INOVASI PRODUKSI MINUMAN RAINBOW MOCKTAIL SEBAGAI STIMULASI BAGI PESERTA RAPAT

Hafiz Budiman[1], Lise Asnur[2]
hafizbudiman456@gmail.com[1]
*Corresponding author: lise.asnur@fpp.unp.ac.id[2]
Universitas Negeri Padang

ABSTRAK

Hafiz Budiman, 2024. "Produksi Minuman Rainbow Mocktail Sebagai Stimulasi Bagi Peserta Rapat". Proyek akhir. Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan dan Universitas Negeri Padang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa bagaimana produksi Rainbow Mocktail dengan menggunakan metode eksperimen dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur sebagai stimulasi bagi peserta rapat dengan melakukan percobaan langsung membuat Rainbow Mocktail dengan teknik layering yang di uji dengan uji organoleptic kepada 3 panelis ahli. Penelitian dilaksanakan di Hotel Pangeran City Kota Padang, Sumatera Barat. Waktu penelitian diestimasikan pada bulan Januari 2024 - Februari 2024. Berdasarkan hasil eksperimen dan setelah diujikan ke uji organoleptik menyatakan bahwa Hasil uji organoleptik pada warna yaitu terdapat perbandingan warna antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,7% dan sebanyak 2 orang panelis berpendapat agak suka dengan persentase 66,7%. Sedangkan penilaian II (rainbow nocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 3 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 100%. Hasil uji organoleptik pada aroma terdapat perbandingan aroma antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,7% ,1 orang panelis berpendapat suka dengan persentase 33,3%, dan 1 orang berpendapat agak suka dengan presentase 33,3%. Sedangkan penilaian II (Rainbow Mocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 2 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 66,7% dan 1orang berpendapat suka dengan presentase 33,3%. Hasil uji organoleptik pada rasa terdapat perbandingan rasa antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,7%, 1 orang panelis berpendapat suka dengan persentase 33,3% dan 1 orang panelis agak suka dengan presentase 33,3%. Sedangkan penilaian II (Rainbow Mocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 3 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 100%. Hasil uji organoleptik pada tekstur terdapat perbandingan tekstur antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat suka dengan persentase 66,7% dan sebanyak 1 orang panelis berpendapat agak suka dengan persentase 33,3%. Sedangkan penilaian II (Rainbow Mocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,3%, 1 orang panelis berpendapat suka dengan presentase 33,3%, dan 1 orang panelis berpendapat agak suka dengan presentase 33,3%.

Kata Kunci: Produksi, Rainbow Mocktail, stimulasi, Uji Organoleptik

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam era bisnis yang terus berkembang, pentingnya menciptakan suasana yang merangsang dan mendukung kreativitas dalam pertemuan bisnis semakin diakui. Pertemuan-pertemuan tersebut bukan hanya menjadi forum diskusi, tetapi juga peluang untuk merangsang kolaborasi, inovasi, dan interaksi yang produktif. Produksi adalah menciptakan, menghasilkan, dan membuat sebuah produk. Produksi juga diartikan sebagai atau penggunaan atau pemanfaatan sumber daya yang mengubah suatu bahan mentah

menjadi barang jadi (Herawati & Mulyani, 2016). Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan faedah, waktu, bentuk, dan tempat yang didasarkan atas faktor-faktor produksi yang bermanfaat untuk pemenuhan konsumen (Setiawati, 2014). Pentingnya produksi minuman memiliki peran yang krusial dalam menciptakan atmosfer yang kondusif dan produktif selama rapat. Dalam konteks ini, penyediaan minuman seperti air atau kopi tidak hanya memberikan manfaat fisik dengan menjaga peserta tetap terhidrasi, tetapi juga memainkan peran sosial yang penting.

