

**INOVASI MINUMAN BERBASIS BUAH TROPIS:
PEMBUATAN PRODUK MOJITO SALAK**

TUGAS AKHIR



**Disusun oleh:
NADYA HELLA SAPUTRI
NIM: 942023053**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA TATA BOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
BALIKPAPAN
2026**

**INOVASI MINUMAN BERBASIS BUAH TROPIS:
PEMBUATAN PRODUK MOJITO SALAK**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



**Disusun oleh:
NADYA HELLA SAPUTRI
NIM: 942023053**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA TATA BOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
BALIKPAPAN
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN

**INOVASI MINUMAN BERBASIS BUAH TROPIS: PEMBUATAN
PRODUK MOJITO SALAK**

TUGAS AKHIR

**Diajukan kepada Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan
untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Seminar Tugas Akhir**

Disusun oleh:

NADYA HELLA SAPUTRI

NIM: 942023053

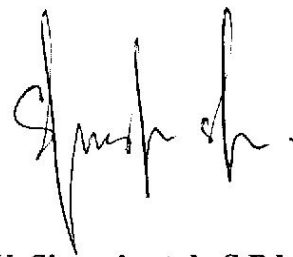
Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Tri Retno Nugroho, S.Pd., M.Par.
NIP. 198803182022031003

Pembimbing II



Maria V. Simanjuntak, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199308032022032012

LEMBAR PENGESAHAN

**INOVASI MINUMAN BERBASIS BUAH TROPIS: PEMBUATAN
PRODUK MOJITO SALAK**

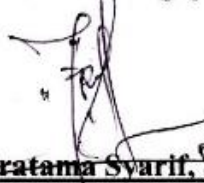
Disusun oleh:

NADYA HELLA SAPUTRI

NIM: 942023053

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dosen Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Tata Boga, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Balikpapan

Dosen Penguji



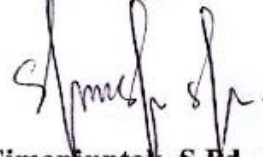
Febby Rio Pratama Svarif, S.Par., M.Par.
NIP. 199202102024061001

Pembimbing I



Tri Retno Nugroho, S.Pd., M.Par.
NIP. 198803182022031003

Pembimbing II



Maria V. Simanjuntak, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199308032022032012

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata**



Chardina Dianovita, S.Gz., M.Gz.
NIP. 198703162019032007

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nadya Hella Saputri
Tempat/Tgl Lahir : Balikpapan, 10 April 2005
NIM : 942023053

Menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul “INOVASI MINUMAN BERBASIS BUAH TROPIS: PEMBUATAN PRODUK MOJITO SALAK” adalah bukan merupakan hasil karya orang lain, baik sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam kutipan yang saya sebutkan sumbernya. Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya dan apabila pernyataan ini tidak benar saya bersedia mendapat sanksi akademis

Balikpapan, 15 Januari 2026

Mahasiswa,



Nadya Hella/Saputri

NIM. 942023053

LEMBAR PERSEMBAHAN

Tugas akhir ini saya persembahkan sepenuhnya kepada Allah SWT sebagai ungkapan rasa syukur atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini tepat pada waktunya.

Kepada Ayahanda Fachroni Hendra Saputra dan Ibunda Elham Arnovianty yang saya cintai, terima kasih atas cinta, perhatian, serta segala pengorbanan yang tiada terhitung selama mendampingi saya tumbuh dan menjalani hidup. Dengan kasih sayang, nasihat, dan kebijaksanaan kalian, hidup saya terasa penuh arti dan nilai. Kalian adalah sandaran utama yang selalu menjaga dan melindungi setiap langkah saya. Kehidupan menjadi lebih indah dan bermakna berkat bimbingan serta dukungan kalian.

