

**PEMBUATAN *LIQUEUR* BERBAHAN DASAR KULIT JERUK
DAN VODKA MENGGUNAKAN METODE INFUSI**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Diploma III



Oleh :

Ivella Visco Arthareynara
Nomor Induk : 201822993

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN HOSPITALITI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2021**

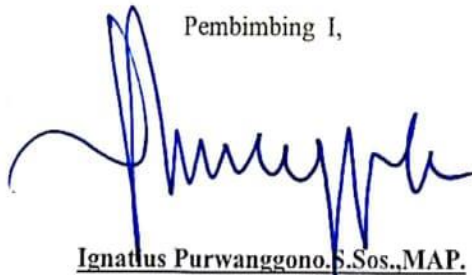
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

Liqueur Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi

NAMA : Ivella Visco Arthareynara
NIM : 201822993
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidang
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.
NIP:19560720.199203.1.001.

Pembimbing II,



Dodi Affandi, SS., MM. Par.
NIP: 19781015.200502.1.001.

Bandung, 19 Januari 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawa ini, Saya :

Nama : **IVELLA VISCO ARTHAREYNARA**
Tempat/Tanggal Lahir : Sukoharjo/ 3 Februari 2000
NIM : **201822993**
Program Studi : **Manajemen Tata Hidangan**

Dengan ini Saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir berjudul :
Pembuatan *Liqueur* Berbahan Dasar Kulit Jeruk dan Vodka Menggunakan Metode Infusi
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 ini 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 nyatanya diatas, 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, 21/1/2021
Yang membuat pernyataan,



IVELLA VISCO ARTHAREYNARA
NIM : 201822993

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan kasih karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“Pembuatan *Liqueur* Berbahan Dasar Kulit Jeruk dan Vodka Menggunakan Metode Infusi”**.

Tujuan dalam penyusunan penulisan Tugas Akhir ini yaitu diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

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

1. Bapak Andar Danova L.Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan dan sebagai Plt. Ketua di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Heru Riyadi, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Ignatius Purwanggono.S.Sos.,MAP. Selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan motivasi serta mengarahkan dalam tata cara penyusunan Tugas Akhir ini serta meluangkan waktunya.

5. Bapak Dodi Affandi,SS.,MM.Par. Selaku pembimbing II yang telah menyediakan waktu dan tempat serta saran maupun pengarahan dalam metode penulisan Tugas Akhir ini.
6. Kepada Dosen dan Staff Admin Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung atas kesediaannya mengajar selama perkuliahan.
7. Kepada Kedua orang tua penulis yang telah mendoakan penulis serta memberikan dukungan secara material dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Kepada teman-teman penulis, yaitu MTH 6B atas kebersamaan dan bantuannya yang sangat berarti bagi penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna sehingga terdapat kekurangan baik dalam penyampaian materi dan metode penelitian. Hal tersebut dikarenakan keterbatasan pengetahuan, kemampuan serta pengalaman penulis. Sehingga penulis mengharapkan kepada semua pihak yang berkepentingan dapat memberikan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk penyempurnaan isi serta metode penulisan dari Tugas Akhir ini.

Akhir kata, saya selaku penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi yang memerlukannya.

Bandung, 21 Januari 2022



Ivella Visco Arthareynara

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN MAHASISWA	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Metode Eksperimen.....	10
F. Penegasan Istilah.....	12
BAB II LANDASAN TEORI	13
A. Tinjauan Umum <i>Liqueur</i>	13
1. Pengertian <i>Liqueur</i>	13
2. Bahan <i>Liqueur</i>	14
3. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>Liqueur</i>	17
4. Tahapan/Proses Pembuatan <i>Liqueur</i>	18
5. Kualitas <i>Liqueur</i>	19
6. Faktor yang mempengaruhi kualitas <i>Liqueur</i>	20
7. Penilaian Organoleptik	21
8. Pengertian Panelis	21
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan	22
1. Pengertian Penyajian atau kemasan.....	22
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan.....	23
3. Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan.....	23
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	23
1. Perhitungan Harga Jual.....	23
2. Penentuan Harga Jual.....	23

BAB III ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Analisa dan Pembahasan <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi.....	24
1. Formulasi Resep.....	24
2. Tahapan Dan Proses Pembuatan <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi.....	27
3. Hasil Kualitas <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi.....	32
4. Karakteristik Organoleptik Dan Hasil Uji Inderawi Paneliti....	33
5. Karakteristik Panelis.....	34
6. Penilaian Panelis.....	35
B. Analisa Dan Pembahasan Penyajian/Kemasan.....	43
1. Alat Atau Bahan Yang Digunakan.....	44
2. Waktu Dan Suhu Penyajian.....	44
C. Analisa Dan Pembahasan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual.....	44
1. Perhitungan Biaya.....	44
2. Penentuan Harga Jual.....	48
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52