Minuman bagi kehidupan manusia memiliki banyak manfaat yaitu sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah stamina, dan sarana untuk membantu pencernaan. Menurut Minnesota Revenue (2014), minuman dibedakan menjadi tiga golongan yaitu minuman ringan, air mineral dalam kemasan, dan minuman beralkohol. Menurut Isdarmanto (2016) secara garis besar, minuman dapat dibedakan menjadi dua yaitu: Alcoholic atau cocktail yang merupakan jenis minuman beralkohol yang dihasilkan melalui proses fermantasi dan destilasi. Sedangkan Non-alcoholic atau Mocktail, merupakan jenis minuman yang sama sekali tidak mengandung alcohol, dipergunakan minuman langsung maupun bahan pencampur minuman dan penyajianya disesuaikan dengan kebutuhan salah satunya minuman Rainbow Mocktail.

Rainbow Mocktail adalah minuman non-alkohol yang terdiri dari lapisan-lapisan berwarna yang menciptakan tampilan mirip pelangi. Setiap lapisan umumnya memiliki rasa yang berbeda, dan penyusunannya sering melibatkan penggunaan sirup, perasan buah, atau minuman ringan bersoda. Kombinasi warna dan rasa yang beragam menciptakan pengalaman visual dan sensorik yang menarik saat dinikmati. Rainbow Mocktail, dengan kombinasi warna dan rasa yang beragam, dapat memberikan stimulasi visual dan sensorik yang menyenangkan. Pengalaman visual dari lapisan-lapisan berwarna dapat merangsang mata dan menciptakan suasana yang menyenangkan. Sementara itu, variasi rasa dari setiap lapisan dapat memberikan stimulasi sensorik pada lidah dan hidung, menciptakan pengalaman rasa yang kaya dan menarik. Keseluruhan stimulasi ini dapat meningkatkan kepuasan dalam menikmati minuman, serta menciptakan momen yang menyenangkan dan bersosialisasi.

Fungsi non-alcoholic dapat dipisahkan menjadi tiga, yaitu: (a) Nourishing drink adalah adalah minuman yang mengandung vitamin dan dapat memberikan tambahan nutrisi pada tubuh, seperti jus, susu, dan lain sebagainya, (b) Refreshing drink adalah minuman yang berfungsi sebagai penyegar dahaga, seperti air mineral, soft drink, sirup dan sebagainya., dan (c) Stimulating water adalah minuman yang berbau merangsang.

Stimulasi adalah suatu hal yang datang dari lingkungan yang dapat menyebabkan respon tertentu pada tingkah laku. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia “stimulus adalah perangsang organisme bagian tubuh atau reseptor lain untuk menjadi aktif”. Aspek stimulasi tidak hanya bersifat visual dan sensoris, tetapi juga memperhatikan aspek psikologis. Warna-warna cerah dapat meningkatkan mood dan memeberikan suasana yang positif pada saat rapat, membantu mengurangi kejenuhan dan meningkatkan keterlibatan peserta. Selain itu, pilihan bahan-bahan alami dan sehat pada Mocktail mendukung fokus pada kesehatan dan kesejahteraan peserta, menciptakan kesan bahwa Perusahaan atau tim peduli terhadap kesehatan mereka.

Pemahaman mendalam terhadap kebutuhan akan suasana yang merangsang dan inovatif dalam pertemuan bisnis, proyek ini menggabungkan elemen-elemen Mocktail berwarna-warni (Rainbow Mocktail) sebagai strategi efektif untuk mencapai tujuan tersebut dan memposisikan dirinya sebagai solusi yang unik dan menarik dalam mencapai efektivitas dan kreativitas dalam suasana rapat yang dinamis. Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Produksi Minuman Mocktail

Sebagai Stimulasi Bagi Peserta Rapat”

B. Tujuan Proyek Akhir

Berdasarkan latar belakang di atas, maka tujuan penelitiannya adalah:

1. tujuan umum

Tujuam umum penelitian ini ini untuk melakukan produksi minuman Rainbow Mocktail.

2. tujuan khusus

Tujuan khusus peneltian ini adalah untuk mengetahui kontribusi Rainbow Mocktail untuk menstimulasi peserta rapat.

C. Manfaat Proyek Akhir

Adapun manfaat yang diperoleh dari proyek akhir ini adalah:

1. bagi departemen pariwisata universitas negeri padang

Sebagai tambahan literasi bacaan ilmiah terkait produksi minuman pada Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Departemen Pariwisata khususnya Program Studi D4 Manajemen Perhotelan.

