

**PEMBUATAN *CIDER* MENGGUNAKAN APEL MANALAGI**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



**OLEH :**

**KEVIN CHRISTOPHER GRACIANO**

**NOMOR INDUK : 201923479**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**POITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**

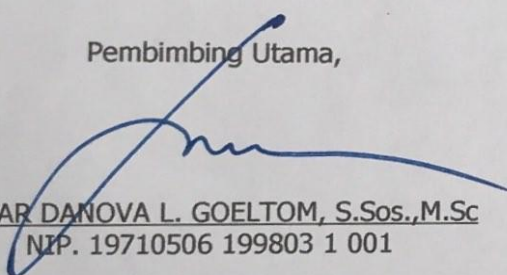
# LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

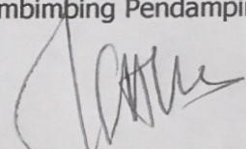
## PEMBUATAN *CIDER* MENGGUNAKAN APEL MANALAGI

NAMA : Kevin Christopher Graciano  
NIM : 201923479  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan


Pembimbing Utama,

  
ANDAR DANOVA L. GOELTOM, S.Sos., M.Sc  
NIP. 19710506 199803 1 001

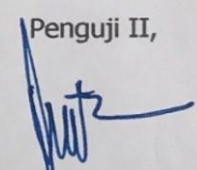
Pembimbing Pendamping,

  
Drs. JATMIKO EDY W., M.Mpar., CIQaR  
NIP.19581109 199503 1 001

Penguji I,

  
DHONNY YUSUF AMIER, S.Sos., M.M.Par.  
NIP. 19610126 199603 1 001

Penguji II,

  
HANNA DANIATI, S.I.Kom., MM.Par., CHE  
NIP. 19810317 200605 2 001

Bandung, 29 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 : Kevin Christopher Graciano  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 21 Desember 2000  
NIM : 201923479  
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: PEMBUATAN CIDER MENGGUNAKAN APEL MANALAGI 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/Proyek 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/Proyek 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, 25 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Kevin Christopher Graciano

## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan rahmatnya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktunya sesuai harapan, dalam penulisan Tugas akhir yang berjudul “PEMBUATAN CIDER MENGGUNAKAN APEL MANALAGI”.

Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan pendidikan Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangandi Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Keberhasilan penulisan Tugas Akhir ini disadari bahwa penulis mendapatkan berbagai dukungan, bimbingan dan doa dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos, M.Sc. selaku direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Umami Kalsum , MM. Par selaku Kepala bagian administrasi dan akademik Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina S.Sos M.Pd., CHE selaku ketua Jurusan hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak M.Romi Oktaviano SE. Selaku ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos, M.Sc. selaku Pembimbing 1 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan dan bimbing
6. Bapak Jatmiko Edy Waluyo M.MPar., CIQaR sebagai pembimbing II yang telah memberikan waktunya untuk membimbing dan memberikan saran
7. Seluruh jajaran Dosen, Instruktur, dan Staff Program Studi Manajemen Tata Hidangan Poltekpar NHI Bandung.

8. Kepada Youlla Lafage (Ibu) selaku orang tua dan yang memberikan dukungan baik secara materil maupun moril selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.

9. Seluruh teman -teman atas dukungan dan semangat dalam penyusunan Tugas Akhir ini sehingga dapat berjalan dengan baik.

Terlepas dari itu semua, penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan dari penulis. Maka dari itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak yang berkepentingan guna penyempurnaan isi dari Tugas Akhir ini tentu saja membantu penulis menjadi lebih baik lagi.

Akhir kata, penulis berharap bahwa Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua yang memerlukannya.

Bandung, 25 Juni 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Metode Ekperimen.....	5
1. Pengertian Eksperimen .....	5
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	6
3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	8
4. Tahapan dan Jadwal Ekperimen.....	8
F. Penegasan Istilah .....	10
<b>BAB 2 LANDASAN TEORI</b> .....	<b>12</b>
A Tinjauan Umum <i>Cider</i> .....	12
1. Pengertian <i>Cider</i> .....	12
2. Bahan yang Digunakan .....	13
3. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk.....	17
4. Resep Standar <i>Cider</i> .....	20
5. Prosedur Pembuatan .....	22
6. Kualitas Produk.....	27
7. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas produk .....	28
8. Penilaian Organoleptik.....	28
9. Penentuan Panelis.....	29
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan .....	30
1. Pengertian Penyajian / Kemasan.....	30

2. Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan .....	31
3. Syarat-Syarat Penyajian / Kemasan .....	31
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	32
1. Perhitungan Biaya .....	32
2. Biaya Bahan Baku.....	32
3. Penentuan Harga Jual.....	33
<b>BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
A. Analisa dan Pembahasan Ekperimen .....	35
1. Formulasi Resep.....	35
2. Tahapan dan Proses Ekperimen .....	36
3. Hasil kualitas Produk Ekperimen.....	37
4. Karakteristik Organoleptik .....	46
5. Karakteristik Panelis .....	46
6. Penilaian Panelis .....	46
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	47
1. Alat atau Bahan yang Digunakan.....	47
2. Waktu dan suhu Penyajian.....	48
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual .....	49
1. Perhitungan Biaya .....	49
2. Penentuan Harga Jual.....	50
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>52</b>
A Simpulan .....	52
B Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>TURNITIN</b>	
<b>BIODATA PENULIS</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1.1</b> .....	<b>10</b>
JADWAL EKSPERIMEN.....	10
<b>TABEL 2.1</b> .....	<b>14</b>
KANDUNGAN GIZI BUAH APEL MANALAGI.....	14
<b>TABEL 2.2</b> .....	<b>16</b>
KANDUNGAN GIZI GULA PASIR.....	16
<b>TABEL 2.3</b> .....	<b>21</b>
RESEP STANDAR CIDER SAMPEL PERTAMA.....	21
<b>TABEL 2.4</b> .....	<b>22</b>
RESEP STANDAR CIDER SAMPEL KEDUA.....	22
<b>TABEL 2.5</b> .....	<b>23</b>
KEGIATAN TAHAP PERSIAPAN.....	23
<b>TABEL 2.6</b> .....	<b>25</b>
KEGIATAN TAHAP PELAKSANAAN.....	25
<b>TABEL 2.7</b> .....	<b>27</b>
KEGIATAN TAHAP FINAL.....	27
<b>TABEL 3.1</b> .....	<b>35</b>
RESEP SAMPEL PERTAMA.....	35
<b>TABEL 3.2</b> .....	<b>36</b>
RESEP SAMPEL KEDUA.....	36
<b>TABEL 3.3</b> .....	<b>38</b>
SKALA PENILAIAN.....	38
<b>TABEL 3.4</b> .....	<b>40</b>
PENILAIAN PANELIS TERHADAP PRODUK CIDER APEL MANALAGI SAMPEL PERTAMA.....	40
<b>TABEL 3.5</b> .....	<b>41</b>
PENILAIAN PANELIS TERHADAP PRODUK <i>CIDER</i> APEL MANALAGI SAMPEL KEDUA.....	41



<b>TABEL 3.6</b> .....	<b>43</b>
PENILAIAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP PRODUK <i>CIDER</i> APEL MANALAGI SAMPEL PERTAMA .....	43
<b>TABEL 3.7</b> .....	<b>45</b>
PENILAIAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP PRODUK <i>CIDER</i> APEL MANALAGI SAMPEL KEDUA .....	45
<b>TABEL 3.8</b> .....	<b>49</b>
HASIL PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU .....	49
<b>TABEL 3.9</b> .....	<b>50</b>
HASIL PERHITUNGAN BIAYA PERALATAN.....	50
<b>TABEL 3.10</b> .....	<b>51</b>
HARGA JUAL <i>CIDER</i> APEL MANALAGI PERKEMASAN .....	51

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 2.1</b> .....	<b>12</b>
CONTOH MINUMAN CIDER.....	12
<b>GAMBAR 2.2</b> .....	<b>13</b>
CONTOH APEL MANALAGI.....	13
<b>GAMBAR 2.3</b> .....	<b>15</b>
CONTOH GULA PASIR .....	<b>15</b>
<b>GAMBAR 2.4</b> .....	<b>17</b>
<i>ALAT JUICER</i> .....	17
<b>GAMBAR 2.5</b> .....	<b>18</b>
<i>CHEESE CLOTH</i> .....	18
<b>GAMBAR 2.6</b> .....	<b>18</b>
WADAH.....	18
<b>GAMBAR 2.7</b> .....	<b>19</b>
TIMBANGAN.....	19
<b>GAMBAR 2.8</b> .....	<b>20</b>
<i>SWING BOTTLE</i> .....	20
<b>GAMBAR 3.1</b> .....	<b>48</b>
BOTOL KACA .....	48

## DAFTAR PUSTAKA

- Andrea “*How to Make HARD APPLE CIDER at home with 10% of alcohol – Homade Apple Wine*” Youtube, diunggah oleh Cuoredicioccolato  
<https://youtu.be/AcF6e2nyltg>
- Burhannudiin, Muhammad dkk. 2017. Pemodelan Sistem Pakar Diagnosis Penyakit Tanaman Apel Manalagi Dengan Metode *Backward Chaining* Menggunakan *Certainly Factor*. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*. Vol.1, No. 5
- Bachruddin, Zaenal. 2014. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Dittmer, Paul R. (2003). *Principle of Food, Beverage, and Labor Cost Control, Seventh Edition*. New York: John Willey & Sons, Inc.
- Hamidah dan Kokom K. 2016. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Kasava, Michael L., & Brooks, Richards M. (2001). *Management Front Office Operations (6<sup>th</sup> ed.) USA: Educational Institute, American Hotel and Lodging Association*.
- Lea, Andrew. G . H dan Piggott, John. 2003. *Fermented Beverage Production*. Berlin: Springer Science + Business Media

- Lewis, Gregory. 1994. Taktik Menetapkan Harga. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Louw, A. & Kimber, M. 2007. The Power of Packaging, The Customer Equity Company.
- Nasiru, N. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Nazarudin dan F. Muchlisah, 1994. *Buah Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rangkuti, Freddy. 2005. Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: Gramedia
- Rahmawati, Niki. 2014. Skripsi Pengaruh Pemberian Cuka Apel Anna Terhadap Kadar MDA Hepar Tikus Jantan Galur Wistar (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Parasetamol Dosis Toksik. Jember : UNJ
- Ramadhani, A. R. 2015. Karakteristik organoleptik bubuk flavor kepala ikan tenggiri dengan bahan pengisi tepung terigu. [Skripsi]. UNPAD, Jatinangor.
- Payadnya, I. P. A. A., & Jayantika, I. G. A. N. T. (2018). Panduan Penelitian Eksperimen beserta Analisis Statistik dengan SPSS. Yogyakarta: Deepublish.
- Prasetyo, R D. (2019). Standar Resep Minuman Pada Karmen's Eve Coffee Shop Surabaya. Diploma Thesis. Surabaya: Politeknik NSC Surabaya.

Watson, Ben. 2013. *Cider, Hard and Sweet : History, Traditions, and Making Your Own*. New York : Countrymann Press

Zuriah, N. (2006). *Metodologi penelitian sosial dan pendidikan Teori- Aplikasi*. Yogyakarta: Bumi Aksara.