

**PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR BUAH SIRSAK
DENGAN METODE DESTILASI**

TUGAS AKHIR

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



PUTRI BUNGSU RINJANI

Nomor Induk : 201722087

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

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR BUAH SIRSAK DENGAN METODE
DESTILASI**

NAMA : PUTRI BUNGSU RINJANI
NIM : 201722087
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Dr. Heru Riyadi MM.Par
NIP 19660122.199603.1.001

Pembimbing II,



Dodi Affandi SS., MM.Par
NIP 19781015.200502.1.001

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 : PUTRI BUNGSU RINJANI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 24 JANUARI 2000
NIM : 201722087
Program Studi : MTH

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **"PEMBUATAN LIQUER BERBAHAN DASAR BUAH SIRSAK DENGAN METODE DESTILASI"** 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,



.....PUTRI B RINJANI.....

NIM.....201722087.....

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat, rahmat dan ridho – Nya,serta shalawat dan juga salam selalu dicurahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Serta berkat dukungan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini diusulkan untuk menyelesaikan studi pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Pada Tugas Akhir ini penulis mengajukan judul

“ PEMBUATAN *LIQUEUR* BERBAHAN DASAR BUAH SIRSAK DENGAN METODE DESTILASI“

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa tidak dapat terlaksana tanpa bantuan serta arahan dari berbagai pihak. Maka penulis ingin mengucapkan terima kasih 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 Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dan selaku Dosen Pembimbing I atas waktu, dukungan dan bimbingannya.

5. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par Sebagai Pembimbing II yang telah membantu dan memberikan arahan sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian ini.
6. Seluruh Dosen, Instruktur dan Tenaga Kependidikan Program Studi Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah memberikan arahan dan membimbing selama proses perkuliahan dan penyusunan usulan penelitian ini.
7. Kepada Abah, Mamah , kakak-kakak serta keluarga besar Bapak Rahmat yang telah banyak memberikan dukungan, doa serta motivasi penulis dalam penyusunan usulan penelitian ini.
8. Seluruh teman-teman Manajemen Tata Hidang 6B angkatan 2017 atas seluruh bantuan, semangat dan kebersamaannya sampai usulan penelitian ini terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak yang berkepentingan guna penyempurnaan isi dari Tugas Akhir ini. Akhir kata semoga karya tulis ini dapat berguna dan bermanfaat bagi yang memerlukannya.

Bandung , Juli 2020

Penulis

ABSTRAK

Buah sirsak memiliki karakteristik yang manis dan asam, sehingga penulis memilih buah sirsak untuk dijadikan sebagai eksperimen untuk pembuatan *liqueur* berbahan dasar buah sirsak dengan metode destilasi. Penulis memilih buah sirsak ini untuk memanfaatkan buah sirsak yang bisa dijadikan suatu produk minuman *liqueur*.

Metode penelitian yang digunakan penulis adalah metode penilaian dari panelis terlatih, tidak terlatih, dan panelis konsumen.

Penulis memilih membuat *liqueur* sirsak untuk mengetahui kadar alkohol yang didapat, rasa, warna, aroma dan juga keseluruhan. Dan memiliki penilaian yang sangat baik dari masyarakat bahwa produk *liqueur* sirsak tersebut memiliki inovasi yang baik.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
 BAB I	
PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Rumusan Masalah	7
3. Tujuan Penelitian	7
4. Manfaat Penelitian	7
5. Metode Eksperimen.....	8
6. Penegasan Istilah	12
 BAB II	
LANDASAN TEORI.....	13
A. Tinjauan Umum Produk.....	13
1. Pengertian Produk	13
2. Bahan Pembuatan Produk	15
3. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk	18
4. Proses Pembuatan Liqueur Sirsak	21
5. Kualitas Produk	22
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas	23
7. Penilaian Organoleptic.....	23
8. Penentuan Panelis	24
1. Teknik Analisis Data	25
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan.....	26
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	27
 BAB III	
ANALISA DAN PEMBAHASAN	29
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	29

