuwangi
6. Bapak Adetiya Prananda Putra, S.ST., M.M. Selaku dosen pembimbing 1 dan Ibu Firda Rachma Amalia, S.E., M.M. Selaku dosen pembimbing 2 yang telah banyak memberikan arahan, bimbingan, saran, serta memasukan kepada peneliti untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par., Selaku dosen penguji 1 dan Bapak Randhi Nanang Darmawan, S.Si., M.Si. Selaku dosen penguji 2 yang senantiasa memberi arahan, kritik, dan saran dalam penyempurnaan Tugas Akhir sehingga penelitian ini dapat terus menjadi lebih baik.
8. Bapak / Ibu Dosen Program Studi D-IV Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi yang selama ini memberikan ilmu yang bermanfaat, dan dukungan serta motivasi selama proses penyusunan Tugas Akhir.
9. Seluruh panelis yang terlibat dalam penelitian ini yakni chef dari El Hotel Bapak Dimas, Bapak Yudha, Kak Eka Fanny, Kak Dinda Kurniawati, Kak Qurotul Aini dan panelis lainnya yang sudah membantu dalam proses uji produk penelitian ini.
10. Kedua orang tua penulis yang selama ini sudah berjuang, mendoakan, dan memotivasi penulis dalam menjalankan pendidikan terutama pada penyusunan laporan Tugas Akhir

ini.

11. Febriana Tri Anggraeni yang sudah memberi semangat serta dukungan untuk membantu penulis dalam menjalankan pendidikan terutama pada penyusunan laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun dari pembaca sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan laporan ini di masa yang akan datang. Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk semua pihak. Terimakasih.

Banyuwangi, 24 Juni 2024

Prayoga Edi Pangestu

NIM. 362093301136

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	1
LEMBAR PERSEMBAHAN	v
MOTTO	vii
LEMBAR PERNYATAAN	ix
LEMBAR PENGESAHAN.....	x
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xv
KATA PENGANTAR.....	xvii
DAFTAR ISI.....	xix
DAFTAR TABEL.....	xxi
DAFTAR GAMBAR.....	xxiii
DAFTAR LAMPIRAN	xxv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	4
1.5 Batasan Masalah	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Pariwisata	7
2.2 Usaha Pariwisata.....	7
2.3 Inovasi Produk	8
2.4 Manfaat Jamu	8
2.5 Minuman Herbal.....	9
2.6 Kayu Secang	10
2.7 Ice cream	11
2.8 Klasifikasi Ice cream	12
2.9 Penelitian Terdahulu	15
BAB 3 METODE PENELITIAN	21
3.1 WAKTU DAN TEMPAT	21
3.2 Pendekatan Penelitian	21

3.2.1 Research & Development (R&D).....	21
3.2.2 Panelis	22
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	23
3.3.1 Sumber Data Primer	23
3.3.2 Sumber Data Sekunder	24
3.4 Teknik Analisis Data	24
3.4.1 Analisis Data Kualitatif.....	24
3.4.2 Analisis Data Kuantitatif	25
3.5 Alat, Bahan, Dan Proses Pembuatan.....	27
3.5.1 Alat.....	27
3.5.2 Bahan.....	28
3.5.3 Proses Pembuatan	28
3.6 Langkah – Langkah Pengembangan Metode 4D	31
3.7 Kerangka Pemikiran.....	33
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Hasil	35
4.1.1 Implementasi Tahap 4D dalam Proses Pembuatan Ice Cream Jamu Secang (Bianca Sappan)	35
4.2 Pembahasan	42
4.2.1 Proses Pembuatan <i>Ice Cream</i> Jamu Secang (<i>Bianca Sappan</i>)	42
4.2.2 Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Ice Cream Jamu Secang (Bianca Sappan)	47
BAB 5 PENUTUP	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	51
DAFTAR PUSTAKA (LANJUTAN)	52
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	15
Tabel 3. 1 Jadwal Kegiatan Penelitian Tugas Akhir.....	21
Tabel 3. 2 Parameter Uji Mutu Hedonik ice cream secang	25
Tabel 3. 3 Parameter Uji Hedonik	26
Tabel 3. 4 Kriteria Hasil Persentase Kesukaan.....	27
Tabel 3. 5 Peralatan Produksi	27
Tabel 3. 6 Bahan-bahan Produksi	28
Tabel 3. 7 Bahan-bahan Jamu Secang.	28
Tabel 3. 8 Resep Acuan	31
Tabel 3. 9 Data Panelis Terlatih.....	32
Tabel 4. 1 Resep Acuan 3 (R3) yang terpilih	37
Tabel 4. 2 Resep jamu secang.....	37
Tabel 4. 3 Resep Pengembangan Ice Cream Jamu Secang.....	38
Tabel 4. 4 Hasil Validasi Resep Pengembangan Ice Cream Jamu Secang.....	38
Tabel 4. 5 Resep Revisi Jamu Secang	40

