

# **PEMBUATAN SIRUP BERASA *CAMELIZED* *BUTTER***

## **TUGAS AKHIR**

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



Oleh:

**Jefferson Ernest Tampai**

**NIM: 201923454**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

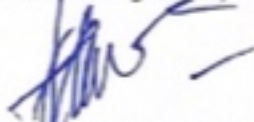
**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

### SIRUP DERNIÈRE GOOD

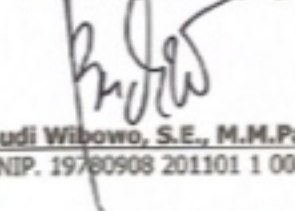
NAMA : JEFFERSON ERNEST TAMPAI  
NIM : 201923454  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,

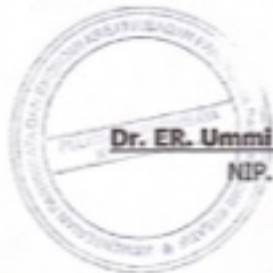


Budi Wibowo, S.E., M.M.Par,  
NIP. 19780908 201101 1 008

Bandung, 24 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIRUP BERASA *CARAMELIZED BUTTER***

NAMA : Jefferson Ernest Tampai  
NIM : 201923454  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Budi Wibowo, E.E., M.M, Par,  
NIP. 19780908 201101 1 008

Penguji I,

Dr. Heru Riyadi, MM, Par  
NIP. 19660122 199603 1 001

Penguji II,

Dr. Jermiko Edy Waluyo,  
MM, Par., CIQaR  
NIP. 19581109 199503 1 001

Bandung, 22 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM, Par., CHRMP,  
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 : JEFFERSON ERNEST TAMPAI  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG / 12 NOVEMBER 2001  
NIM : 201923454  
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **"SIRUP DERNIÈRE GOOD"** 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,



METERAI  
TAMPEL  
1255418570000901  
Jefferson Ernest Tampai  
NIM. 201923454

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat rahmat dan kasih karunia-nya sehingga penulis dapat mengerjakan Tugas Akhir ini dengan judul “**PEMBUATAN SIRUP BERASA *CARAMELIZED BUTTER***”.

Tujuan dalam Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Didalam Penyusunan Tugas Akhir ini, penulis melibatkan banyak pihak yang telah memberikan bantuan, bimbingan serta dukungan secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini selesai dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHM., CHRMP. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan 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, Amd.Par., SE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par, selaku pembimbing I penulis yang telah bersedia meluangkan waktu serta membimbing dan memberikan saran kepada penulis.
6. Bapak Budi Wibowo, S.E., M.M.Par, selaku pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu serta membimbing dan memberikan saran kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan para staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua orang tua tercinta, Yusak Tampai dan Widiawati Tampai yang selama ini telah membantu penulis dalam bentuk kasih sayang, semangat motivasi serta dalam bentuk doa yang tidak henti-hentinya mengalir, demi kelancaran dan kesuksesan penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

9. Teman - teman seperjuangan yang penulis tidak bisa sebutkan satu persatu atas dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, baik dari segi penulisan maupun dari isi penelitian. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan adanya kritik, saran dan *feedback* dari pembaca demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Besar harapan penulis semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi diri penulis sendiri dan pembaca pada umumnya.

