

**PEMBUATAN *LIQUEUR* BUAH KERSEN
DENGAN METODE *PERCOLATION***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh:

RHEAZI FELIONY BERTFATNADIA SUMBARI

Nomor Induk: 201722069

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN LIQUEUR BUAH KERSEN DENGAN METODE PERCOLATION

NAMA : Rheazi Feliony Bertfatnadia Sumbari
NIM : 201722069
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

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rheazi Feliony Bertfatnadia Sumbari
Tempat/Tanggal Lahir : Jayapura, 27 Juli 1999
NIM : 201722069
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PEMBUATAN *LIQUEUR* BUAH KERSEN DENGAN METODE *PERCOLATION* 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, 31 Agustus 2020

Yang membuat pernyataan,



Rheazi Feliony Bertfatnadia Sumbari

KATA PENGANTAR

Seluruh puji syukur Penulis ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan penyertaanNya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Liqueur Buah Kersen dengan Metode Percolation”

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang harus dipenuhi.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, Penulis mendapatkan banyak dukungan dan bimbingan dari beragam pihak sehingga Penulis mampu menghadapi berbagai hambatan serta kesulitan. Oleh karena itu Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Faisal Kasim, S.ST.Par., 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 dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par, selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Budi Wibowo, SE., MM.Par., CHE., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan berbagai saran dan mengarahkan Penulis dalam penyusunan materi Tugas Akhir ini.
6. Ibu Retno Budi Wahyuni, Dra., MM., selaku Dosen Pembimbing II atas waktu yang telah diluangkan untuk membimbing dan mengoreksi tata cara penulisan Tugas Akhir ini, serta memberikan saran dan metode kepada Penulis tentang penulisan yang baik dan benar.
7. Seluruh Dosen, Instruktur, dan Staff di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah terlibat dalam melancarkan dan membantu Penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Topan Nugraha dan Rizhka Parista Panhal selaku panelis terbatas yang telah membantu dan memberikan banyak saran kepada Penulis dalam eksperimen ini.
9. Kedua orang tua Penulis yang telah memberikan doa dan dukungan secara materil dan non materil selama menempuh perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh saudara dan rekan Penulis di Kota Makassar yang telah banyak membantu secara materil dan non materil serta memberikan motivasi kepada Penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Kepada seluruh teman-teman MTH 6A 2017 dan MTH 6B 2017 atas semangat, kebersamaan, serta motivasi selama kegiatan perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.
12. Semua pihak yang telah terlibat dan membantu dan memberikan semangat kepada Penulis hingga Tugas Akhir ini selesai.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan dalam penyajian materi maupun metode penulisan sehingga masih ditemukan banyak kekurangan. Ketidaksempurnaan tersebut terjadi karena keterbatasan kemampuan, pengetahuan, dan pengalaman Penulis. Oleh karena itu Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun kepada semua pihak yang berkepentingan untuk penyempurnaan isi materi serta metode penulisan dari Tugas Akhir ini.

Akhir kata, saya selaku Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi Penulis dan pembaca yang membutuhkannya.