Saya sangat berterima kasih, Ayah dan Bunda, karena berkat kalian, saya dapat merasakan indahnya perjalanan kuliah yang selama ini hanya saya dengar dari orang lain. Semoga tugas akhir ini beserta gelar A.Md.Par dapat menjadi wujud rasa bangga dan penghormatan saya kepada Ayah dan Bunda. Saya berharap kelak dapat membalas segala kebaikan dengan keberhasilan dan kebahagiaan yang membanggakan. Semoga Ayah dan Bunda selalu diberikan kesehatan dan kebahagiaan.

Untuk teman-teman seperjuangan di bangku kuliah Eka Aryana Indriyani, Ayu Azzaroh dan Nur Meilinda, terima kasih atas segala bantuan dan kebersamaan. Meski banyak suka dan duka yang telah kita lalui, kalian tetap menjadi tempat saya berlindung di saat kebingungan dan kelelahan menghadapi kerasnya dunia perkuliahan. Terima kasih banyak, sahabat-sahabatku.

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nadya Hella Saputri

NIM : 942023053

Program Studi : Tata Boga

Jurusan : Pariwisata

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, setuju untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Balikpapan Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty/Free Right*) atas Tugas Akhir Saya yang berjudul:

“INOVASI MINUMAN BERBASIS BUAH TROPIS: PEMBUATAN PRODUK MOJITO SALAK”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Balikpapan berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*) merawat dan memublikasikan Tugas Akhir Saya selama tetap mencantumkan sama saya sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Balikpapan, 15 Januari 2026

Mahasiswa,



Nadya Hella Saputri

NIM. 942023053

ABSTRAK

Nadya Hella Saputri, Inovasi Minuman Berbasis Buah Tropis: Pembuatan Produk Mojito Salak, Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan

Indonesia sebagai negara tropis memiliki kekayaan buah-buahan lokal, salah satunya salak namun pemanfaatannya dalam minuman modern masih terbatas. Sementara itu, mojito populer secara global sebagai minuman penyegar dengan berbagai varian berbasis buah. Penelitian ini berinovasi menciptakan mojito salak, yaitu mojito non-alkohol berbahan sirup sari buah salak untuk menghadirkan tren baru minuman modern yang bercita rasa khas Nusantara. Penelitian ini bertujuan mengetahui proses pembuatan mojito salak, hasil uji hedonik (kesukaan) dan mutu hedonik (kualitas) dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna, serta perbedaan formulasi F1, F2, dan F3 berdasarkan aspek organoleptik tersebut. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian lanjutan. Pada penelitian pendahuluan dilakukan pembuatan produk dan penentuan formulasi F1, F2, dan F3. Selanjutnya, penelitian lanjutan dilakukan uji organoleptik terhadap panelis dengan teknik purposive sampling sesuai kriteria yang ditetapkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi F3 (4,09) merupakan formulasi yang paling disukai dibandingkan F1 (3,73) dan F2 (3,87). Penelitian ini membuktikan bahwa buah salak dapat diinovasikan menjadi minuman mojito yang disukai dan berpotensi menjadi tren minuman modern berbasis buah tropis lokal.

Kata kunci: Mojito, Buah Salak, Uji Organoleptik

ABSTRACT

Nadya Hella Saputri, *Innovation of Tropical Fruit Based Beverages: Development of Snakefruit Mojito Product, Culinary Arts Study Program, Balikpapan State Polytechnic*

Indonesia, as a tropical country, possesses abundant local fruits, one of which is snakefruit however, its utilization in modern beverages remains limited. Meanwhile, mojito is globally popular as a refreshing drink with various fruit based variants. This study innovates by developing a snakefruit mojito, a non-alcoholic mojito made from snakefruit fruit syrup, to introduce a new trend in modern beverages with distinctive Indonesian flavors. The objectives of this research were to examine the production process of snakefruit mojito, the results of hedonic (preference) and hedonic quality tests in terms of taste, aroma, texture, and color, and the differences among formulations F1, F2, and F3 based on these organoleptic aspects. This study employed a quantitative experimental method and was conducted in two stages: preliminary research and advanced research. The preliminary stage involved product development and determination of formulations F1, F2, and F3, followed by organoleptic testing in the advanced stage using purposive sampling of panelists based on predetermined criteria. The results showed that formulation F3 (4.09) was the most preferred compared to F1 (3.73) and F2 (3.87). This study demonstrates that salak fruit can be innovatively developed into a mojito beverage that is well accepted and has the potential to become a modern beverage trend based on local tropical fruits.

