

**PEMBUATAN MINUMAN BERALKOHOL DENGAN BAHAN DASAR NANGKA
MELALUI PROSES NATURAL FERMENTATION**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

BINO FATHULLAH ALI

Nomor Induk: 201621445

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN BERALKOHOL DENGAN BAHAN DASAR
NANGKA MELALUI PROSES *NATURAL FERMENTATION***

NAMA : BINO FATHULLAH ALI
 NIM : 201621445
 PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
 JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Budi Wibowo, SE.,MM.Par.
NIP. 19780908 201101 1 008

Pembimbing II,



Jatmiko Edy Waluyo, Drs., MM.Par
NIP. 19581109 199503 1 001

Bandung,

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : BINO FATHULLAH ALI
 Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 25 JUNI 1998
 NIM : 201621445
 Program Studi : MTH

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"MINUMAN BERALKOHOL DENGAN BAHAN DASAR NANGKA MELALUI PROSES *NATURAL FERMENTATION*" 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,



...BINO FATHULLAH ALI...
 NIM.....201621445.....

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan memberikan judul: **“PEMBUATAN MINUMAN BERALKOHOL DENGAN BAHAN DASAR NANGKA MELALUI PROSES NATURAL FERMENTATION”**.

Tugas Akhir ini disusun oleh penulis sebagai syarat kelulusan dalam menyelesaikan studi program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung program studi Manajemen Tata Hidangan.

Pada proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis sempat menghadapi hambatan dan masalah, namun penulis juga mendapatkan banyak bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan serta dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan Tugas Akhir ini kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos.,MM selaku ketua jurusan hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung

4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Budi Wibowo, SE.,MM.Par. selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan dukungan dan bimbingannya.
6. Bapak Jatmiko Edy Waluyo, Drs., MM.Par. Selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan dukungan dan bimbingannya.
7. Kepada keluarga penulis yang telah memberikan dukungan serta yang terus memotivasi penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh mahasiswa/i Manajemen Tata Hidangan dan khususnya untuk teman teman mahasiswa/i MTH 6A atas dukungan, semangat, doa dan kebersamaannya selama kegiatan perkuliahan di kampus tercinta ini.

Akhir kata, saya selaku penulis meminta maaf atas segala kekurangan dari Usulan Penelitian ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Bandung, Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	10
1.3 Tujuan Penelitian	10
1.4 Manfaat Penelitian	10
1.5 Metode eksperimen	11
1.5.1 Pengertian Eksperimen	11
1.5.3 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel	12
1.6 Penegasan Istilah	12
BAB II LANDASAN TEORI	14
2.1 Tinjauan Umum Produk	14
2.1.1 Minuman Beralkohol	14
2.1.2 <i>Natural Fermentation</i>	15
2.1.3 Nangka	16
2.1.4 Gula Aren	17
2.1.5 Kayu Manis (<i>Cassia Cinnamon</i>)	18
2.1.6 Cengkeh	18
2.2 Bahan Pembuatan Produk	19
2.3 Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk	20
2.4 Tahap – Tahap Pembuatan Produk	23
2.5 Metode Penelitian	27
2.6 Metode Pengumpulan Data	27
2.7 Alat Pengumpulan Data	29

2.8	Metode Analisis Data	29
2.9	Perhitungan Biaya	34
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN		35
1.1	Hasil Penelitian	35
1.2	Hasil Penilaian Objektif.....	48
1.3	Pembahasan Hasil Penelitian	49
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN		51
4.1	SIMPULAN.....	51
4.2	SARAN	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN.....		56

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Hal
1.1 Klasifikasi Beverages	3
2.1 Digital Scale	20
2.2 Knife	20
2.3 Cutting Board	21
2.4 Stove	21
2.5 Cooking Pan	21
2.6 Spoon	21
2.7 Jar	22
2.8 Measuring Jug	22
2.9 Strainer	22
2.10 V60	23
2.11 Paper Filter	23
2.12 Bottle	23
2.13 Flow Pembuatan Eksperimen	25
2.14 Rentang skala Panelis Terlatih	32
2.15 Rentang skala Panelis Tidak Terlatih	34
3.1 Hasil Skor Total Panelis Terlatih aspek Aroma	36
3.2 Hasil Skor Total Panelis Tidak Terlatih aspek Aroma	37
3.3 Hasil Skor Total Panelis Terlatih Aspek Warna	38
3.4 Hasil Skor Total Panelis Tidak Terlatih Aspek Warna	39
3.5 Hasil Skor Total Panelis Terlatih Aspek Rasa	40
3.6 Hasil Skor Total Panelis Tidak Terlatih Aspek Rasa	41
3.7 Hasil Skor Total Panelis Terlatih Aspek Keseluruhan	42
3.8 Hasil Skor Total Panelis Tidak Terlatih Aspek Keseluruhan	43
3.9 Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap Produk	46
3.10 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk	48