Makassar, Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| KATA PENGANTAR..... | i |
| DAFTAR ISI..... | iv |
| DAFTAR TABEL..... | v |
| DAFTAR GAMBAR..... | vii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 15 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 16 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 16 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 18 |
| A. Tinjauan Umum Produk | 18 |
| B. Bahan Pembuatan Produk..... | 19 |
| C. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Produk..... | 24 |
| D. Tahapan Pembuatan Liqueur Buah Kersen | 28 |
| E. Aspek Kualitas Produk..... | 31 |
| F. Faktor Penentu Kualitas Produk..... | 31 |
| G. Alat Pengumpulan Data..... | 33 |
| BAB III ANALISIS DAN PEMBAHASAN..... | 35 |
| A. Pembahasan dan Analisis Eksperimen | 35 |
| B. Analisa Penyajian | 46 |
| C. Analisa Perhitungan Biaya dan Harga Jual | 47 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 49 |
| A. Kesimpulan..... | 49 |
| B. Saran..... | 50 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 52 |
| LAMPIRAN..... | 56 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|------------|--|----|
| Tabel 1.1 | Examples of Fruit Liqueurs and Liqueurs of The Curacao Type | 8 |
| Tabel 1.2 | Perkembangan Volume Impor Produk Minuman Beralkohol Indonesia Berdasarkan Jenis Produk | 10 |
| Tabel 1.3 | Perkembangan Volume Ekspor Produk Minuman Beralkohol Berdasarkan Jenis Produk | 11 |
| Tabel 1.4 | Kandungan Gizi Buah Kersen Setiap 100 Gram..... | 13 |
| Tabel 2.1 | Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Liqueur Buah Kersen | 25 |
| Tabel 3.1 | Resep Liqueur Buah Kersen Sampel A..... | 35 |
| Tabel 3.2 | Resep Liqueur Buah Kersen Sampel B..... | 35 |
| Tabel 3.3 | Resep Liqueur Buah Kersen Sampel C..... | 36 |
| Tabel 3.4 | Skor Penilaian Kuesioner Liqueur Buah Kersen..... | 36 |
| Tabel 3.5 | Hasil Penilaian Kuesioner Panelis Terbatas Liqueur Buah Kersen Sampel A..... | 38 |
| Tabel 3.6 | Hasil Penilaian Kuesioner Panelis Terbatas Liqueur Buah Kersen Sampel B..... | 39 |
| Tabel 3.7 | Hasil Penilaian Kuesioner Panelis Terbatas Liqueur Buah Kersen Sampel C..... | 40 |
| Tabel 3.8 | Hasil Penilaian Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Liqueur Buah Kersen Sampel A..... | 42 |
| Tabel 3.9 | Hasil Penilaian Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Liqueur Buah Kersen Sampel B..... | 43 |
| Tabel 3.10 | Hasil Penilaian Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Liqueur Buah Kersen Sampel C..... | 44 |

| | |
|--|----|
| Tabel 3.11 Biaya Bahan Pembuatan Liqueur Buah Kersen | 47 |
| Tabel 3.12 Biaya Peralatan Pembuatan Liqueur Buah Kersen | 47 |
| Tabel 3.13 Perhitungan Harga Jual | 48 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1.1 Classification of Alcoholic Beverage..... | 4 |
| Gambar 1.2 Buah Kersen | 14 |
| Gambar 1.3 Iceland Vodka | 15 |
| Gambar 2.1 Bagan Tahapan Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Kersen..... | 28 |
| Gambar 2.2 Proses Menimbang Buah Kersen untuk Sampel A | 29 |
| Gambar 2.3 Mengukur Takaran <i>Iceland Vodka</i> untuk Sampel A..... | 29 |
| Gambar 2.4 Proses <i>Percolation</i> Sampel A..... | 30 |
| Gambar 2.5 Botol Kaca Kosong yang Steril..... | 32 |
| Gambar 3.1 Skala Garis Kontinum Panelis Terbatas Liqueur Buah Kersen | 38 |
| Gambar 3.2 Garis Kontinum Panelis Terbatas Liqueur Buah Kersen Sampel A . | 39 |
| Gambar 3.3 Garis Kontinum Panelis Terbatas Liqueur Buah Kersen Sampel B.. | 40 |
| Gambar 3.4 Garis Kontinum Panelis Terbatas Liqueur Buah Kersen Sampel C.. | 41 |
| Gambar 3.5 Skala Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih Liqueur Buah Kersen | 42 |
| Gambar 3.6 Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih Liqueur Buah Kersen Sampel A..... | 43 |
| Gambar 3.7 Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih Liqueur Buah Kersen Sampel B | 44 |
| Gambar 3.8 Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih Liqueur Buah Kersen Sampel C | 45 |
| Gambar 3.9 Liqueur Buah Kersen Sampel C..... | 45 |

