

**PEMBUATAN *APPLE CIDER* BERBAHAN DASAR APEL
LOKAL**

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



Oleh :

MUFTI SYARIF

Nomor Induk : 201722064

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

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *APPLE CIDER* BERBAHAN DASAR APEL MANALAGI

NAMA : MUFTI SYARIF
NIM : 201722064
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGANAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Petabimbing I,



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

Pembimbing II,



Dodi Affandi SS., MM. Par
NIP 19781015 200502 1 001

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 : Mufti Syarif
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 13 Februari 1997
NIM : 201722064
Program Studi : Manajemen Tata Hidangangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

8. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

Pembuatan *Apple Cider* Berbahan Dasar Apel Manalagi 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.

9. 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.

10. 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.

11. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 13 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



6000
RUPIAH
MUFTI SYARIF
NIM: 201722064

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang selalu melimpahkan rahmat dan karunia-Nya atas berkat dan izin-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya dengan judul **“Pembuatan *Apple Cider* Berbahan Dasar Apel Manalagi”** penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk menempuh Program Studi Diploma III Manajemen Divisi Kamar di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, bantuan, dukungan dan pengarahan dari berbagai pihak guna menghadapi beberapa hambatan dan kesulitan, oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

- Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Bapak Edison Sitompul, S.sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Bapak Heru Riyadi,.S.Sos.,MM.Par. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Bapak Budi Wibowo. SE., MM.Par., CHE. Sebagai Dosen Pembimbing I atas waktu dan sarannya dalam membimbing penulis.
- Dodi Afandi,SS.MM Par sebagai Dosen Pembimbing II atas waktu dan sarannya dalam membimbing penulis.
- Seluruh Dosen, Instruktur dan Tenaga Kependidikan Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah banyak membantu dan membimbing selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir.

- Kedua orang tua penulis, yang telah memberikan dukungan baik secara materi maupun non materi serta terus memotivasi penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
- Semua pihak yang telah membantu dan memberikan motivasi atau semangat kepada penulis dalam menyelesaikan Usulan Penelitian ini

Dalam penulisan ini Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan penulis, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak yang berkepentingan guna penyempurnaan isi dari Tugas Akhir ini ini.

Akhir kata Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca.

Bandung, 13 Juli 2020

Penulis

Mufti Syarif

Daftar isi

BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah	10
C. Tujuan Penelitian	10
D. Manfaat Penelitian	11
E. Metode Eksperimen	12
F. Penegasan Ilmiah	15
BAB II LANDASAN TEORI	17
A. Tinjauan Umum Apple Cider	17
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan	34
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	35
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	34
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	34
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	54
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	55
a. Biaya Bahan Baku	55
b. Biaya peralatan dan perlengkapan.....	55
c. Analisa titik impas (BEP).....	56
d. Return of investment (ROI).....	58
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	59
A. Simpulan	59
B. Saran.....	60
Daftar Pustaka.....	vii
LAMPIRAN 1	viii
BIODATA	viii
LAMPIRAN 2	ix
BIODATA PANELIS.....	ix

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. ...Brand Apple Cider Yang Dapat Di Temui Di Indonesia.....	6
2. Bahan Pembuatan Apple Cider	17
3. Komposisi Apel Manalagi	18
4. Peralatan Yang di Gunakan Dalam Pembuatan Produk	23
5. Bobot Nilai Kuisisioner	30
6. Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap Apple Cider Resep No 1	42
7. ...Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap Apple Cider Resep No 2	43
8. Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap Apple Cider Resep No 3	44
9. Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Apple Cider Resep No 1	46
10. Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Apple Cider Resep No 2	47
11. Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Apple Cider Resep No 3	48
12. Tanggapan Panelis Konsumen Terhadap Apple Cider Resep No 1	50
13. Tanggapan Panelis Konsumen Terhadap Apple Cider Resep No 2	51
14. Tanggapan Panelis Konsumen Terhadap Apple Cider Resep No 3	52
15. Biaya Bahan Baku Apple Cider Berbahan Dasar Apel lokal	53
16. Biaya Peralatan Apple Cider Berbahan Dasar Apel lokal	53
17. .Biaya Tenaga Kerja dan Biaya Oprasional	56
18. .Harga Jual Apple Cider Berbahan Dasar Apel lokal.....	56
19. .Payback Period.....	57
20. Return of Invsetment (ROI)	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bar	2
2. <i>Clasification Beverage</i>	3
3. Kandungan Gizi pada Apel Malang	7
4. Apel malang	16
5. <i>champagne Yeast</i>	16
6. Panci (<i>Pot</i>)	17
7. <i>Portable Stove</i>	18
8. <i>Long Bar Spoonn</i>	19
9. <i>Papper Filter</i>	20
10. <i>Fruit Knife</i>	21
11. <i>Demijohn Glass</i>	21
12. <i>Blender</i>	23
13. <i>Fine strainer</i>	23
14. Memotong Bahan	35
15. Memasuakn ke Blender	36
16. Menyaring sari apel	36
17. Memberi Ragi	37
18. Memasang <i>Airlock</i>	37
19. Menyaring <i>Cider</i> Yang Selesai Di Fermentasi	38
20. Menyimpan Apple Cider ke Dalam Botol	38