Keywords: Mojito, Salak Fruit, Organoleptic Test

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga Proposal Tugas Akhir yang berjudul “Inovasi Minuman Berbasis Buah Tropis: Pembuatan Produk Mojito Salak” dapat disusun dan diselesaikan dengan baik serta tepat waktu sesuai dengan yang direncanakan. Penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusi dalam penyusunan proposal ini, antara lain:

1. Bapak Dr. Emil Azmanajaya, S.T., M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Balikpapan.
2. Bapak Tri Retno Nugroho, S.Pd., M.Par., selaku Dosen Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan sekaligus Pembimbing satu, yang telah memberikan arahan dan dukungan dalam proses penyusunan proposal ini.
3. Ibu Maria Veronika Simanjuntak, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan sekaligus Pembimbing dua, yang juga telah memberikan arahan dan dukungan dalam proses penyusunan proposal ini.
4. Kedua orang tua tercinta, atas doa, semangat, dan dukungan moral maupun materiil yang tak pernah putus.
5. Teman-teman tercinta atas kebersamaan, semangat, dan bantuan yang diberikan.

Penulis menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari kata sempurna dan memiliki berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang.

Balikpapan, 15 Januari 2026



Nadya Hella Saputri

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Kajian Teori.....	5
2.2 Penelitian Relevan.....	14
2.3 Kerangka Berpikir.....	15
BAB III METODELOGI PENELITIAN	18
3.1 Jenis Penelitian	18
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling	19
3.4 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	20

3.5 Teknik Analisa Data.....	24
3.6 Prosedur Penelitian	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian.....	30
4.2 Pembahasan	55
4.3 Keterbatasan penelitian.....	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
5.1 Kesimpulan.....	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	68
RIWAYAT HIDUP	78

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Sirup Sari Buah Salak.....	9
Tabel 2.2 Resep Mojito Sloppy Joe’s Bar (1932)	11
Tabel 2.3 Resep Mojito Non-alkohol	11
Tabel 3.1 Lembar Angket Uji Hedonik	22
Tabel 3.2 Lembar Angket Uji Mutu Hedonik	24
Tabel 4.1 Resep Sirup Sari Buah Salak.....	30
Tabel 4.2 Resep Mojito Non-alkohol	31
Tabel 4.3 Resep Mojito Salak F1, F2, dan F3	35
Tabel 4.4 Uji Hedonik Warna F1.....	37
Tabel 4.5 Uji Hedonik Warna F2.....	37
Tabel 4.6 Uji Hedonik Warna F3.....	38
Tabel 4.7 Uji Hedonik Tekstur F1	38
Tabel 4.8 Uji Hedonik Tekstur F2.....	39
Tabel 4.9 Uji Hedonik Tekstur F3	39
Tabel 4.10 Uji Hedonik Aroma F1	40
Tabel 4.11 Uji Hedonik Aroma F2	40
Tabel 4.12 Uji Hedonik Aroma F3	40
Tabel 4.13 Uji Hedonik Rasa F1	41
Tabel 4.14 Uji Hedonik Rasa F2	41
Tabel 4.15 Uji Hedonik Rasa F3	42
Tabel 4.16 Uji Hedonik Warna F1, F2, F3	42
Tabel 4.17 Uji Hedonik Tekstur F1, F2, F3	42
Tabel 4.18 Uji Hedonik Aroma F1, F2, F3	43
Tabel 4.19 Uji Hedonik Rasa F1, F2, F3.....	43
Tabel 4.20 Uji Hedonik F1, F2, F3	43
Tabel 4.21 Uji Mutu Hedonik Warna F1	44
Tabel 4.22 Uji Mutu Hedonik Warna F2.....	44
Tabel 4.23 Uji Mutu Hedonik Warna F3	45
Tabel 4.24 Uji Mutu Hedonik Tekstur F1	45
Tabel 4.25 Uji Mutu Hedonik Tekstur F2	46
Tabel 4.26 Uji Mutu Hedonik Tekstur F3	46
Tabel 4.27 Uji Mutu Hedonik Aroma F1	47
Tabel 4.28 Uji Mutu Hedonik Aroma F2	47
Tabel 4.29 Uji Mutu Hedonik Aroma F3	48
Tabel 4.30 Uji Mutu Hedonik Rasa F1	48
Tabel 4.31 Uji Mutu Hedonik Rasa F2	49
Tabel 4.32 Uji Mutu Hedonik Rasa F3	49

