

PEMBUATAN *GINGER ALE* DENGAN JAHE SUNTI MENGUNAKAN SODA SYPHON

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Oleh :

KEVIN NATHANIEL HUDAYA

Nomor Induk : 201722062

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANG
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

2020

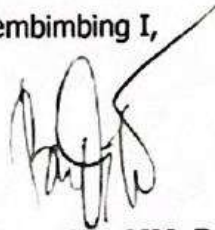
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *GINGER ALE* DENGAN JAHE SUNTI MENGGUNAKAN SODA
SYPHON**

NAMA : Kevin Nathaniel Hudaya
NIM : 201722062
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan
JURUSAN : Hospitality

Pembimbing I,



Budi Wibowo, SE., MM. Par.
NIP. 19780908 201101 1 098

Pembimbing II,



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

Bandung, 9 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



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Kevin Nathaniel Hudaya
Tempat/ Tanggal Lahir : Lebak, 23 Desember 1999
NIM : 201722062
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **Pembuatan *Ginger Ale* dengan Jahe Sunti menggunakan Soda Syphon** 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 Sekolah Tinggi Pariwisata 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 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, 14 Agustus 2020

Yang membuat pernyataan,


**METERAI
TEMPEL**
TOL. 20
D5E25AHF624788357
6000
ENAM RIBU RUPIAH
Kevin Nathaniel Hudaya

201722062

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada program Jurusan Hospitaliti Diploma III, Program studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, **“PEMBUATAN *GINGER ALE* DENGAN JAHE SUNTI MENGGUNAKAN SODA SYPHON”**.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada beberapa pihak yang sudah membantu penulis baik langsung dan tidak langsung untuk menyelesaikan tugas akhir. Penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.sc. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Budi Wibowo., SE, MM., Par,CHE selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.

6. Ibu Retno Budi Wahyuni.MM.CHE selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan motivasi, bantuan, doa dan juga kasih sayangnya, terutama untuk Ibu Sherly Sera Damayanti selaku ibu kandung penulis yang selalu memberikan semangat sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Seluruh teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan 6A atas bantuan dan dukungan sampai tugas akhir ini selesai.
10. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini masih banyak kekurangannya untuk itu penulis akan menerima kritik dan saran yang akan diberikan oleh seluruh pembaca dengan senang hati. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat.

Bandung, 14 Agustus 2020

Kevin Nathaniel Hudaya

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR BAGAN	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	17
D. Manfaat Penelitian	18
E. Metode Eksperimen.....	18
BAB II.....	20
LANDASAN TEORI.....	20
A. Tinjauan Umum <i>Ginger Ale</i>	20
B. Bahan Pembuatan <i>Ginger Ale</i>	22
C. Peralatan Yang Digunakan Dalam Membuat Produk	26
D. Tahap / Proses Pembuatan.....	28
E. Kualitas Produk.....	32
F. Faktor yang menentukan kualitas produk.....	32

G. Penentuan Panelis	34
H. Tinjauan Penyajian / Kemasan	38
BAB III.....	42
ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	42
B. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Perhitungan Harga Jual.....	52
BAB IV	55
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	55
A. Kesimpulan	55
B. Rekomendasi dan Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN 1	59
LAMPIRAN 2	60
LAMPIRAN 3	62
LAMPIRAN 4	65

DAFTAR GAMBAR

Klasifikasi Minuman Alkohol dan Non Alkohol	4
Contoh <i>Cocktail</i> yang menggunakan <i>Ginger Ale</i>	9
Contoh <i>Ginger ale</i> dengan merek <i>Fever-Tree</i>	10
Contoh <i>Ginger ale</i> dengan merek <i>Schweppes</i>	11
Soda Syphon	16
Garis Kontinum Penilaian Dari Panelis Terlatih	37
Garis Kontinum Penilaian Dari Panelis Terlatih	38

DAFTAR TABEL

Tabel Komposisi Gizi <i>Ginger ale</i> merek <i>Fever-Tree</i>	11
Tabel Komposisi Gizi <i>Ginger ale</i> merek <i>Schweppes</i>	12
Tabel Komposisi Gizi pada Jahe	14
<i>Standard Recipe Ginger Ale 1</i>	22
<i>Standard Recipe Ginger Ale 2</i>	23
<i>Standard Recipe Ginger Ale 3</i>	23
Komposisi Gizi Jeruk Lemon.....	26
Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Ginger Ale</i>	27
Tahap Pelaksanaan Dalam Pembuatan <i>Ginger Ale</i>	29
<i>Standard Recipe Ginger Ale 3</i>	42
Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Resep 1	44
Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Resep 2	45
Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Resep 3	46
Hasil Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Resep 1	48
Hasil Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Resep 2	49
Hasil Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Resep 3	50
Biaya Bahan Baku <i>Ginger Ale</i>	52
Biaya Peralatan <i>Ginger Ale</i>	52
Harga Jual Produk <i>Ginger Ale</i>	53

DAFTAR BAGAN

Proses Pembuatan Produk <i>Ginger Ale</i>	28
---	----

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*, Semarang, Teknologi Pangan Universitas.
- Astawan Made. 2016. *Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur*, Jakarta, Kompas Penerbit Buku.
- David Wondrich. 2015. *The Art of Mixology: Classic Cocktails and Curious Concoctions*. Love Food Editors, Libros en idiomas extranjeros.
- Dessy Fepriyana Sari. 2007. *Evaluasi Bahan Minuman Berkarbonasi*, Surakarta, Universitas Sebelas Maret.
- Houk Jill. 2014, *The Complete Soda Making Book*, Avon, Massachusetts, Adams Media.
- Isdarmanto. 2016. *Bartending*, Yogyakarta, Media Askara.
- Klimchuk dan Krasovec. 2006. *Desain Kemasan*. Jakarta, Erlangga.
- Kotler. 1999. *Prinsip Prinsip Pemasaran*. Jakarta, Erlangga.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung, Alfabeta.
- Sukardi. 2011. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta, Media Askara.
- <http://www.academia.edu> (Definisi Hospitaliti Industri) [diunduh Agustus 2015]
- <https://en.wikipedia.org/> (Horse'S Neck) [diunduh Juni 2020]

<https://fever-tree.com/> (Gizi pada Fever-Tree Ginger ale 200ml)

<https://www.cocacola.co.id/> (Gizi pada Schweppes Ginger ale 330ml)

<https://www.honestdocs.id/> (Gizi jeruk lemon lokal 100gr) [diunduh Agustus 2015]

<https://www.jurnal.id/> (Syarat Pengemasan) [diunduh Agustus 2015]