

# **TUGAS AKHIR**

## **“PEMANFAATAN BUAH MARKISA KUNING (PASSIFLORA FLAVICARVA) MENJADI MINUMAN MOCKTAIL”**



Oleh :  
**Enjelly Cicilia Paransa**  
NIM : 19 061 024

**POLITEKNIK NEGERI MANADO  
JURUSAN PARIWISATA  
PROGRAM STUDI DIII PARIWISATA**

**2022**

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Lembar Prasyarat Gelar .....	ii
Lembar Persetujuan Dosen Pembimbing .....	iii
Lembar Pengesahan Tim Penguji .....	iv
Pernyataan Keaslian Tulisan .....	v
Biografi .....	vi
Motto dan Persembahan .....	vii
Abstrak .....	viii
Kata Pengantar .....	x
Daftar Isi .....	xi
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Table .....	xiv
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	2
1.3 Batasan Masalah .....	2
1.4 Rumusan Masalah .....	2
1.5 Tujuan Penelitian .....	3
1.6 Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II : LANDASAN TEORI</b>	
2.1 Pengertian dan Sejarah Bar .....	4
2.2 Pengertian Minuman .....	11
2.3 Pengertian Dan Sejarah Moktai.....	13
2.4 Pengertian Markisa .....	16
<b>BAB III : METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Objek penelitian .....	18
3.2 Metode dan Desain .....	18
3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	19
3.4 Sumber Data .....	19
3.5 Analisis Data .....	19

<b>BAB IV</b>	<b>: LANDASAN TEORI</b>	
4.1	Gambar Umum Objek Penelitian .....	20
4.2	Deskripsi Hasil Penelitian .....	22
4.3	Uji Coba Peneitian .....	22
4.4	Hasil Penelitian .....	29
<b>BAB IV</b>	<b>: LANDASAN TEORI</b>	
5.1	Kesimpulan .....	32
5.2	Saran .....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	33
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	.....	34

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Bar .....	4
Gambar 2.2	Stuktur Organisasi Bar .....	8
Gambar 3.3	Beberapa Minuman Mocktail .....	14
Gambar 2.4	Mocktail yang bisa di buat di rumah .....	15
Gambar 2.5	Buah Markisa kuning dan Markisa Unggu .....	17
Gambar 3.1	Pohon Buah Markisa di depan Rumah warga Bunaken .....	18
Gambar 4.1	Pohon Buah Markisa Kuning .....	20
Gambar 4.2	Peralatan yang di gunakan .....	23
Gambar 4.3	Minuman Markisa Kuning .....	30

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Peralatan-Peralatan .....	22
Tabel 4.2	Tabel Bahan Yang di gunakan Uji Coba Ke-1.....	24
Tabel 4.3	Responden Uji Coba ke-1 .....	25
Tabel 4.4	Tabel Bahan Yang Digunakan Uji Coba Ke-2 .....	26
Tabel 4.5	Responden Uji Coba Ke-2 .....	26
Tabel 4.6	Tabel Bahan Yang Digunakan Uji Coba Ke-3 .....	27
Tabel 4.7	Responden Uji Coba Ke-3 .....	28
Tabel 4.8	Hasil Wawancara .....	28
Tabel 4.9	Bahan Yang Digunakan .....	29
Tabel 4.10	Perhitungan Warga Pasar .....	31
Tabel 4.11	Perhitungan Harga Jual .....	31

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia industri perhotelan khususnya departement food and beverage mengalami perkembangan yang cukup pesat termasuk bagian bar yang mengelola dan menyiapkan minuman baik cocktail maupun mocktail. Ini terlihat dengan semakin banyaknya media elektronik yang banyak menampilkan tentang dunia beverage dan dengan di ikuti juga meningkatnya industri yang bergerak di bidang kuliner di Indonesia dari tahun ke tahun. Minuman atau Beverage mempunyai pengertian bahwa minuman atau jenis cairan yang dapat di minum (Drinkable liquid) kecuali obat-obatan. Minuman bagi kehidupan manusia mempunyai banyak manfaat yaitu sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah stamina, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan.