DAFTAR TABEL

TABEL

Halaman

1.	Kandungan Gizi Gula Pasir.....	14
2.	Kandungan Gizi Jeruk Ponk.....	15
3.	Peralatan Dalam Pembuatan <i>Liqueur</i>	17
4.	Resep Standart <i>Oleo Saccharum</i>	24
5.	Resep 1 <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi.....	25
6.	Resep 2 <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi.....	26
7.	Resep 3 <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi.....	26
8.	Tahap Persiapan Pembuatan <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi.....	27
9.	Tahap Pelaksanaan Pembuatan <i>Oleo Saccharum</i>	28
10.	Tahap Pelaksanaan Pembuatan <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi.....	29
11.	Tahap Penyelesaian Pembuatan <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi.....	30
12.	Skala Kuesioner	33
13.	Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Produk <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi Resep 1	35
14.	Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Produk <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi Resep 2	36
15.	Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Produk <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi Resep 3	37

16.	Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Produk <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi Resep 1	40
17.	Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Produk <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi Resep 2	41
18.	Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Produk <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi Resep 3	42
19.	Biaya Bahan Baku <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi Resep 1	45
20.	Biaya Bahan Baku <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi Resep 2	46
21.	Biaya Bahan Baku <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi Resep 3	46
22.	Biaya Peralatan	47
23.	Biaya Pembuatan <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi	48
24.	Harga Jual <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1.	Buah Dan Kulit Jeruk Ponkam.....	6
2.	Proses Pembuatan <i>Liqueur</i>	18
3.	<i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kulit Jeruk Dan Vodka Menggunakan Metode Infusi	34

DAFTAR PUSTAKA

- Andhi, A. D. (t.thn.). Mekanisme Penekanan Ekspresi N-RAS Ekstrak Kulit Jeruk Sebagai Agen kemopreventif. 2009. Yogyakarta : Cancer Chemoprevention Research Center.
- Goodman, R. J. (2002). *F&B Service Management*. Samarinda: Erlangga .
- Grasse, S. (2021). *The Cocktail Workshop*. Running Press Adult.
- Hastuti, S. (2021). *Mutu Dan Uji Indera*. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta.
- Iryani, E. (2019). Akutansi biaya. Poliban Press.
- LeMon, M. (2017). *The Imbible*. University of Virginia Press.
- Mertayasa, I. G. (2012). *Food&Beverage seervice operational*. Yogyakarta : Andi.
- Miller, V. R. (2015). *Craft Distilling*. New Society Publishers .
- Morgenthaler, J. (2014). *The Bar Book*. Chronicle Books.
- Mossati, C. (2021, July 1). Dipetik November 13, 2021, dari Cocktails and bars : <http://www.cocktailsandbars.com/how-to-make-oleo-saccharum/>
- Mudra. (2010). *Desain Kemasan Produk*. Pelatihan Pembuatan Kemasan Puslit Seni Kreasi Baru LP2M ISI Denpasar.
- Naharsari, N. D. (2007). *Bercocok tanamjeruk*. Jakarta: Azka Press.
- Ramayulis ,R. (2013). *Jus Super Ajaib* .Jakarta : Penebar plus.
- Rukmaningsih, G. A. (2020). *Metode Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Erhaka Utama Publishing.
- Sakriani. (2021). *Penyehatan Makanan Minuman*. (A. Ruhardi, Penyunt.) Penerbit Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia.
- Schloss, A. (2013). *Homemade Liqueurs&Infused Spirit*. Storey Publishing, LCC.
- Suprianto. (2016). *Administrasi bisnis*. Mitrawacanamedia .
- Suranto, W. d. (2020). *Konsep Mutu dalam Manajemen Pendidikan Vokasi*. (Inung, Penyunt.) Semarang: ALPRIN.
- Teacher, M. (2015). *The Home Distilling & Infusing* (2nd ed). Cider Mill Press.

Wiantara, I. G. (2017). *Bartending&Mixology*. E. Risanto, Penyunt.) Yogyakarta:
Andi

Widjojo, M (2004). *Bar,minuman, dan pelayanan*. Yogyakarta: Andi.

www.distiller.com

www.nutritionx.com

www.growingagreenerworld.com

www.mamiserudanunik.blogspot.com