

**Pembuatan *Liquor* jenis *Gin* Dari Cairan Menjadi
Bentuk Bubuk dengan Metode Transformasi
Menggunakan *Maltodextrin***

Tugas Akhir

Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menempuh
Studi Pada
Program Diploma III



Oleh :

LEONARDO

Nomor Induk : 201722083

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pembuatan *Liquor* Jenis *Gin* Dari Cairan Menjadi Bentuk Bubuk Dengan Metode Transformasi Menggunakan *Maltodextrin*

NAMA : Leonardo
NIM : 201722083
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA
HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, ~~20~~ Juli-2020
Pembimbing I,



Hanna Daniati, S. Kom., MM.Par.CHE
NIP. 19810317 200605 2 001

Bandung, ...-Juli-2020
Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Bandung, ~~20~~ Juli-2020
Pembimbing II,



Ignatius Purwanggono, S.sos., MAP.
NIP. 19560720 199203 1 001

Bandung,-Juli-2020
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 : LEONARDO

Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 3 JUNI 1998

NIM : 201722083

Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: PEMBUATAN *LIQUOR* JENIS GIN DARI CAIRAN MENJADI BENTUK BUKBUK DENGAN METODE TRANSFORMASI MENGGUNAKAN *MALTODEXTRIN* 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 NHI 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 NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



LEONARDO

NIM. 201722083

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah swt atas selesainya tugas akhir yang penulis beri judul **PEMBUATAN LIQUOR JENIS GIN DARI CAIRAN MENJADI BENTUK BUBUK DENGAN METODE TRANSFORMASI MENGGUNAKAN MALTODEXTRIN** . Tugas akhir disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Selama pembuatan tugas akhir, penulis menghadapi hambatan dan masalah. Namun pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih karena bantuan, saran dan bimbingan secara langsung dan tidak langsung kepada:

1. Bapak Faisal, M.M.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, yang merangkap juga sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung;
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M,Sc. Sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Dr. Heru Riyadi, MM.Par.selaku Ketua Program Studi Managemen Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung;
5. Ibu Hanna Daniati, S.I Kom., MM.Par., CHE selaku Sekertaris Prodi merangkap juga sebagai Pembimbing I yang telah membimbing dan memberi saran;

6. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberi saran;
7. Para dosen dan karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung khususnya prodi Manajemen Tata Hidangan yang turut memberikan spirit kepada penulis.
8. Kedua orang tua penulis yang telah mendukung selama penyusunan tugas akhir.
9. Rekan-rekan MTH 6B, 6A yang turut memberikan spirit kepada penulis.

Bandung, Juli 2020

Penulis

ABSTRAK

Pembuatan *Liquor* Jenis *Gin* Dari Cairan Menjadi Bentuk Bubuk Dengan Metode Transformasi Menggunakan *Maltodextrin* merupakan suatu penelitian yang dibuat untuk mengetahui perubahan bentuk alkohol dari zat cair menjadi bubuk, mengetahui kadar alkohol yang terkandung di dalam produk tersebut, untuk mengetahui juga bagaimana kualitas produk dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur dari bubuk *gin* tersebut.

Metode penelitian yang digunakan dalam pengembangan produk ini adalah metode eksperimen atau percobaan, dengan didukung menggunakan teknik pengumpulan data berupa studi literatur dan juga kuesioner, produk yang dibuat sendiri merupakan bubuk minuman yang terdiri dari bahan baku *liquor (gin)* dan juga *maltodextrin*.