Mocktail adalah minuman tanpa alkohol yang di campur dari sari buah atau jus dan yang di campur dengan minuman bersoda ringan seperti ice lyche, orange squash, mango smoothie dan blue punch. Pemanfaatan adalah suatu kegiatan, proses, cara atau perbuatan menjadikan suatu yang ada menjadi bermanfaat. Istilah pemanfaatan berasal dari kata dasar manfaat yang berarti faedah, yang mendapat imbuhan pe-an yang berarti proses atau perbuatan memanfaatkan (Poerwadarminto, 2002:125). Markisa kuning (pasiflora flavicarva) berasal dari daerah tropis di Amerika, dan di indonesia markisa kuning ini tumbuh di dataran rendah salah satunya di daerah Sulawesi utara. Markisa ini berbentuk bulat, mempunyai biji berselaput kuning dan memiliki rasa yang sangat asam di bandingkan dengan markisa yang ungu yang memiliki cita rasa yang manis.

Pemanfaatan buah markisa kuning menjadi minuman mocktail adalah memanfaatkan buah markisa kuning (*Passiflora flavicarva*) yang ada menjadi bahan untuk membuat salah satu minuman mocktail Nonalcohol dengan bahan lainnya yang bisa di minum oleh siapapun tanpa mengenal batas usia. Alasan penulis memilih markisa kuning (*Passiflora flavicarsa*) karena kebetulan di kampung yang penulis tinggal banyak tumbuh buah markisa yang berwarna kuning, maka dari itu penulis menggunakan buah markisa menjadi bahan untuk membuat minuman mocktail. Minuman ini sama seperti dengan minuman markisa squash karena, menggunakan bahan yang sama yaitu buah markisa kuning hanya saja berbeda pada toppingnya. Dengan adanya pembuatan produk minuman mocktail dapat menambah varian

produk itu sendiri dan dapat menambah penghasilan bagi pengelola restoran maupun café-café jika minuman tersebut di minati konsumen. Berdasarkan latarbelakang di atas maka peneliti mengambil judul: *“Pemanfaatan buah Markisa kuning (Passiflora flaviarva) menjadi minuman mocktail”*

Hal ini menarik penulis untuk membahas masalah tersebut dalam laporan Tugas Akhir dikampus Politeknik Negeri Manado, dengan judul : *“Pemanfaatan buah Markisa kuning (Passiflora flaviarva) menjadi minuman mocktail”*

## 1.2 Identifikasi Masalah

- 1.2.1 Bagaimana proses membuat minuman mocktail dengan bahan dasar buah Markisa?
- 1.2.2 Bagaimana cara mencampurkan Markisa kuning dengan bahan lainnya?
- 1.2.3 Bahan-bahan apa, yang bisa di campurkan dengan markisa kuning untuk membuat minuman mocktail?
- 1.2.4 Bagaimana pemanfaatan buah markisa kuning sebagai bahan untuk membuat minuman mocktail varian baru?

## 1.3 Batasan Masalah

Di tinjau dari identifikasi masalah di atas, maka penulis membatasi permasalahan yaitu:

- 1.3.1 Bahan-bahan apa, yang bisa di campurkan dengan markisa kuning untuk membuat minuman mocktail?
- 1.3.2 Bagaimana pemanfaatan buah markisa kuning sebagai bahan untuk membuat minuman mocktail varian baru?

## 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka penulis membatasi masalahnya yaitu : Pemanfaatan buah markisa kuning menjadi varian minuman mocktail yang baru sehingga bisa di sukai oleh konsumen dan bahan-bahan yang bisa digunakan untuk di campurkan dengan buah markisa.

## 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian Tugas Akhir ini adalah :

- 1.5.1 untuk pemanfaatan buah markisa kuning sebagai bahan yg di campur sehingga menjadi minuman mocktail varian baru.

- 1.5.2 untuk mengetahui bahan-bahan apa saja yang bisa di campur dengan buah markisa kuning.

## 1.6 **Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini dapat dipergunakan sebagai :

1.6.1 **Akademik**

Sebagai pengembangan teori perhotelan khususnya mata kuliah bartending ( Food And Beverage Service)

1.6.2

**Penulis**

Sebagai persyaratan akademik untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada jurusan pariwisata program studi Perhotelan Politeknik Negeri Manado

1.6.3

**Industri Perhotelan**

Dengan menggunakan bahan non alkohol, hotel bisa mendapatkan pendapat yang lebih banyak dari pada menggunakan minuman luar.