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	Logo Hotel Poliwangi Jinggo (Febrian, 2024).....	1
Gambar 1. 2	Jamu Secang (Jihan Nisrina, 2023).....	2
Gambar 3. 1	Tingkatan Level Penelitian dan Pengembangan (Sugiyono, 2019)	22
Gambar 3. 2	Langkah-langkah Penelitian dan Pengembangan 4D (Thiagarajan,1974).....	31
Gambar 3. 3	Kerangka Pemikiran (Penulis 2024)	33
Gambar 4. 1	Uji Organoleptik Hedonik Panelis Terlatih (Resep Acuan).....	36
Gambar 4. 2	Uji Organoleptik Mutu Hedonik (Resep Pengembangan)	40
Gambar 4. 3	Hasil Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) 5 Panelis Panelis Terlatih	41
Gambar 4. 4	Uji Organoleptik (Hedonik) Panelis Konsumen	42
Gambar 4. 5	Proses Perebusan Jamu Secang.....	43
Gambar 4. 6	Proses Pembuatan Jamu Secang.....	43
Gambar 4. 7	Pemasakan Jamu	43
Gambar 4. 8	Kayu Secang Kering	43
Gambar 4. 9	Kapulaga Kering	43
Gambar 4. 10	Daun Pandan	43
Gambar 4. 11	Kayu Manis	43
Gambar 4. 12	Gula Pasir	44
Gambar 4. 13	Susu.....	44
Gambar 4. 14	Jamu Secang.....	44
Gambar 4. 15	Kuning Telur	44
Gambar 4. 16	Whipped Cream	44
Gambar 4. 17	Gula Pasir	45
Gambar 4. 18	Proses Pasteurisasi Ice Cream Jamu Secang.....	45
Gambar 4. 19	Proses Hemogenasi Ice Cream.....	46
Gambar 4. 20	Proses Pembekuan.....	46
Gambar 4. 21	Proses Pembekuan.....	46
Gambar 4. 22	Proses Pengemasan	47

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian Panelis Terlatih	53
Lampiran 2 Kuesioner Uji Organoleptik (Hedonik) Panlis Terlatih Resep Acuan	54
Lampiran 3 Kuesioner Uji Organoleptik (Hedonik) Panelis Terlatih Resep Acuan	55
Lampiran 4 Hasil Uji Organoleptik (Hedonik) Panelis Terlatih Resep Acuan	56
Lampiran 5 Kuesioner Uji Organolpetilk (Hedonik) Panelis Terlatih Resep Pengembangan	57
Lampiran 6 Kuesioner Uji Organolpetilk (Hedonik) Panelis Terlatih Resep Pengembangan (Lanjutan)	58
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik (Hedonik) Panelis Terlatih Resep Pengembangan	59
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik (Hedonik) Panelis Konsumen.....	60
Lampiran 9 Dokumentasi Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Oleh Panelis Terlatih	63
Lampiran 10 Dokumentasi Uji Organoleptik (Hedonik) Oleh Panelis Konsumen	65
Lampiran 11 Biodata Penulis.....	66

“Halaman ini Sengaja dikosongkan”