Hasil yang diperoleh dari percobaan tersebut adalah alkohol yang sudah berubah menjadi bentuk bubuk dengan memiliki kadar alkohol di dalamnya, dengan rasa, aroma yang sama, tetapi berubah menjadi bubuk dan memiliki tekstur pada produk tersebut. Memiliki penilaian yang sangat baik juga dalam penilaian yang di berikan masyarakat bahwa produk tersebut merupakan suatu inovasi yang baik.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI	iv
Halaman	iv
Daftar Tabel	vi
Daftar Gambar	vii
Daftar Lampiran	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	10
C. Tujuan Penelitian.....	11
D. Manfaat Penelitian	11
E. Metode Eksperimen	12
1. Pengertian Eksperimen	12
2. Teknik dan Pengumpulan data	12
3. Populasi dan teknik penarikan sampel.....	13
4. Tahapan dan jadwal eksperimen.....	15
F. Penegasan Istilah.....	16
BAB II.....	18
LANDASAN TEORI	18
A. Tinjauan Tentang Pembuatan <i>Liquor</i> jenis <i>Gin</i> Dari Cairan Menjadi Bentuk Bubuk dengan Metode Transformasi Menggunakan <i>Maltodextrin</i>	18
1. Pengertian Produk	18
2. Bahan Produk	19
3. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk.....	24
4. Proses Pembuatan	25
5. Kualitas Produk.....	29
6. Faktor yang menentukan Kualitas Produk	29
7. Penilaian Organoleptik.....	30

DAFTAR ISI

8. Penentuan Panelis	31
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan	31
1. Pengertian Penyajian / Kemasan	31
2. Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan.....	31
3. Syarat – Syarat Penyajian / Kemasan.....	31
BAB III	34
ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Analisa dan Pembahasan Pembuatan <i>Liquor</i> jenis <i>Gin</i> Dari Cairan Menjadi Bentuk Bubuk dengan Metode Transformasi menggunakan <i>Maltodextrin</i>	34
1. Formulasi Eksperimen.....	34
2. Tahapan dan Proses pembuatan produk eksperimen	36
3. Hasil kualitas produk eksperimen.....	37
4. Karakteristik Organoleptik dan hasil uji inderawi peneliti	49
5. Karakteristik panelis.....	50
6. Tahap uji daya terima konsumen	51
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian Pembuatan <i>Liquor</i> jenis <i>Gin</i> Dari Cairan Menjadi Bentuk Bubuk dengan Metode Transformasi Menggunakan <i>Maltodextrin</i>	51
1. Alat atau bahan yang digunakan	51
2. Waktu dan suhu penyajian.....	52
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan biaya dan Penentuan Harga Jual Pembuatan <i>Liquor</i> jenis <i>Gin</i> Dari Cairan Menjadi Bentuk Bubuk dengan Metode Transformasi menggunakan <i>Maltodextrin</i>	53
1. Perhitungan biaya.....	53
2. Penentuan harga jual	54
BAB IV Simpulan dan Saran	57
A. Simpulan	57
B. Saran.....	59
Daftar Pustaka.....	60
Lampiran.....	63

Daftar Tabel

Tabel	Halaman
1. Bobot Nilai Kuesioner	14
2. Eksperimen Pembuatan Alcohol Powder	16
3. Eksperimen Alcohol Powder 1	20
4. Eksperimen Alcohol Powder 2	20
5. Eksperimen Alcohol Powder 3	21
6. Alat yang digunakan dalam Pembuatan <i>Liquor</i> Menjadi <i>Powder</i>	24
7. Tahap Persiapan Pembuatan <i>Liquor</i> Menjadi <i>Powder</i>	26
8. Tahap Pelaksanaan Pembuatan <i>Liquor</i> Menjadi <i>Powder</i>	26
9. Tahap Penyelesaian Pembuatan <i>Liquor</i> Menjadi <i>Powder</i>	28
10. Eksperimen Alcohol Powder 1	34
11. Eksperimen Alcohol Powder 2	35
12. Eksperimen Alcohol Powder 3	35
13. Hasil Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk Gin Powder	37
14. Eksperimen 1	37
15. Tabel Kontinum Panelis Tidak Terlatih	38
16. Hasil Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk Gin Powder	40
17. Eksperimen 2	40
18. Hasil Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk Gin Powder	42
19. Eksperimen 3	42
20. Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Produk Gin Powder	44
21. Eksperimen 1	44
22. Tabel Kontinum Panelis Terlatih	45
23. Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Produk <i>Gin Powder</i>	46
24. Eksperimen 2	46
25. Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Produk <i>Gin Powder</i>	48
26. Eksperimen 3	48
27. Kadar Alkohol hasil Uji Lab	50
28. Biaya Bahan Baku	53
29. Biaya Peralatan Eksperimen Pembuatan <i>Liquor</i> menjadi <i>Powder</i>	53
30. Harga jual <i>Acohol Powder</i> dengan <i>Gin</i>	55

