

**PEMBUATAN *LIQUOR* MENGGUNAKAN BAHAN BAKU  
DARI BUAH CERMAI**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

**INDRA LESMANA**

---

Nomor Induk : 201621471

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA HIDANGAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN *LIQUOR* MENGGUNAKAN BAHAN BAKU DARI BUAH  
CERMAI**

NAMA : INDRA LESMANA  
NIM : 201621471  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,

Budi Wibowo, S.E., MM.Par.  
NIP. 19780908.201101.1.008

Pembimbing II,

Ridwan Iskandar, S.E., MM.  
NIP.

Bandung, ..... September 2020

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 : INDRA LESMANA  
Tempat/Tanggal Lahir : CIANJUR, 02 DESEMBER 1998  
NIM : 201621471  
Program Studi : MTH

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **"PEMBUATAN LIQOUR MENGGUNAKAN BAHAN BAKU DARI BUAH CERMAI "** 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,



**INDRA LESMANA**

NIM 201621471

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat, karunia dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini. Dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *Liquor* menggunakan bahan baku dari buah cermai”

Penulis berharap Tugas Akhir ini akan bermanfaat untuk menambah wawasan serta pengetahuan mengenai industri hospitaliti terutama tentang minuman. Semoga penulisan Tugas Akhir ini dapat dimengerti oleh siapapun yang membacanya dan dapat berguna bagi penulis maupun bagi pembaca.

Maksud dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mencapai syarat kelulusan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Maka dari itu penulis sangat berterima kasih kepada:

1. Bapak Faisal Kasim, S.ST.Par., MM.Par., CHE sebagai Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Heru Riyadi, S.Sos., MM.Par sebagai Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Budi Wibowo, SE., MM.Par sebagai pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktu untuk memberikan usukan dan ide untuk penulis.

6. Bapak Ridwan Iskandar, S.E., MM sebagai pembimbing II penulis yang telah menganalisa arah dan sistem yang akan penulis tulis.
7. Seluruh staff pengajar khususnya dosen program studi Manajemen Tata Hidangan dan seluruh jajaran dosen serta karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Bapak Rahmat Hidayat dan Ibu Siti Rohayati selaku orangtua penulis yang telah memberikan dukungan dan kasih sayang serta doa kepada penulis.
9. Seluruh teman – teman penulis atas bantuan, semangat dan persahabatan sampai Tugas Akhir ini terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih belum sempurna. Karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak guna menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan kata- kata yang kurang berkenan.

Bandung, Juli 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	7
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	8
1. Maksud.....	8
2. Tujuan.....	8
<b>D. Manfaat Penelitian</b> .....	9
<b>E. Penegasan Istilah</b> .....	9
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	12
<b>A. Tinjauan Umum Produk</b> .....	12
1. <i>Liquor</i> .....	12
2. Cermi.....	13
3. Gula.....	14
4. Ragi.....	14
<b>B. Bahan Pembuatan Produk</b> .....	16
<b>C. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk</b> .....	18
<b>D. Tahap – tahap Pembuatan Produk</b> .....	20
1) Tahap Persiapan.....	20
2) Tahap Pembuatan.....	21
3) Tahap Akhir.....	23
<b>E. Kualitas Produk</b> .....	24
1) Aspek Subjektif.....	24
2) Aspek Objektif.....	24
<b>F. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas</b> .....	24