1. Formulasi Resep	29
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	30
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen	31
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti	31
5. Karakteristik Panelis	39
6. Tahap Uji Daya Terima Konsumen.....	42
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	46
1. Alat atau bahan yang digunakan.....	46
2. Waktu dan suhu penyajian	46
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	47
1. Perhitungan Biaya:	47
a. Biaya Bahan Baku	47
b. Biaya peralatan dan perlengkapan	47
b. Analisa titik impas (BEP)	49
c. Payback period	50
d. Return of investment (ROI).....	51
BAB IV	
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kandungan Gizi Pada Buah Sirsak	13
Tabel 3.1	Hasil Uji Panelis Terlatih 100gr <i>Liqueur</i> Sirsak	32
Tabel 3.2	Hasil Uji Panelis Terlatih 80gr <i>Liqueur</i> Sirsak	34
Tabel 3.3	Hasil Uji Panelis Tidak Terlatih 100gr <i>Liqueur</i> Sirsak	36
Tabel 3.4	Hasil Uji Panelis Tidak Terlatih 80gr <i>Liqueur</i> Sirsak	37
Tabel 3.5	Hasil Uji Panelis Konsumen 100gr <i>Liqueur</i> Sirsak	42
Tabel 3.6	Hasil Uji Panelis Konsumen 80gr <i>Liqueur</i> Sirsak	44
Tabel 3.7	Biaya Bahan Baku	47
Tabel 3.8	Biaya Peralatan & Perlengkapan.....	47
Tabel 3.9	Biaya Tenaga Kerja & Operasional.....	49
Tabel 3.10	Perhitungan Biaya & Keuntungan.....	49
Tabel 3.11	Payback Period.....	50
Tabel 3.12	Return Of Investment (ROI)	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Klasifikasi Minuman Alkohol & Non Alkohol	3
Gambar 2.1 Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Liqueur</i> Sirsak	18
Gambar 3.1 Garis Kontinum Panelis Terlatih 100gr <i>Liqueur</i> Sirsak	33
Gambar 3.2 Garis Kontinum Panelis Terlatih 80gr <i>Liqueur</i> Sirsak	35
Gambar 3.3 Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih 100gr <i>Liqueur</i> Sirsak	37
Gambar 3.4 Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih 80gr <i>Liqueur</i> Sirsak	38
Gambar 3.5 Garis Kontinum Panelis Konsumen 100gr <i>Liqueur</i> Sirsak	43
Gambar 3.6 Garis Kontinum Panelis Konsumen 80gr <i>Liqueur</i> Sirsak	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1 Biodata Panelis Terlatih.....	59
2 Kuesioner	59
3 CV Panelis Terlatih	61

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, S. (2009:168). *Kuisisioner*. Retrieved from <http://repository.unpas.ac.id/30954/6/10.%20BAB%20III%20Metode%20Penelitian.pdf>
- Assauri. (2010:123). *Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas*.
- BAR OPERATION. (2018). SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG.
- Bogat, S. d. (2012: 280). Retrieved from Biaya Tenaga Kerja Langsung.
- DegGroff. (2002). *The Craft of The Cocktail*. america: American Library association.
- dkk, A. W. (2008:5). *Metode Eksperimen*. Retrieved from <http://repository.fkip.unja.ac.id/file?i=mDHWi-N1ZKGB7AmUUACLU1flx2QHqPQhamh5OcAVZr8>
- dkk, K. (1988). *Kualitas Produk*.
- Firmansyah. (2013). Retrieved from Harga Pokok.
- Hellmich, M. (2006). *The Ultimate Bar Book* .
- Horngren, d. (2008). Retrieved from Biaya Bahan Baku.
- Indonesia, P. K. (2016). *Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol*.
- Marsum. (2000). *Jenis-jenis restoran*. Yogyakarta: Andi Pedit.
- Ragi. (n.d.). Retrieved from <http://ruangpertanian.blogspot.com/2012/03/contoh-makalah.html>
- Restaurant. (2014). Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.
- Roestiyah. (2012:80). *Metode Eksperimen*.
- Schloss, A. (2013:10). *Homemade Liqueurs and Infused Spirits*.
- Schmid. (2004:196). *Distillation*.
- Stanley, A. &. (2012). Home Production of Vodkas, Infusions & Liqueurs. Florida : Bookmagic LLC.
- Subagio. (2007). *Gula*.
- Sugiyono. (2005). *Metode analisis data*.

Titis. (2017). . Retrieved from Mutu organoleptik.

Tjutju, B. d. (2008). *Pengertian Panelis*.

Umum, I. P. (n.d.). Retrieved from <https://ilmupengetahuanumum.com/kandungan-gizi-buah-sirsak-soursop-manfaat-sirsak-bagi-kesehatan/>.

Wagiman, F. (2019). Retrieved from Syarat-syarat suatu kemasan.

wiantara. (2016). *food & beverage service* .

Wijayanti, T. (2012). Retrieved from Standar Kemasan.