

**PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI
DENGAN BAHAN DASAR BUAH KAKAO DAN KAYU MANIS**

Tugas Akhir

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



Oleh :

MUHAMMAD NUR FATURROHMAN

Nomor Induk : 201923460

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI DENGAN BAHAN DASAR BUAH KAKAO DAN KAYU MANIS"

NAMA : Muhammad Nur Faturrohman
NIM : 201923460
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji I,



Atang Sabur Safari, Dr., M.Sc
NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji II,



Dadang Suratman, SST.Par., MM
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 29 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kaisum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMMAD NUR FATURROHMAN
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 24 MARET 2001
NIM : 201923460
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
"PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI DENGAN BAHAN DASAR BUAH KAKAO DAN KAYU MANIS" 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir 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 Politeknik 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, 24 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,


Muhammad Nur Faturrohman
NIM. 201923460

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya yang tidak ada terkira sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya. Dalam penulisan Tugas Akhir yang berjudul **“Pembuatan Minuman Fermentasi dengan Bahan Dasar Buah Kakao dan Kayu Manis”**.

Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan studi pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini, penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, baik dalam bentuk material maupun moral. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
2. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti;
3. Bapak M. Romi Okta Viano, SE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan;
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan masukan, waktu, dan bimbingannya;
5. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan masukan, waktu, dan bimbingannya;

6. Kedua orang tua, saudara-saudara, dan anggota keluarga lainnya yang telah memberikan dukungan, kasih sayang, serta do'a restunya kepada penulis;
7. Seluruh dosen, karyawan, dan mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjadi bagian keluarga besar Manajemen Tata Hidang; serta
8. Berbagai pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu;

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

Akhir kata, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat yang berguna bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bandung, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| DAFTAR TABEL..... | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | vii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 5 |
| C. Tujuan Penelitian | 5 |
| D. Manfaat Penelitian | 6 |
| E. Metode Eksperimen | 7 |
| F. Penegasan Istilah..... | 9 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 10 |
| A. Tinjauan Produk..... | 10 |
| 1. Pengertian Produk | 10 |
| 2. Bahan Produk | 10 |
| 3. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Produk..... | 13 |
| 4. Tahapan / Proses Pembuatan | 14 |
| 5. Kualitas Produk | 14 |
| 6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk | 15 |
| 7. Penilaian Organoleptik | 15 |
| 8. Penentuan Panelis..... | 15 |
| B. Tinjauan Penyajian / Kemasan..... | 17 |
| 1. Pengertian Penyajian / Kemasan | 17 |
| 2. Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan..... | 17 |
| 3. Syarat-syarat Penyajian / Kemasan | 17 |
| C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual | 18 |
| 1. Perhitungan Biaya | 18 |
| 2. Penentuan Harga Jual | 18 |
| BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN..... | 19 |
| A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen..... | 19 |