2. bagi peneliti lain

Sebagai bahan acuan untuk mengkaji lebih lanjut tentang permasalahan sejenis seperti memproduksi minuman Mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

3. bagi peneliti

Sebagai tambahan ilmu yang berkaitan dengan produksi minuman Mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

METODOLOGI

a) Metode Penelitian

Penelitian ini juga menggunakan pendekatan eksperimen dengan tujuan mendapatkan hasil alamiah dan benar dengan cara di uji. Menurut sugiyono (2018:107) “eksperimen merupakan suatu penelitian yang digunakan untuk mencari perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan”. Penelitian eksperiment dalam penelitian ini bertujuan mengetahui bagaimana produksi Rainbow Mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

B. Tempat Penelitian

Penelitian proyek akhir ini akan dilakukan pada bulan Januari-Februari 2024 di Hotel Pangeran City Padang.

C. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rainbow Mocktail.

Peralatan merupakan sarana utama dalam melakukan penelitian ini, pemakaian alat sesuai dengan kebutuhan pada saat proses pengolahan adapun peralatan yang digunakan dalam penelitian ini:

Tabel 6. Alat Untuk Proses Pembuatan Rainbow Moctail

No	Nama alat	Gambar	Kegunaan
1.	Pilsner Glass		Sebagai wadah untuk *Rainbow Mocktail*.

2.	Jigger		Sebagai alat pengukur takaran minuman.
3.	Ice scope		Sebagai alat untuk memasukkan es batu kedalam wadah
4.	Pisau		Sebagai alat untuk membuat irisan lemon dan garnish.

Sumber: Data Pribadi (2024)

D. Proses Pengolahan Rainbow Mocktail

Proses pengolahan produk Rainbow Mocktail terdiri dari langkah-langkah berikut:

1. Persiapan Bahan Dan Alat

a. Menginventaris bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan Rainbow Mocktail.

b. Penimbangan bahan

Setelah bahan di persiapkan, bahan yang akan di pergunakan ditimbang sesuai dengan resep. Penimbangan harus tepat karena akan mempengaruhi kualitas Rainbow Mocktail yang akan dihasilkan. Bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan Rainbow Mocktail dapat dilihat dari Tabel 2 dibawah ini:

Tabel 7 Bahan Rainbow Mocktail

No	Nama Bahan	Gramasi
1	Orange juice	30 ml
2	Sirup delima	30 ml
3	Sari buah kiwi	30 ml
4	Ice cube	3 bh
5	Lemon	1 *slice*
6.	Sprite	20 ml
7.	Daun mint	2 lembar

Sumber: Data Pribadi,2024

2. Proses Pengolahan Rainbo Mocktail

Adapun proses pengolahan Rainbow Mocktail dengan menggunakan metode Layering terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut:

a. Siapkan semua bahan dan resep.
b. Tuangkan 30 ml orange juice terlebih dahulu

Gambar 1 Tuang orange juice

c. Lalu masukkan es batu dan dilanjutkan dengan 30 ml sirup delima.

Gambar 2 Tuang es batu dan sirup delima

d. lalu masukkan es batu dan sari buah kiwi sebanyak 30 ml.

Gambar 3 Tuang es batu dan sari buah kiwi

e. Lalu tambahkan irisan lemon sebagai tambahan penyegar.

Gambar 4 Tambahkan 1 slice lemon

f. Tambahkan 20 ml sprite agar warnanya lebih naik.

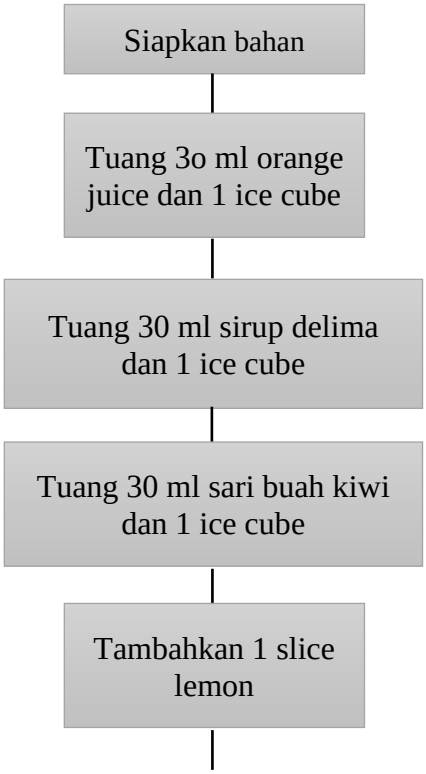
Gambar 5. Tuangkan 20 ml sprite.

