

PEMBUATAN LIQUEUR KURMA AJWA DENGAN METODE PERKOLASI

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Tugas akhir
Program Diploma III Manajemen Tata Hidangan
Tahun Akademik 2020**



Oleh :

ADITYA ASHIL KURNIAWAN

Nomor Induk : 201722052

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PEMBUATAN LIQUEUR KURMA AJWA DENGAN METODE PERKOLASI"

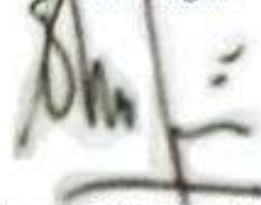
NAMA : ADITYA ASHIL KURNIAWAN
 NIM : 201722052
 PROGRAM STUDI : MANAGEMEN TATA HIDANGAN
 JURUSA : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Dr. Heru Riyadi, MM. Par
 NIP. 19660122 199603 1 001

Pembimbing II,



Dra. Retno Budi Wahyuni, MM.,CHE
 NIP : 19620730 198803 2 001

Bandung,-Juli-2020
 Mengetahui,
 Kabag. Administrasi Akademik dan
 Kemahasiswaan.

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.
 NIP.19710506 199803 1 001

Bandung,-Juli-2020
 Menyetujui,
 Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI
 Bandung.



Erijal, MM.Par., CHE.
 NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ADITYA ASHIL KURNIAWAN
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA/01 JUNI 1999
NIM : 201722052
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGANAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PEMBUATAN LIQUEUR KURMA AJWA DENGAN METODE PERKOLASI** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



ADITYA ASHIL KURNIAWAN

NIM 201722052

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul ***“PEMBUATAN LIQUEUR KURMA AJWA DENGAN METODE PERKOLASI”***. Tujuan dibuatnya Tugas akhir ini adalah untuk memenuhi syarat ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penulisan Tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan serta motivasi dari beberapa pihak, maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada :

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos.,MM.Par. selaku Kepala Program Studi Manajemen Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos., MM.Par selaku pembimbing I Penulis
6. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM.,CHE selaku pembimbing II Penulis

7. Seluruh Dosen, Instruktur dan Tenaga Kependidikan Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan waktu dan dukungan kepada penulis dalam penyelesaian Tugas akhir ini.

8. Orang tua dan keluarga besar yang telah memberikan dukungan material dan rohani.

9. Serta seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan ini penulis menyadari bahwa Tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna yang didasari oleh keterbatasan kemampuan penulis, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak guna menyempurnakan isi dari Tugas akhir ini.

Akhir kata Penulis berharap semoga Tugas akhir ini bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca.

Bandung, Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Maksud dan Tujuan.....	9
D. Manfaat	10
E. Penegasan Istilah	11
BAB II	13
A. Tinjauan Umum Produk.....	13
1. Pengertian Produk	13
2. Bahan Pembuatan Produk.....	14
3. Peralatan yang Digunakan Dalam proses Pembuatan Liqueur Kurma Ajwa.....	17
4. Tahapan Pembuatan Liqueur Buah Kurma	20
5. Kualitas Produk	24
6. Faktor yang Menentukan Kualitas Produk	24
7. Penilaian Organoleptik	25
8. Penentuan Panelis	26
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan.....	27

1. Pengertian Penyajian atau Kemasan.....	27
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan	27
3. Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan.....	28
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	28
1. Perhitungan Biaya.....	28
2. Penentuan Harga Jual.....	30
BAB III.....	31
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	31
1. Formulasi Resep	31
2. Hasil Kualitas Produk Eksperimen	32
3. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti	42
4. Karakteristik Panelis	43
5. Tahap Uji Daya Terima Konsumen.....	44
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian Kemasan.....	44
1. Waktu	44
2. Suhu Penyajian.....	45
C. Analisa Perhitungan Biaya	45
1. Perhitungan Biaya.....	45
2. Penentuan Harga Jual.....	46
BAB IV	47
A. Kesimpulan.....	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Kandungan Gizi Buah Kurma	7
2.1 Peralatan Dalam Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Kurma	17
2.2 Tahap Pelaksanaan Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Kurma	21
2.3 Biaya Bahan Baku Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Kurma	28
2.4 Biaya Peralatan dan Perlengkapan Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa	29
2.5 Penentuan Harga Jual <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa 250ml	30
3.1 Resep <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa Sampel 1	31
3.2 Resep <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa Sampel 2	31
3.3 Resep <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa Sampel 3	32
3.4 Rentang Skor Penilaian Kuesioner	33
3.5 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa Sampel 1	31
3.6 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa Sampel 2	35
3.7 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa Sampel 3	36
3.8 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa Sampel 1	39
3.9 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa Sampel 2	40
3.10 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah	

Kurma Ajwa Sampel 3	41
3.11 Hasil Perbandingan Panelis Terlatih dan Tidak Terlatih	42
3.12 Perbandingan Kandungan Alkohol <i>Liqueur</i> Buah Kurma dan <i>Iceland Vodka</i>	43
3.13 Penentuan Biaya Tenaga Kerja Per 1 Kemasan Yang Terjual	45
3.14 Penentuan Biaya Oprasional Per 1 Kemasan Yang Terjual.....	45
3.15 Perhitungan Keuntungan Per 1 Kemasan Yang Terjual	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1.1	<i>Classification of Beverage</i>	3
2.1	Kandungan Gizi Buah Kurma per 100gram	16
2.2	Proses Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Kurma Ajwa	20
3.1	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel 1	35
3.2	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel 2	36
3.3	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel 3	37
3.4	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Tidak Terlatih Sampel 1 ..	39
3.5	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Tidak Terlatih Sampel 2 ..	40
3.6	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Tidak Terlatih Sampel 3 ..	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data Diri Panelis Terlatih	50
2. Kuesioner Panelis	51
3. CV Panelis Terlatih	54
4. Biodata Penulis	57

DAFTAR PUSTAKA

- Buglas, A. J. (2011). *Handbook of Alcoholic Beverages: Technical, Analytical, and Nutritional Aspects, Vol I and II*. Chichester: John Wiley & Sons Ltd.
- Gray, A. I. (2006). *Natural Product Isolation*. New York: Humana Press.
- Hammad, S. (2011). *Khasiat Kurma*. Solo: AQWAMEDIKA.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Cv. Andi Offset.
- Kastigris, C., & Thomas, C. (2003). *The Bar and Beverage Book*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Marianski, S., & Marianski, A. (2012). *Home Production of Vodkas, Infusions and Liqueurs*. United States of America: Bookmagic, LLC.
- Rumekso, S. (2002). *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: ANDI.
- Sugiyono. (2014). *Dance Counseling*.
- Wiyasha, I. (2006). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.