| | |
|---|-----------|
| 1. Formulasi Resep | 19 |
| 2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen..... | 21 |
| 3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen..... | 24 |
| 4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti | 25 |
| 5. Karakteristik Panelis..... | 25 |
| 6. Penilaian Panelis..... | 26 |
| B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/Kemasan | 36 |
| 1. Alat atau Bahan yang Digunakan | 36 |
| 2. Waktu dan Suhu Penyajian..... | 36 |
| C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual .. | 37 |
| 1. Perhitungan Biaya | 37 |
| 2. Penentuan Harga Jual | 38 |
| BAB IV SIMPULAN DAN SARAN | 40 |
| A. Simpulan | 40 |
| B. Saran..... | 41 |
| DAFTAR PUSTAKA | 42 |
| LAMPIRAN | 44 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| TABEL 1 Produksi Kakao di Indonesia (ton) Tahun 2017-2021 | 2 |
| TABEL 2 Kandungan Gizi Buah Kakao 30 gr | 11 |
| TABEL 3 Kandungan Gizi Kayu Manis 100 gr..... | 11 |
| TABEL 4 Kandungan Gizi Gula Pasir 100 gr | 12 |
| TABEL 5 Peralatan Pembuatan Eksperimen | 13 |
| TABEL 6 Resep Minuman Fermentasi Buah Kakao (Sampel 1) | 19 |
| TABEL 7 Resep Minuman Fermentasi Buah Kakao (Sampel 2) | 20 |
| TABEL 8 Tahap Pelaksanaan Pembuatan Minuman Fermentasi Buah Kakao | 21 |
| TABEL 9 Tahap Penyelesaian Minuman Fermentasi Buah Kakao..... | 23 |
| TABEL 10 Skala Kuesioner | 26 |
| TABEL 11 Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Sampel 1 (90 gr Buah Kakao)..... | 28 |
| TABEL 12 Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Sampel 2 (100 gr Buah Kakao)..... | 30 |
| TABEL 13 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Sampel 1 (90 gr Buah Kakao)..... | 33 |
| TABEL 14 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Sampel 2 (100 gr Buah Kakao)..... | 34 |
| TABEL 15 Perhitungan Biaya Peralatan | 37 |
| TABEL 16 Perhitungan Biaya Bahan Baku..... | 38 |
| TABEL 17 Perhitungan Harga Jual | 39 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| GAMBAR 1 Tahap Pembuatan | 14 |
| GAMBAR 2 Hasil Produk Minuman Fermentasi dengan Bahan Dasar Buah Kakao dan Kayu Manis | 25 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| LAMPIRAN 1 Kuesioner Panelis..... | 44 |
| LAMPIRAN 2 Data Diri Panelis | 45 |
| LAMPIRAN 3 Hasil <i>Scan Plagiarism</i> melalui <i>Turn It In</i> | 47 |
| LAMPIRAN 4 Hasil Uji Laboratorium | 52 |
| LAMPIRAN 5 Biodata Diri Panelis | 53 |

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. (2004). *Manajemen Produksi dan Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi: CV Jejak.
- Cocoa Pulp Juice*. (t.thn.). Dipetik 2012, dari Malaysian Cocoa Board: <http://www.koko.gov.my/>
- Coe, M. D. (2013). *The True History of Chocolate*. Thames and Hudson Limited.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). *Restoran Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- France, C., & McFadden, C. (2012). *The Chocolate Bible: Over 200 Recipes For Total Indulgence Shown In 700 Photographs*. London: Green & Golden.
- Gyedu, E. (2003). Cocoa pulp juice and its potential for the production of soft drink, jam and marmalade. *International Workshop on the Utilization of Cocoa by-products*. Accra.
- Ir. Made Ratnada, M. (2019, Desember 10). *Panen Dan Pascapanen Kakao*. Dipetik April 10, 2022, dari BPTP NTT: <https://ntt.litbang.pertanian.go.id/index.php/program-litbang/program-2019/736-panen-dan-pascapanen-kakao>
- Jaya, I. M. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia.
- Kosseva, M. (Penyunt.). (2016). *Science and Technology of Fruit Wine Production*. Elsevier Science.
- Kotler, & Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P. (2000). *Marketing Management*. New Jersey: Prentice Hall International.
- Kristiandi, K., Lusiana, S. A., Ayunin, N. A., Ramdhini, R. N., Marzuki, I., Rezeki, S., . . . Pasanda, O. S. (2021). *Teknologi Fermentasi*. Yayasan Kita Menulis.
- Nurmalina, R., & Valley, B. (2014). *24 Herbal Legendaris Untuk Kesehatan Anda*. Elex Media Komputindo.

- Rahayu, W. P. (1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rokhmah, D. N. (2020, Juni 6). *Teknologi Fermentasi Biji Kakao*. Dipetik April 10, 2022, dari Balittri:
<http://balittri.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/1163-teknologi-fermentasi-biji-kakao-kering>
- Setya, D. (2022, Januari 10). Dipetik Mei 3, 2022, dari Detik Food:
<https://food.detik.com/info-kuliner/d-5890412/5-minuman-ini-diprediksi-akan-jadi-tren-tahun-ini>
- Simamora, B. (2001). *Panduan Riset dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: Gramedia.
- Siregar, T. H., Riyadi, S., & Nuraeni, L. (2010). *Budi Daya Cokelat*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Soekarto, P. E. (2021). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Yanto. (2019). *Perancangan Eksperimen Untuk Teknik Industri*. Jakarta: Penerbit Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.