Tabel 4.33 Uji Mutu Hedonik Warna F1, F2, F3	49
Tabel 4.34 Uji Mutu Hedonik Tekstur F1, F2, F3	50
Tabel 4.35 Uji Mutu Hedonik Aroma F1, F2, F3	50
Tabel 4.36 Uji Mutu Hedonik Rasa F1, F2, F3	50
Tabel 4.37 Uji Mutu Hedonik F1, F2, F3	51
Tabel 4.38 Uji Normalitas Pada Keseluruhan Uji Hedonik F1, F2, F3	51
Tabel 4.39 Uji Friedman Pada Warna Uji Hedonik F1, F2, F3	52
Tabel 4.40 Uji Friedman Pada Tekstur Uji Hedonik F1, F2, F3	52
Tabel 4.41 Uji Friedman Pada Aroma Uji Hedonik F1, F2, F3	53
Tabel 4.42 Uji Friedman Pada Rasa Uji Hedonik F1, F2, F3	53
Tabel 4.43 Uji Normalitas Pada Keseluruhan Uji Mutu Hedonik F1, F2, F3.....	53
Tabel 4.44 Uji Friedman Pada Warna Uji Mutu Hedonik F1, F2, F3	54
Tabel 4.45 Uji Friedman Pada Tekstur Uji Mutu Hedonik F1, F2, F3.....	54
Tabel 4.46 Uji Friedman Pada Aroma Uji Mutu Hedonik F1, F2, F3.....	55
Tabel 4.47 Uji Friedman Pada Rasa Uji Mutu Hedonik F1, F2, F3.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Salak.....	6
Gambar 2.2 Pohon Salak.....	8
Gambar 2.3 Mojito Klasik.....	11
Gambar 2.4 Kerangka Berpikir.....	17
Gambar 3.1 Alur Penelitian Pendahuluan.....	27
Gambar 3.2 Alur Penelitian Lanjutan.....	28
Gambar 4.1 Sirup Sari Buah Salak.....	31
Gambar 4.2 Mojito Non-alkohol.....	32
Gambar 4.3 Mojito Salak Eksperimen Pertama.....	33
Gambar 4.4 Mojito Salak Eksperimen Kedua.....	33
Gambar 4.5 Mojito Salak Eksperimen Ketiga.....	35
Gambar 4.6 Uji Panelis 1.....	36
Gambar 4.7 Uji Panelis 2.....	36
Gambar 4.8 Uji Panelis 3.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Uji Hedonik.....	68
Lampiran 2 Lembar Uji Mutu Hedonik	70
Lampiran 3 Data Uji Hedonik.....	72
Lampiran 4 Data Uji Mutu Hedonik	74
Lampiran 5 Uji Panelis.....	76
Lampiran 6 Proses Pembuatan Sirup Buah Salak.....	77