

CHOCOLATE BITTER MENGGUNAKAN TEKNIK INFUSION

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Studi

Program Diploma III



Oleh :

ALWISANSYAH SIANIPAR

NOMOR INDUK : 201923445

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat, karunia, serta taufik dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini. Dengan judul **“CHOCOLATE BITTER MENGGUNAKAN TEKNIK INFUSION”**

Penulis sangat berharap Tugas Akhir ini dapat berguna dalam rangka menambah wawasan serta pengetahuan mengenai inovasi minuman. Semoga laporan ini dapat dipahami bagi siapapun yang membacanya dan dapat berguna bagi penulis maupun bagi pembaca.

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

Dalam menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak baik dalam bentuk materi maupun moral. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

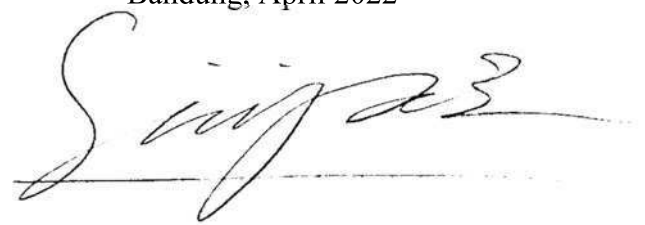
1. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung tempat dimana penulis menimba ilmu.
2. Ibu Dr ER Umami Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

3. Ibu Dr Lien Maulina, M Pd., CHE Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak M Romi Okta Viano SE., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Heru Riyadi, Dr., MM.Par selaku pembimbing I yang telah memberikan masukan, dukungan dan bimbingannya.
6. Bapak Dodi Affandi, S.S, MM.Par selaku pembimbing II yang telah memberikan banyak bimbingan, dukungan dan masukan.
7. Seluruh staff pengajar Management Tata Hidang khususnya dan seluruh jajaran dosen serta karyawan Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada umumnya.
8. Kedua orang tua penulis, yang telah memberikan dukungan secara material maupun moral dan kasih sayang serta doa kepada penulis selama penulis menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh teman-teman Management Tata Hidangan atas bantuan, semangat dan persahabatan sampai Tugas Akhir ini terselesaikan, serta semua teman-teman yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian penulis serta selalu memberi semangat dan motivasi kepada penulis.
10. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan 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.

Bandung, April 2022

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Sijaja', written over a horizontal line.

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	1
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I	9
A. Latar Belakang	9
AROMATIC BITTERS FROM HOUSE OF ANGOSTURA.....	12
B. Rumusan Masalah	14
C. Tujuan Penelitian	14
D. Manfaat Penelitian	15
E. Metode Penelitian	16
F. Penegasan Istilah.....	18
BAB II.....	19
A. Tinjauan Tentang Produk.....	19
1. Pengertian Produk Bitter	19
2. Bahan Pembuatan Bitter.....	20
3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bitter	22
4. Tahapan Pembuatan Bitter	24
5. Kualitas Produk	24
6. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk Bitter.....	26
7. Penilaian Organoleptik	27
8. Penentuan Panelis.....	27
B. Tijauan Penyajian / Kemasan.....	28
1. Pengertian Penyajian / Kemasan	28

2. Fungsi dan Peranan Penyajian/ Kemasan.....	28
3. Syarat Penyajian / Kemasan	29
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	30
1. Perhitungan Biaya	30
2. Penentuan Harga Jual	30
BAB III	32
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	32
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	48
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual ..	49
BAB IV	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	53
BIODATA PENULIS	54
DATA PANELIS PERORANGAN.....	56
KUISIONER	58
DAFTAR PUSTAKA	59

DAFTAR TABEL

PERALATAN PEMBUATAN BITTER	22
RESEP CHOCOLATE BITTER VARIABEL 1	32
RESEP CHOCOLATE BITTER VARIABEL 2	32
SKALA KUISIONER.....	40
Hasil Kuesioner Panelis Perorangan Terhadap Produk Chocolate Bitter	
Sampel 1 (95 Gr biji kakao).....	41
Hasil Kuesioner Panelis perorangan Terhadap Produk Chocolate bitter	
Sampel 2.....	43
Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Produk Chocolate bitter	
Sampel 1 (95 Gr biji kakao).....	45
Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Produk Chocolate Bitter	
Sampel 2 (75 Gr biji kakao).....	46
BIAYA BAHAN DALAM PEMBUATAN <i>CHOCOLATE BITTER</i> SAMPEL 1	49
Hasil Perhitungan Biaya Peralatan.....	50
Hasil Penentuan Harga Jual Per Botol	50

DAFTAR GAMBAR

AROMATIC BITTER FROM HOUSE OF ANGOSTURA.....	12
TAHAPAN PEMBUATAN BITTER.....	24
Hasil Produk <i>Chocolate Bitter</i>	35
Hasil Data Perhitungan Alkohol Dalam Produk <i>Chocolate bitter</i>	37
Kemasan Produk Chocolate Bitter	48

DAFTAR LAMPIRAN

DATA PENULIS	54
DATA PANELIS PERORANGAN.....	56
KUISIONER	58