Bandung, 27 Juni 2022

Jefferson Ernest Tampai

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
A.    LATAR BELAKANG.....	1
B.    RUMUSAN MASALAH.....	4
C.    TUJUAN PENELITIAN .....	5
D.    MANFAAT PENELITIAN .....	5
E.    METODE EKSPERIMEN.....	5
F.    PENEGASAN ISTILAH .....	7
<b>BAB II .....</b>	<b>10</b>
A.    TINJUAN UMUM .....	10
1.    Pengertian Produk .....	10
2.    Bahan Produk .....	11
3.    Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk .....	14
4.    Tahapan/Proses pembuatan .....	16
5.    Kualitas produk.....	17
6.    Faktor yang mempengaruhi kualitas produk.....	18
7.    Penilaian Organoleptik .....	18
8.    Penentuan Panelis.....	19
B.    TINJAUAN PENYAJIAN/KEMASAN .....	20
1.    Pengertian penyajian/kemasan .....	20
2.    Fungsi dan peranan penyajian/kemasan.....	20
3.    Syarat - syarat penyajian/kemasan.....	21
C.    Tinjauan perhitungan biaya dan penentuan harga jual .....	21
1.    Perhitungan biaya .....	21
2.    Penentuan harga jual .....	22
<b>BAB III.....</b>	<b>23</b>
A.    Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	23
1.    Formulasi Resep .....	23
2.    Tahapan dan Proses pembuatan Sirup <i>Caramelized butter</i> .....	24
3.    Hasil kualitas dari eksperimen Sirup.....	29
4.    Karakteristik Organoleptik dan Hasil uji Inderawi peneliti.....	31
5.    Karakteristik panelis (terlatih dan tidak terlatih).....	31
6.    Penilaian panelis .....	32
B.    Analisa dan pembahasan penyajian/kemasan .....	39
1.    Alat atau bahan yang digunakan .....	39
2.    Waktu dan suhu penyajian .....	40
C.    Analisa dan pembahasan perhitungan biaya dan penentuan harga jual.....	41
1.    Perhitungan biaya .....	41
2.    Penentuan harga jual .....	42

<b>BAB IV</b> .....	<b>43</b>
<b>A. Kesimpulan</b> .....	<b>43</b>
<b>B. Saran</b> .....	<b>43</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>47</b>



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1. 1</b> .....	2
<b>Tabel 2. 1</b> .....	11
<b>Tabel 2. 2</b> .....	12
<b>Tabel 2. 3</b> .....	12
<b>Tabel 2. 4</b> .....	13
<b>Tabel 2. 5</b> .....	14
<b>Tabel 3. 1</b> .....	23
<b>Tabel 3. 2</b> .....	24
<b>Tabel 3. 3</b> .....	25
<b>Tabel 3. 4</b> .....	28
<b>Tabel 3. 5</b> .....	32
<b>Tabel 3. 6</b> .....	34
<b>Tabel 3. 7</b> .....	38
<b>Tabel 3. 8</b> .....	41
<b>Tabel 3. 9</b> .....	42
<b>Tabel 3. 10</b> .....	42
<b>Tabel 3. 11</b> .....	42

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b> .....	17
<b>Gambar 3.1</b> .....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 .....	47
Lampiran 1. 2 .....	48
Lampiran 1. 3 .....	49
Lampiran 1. 4 .....	51
Lampiran 1. 5 .....	53
Lampiran 1. 6 .....	54

## DAFTAR PUSTAKA

- Jaedun, Amat. (2011). Metode penelitian eksperimen, 5. Diambil dari <http://staffnew.uny.ac.id/upload/131569339/pengabdian/metode-penelitian-eksperimen.pdf>
- Wiwoho, Ardjuno. (2008). Pengetahuan minuman dan bartending. Terbitan: Erlangga, 31
- Galanakis, Charis M. (2019). *Trends in Non-alcoholic Beverages*. Terbitan: Elsevier INC. 2
- Ekawatiningsih. (2008) Bahan Pangan. Yogyakarta. PTBB FT UNY, 425
- Hadari, Nawawi. (2005). Metodologi Penelitian. Yogyakarta: Gajah Mada University Perss, 141
- Mertayasa, I Gede Agus. (2012). *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta, Andi, 166
- Pauli, Philip. (1999). *Classical cooking the modern way*. Terbitan: Wiley, 117
- Triyono, Agus. (2010). Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Komposisi Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Jurnal Sains dan kimia. Semarang, Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI.
- Belo, Ibrahim. (2020). *Granular Derail: Glucose Syrup*. Diambil dari <https://www.ragus.co.uk/glucose-syrup>
- Garvin, D. (2008). *Competing On The Eight Dimensions Of Quality*. Harvard Business Review.
- Adawiyah, D. R., & Waysima. (2010). Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I. Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Muhandri, & Kadarisman. (2006). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Sugiyono. (2006). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D. Bandung, Alfabeta.
- Kaihatu, D. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Andi.
- Kotler, Philip. (2005). Manajemen Pemasaran. Jilid 1 dan 2. Jakarta, PT Indeks

Kelompok Gramedia.

Irawati, Susan. (2006). Manajemen Keuangan. Bandung, Pustaka.

Alma, Buchari. (2010). Guru Profesional: Menguasai Metode dan Terampil Mengajar. Bandung, Alfabeta.

Djaali. (2008). Skala Likert. Jakarta, Pustaka Utama.