DAFTAR PUSTAKA

- Adiningrat, Ratna Widyaningrum. 2019. Pembuatan *Cream Liqueur Mixed Berry* dengan Metode Percolation. Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Afani, Nurul. 2018. Desain Eksperimen Pembuatan Petis Udang Menggunakan Pendekatan Metode Taguchi pada UD. Agung Jaya di Kecamatan Bunga Gresik. Gresik : Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Buglass, Alan J. 2011. *Handbook of Alcoholic Beverages (Technical, Analytical and Nutritional Aspects, Vol. I and II)*. United Kingdom : John Wiley & Sons Ltd, Chichester
- DegGroff , 2002. *The Craft Of The Cocktail* . New York : Clarkson N. Potter
- Destrasia, Rina Fusia. 2012. Studi Komparasi Pembuatan Kerupuk Kepala Udang dengan *Composite Flour* (Pati Ganyong dan Tepung Tapioka). Semarang : Universitas Negeri Semarang
- Ir Armein Syukri Arbi, M.SI. 2009. Modul Praktikum Evaluasi Sensori, Tangerang Selatan : Universitas Terbuka.
- Katsigris, Costas dan Chris Thomas. 2007. *The Bar & Beverage Book Fourth Edition*. New Jersey : John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Laswati D.A., Natalia Retno Ika Sundari & Oktiva Anggraini. 2017. Pemanfaatan Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Sebagai Alternatif Produk Olahan Pangan: Sifat Kimia dan Sensoris. Surakarta : Universitas Slamet Riyadi.

- Nasiru, N. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND. Bandung : Alfabeta.
- Stanley, Marianski dan Marianski Adam. 2012. Home Production of Vodkas, Infusions & Liqueurs. Florida : Bookmagic LLC.
- Tanpa Nama. 2007. Food & Beverage Operations and Supervision/Career Development, Developed exclusively for The International Culinary schools at The Art Institutes. New Jersey : John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Malang : Universitas Brawijaya
- Wiantara, I Gusti Nyoman. 2016. Bartending & Mixology. Yogyakarta : Andi
- Offset Williams, James. 2009. Origin of Beverages. Delhi : Global Media.
- Winarti, Sri. 2006. Minuman Kesehatan. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Bols, Tanpa Tahun. History and Production of Liqueurs. <https://bols.com/blog/the-history-and-production-of-liqueurs>. (diakses pada tanggal 26 Agustus 2020 pukul 22.04 WIT)
- Budidaya, Sawon. 2019. Ciri Ciri Pohon Kersen atau ceri Beserta Klasifikasi dan Manfaatnya. <https://sawonbudidaya.com/2019/10/04/ciri-ciri-pohon-kersen/>. (diakses pada tanggal 24 Maret 2020 pukul 21.54 WIB)

- Chartreuse. Tanpa Tahun. History of The Chartreuse Liqueurs. <https://www.chartreuse.fr/en/histoire/history-of-the-chartreuse-liqueurs/>. (diakses pada tanggal 3 Juni 2020 pukul 18.32 WIB)
- Kemenag. 2013. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 74 Tahun 2013 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol. <https://kemenag.go.id/file/file/ProdukHukum/qanu1395037364.pdf>. (diakses pada tanggal 7 April 2020 pukul 22.37 WITA)
- Kemendag. 2016. Analisis Impor Produk Minuman Beralkohol melalui Pelabuhan Tertentu. http://b PPP.kemendag.go.id/media_content/2017/08/Laporan_Analisis_Minol-Revisi_30_November_2016.pdf. (diakses pada tanggal 6 Maret 2020 pukul 09.46 WIB)
- Kompasiana. 2018. Kersen dan Manfaatnya. <https://www.kompasiana.com/kikipadmowiryanto/5b31c793caf7db7d016f4642/kersen-dan-manfaatnya?page=all>. (diakses pada tanggal 6 Maret 2020 pukul 21.02 WIB)
- Liquors, Classic. Tanpa Tahun. *Making of Liqueurs*. <https://www.classicliquors.com/index.php/liqueurs/liqueur-making>. (diakses pada tanggal 6 Maret 2020 pukul 16.23 WIB)
- Sindikata. 2017. Tanda Daftar Bar / Izin Bar (Rumah Minum). <http://www.sindikata.co.id/perizinan/tanda-daftar-bar-izin-bar-rumah-minum>. (diakses pada tanggal 23 maret 2020 pukul 22.48 WIB)

Yulianadama. 2014. Tata Boga. <http://yulianadama.blogspot.com/2014/11/pengertian-bar.html>. (diakses pada tanggal 5 Maret 2020 pukul 22.28 WIB)