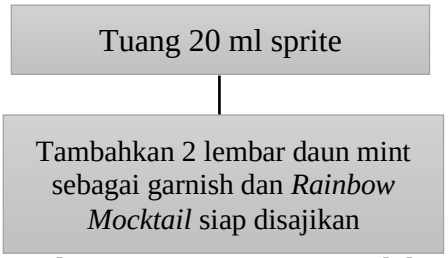
g. Tambahkan daun mint sebagai garnish dan Rainbow Mocktail siap disajikan.

Gambar 6 Rainbow Mocktail siap disajikan

E. Bagan Proses Pengolahan Rainbow Mocktail.

Metode pengolahan Rainbow Mocktail





Gambar 4 Bagan Proses Pengolahan

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Penelitian produksi Rainbow Mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat dengan menggunakan metode eksperimen yaitu melakukan percobaan langsung membuat Rainbow Mocktail dengan Teknik layering yang di uji dengan uji organoleptic kepada 3 panelis ahli. Hasil yang diperoleh dari hasil uji organoleptik menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera peraba, dan indera pengecap terhadap indikator warna, aroma, rasa dan tekstur. Adapun deskripsi data yang diperoleh dari uji organoleptik dalam produksi Rainbow Mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat adalah sebagai berikut:

1. Uji Organoleptik Warna

Hasil penelitian terhadap uji organoleptic warna sebagai berikut:

Tabel 9. Data Uji Organoleptik Warna

Kualitas	Indikator	Penilaian I		Penilaian II	
		P	%	P	%
warna	Sangat suka	1	33,3%	3	100%
	Suka				
	Agak suka	2	66,7%		
	Tidak suka				
	Sangat tidak suka				
TOTAL		**100%**		**100%**	

Sumber: Data Olahan Pribadi (2024)

Berdasarkan tabel di atas, terdapat perbandingan warna antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,7% dan sebanyak 2 orang panelis berpendapat agak suka dengan persentase 66,7%. Sedangkan penilaian II (rainbow mocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 3 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 100%. Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas warna pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas warna terdapat pada resep Rainbow Mocktail penyaji dengan presentase 100% yang menyatakan sangat suka.

2. Uji Organoleptik Aroma

Hasil penelitian terhadap uji organoleptic aroma sebagai berikut:

Tabel 10. Data Uji Organoleptik aroma

Kualitas	Indikator	Penilaian I		Penilaian II	
		P	%	P	%
Aroma	Sangat suka	1	33.3%	2	66,7%
	Suka	1	33,3%	1	33,3%
	Agak suka	1	33,3%		
	Tidak suka				
	Sangat tidak suka				
TOTAL			**100%**		**100%**

Sumber: Data Olahan Pribadi (2024)

Berdasarkan tabel di atas, Berdasarkan tabel di atas, terdapat perbandingan aroma antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,7% ,1 orang panelis berpendapat suka dengan persentase 33,3%, dan 1 orang berpendapat agak suka dengan presentase 33,3%. Sedangkan penilaian II (rainbow nocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 2 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 66,7% dan 1orang berpendapat suka dengan presentase 33,3%. Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas aroma pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas aroma terdapat pada resep Rainbow Mocktail penyaji dengan presentase 66,7% yang menyatakan sangat suka.