<b>G. Metode Penelitian Eksperimen.....</b>	<b>25</b>
<b>H. Metode Pengumpulan Data.....</b>	<b>25</b>
<b>I. Alat Pengumpulan Data.....</b>	<b>26</b>
<b>J. Metode Analisis Data.....</b>	<b>26</b>
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
<b>A. Hasil Penelitian.....</b>	<b>31</b>
<b>B. Hasil Penilaian Objektif.....</b>	<b>47</b>
<b>C. Tingkat Penerimaan Masyarakat.....</b>	<b>48</b>
<b>D. Perhitungan Biaya Pembuatan Produk Dan Perhitungan Harga Jual..</b>	<b>50</b>
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>53</b>
<b>A. Kesimpulan.....</b>	<b>53</b>
<b>B. Saran.....</b>	<b>54</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>56</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>58</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>70</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1.1 Kandunga Pada Buah Cermi per 100-gram.....	4
2.1 Peralatan yang Digunakan.....	18
2.2 Skor Kuesioner.....	27
2.3 Penilaian Interval Organoleptik.....	30
2.4 Kuesioner Untuk Panelis Terlatih Dan Tidak Terlatih.....	30
3.1 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Aroma <i>Liquor</i> Sampel 2.....	32
3.2 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Aroma <i>Liquor</i> Sampel 3.....	32
3.3 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Rasa <i>Liquor</i> Sampel 2.....	33
3.4 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Rasa <i>Liquor</i> Sampel 3.....	34
3.5 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Warna <i>Liquor</i> Sampel 2.....	35
3.6 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Warna <i>Liquor</i> Sampel 3.....	36
3.7 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap 3 Aspek <i>Liquor</i> Sampel 2.....	37
3.8 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap 3 Aspek <i>Liquor</i> Sampel 3.....	37
3.9 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Aroma <i>Liquor</i> Sampel 2.....	39
3.10 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Aroma <i>Liquor</i> Sampel 3.....	40
3.11 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa <i>Liquor</i> Sampel 2.....	41
3.12 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa <i>Liquor</i> Sampel 3.....	42
3.13 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Warna <i>Liquor</i> Sampel 2.....	43
3.14 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Warna <i>Liquor</i> Sampel 3.....	43
3.15 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap 3 Aspek <i>Liquor</i> Sampel 2.....	44
3.16 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap 3 Aspek <i>Liquor</i> Sampel 3.....	45
3.17 Hasil Uji Laboratorium Berdasarkan Kandungan Alkohol.....	47
3.18 Hasil Uji Laboratorium Berdasarkan Kandungan Air.....	47
3.19 Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap <i>Liquor</i> Sampel 2.....	49
3.20 Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap <i>Liquor</i> Sampel 3.....	49
3.21 Penentuan Harga Jual <i>Liquor</i> Buah Cermi.....	51



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1.1 Klasifikasi <i>Beverages</i> .....	1
2.1 Pohon dan Buah Cermat.....	13
2.2 Ragi Red Star Tampak Depan.....	15
2.3 Ragi Red Star Tampak Belakang.....	16
2.4 Proses <i>Mashing</i> .....	21
2.5 Proses <i>Boiling</i> .....	21
2.6 Proses Penambahan Ragi.....	22
2.7 Proses Fermentasi.....	22
2.8 Skema Pembuatan <i>Liquor</i> .....	23
2.9 Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap <i>Liquor</i> .....	28
2.10 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Liquor</i> .....	29
3.1 Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap Aroma <i>Liquor</i> Sampel 2.....	32
3.2 Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap Aroma <i>Liquor</i> Sampel 3.....	33
3.3 Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap Rasa <i>Liquor</i> Sampel 2.....	34
3.4 Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap Rasa <i>Liquor</i> Sampel 3.....	34
3.5 Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap Warna <i>Liquor</i> Sampel 2.....	35
3.6 Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap Warna <i>Liquor</i> Sampel 3.....	36
3.7 Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap 3 Aspek <i>Liquor</i> Sampel 2.....	39
3.8 Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap 3 Aspek <i>Liquor</i> Sampel 3.....	39
3.9 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap Aroma <i>Liquor</i> Sampel 2.....	40
3.10 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap Aroma <i>Liquor</i> Sampel 3.....	40
3.11 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa <i>Liquor</i> Sampel 2.....	41
3.12 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa <i>Liquor</i> Sampel 3.....	42
3.13 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap Warna <i>Liquor</i> Sampel 2.....	43
3.14 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap Warna <i>Liquor</i> Sampel 3.....	44
3.15 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap 3 Aspek <i>Liquor</i> Sampel 2.....	46
3.16 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap 3 Aspek <i>Liquor</i> Sampel 3.....	47
3.17 Pengukuran Alkohol Secara Manual.....	48
3.18 Skala Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap <i>Liquor</i> Sampel 2.....	49
3.19 Skala Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap <i>Liquor</i> Sampel 3.....	50