Daftar Gambar

Gambar	Halaman
1. Klasifikasi Minuman	3
2. Minuman Energi Bubuk	7
3. Maltodextrin	8
4. Komposisi Gizi Maltodextrin	23
5. Proses Pembuatan <i>Liquor</i> Menjadi <i>Powder</i>	25
6. Garis Kontinum panelis tidak terlatih.....	39
7. Eksperimen : 1.....	39
8. Garis Kontinum panelis tidak terlatih.....	41
9. Eksperimen : 2.....	41
10. Garis Kontinum panelis tidak terlatih.....	43
11. Eksperimen : 3.....	43
12. Garis Kontinum panelis terlatih	45
13. Eksperimen : 1.....	45
14. Garis Kontinum panelis terlatih	47
15. Eksperimen : 2.....	47
16. Garis Kontinum panelis terlatih	49
17. Eksperimen : 3.....	49

Daftar Lampiran

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner Panelis	63
2. Biodata Panelis Terlatih	66
3. Biodata Panelis Terlatih	69
4. Biodata Panelis Terlatih	71
5. Hasil Uji Alkohol Mandiri.....	72
6. Hasil Turn It In	73
7. Biodata Penulis.....	79

Daftar Pustaka

- Barantum. (2019). *Industri Food & Beverages Paling siap memasuki industri 4.0*. Dipetik Maret 10, 2020, dari <https://www.barantum.com/blog/bisnis-food-beverage-industri-4/>.
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2016 " Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol"*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Foley, R. (2006). *Bartending For Dummies 3rd Edition*. Indianapolis: Wiley Publishing, Inc.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Suoartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kemendikbud. (2016). *KBBI Daring*. Dipetik Mei 20, 2020, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/Beranda>
- MaklonMinuman. (2018, April 30). *Minuman Serbuk Instan Aneka Rasa ; Pengertian & Peluang Usaha*. Dipetik Mei 20, 2020, dari <https://www.maklonminuman.co.id/minuman-serbuk/>
- Office of Nutrition and Food Labeling, Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration, & U.S. Department of Health and Human Services. (2016). *Science Review of Isolated and Synthetic Non-Digestible Carbohydrates*. United States: FDA (U.S Food and Drug Administration).
- okezone. (2019, November 9). *Gastronomi Tourism Indonesia Curi Perhatian di WTM London*. Dipetik Maret 10, 2020, dari <https://news.okezone.com/read/2019/11/09/1/2127752/gastronomi-tourism-indonesia-curi-perhatian-di-wtm-london>
- Razvozova, K. (2017). *Molecular Mixology : Molecular Days in the Restaurant Bar & Bistro*. Finland.
- Regan, G. (2003). *The Bartender Bible : 1001 Mixed drink and everything you need to know to set up your bar*. Harpercollins.
- Research, M. (2010). *Bar & Taverns Market Research Report & Industry Analysis*. Dipetik Maret 10, 2020, dari <https://www.marketresearch.com/Food-Beverage-c84/Food-Service-Hospitality-c169/Bars-Taverns-c170/>
- Sugiyono. (2005). *Metode penelitian bisnis* . Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono. (2013). *Metodologi peneliitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- UGM, H. (2019). *Industri Kuliner jadi Penopang Terbesar Perekonomian Kreatif Indonesia*. Dipetik Maret 10, 2020, dari <https://ugm.ac.id/id/berita/18389-industri-kuliner-jadi-penopang-terbesar-perekonomian-kreatif-indonesia>.
- Wikipedia. (2020). *Gastronomy*. Dipetik Maret 10, 2020, dari <https://en.wikipedia.org/wiki/Gastronomy>
- Wikipedia. (2020, July 10). *Tang (drink mix)*. Dipetik Mei 20, 2020, dari [https://en.wikipedia.org/wiki/Tang_\(drink_mix\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Tang_(drink_mix))
- Winarno, F., & A. Ahnan - Winarno, S. (2017). *Gastronomi Molekular*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wintara, I. G. (2016). *Bartender & Mixology*. Yogyakarta: ANDI.