3. Uji Organoleptik Rasa

Hasil penelitian terhadap uji organoleptic rasa sebagai berikut:

Tabel 11. Data Uji Organoleptik rasa

Kualitas	Indikator	Penilaian I		Penilaian II	
		P	%	P	%
Rasa	Sangat suka	1	33,3%	3	100%
	Suka	1	33,3%		
	Agak suka	1	33,3%		
	Tidak suka				
	Sangat tidak suka				
TOTAL			**100%**		**100%**

Sumber: Data Olahan Pribadi (2024)

Berdasarkan tabel di atas, Berdasarkan tabel di atas, terdapat perbandingan rasa antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,7%, 1 orang panelis berpendapat suka dengan persentase 33,3% dan 1 orang panelis agak suka dengan presentase 33,3%. Sedangkan penilaian II (Rainbow Mocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 3 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 100%. Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas rasa pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas rasa terdapat pada resep Rainbow Mocktail penyaji dengan presentase 100% yang menyatakan sangat suka.

4. Uji Organoleptik Tekstur

Hasil penelitian terhadap uji organoleptic tekstur sebagai berikut:

Tabel 12. Data Uji Organoleptik tekstur

Kualitas	Indikator	Penilaian I		Penilaian II	
		P	%	P	%
tekstur	Sangat suka			1	33,3%
	Suka	2	66,7%	1	33,3%
	Agak suka	1	33,3%	1	33,3%
	Tidak suka				
	Sangat tidak suka				
TOTAL			**100%**		**100%**

Sumber: Data Olahan Pribadi (2024)

Berdasarkan tabel di atas, Berdasarkan tabel di atas, terdapat perbandingan tekstur antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat suka dengan persentase 66,7% dan sebanyak 1 orang panelis

berpendapat agak suka dengan persentase 33,3%. Sedangkan penilaian II (Rainbow Mocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,3%, 1 orang panelis berpendapat suka dengan presentase 33,3%, dan 1 orang panelis berpendapat agak suka dengan presentase 33,3%. Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas tekstur pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas tekstur terdapat pada resep Rainbow Mocktail hotel dengan presentase 66,7% yang menyatakan suka.

B. Pembahasan

Pada produksi minuman Rainbow Mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat. Setelah melaksanakan eksperimen, maka dapat dilihat bahwa hasil produksi minuman Rainbow Mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat yang meliputi: warna, aroma, rasa, dan tekstur. Berikut ini akan dibahas kualitas berdasarkan indikator masing-masing.

1. uji organoleptik warna pada produksi minuman rainbow mocktail seabagai stimulasi bagi peserta rapat.

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan bahwa produksi minuman Rainbow Mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat adalah sangat baik. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptic warna yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 3 orang panelis memilih pada Rainbow Mocktail resep penyaji dengan presentase 100% sangat baik.

2. uji organoleptik aroma pada produksi minuman rainbow mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan bahwa produksi minuman Rainbow Mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat adalah sangat baik. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptic aroma yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih pada Rainbow Mocktail resep penyaji dengan presentase 66,7% sangat baik.

3. uji organoleptik rasa pada produksi minuman rainbow mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen sangat baik. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik rasa yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 3 orang panelis memilih pada Rainbow Mocktail penyaji dengan presentase 100% sangat baik.

4. uji organoleptik tekstur pada produksi minuman rainbow mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan hasil nya adalah agak baik. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptic tekstur yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih Rainbow Mocktail hotel dengan presentase 66,7% baik.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan hasil uji organoleptic produksi minuman Rainbow Mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat. Dimana dapat disimpulkan bahwa produksi minuman Rainbow Mocktail berpengaruh signifikan dalam menjadi minuman stimulasi bagi peserta rapat. Adapun penjelasannya sebagai berikut.

1. uji organoleptik warna pada produksi minuman rainbow mocktail seabagai stimulasi bagi peserta rapat.

Terdapat perbandingan warna antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,7%

dan sebanyak 2 orang panelis berpendapat agak suka dengan persentase 66,7%. Sedangkan penilaian II (rainbow nocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 3 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 100%. Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas warna pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas warna terdapat pada resep Rainbow Mocktail penyaji dengan presentase 100% yang menyatakan sangat suka sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

2. uji organoleptik aroma pada produksi minuman rainbow mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

Terdapat perbandingan aroma antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,7% ,1 orang panelis berpendapat suka dengan persentase 33,3%, dan 1 orang berpendapat agak suka dengan presentase 33,3%. Sedangkan penilaian II (rainbow nocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 2 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 66,7% dan 1orang berpendapat suka dengan presentase 33,3%. Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas aroma pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas aroma terdapat pada resep Rainbow Mocktail penyaji dengan presentase 66,7% yang menyatakan sangat suka sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