## DAFTAR PUSTAKA

### Rujukan

#### 1. Buku dan Artikel Jurnal :

- Arifin, J. (2007). *Fiqih Perlindungan Konsumen*. Semarang: Rasail.
- Ashton, C. (1997). *Pengetahuan Praktis Istilah Food And Beverage Internasional*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Atmodjo, M. w. (2004). *Bar, Minuman Dan Pelayanannya*. Yogyakarta: ANDI.
- Bargumono, M. (2015, June 27). *56 Tanaman Buah Tropis di Indonesia*. (UPN Yogyakarta) Retrieved August 26, 2019, from Scribd: <https://id.scribd.com/doc/269840688/56-Tanaman-Buah-Tropis-Indonesia>
- Budiyanto, A. K., & Fitri, N. L. (2012, June 26). *Manisan Buah Cermei (Phyllanthus acidus) Untuk Diet Terapi Tumor*. Retrieved August 25, 2019, from Wordpress: <https://aguskrisnoblog.wordpress.com/2012/06/26/manisan-buah-cermei-phyllanthus-acidus-untuk-diet-terapi-tumor/>
- Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2014). *Food And Beverage Service ninth edition*. London: HODDER EDUCATION.
- Faralia. (2012). *1001 Khasiat Istimewa Buah-buahan dan sayuran*. Yogyakarta: Aulia Publishing.
- Graham, C. (2019, August 8). *Introduction to Brandy*. Retrieved October 1, 2019, from the spruce eats: <https://www.thespruceeats.com/all-about-brandy-760698>
- Henkel, S. (2019, December 27). *The Best Homemade Peach Brandy Recipe*. Retrieved from Delishably: [delishably.com/beverages/The-Best-Homemade-Peach-Brandy-Recipe](https://delishably.com/beverages/The-Best-Homemade-Peach-Brandy-Recipe)
- Kartika, B. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Katsigris, C., & Porter, M. (1991). *The Bar And Beverage Book : Basics of Profitable Management*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Lewicky, P. P. (1998). Some Remarks on Rehydration of Dried Foods. In *Journal of Food Engineering* (pp. 36, 81-87).
- Saparinto, C., & Susiana, R. (2019). *Grow Your Own Fruit : panduan praktis menanam 28 tanaman buah populer di pekarangan*. Yogyakarta: Lily Publisher.

- Schmid, A. W. (2004). *The Hospitality Manager's Guide to Wines, Beers, and Spirits*. New Jersey: Pearson Education.
- Shipman, F. M., & Thomas, A. T. (2019). *Distilled Spirit Alcoholic Beverage*. Retrieved August 24, 2019, from Encyclopedia: <https://www.britannica.com/topic/distilled-spirit>
- Sihite, R. (2006). *B A R (Minuman Alkohol)*. Surabaya: SIC.
- Staff, w. (2020, June 11). *How To Make Blackberry Brandy*. Retrieved from WikiHow: <https://www.google.com/amp/s/www.wikihow.com/Make-Blackberry-Brandy%3famp=1>
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Supply, Clawhammer. (2014, October 31). *How To Make Apple "Moonshine"*. Retrieved from Clawhammer Supply: [www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/15679568-how-to-make-apple-moonshine](http://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/15679568-how-to-make-apple-moonshine)
- Suwanda, H. (2011). *Desain Eksperimen untuk Penelitian Ilmiah*. Bandung: Alfabeta.
- Voyager, A. (2015, March 30). *Beverage Knowledge*. Retrieved August 24, 2019, from Blogger: <http://atlantisvoyagers.blogspot.com/2015/03/beverage-knowledge.html>
- Winarti, S. (2006). Minuman Kesehatan Trubus Agrisarana. *Pengaruh Pemberian Arak terhadap Berat Ginjal Tikus Putih Galur Wistar (Rattus norvegicus) Jantan*, 5, 11.