

***COCKTAIL BITTER BROTOWALI MENGGUNAKAN
METODE NITROUS INFUSION***

Tugas Akhir

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



oleh :

FIKHAR ADHITRIANDRA

Nomor Induk: 201923475

**PROGRAM STUDI
TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : FIKHAR ADHITRIANDRA

Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi, 4 Februari 2000

NIM : 201923475

Program Studi : Tata Hidang

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul: “*COCKTAIL BITTER BROTOWALI MENGGUNAKAN METODE NITROUS INFUSION*” ini adalah merupakan hasil karya dan hasil perencanaan penulis sendiri, bukan merupakan 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 pusaka.
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, 20 Februari 2023

Fikhar Adhitriandra

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**“COCKTAIL BITTER BROTOWALI MENGGUNAKAN METODE
NITROUS INFUSION”**

NAMA : Fikhar Adhitriandra
NIM : 201923475
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP : 19781015 200502 1 0001

Dhonny Yusuf Amier S.SOS.,MM.Par
NIP : 196102261 9960 3 1001

Bandung, 18 Oktober 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan hadirat kepada Allah SWT atas segala rahmat dan juga hidayahnya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul yaitu **“COCKTAIL BITTER BROTOWALI MENGGUNAKAN METODE NITROUS INFUSION”**. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pada program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis juga ingin menyampaikan terima kasih banyak kepada pihak yang telah memberikan saran, motivasi, bantuan, dan semangat kepada penulis, kepada Yth:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP., sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama 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 Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par., sebagai Pembimbing Utama telah membimbing dan serta memberi saran dan juga semangatnya.
6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par., sebagai Pembimbing Pendamping telah membimbing dan serta memberi saran dan juga semangatnya.
7. Serta para dosen dan karyawan Politeknik Pariwisata NHI Bandung khususnya Program Studi Tata Hidang yang juga turut andil dalam memberi semangat kepada penulis.
8. Serta kepada kedua orang tua saya dan juga kedua kakak saya yang selalu mendukung saya dan memberikan semangat serta doanya.
9. Teman kelas saya MTH 6B yang sudah mau untuk berjuang bersama-sama dan arahan serta semangat dan energi positif yang diberikan.

Penulis juga sadar bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih memiliki banyak sekali kekurangan dan juga kesalahan, maka dari itu penulis akan menerima sebuah kritik maupun saran kepada seluruh pembaca dengan senang hati dalam rangka menyempurnakan hasil eksperimen dan penulis berharap agar penulisan Tugas Akhir akan bermanfaat dan berguna untuk ke depannya.

Bandung, 21 september 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	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 Tentang Produk	13
1. Pengertian Produk <i>Bitter</i>	13
2. Bahan-Bahan Dalam Pembuatan <i>Bitter</i>	15
3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Bitter</i>	18
4. Tahapan Dan Proses Pembuatan	20

5. Kualitas Produk Yang Direncanakan	20
6. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk	22
7. Penilaian Organoleptik	23
8. Penentuan Panelis	23
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan	25
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan	
Harga Jual.....	28
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	29
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	29
1. Formulasi Resep	29
2. Tahapan Proses Pembuatan	30
3. Hasil Kualitas Produk <i>Bitter</i>	32
4. Karakteristik Organoleptik Dan Hasil Uji.....	
Inderawi Peneliti	33
5. Karakteristik Panelis	35
6. Penilaian Panelis	37
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/ Kemasan	42
1. Alat/ Bahan Yang Digunakan	42
2. Waktu dan Suhu Penyajian	43

C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan	
Harga Jual.....	43
1. Perhitungan Biaya	43
2. Penentuan Harga Jual	44
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	48
1. Dokumentasi	48
2. Uji Lab.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Statistik Data PDB	2
2	Klasifikasi <i>Beverage</i>	4
3	Tahapan & Proses Pembuatan.....	19
4	Hasil Produk.....	33
5	Kemasan Produk	42

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Peralatan Pembuatan Bitter	18
2	Resep Pembuatan <i>Bitter</i> Botowali	29
3	Tahapan Pembuatan	30
4	Tabel Panelis Tidak Terlatih	36
5	Tabel Panelis Konsumen.....	36
6	Tabel Panelis Terlatih	37
7	Skala Kuesioner	38
8	Hasil Kuesioner Panelis Terlatih.....	39
9	Hasil Kuesioner Panelis Tidak Terlatih	40
10	Hasil Kuesioner Panelis Konsumen	41
11	Biaya Bahan-Bahan <i>Bitter</i> Brotowali	43
12	Hasil Perhitungan Biaya Peralatan.....	44
13	Hasil Penentuan Harga Jual	44