

**PEMBUATAN *SIGNATURE MOCKTAIL* DENGAN BAHAN DASAR
BUNGA ROSELLA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III
Program Manajemen Tata Hidangan
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Oleh :

JORDIE RIDHAL MALIK

Nomor Induk : 201722060

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PEMBUATAN *SIGNATURE* MOCKTAIL BERBAHAN DASAR BUNGA ROSELLA"

NAMA : Jordie Ridhal Malik
NIM : 201722060
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidang
JURUSAN : 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, 11 September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Falsal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jordie Ridhal Malik
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 3 Juni 1999
NIM : 201722060
Program Studi : Manajemen Tata Hidang
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
"PEMBUATAN *SIGNATURE MOCKTAIL* BERBAHAN DASAR BUNGA ROSELLA"
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 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 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, 10 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,


NIM: 201722060

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai dengan waktu yang telah di tentukan.

Tugas Akhir ini yang berjudul “**PEMBUATAN *SIGNATURE MOCKTAIL* DENGAN BAHAN DASAR BUNGA ROSELLA**” ini diajukan untuk bisa lulus Pendidikan Diploma III Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Selama penyusunan Tugas Akhir ini banyak pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis. Untuk semua itu, penulis mengucapkan sangat berterima kasih yang sebesar-besarnya 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 (ADAK).
3. Bapak Edison, S.Sos.,MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Jurusan Manajemen Tata Hidang serta sebagai Dosen Pembimbing 1 yang telah membimbing penulis dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
5. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE. selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak membantu memberikan arahan dan masukan dalam penyusunan Usulan Penelitian ini.
6. Kedua orang tua penulis Ellies Setiawaty (Ibu) dan Soedirman (Bapak) yang telah banyak memberikan motivasi dan dukungan baik secara materil maupun moril selama proses perkuliahan dan penyusunan Usulan Penelitian ini.

7. Teman-teman seperjuangan kelas MTH 6A angkatan 2017 atas semangat, dorongan dan kekeluargaan sampai Usulan Penelitian ini yang tidak bisa di sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini dikarenakan keterbatasan ilmu yang penulis miliki untuk membuat Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Serta, kendala-kendala yang terjadi belakangan ini seperti pandemik yang sedang terjadi saat ini.

Untuk itu dengan tidak mengurangi rasa hormat, dengan segala kerendahan hati, penulis sangat mengharapkan kritik atau saran yang sifatnya membangun dan bermanfaat untuk kesempurnaan penelitian ini.

Selanjutnya penulis sangat berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis dapat melanjutkan penelitian ini lebih lanjut dan dapat dikembangkan untuk memperlancar dalam melaksanakan Tugas Akhir nanti.

Bandung, 10 Juli 2020

Penulis

Jordie Ridhal Malik

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB 1	11
A. Latar Belakang.....	11
B. Rumusan Masalah.....	15
C. Maksud dan Tujuan.....	16
D. Manfaat	17
E. Penegasan Istilah	17
BAB II	19
A. Tinjauan Mengenai Cara Pembuatan <i>Signature Mocktail</i> Berbahan Dasar Bunga Rosella	19
1. Pengertian Produk	19
2. Bahan Produk.....	21
3. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk.....	24
4. Tahapan/ Proses Pembuatan.....	27
5. Kualitas Produk	28
6. Faktor yang menentukan Kualitas produk	28
7. Penilaian Organoleptik.....	29
8. Penentuan Panelis	29
B. Tinjauan Penyajian.....	30
- Pengertian Penyajian/Kemasan	30
- Fungsi dan Peranan Penyajian.....	30
- Syarat-syarat Dalam Penyajian/Kemasan	30
C. Tinjauan Mengenai Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual	31
1. Pengertian Perhitungan Biaya.....	31
a. Biaya Bahan Baku.....	31
b. Biaya Tenaga Kerja (<i>Labour Cost</i>).....	31
c. Biaya Operasional (<i>Overhead Cost</i>)	32
2. Penentuan Harga Jual	32
BAB III	34
A. Analisa dna Pembahasan Eksprimen.....	34
1. Formulasi Resep.....	34
2. Tahapan Dan Proses Pembuatan Produk.....	37
3. Hasil Kualitas Produk	43

B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	63
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual.....	64
1. Perhitungan Biaya	64
2. Penentuan Harga Jual.....	64
BAB IV	67
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN	i