3. uji organoleptik rasa pada produksi minuman rainbow mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

Terdapat perbandingan rasa antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,7%, 1 orang panelis berpendapat suka dengan persentase 33,3% dan 1 orang panelis agak suka dengan presentase 33,3%. Sedangkan penilaian II (Rainbow Mocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 3 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 100%. Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas rasa pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas rasa terdapat pada resep Rainbow Mocktail penyaji dengan presentase 100% yang menyatakan sangat suka sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

4. uji organoleptik tekstur pada produksi minuman rainbow mocktail sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

Terdapat perbandingan tekstur antara penilaian I (Rainbow Mocktail resep hotel) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat suka dengan persentase 66,7% dan sebanyak 1 orang panelis berpendapat agak suka dengan persentase 33,3%. Sedangkan penilaian II (Rainbow Mocktail resep penyaji) yaitu menunjukkan sebanyak 1 orang panelis berpendapat sangat suka dengan persentase 33,3%, 1 orang panelis berpendapat suka dengan presentase 33,3%, dan 1 orang panelis berpendapat agak suka dengan presentase 33,3%. Dari deskripsi data untuk uji organoleptik untuk uji kualitas tekstur pada metode eksperimen, dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas tekstur terdapat pada resep Rainbow Mocktail hotel dengan presentase 66,7% yang menyatakan suka sebagai stimulasi bagi peserta rapat.

DAFTAR PUSTAKA

Bunga, Clara. (2022). “Pengaruh Variasi Menu dan Digital Marketing terhadap Minat Beli Pelanggan Hisana Fried Chicken Medan.” Skripsi. Medan: Universitas Medan Area

Boston, Ames. (2022). Cocktail Adalah: Pengertian, Jenis, Macam dan Manfaatnya [Lengkap] (amesbostonhotel.com) diakses pada tanggal 4 maret 2022

Drummond, K. E., dan Brefere, L. M. (2010). Nutrition for FoodService and Culinary Professionals. New Jersey: John Wiley & Sons.

Isdarmanto. 2016. Dasar-Dasar Kepariwisataan dan Pengelola Destinasi Pariwisata. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara dan StiPram Yogyakarta

Kotler, Philip. (2012). Manajemen Pemasaran Edisi Ketigabelas Jilid 1. Jakarta: Rajawali
Mertayasa, I. G. A. (2012). Food and Beverage Service Operational. CV ANDI OFFSET. Moenir, A. S. (2010). Manajemen Pelayanan Umum Di Indonesia.Bumi Aksara: Jakarta
Minantyo, Hari. (2011). Dasar-dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
nita, K., Wahyudi, A. D., & Susanto, E. R. (2020). Aplikasi Lowongan Pekerjaan Berbasis Web Pada Smk Cahaya Kartika. Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi, 1(1), 75–80
Nofriser, dkk. (2020). Pengantar Kewirausahaan. CV. Adanu Abimata
Rai, Gusti Bagus. (2012). Pengantar Industri Pariwisata. Sleman: Depublish.
Richard Komar. (2014). Hotel management. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana 1 Kompas Gramedia Building.
Septiningrum, Liana Dewi. (2021). "Manajemen Strategi Untuk Meningkatkan Penjualan Food and Beverage di Era Pandemi Covid-19." Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi, Vol 8(1). Stunner, S., dan Butriss, J. L. (2010). Healthy Ageing: The Role of Nutrition and Lifestyle. British Nurtrition Foundation. Oxford: Wiley-Blackwell.
Sugiono. (2019). Metode Penelitian dan Pengembangan (R&D). Bandung: Penerbit ALFABETA.Sugiyono. (2011). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: CV. Alfabeta.
Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: CV. Alfabeta.
Yusuf, A. M. (2014). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Penelitian Gabungan. Jakarta: Prenadamedia Group.
Z, Nisak. (2013). Analisis SWOT untuk Memenuhi Strategi Kompetitif. Jurnal Ekbis.