DAFTAR TABEL

TABEL	Hal
1.1 Kandungan Gizi Buah Nanas	6
1.2 Kandungan Gizi Buah Nangka	8
2.1 Skala Penilaian	29
2.2 Hasil Kuisisioner Panelis Terlatih.....	31
2.3 Hasil Kuisisioner Panelis Tidak Terlatih	32
2.4 Market Price	33
2.5 Biaya Bahan Baku Eksperimen	33
3.1 Hasil Uji Coba Panelis Terlatih Aspek Aroma	36
3.2 Hasil Uji Coba Panelis Tidak Terlatih Aspek Aroma	37
3.3 Hasil Uji Coba Panelis Terlatih Aspek Warna.....	38
3.4 Hasil Uji Coba Panelis Tidak Terlatih Aspek Warna	39
3.5 Hasil Uji Coba Panelis Terlatih Aspek Rasa	40
3.6 Hasil Uji Coba Panelis Tidak Terlatih Aspek Rasa	41
3.7 Hasil Uji Coba Panelis Terlatih Aspek Keseluruhan	42
3.8 Hasil Uji Coba Panelis Tidak Terlatih Aspek Keseluruhan	43
3.9 Penilaian dari Uji Indrawi Panelis Terlatih Terhadap produk.....	44
3.10 Penilaian dari Uji Indrawi Panelis Tidak Terlatih Terhadap produk..	48
3.11 Hasil Lab Kadar Alkohol	49
3.12 Hasil Lab kadar Gula Monosakarida	49

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Hal
Biodata Panelis Terlatih	51
Kuisisioner Panelis	52
Hasil Uji Laboratorium	56
CV Panelis Terlatih.....	57

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran* . Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arikunto. (n.d.). Pengertian Studi Pustaka.
- Arikunto, S. (n.d.). Pengertian Kuisisioner .
- Arwani, A. (2017, September 25). *10 Jenis Tanaman Nangka* . Retrieved from JualBenihMurah.com: [Jualbenihmurah.com](http://jualbenihmurah.com)
- Buglass, A. J. (2011). *Handbook of Alcoholic Beverages*.
- Darmawan, S. (2010). *Pengertian Minuman Keras dan Dampaknya*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Definisi Pengertian Cengkeh dan Jenisnya*. (2017, November 2). Retrieved from Dunia tumbuhan: <http://duniaplant.blogspot.com/2017/11/definisi-pengertian-cengkeh-dan-jenisnya.html>
- Deskripsi Nangka. (2012). *Anik Bariroh*.
- Djumhana, H. (n.d.). Pengertian Observasi.
- Dwi, A. (2016, April 29). *Teknik Budidaya Buah Nangka Madu*. Retrieved from Kabartani.com: <https://kabartani.com/teknik-budidaya-buah-nangka-madu.html>
- Fitriany, A. (n.d.). *Mengenal Proses Fermentasi Anaerobic* . Retrieved from Gordi.id: <https://www.gordi.id/blogs/updates/mengenal-fermentasi-anaerobic>
- Indonesia, K. B. (n.d.). *Populasi*.
- Indonesia, P. P. (2013). *Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol* ., (p. No.74 Pasal 3 Ayat 1). Jakarta.
- Kandungan dan Manfaat gula aren*. (2013, Juli 11). Retrieved from Tanamanherbal.blogspot.com: <https://tanamanobat-herbal.blogspot.com/2013/07/kandungan-dan-manfaat-gula-aren.html>
- Kwartiningsih, E. (2005). *Fermentasi Sari Buah*. Ekuilibrium 4.
- Lillicrap, D. a. (2010). *Food And Beverage Service 8th ed*. London : Hodder Education.

- Manfaat Kayu Manis*. (n.d.). Retrieved from doktersehat.com: <https://doktersehat.com/10-manfaat-kayu-manis-bagi-kesehatan/>
- Mixologic. (2009, Desember 14). *Sejarah Minuman Beralkohol*. Retrieved from Mixologic.Blogspot.com: <http://mixologic.blogspot.com/2009/12/sejarah-minuman-beralkohol.html>
- Moleong, L. J. (n.d.). *Pengertian Wawancara*.
- Muchtadi, T. d. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Palan, T. (n.d.). *Pengertian Dokumentasi*.
- Peter, J. (2018, Desember 13). *Tepache - Minuman Khas Mexico*. Retrieved from Justtryandtaste.com: <http://www.justtryandtaste.com/2018/12/resep-tepache-jtt.html>
- PT Media Kesehatan*. (2018). Retrieved from Dokter Sehat: <https://doktersehat.com/kandungan-dan-manfaat-nangka/>
- Sugiyono. (2010). *Skala Likert*. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. (2013). *Metodologi Penelitian Pendidikan : Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Sumarsono, D. (2014). *Dahsyatnya Bisnis Hotel Di Indonesia*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Suwanda. (2011). *Desain Eksperimen untuk Penelitian Ilmiah*. Bandung: Alfabeta.
- Widyastuti. (1993). *Nangka dan Cempedak*. Jakarta: Penebar Swadaya .
- Winarti. (2006). *Minuman sehat*. Bandung: Gramedia.
- Wuri, S. (2014, april 1). *Pengertian dan Manfaat Gula Aren*. Retrieved from pusatgulamerah.blogspot.com: <http://pusatgulamerah.blogspot.com/>