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tabel Gizi Bunga Rosella	14
Tabel 2.1 Resep Standar <i>Sunsrella</i>	22
Tabel 2.2 Resep Standar <i>Rosella Fizz</i>	22
Tabel 2.3 Resep Standar <i>Rosella Berry Sour</i>	23
Tabel 2.4 Resep Standar <i>Seger Bari Haneut</i>	23
Tabel 2.5 Resep Standar <i>Exotic Sour</i>	24
Tabel 2.6 Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Signature Mocktail</i>	24
Tabel 3.1 Resep Standar <i>Sunsrella</i>	34
Tabel 3.2 Resep Standar <i>Rosella Fizz</i>	35
Tabel 3.3 Resep Standar <i>Rosella Berry Sour</i>	35
Tabel 3.4 Resep Standar <i>Seger Bari Haneut</i>	36
Tabel 3.5 Resep Standar <i>Exotic Sour</i>	36
Tabel 3.6 Penjelasan Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Signature Mocktail</i>	37
Tabel 3.7 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Rasa Resep 1	44
Tabel 3.8 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Tampilan Resep 1	44
Tabel 3.9 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Rasa Resep 2	46
Tabel 3.10 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Tampilan Resep 2.....	47
Tabel 3.11 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Rasa Resep 3	48
Tabel 3.12 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Tampilan Resep 3.....	49
Tabel 3.13 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Rasa Resep 4	50
Tabel 3.14 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Tampilan Resep 4.....	51
Tabel 3.15 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Rasa Resep 5	52
Tabel 3.16 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Tampilan Resep 5.....	53
Tabel 3.17 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa Resep 1	54
Tabel 3.18 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Tampilan Resep 1	55
Tabel 3.19 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa Resep 2	56
Tabel 3.20 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Tampilan Resep 2	56
Tabel 3.21 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa Resep 3	57
Tabel 3.22 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Tampilan Resep 3	58
Tabel 3.23 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa Resep 4.....	59

Tabel 3.24 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Tampilan Resep 4	60
Tabel 3.25 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa Resep 5	61
Tabel 3.26 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Tampilan Resep 5	62
Tabel 3.27 Biaya Bahan Baku <i>Signature Mocktail</i>	64
Tabel 3.28 Harga Jual <i>Signature Mocktail</i> Resep 1	65
Tabel 3.29 Harga Jual <i>Signature Mocktail</i> Resep 2	65
Tabel 3.30 Harga Jual <i>Signature Mocktail</i> Resep 3	65
Tabel 3.31 Harga Jual <i>Signature Mocktail</i> Resep 4	66
Tabel 3.32 Harga Jual <i>Signature Mocktail</i> Resep 5	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>Classification of Beverage</i>	12
Gambar 1.2 Bunga Rosella	14
Gambar 2.1 <i>Jigger</i>	25
Gambar 2.2 <i>Shaker</i>	25
Gambar 2.3 <i>Long Bar Spoon</i>	25
Gambar 2.4 Pisau	25
Gambar 2.5 <i>Cutting Board</i>	25
Gambar 2.6 <i>Lemon Squeezer</i>	25
Gambar 2.7 <i>Spring Strainer</i>	26
Gambar 2.8 <i>Ice Scoop</i>	26
Gambar 2.9 <i>Tea Pot</i>	26
Gambar 2.10 <i>Tweezer</i>	26
Gambar 2.11 Skema Pembuatan <i>Signature Mocktail</i> Bahan Baku Bunga Rosella.....	28
Gambar 3.1 <i>Sunsrella</i>	39
Gambar 3.2 <i>Rosella Fizz</i>	40
Gambar 3.3 <i>Rosella Berry Sour</i>	41
Gambar 3.4 Seger Bari Haneut	42
Gambar 3.5 <i>Exotic Sour</i>	42

DAFTAR PUSTAKA

- Gupta, S. B. (2014). *Beverage and Its Classification*. Retrieved from 361degreeshospitality.com.
- Kendra, S. (2012). *Beverage Service Text Book Class XI*. Delhi: The Secretary, Central Board of Secondary Education.
- Kho, B. (2018). *Pengertian Biaya Overhead Pabrik dan Jenis - Jenis Biaya Overhead Pabrik (BOP)*. Retrieved from ilmumanajemenindustri.com.
- Masyithoh. (2016). *Penelitian Eksperimen*. Retrieved from Academia.edu.
- Prihastuti Ekawatiningsih, K. K. (2008). *Restoran untuk SMK*. Jakarta: JakartaDirektorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Putra. (2019, November 21). *PENGERTIAN KEMASAN: Fungsi, Tujuan & Jenis Kemasan Produk (Packaging)*. Retrieved from salamadian.com: <https://salamadian.com/kemasan/>
- S. Winarti, A. F. (2010). Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela Untuk Pewarna Makanan dan Minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Setiawan, S. (2020). *Kemasan - Pengertian, Fungsi, Tujuan, Jenis, Syarat, Bahan, Daya Tarik, Etika, Contoh*. Retrieved from gurupendidikan.co.id.