21. Bagan Pembuatan <i>Apple Cider</i>	39
22. Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap <i>Apple Cider</i> Resep No 1 ...	39
23. Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap <i>Apple Cider</i> Resep No 2 ...	40
24. Rentang Skala Panelis Terlatih Terhadap <i>Apple Cider</i> Resep No 3 ..	43
25. Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Apple Cider</i> Resep No 1	44
26. Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Apple Cider</i> Resep No 2	45
27. Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Apple Cider</i> Resep No 3	46
28. Rentang Skala Panelis Konsumen Terhadap <i>Apple Cider</i> Resep No 1.....	47
29. Rentang Skala Panelis Konsumen Terhadap <i>Apple Cider</i> Resep No 2	48
30. Rentang Skala Panelis Konsumen Terhadap <i>Apple Cider</i> Resep No 3	52

Daftar Pustaka

- Christensen, E. (2013). *True Brews: How to Craft Fermented Cider, Beer, Wine, Sake, Soda, Mead, Kefir, and Kombucha at Home* (1st ed.). London: Ten Speed Press.
- Costas Katsigris, Chris Thomas. (2012). *The Bar and Beverage Book* (5th ed.). New jersey: John wiley and sons,inc.
- F.X, W. (2019). *Hama Pasca Panen dan Pengolahannya*. Yogyakarta: UGM Press.
- Horngren , C. T., Foster , G., Datar , S. M., & Rajan, M. V. (2008). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (13th ed.). London: Pearson.
- Indra. (2017). *Cider 101: Mengenal Lebih Dekat Lagi Cider*. Retrieved july tuesday, 2020, from <https://beergembira.com/beer-talk/cider-101-mengenal-lebih-dekat-lagi-cider.html>
- John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weeke. (2014). *Food and Beverage Service, 9th Edition* (9th ed.). london: Hodder Education.
- Lewis, D. (2016). *The Ancient Origins of Apple Cider*. Retrieved july 13, 2020, from <https://www.smithsonianmag.com/smart-news/ancient-origins-apple-cider-180960662/>
- Louw, A., & Kimber, M. (2007). *The power of packaging*. The Customer Equity Company.
- Mega, S. (2015). *Apel dan Malang Tempo Doeloe*. Retrieved july tuesday, 2020, from <https://ngalam.co/2015/12/16/apel-dan-malang-tempo-doeloe/>
- Mueller, J. (2014). fermenting definision. In *Delicious Probiotic Drinks: 75 Recipes for Kombucha, Kefir, Ginger Beer, and Natural Fermented Drinks* (p. 18). Simon and Schuster.
- Rahmat , R., & Yuniarsih, Y. (2001). Fermentasi alkoholis dan non-alkoholis. In *Aneka olahan Ubi kayu* (p. 21). semarang: Kansius.
- Sodikin, S. S. (2012). *Akuntansi pengantar 1* (1 ed.). Yogyakarta: Yogyakarta UPP STIMP YKPN.
- Sugiyono. (2012). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif . In *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (p. 107). Bandung: Alfabeta.
- Suwanda, M. (2011). Pengertian eksperimen. *Desain Eksperimen untuk Penelitian Ilmiah.* Bandung: Alfabeta, 21.
- Tjutju, B., & Sofiah, B. D. (2008). pengertian panelis. In *Penilaian Indra* (p. 67). Bandung: Jurusan Teknologi Industri Pangan Unpad.
- Cider*. (2019, April 8). Di Wikipedia, *Ensiklopedia Bebas*. Diakses pada 08:36, April 8, 2019, dari <https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Cider&oldid=14979826>
- Zakaria, A. (2018). *Minuman fermentasi cap orang muda*. Retrieved july 11, 2020, from <https://lokadata.id/artikel/minuman-fermentasi-cap-orang-muda>