

**MODIFIKASI CUBA LIBRE MENGGUNAKAN
CLARIFIED MANGGA KWENI**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi pada

Program Diploma III



Oleh :

JENRY FIRNANTA PERANGIN ANGIN

NIM : 201923700

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : JENRY FIRNANTA PERANGIN ANGIN
Tempat/Tanggal Lahir : LAMPUNG, 13 APRIL 1999
NIM : 201923700
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
MODIFIKASI CUBA LIBRE MENGGUNAKAN CLARIFIED MANGGA KWENI 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, 6 Januari 2022

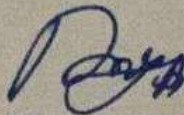


LEMBAR PENGESAHAN

MODIFIKASI CUBA LIBRE MENGGUNAKAN *CLARIFIED* MANGGA KWENI

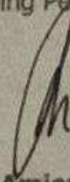
NAMA : Jenny Firmanta Perangin Angin
NIM : 201923700
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



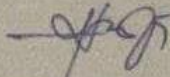
Dodi Affiandi, SS., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



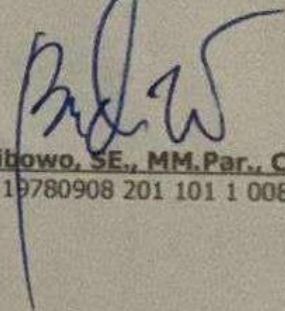
Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19610116 199603 1 001

Penguji I,



Warta, S.Pd., M.pd.
NIP. 19700611 199803 1 001

Penguji II,



Budi Wibowo, SE., MM.Par., CHE.
NIP. 19780908 201 101 1 008

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

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

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis tinggikan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“MODIFIKASI CUBA LIBRE MENGGUNAKAN *CLARIFIED* MANGGA KWENI”**

Penulisan Tugas Akhir ini adalah salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis dibantu serta bimbingan dari beberapa pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin menyampaikan 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., CHRMP., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., selaku ketua jurusan hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Romi Okta Viano, S.E., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par. sebagai Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan.

6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos.,MM.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang meluangkan waktu dan memberikan saran terhadap penulis.
7. Kepada seluh jajaran Dosen, Instruktur serta Staff Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada ibu Juariah selaku orang tua dari penulis, yang telah memberikan bantuan serta dukungan baik secara moril maupun materil selama proses perkuliahan serta penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh kerabat MTH 6 angkatan 2019 program B atas dukungan serta bantuan, dan persahabatan sampai Tugas Akhir ini selesai.

Penulis menyadari bahwa didalam penyusunan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan, untuk itu penulis membutuhkan kritik dan saran dalam menyempurnakan Tugas Akhir ini. Penulis memiliki harapan semoga Tugas Akhir ini bisa memberi manfaat bagi yang memerlukan.

Bandung, 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
BABI 1	
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Metode Eksperimen	7
F. Penegasan Istilah.....	8
BAB III	
LANDASAN TEORI	11
A. Tinjauan Umum Produk.....	11
B. Tinjauan Penyajian/Kemasan	20
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	21
BAB III	23
ANALISA DAN PEMBAHASAN	23
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	23
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/Kemasan.	38
C. Analisa Dan Pembahasan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual	39
BAB IV	43
KESIMPULAN DAN SARAN	43
A. KESIMPULAN.....	43
B. SARAN.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Klasifikasi Minuman.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2 Modifikasi Cuba Libre Menggunakan Clarified Mangga Kweni	28

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Peralatan Yang Digunakan	14
Tabel 2 <i>Clarified</i> Mangga Kweni	23
Tabel 3 Modifikasi Cuba Libre Menggunakan <i>Clarified</i> Mangga Kweni	24
Tabel 4 Tahap Persiapan.....	25
Tabel 5 Tahap Pelaksanaan Pembuatan.....	26
Tabel 6 Kandungan Bahan- Bahan	29
Tabel 7 Panelis Perorangan	32
Tabel 8 Panelis Konsumen	33
Tabel 9 Penilaian Panelis Perorangan	35
Tabel 10 Hasil Penilaian Panelis Konsumen.....	37
Tabel 11 Hasil Perhitungan Biaya Bahan Baku	39
Tabel 12 Hasil Perhitungan Biaya Peralatan	40
Tabel 13 <i>Beverage Cost</i>	41
Tabel 14 Penentuan Harga Jual	42

DAFTAR PUSTAKA

- Alfianika, N. (2018). *Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ariani, R. P. (2001). *Presevasi Makanan Lokal*.
- Beverage Clasification*. (2015, Mei). Diambil kembali dari ihmkolkatafoodandbeverage:
<https://ihmkolkatafoodandbeveragenotes.blogspot.com/2015/05/beverage-classification.html>
- Darmawan, S. (2010). *Pengertian Minuman Keras Dan Dampaknya*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Difford, S. (2002). *Diffordguide Cocktail 7by Simon Difford*.
- fair, D. (n.d.). *Diamond* . Retrieved from DIAMOND Susu UHT Full Cream 200ml:
<https://www.diamondfair.co.id/produk/detil/115/79/diamond-uht-milk-full-cream-200ml>
- Fany. (2021, September). *Jpnn.com*. Retrieved from 9 Khasiat Ajaib Mangga Kuweni yang Sering Diremehkan: <https://www.jpnn.com/news/9-khasiat-ajaib-mangga-kuweni-yang-sering-diremehkan>
- Fat Secret Indonesia*. (2007, Agustus). Retrieved from Fresh Lime Juice:
<https://mobile.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=5290&portionid=1136671&portionamount=100,000>
- Fat Secret Indonesia*. (2012, Juli). Retrieved from Coca Cola:
<https://mobile.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=1289883>
- Fernández-Vázquez, R. L. (2013). *Colour Influences Sensory Perception And Liking of Orange Juice*. BioMed Central Ltd.
- Garvin, D. A. (1987). *Competing on the Eight Dimensions of Quality*. New York: Free Press.
- Klimchuk, M. R. (2006). *Desain Kemasan*. Erlangga.
- Kotler, P. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Mohammad, A. (1993). *Penelitian Kependidikan Prosedur Dan Strategi*. Bandung: Angkas.
- Mubarak, Z. (Performer). (2022, September). *Zikri Mubarak (Mr. Jack): Milk Clarification vs Steaming Clarification, Apa Bedanya?*
- Mulyadi. (2014). *Akutansi Biaya*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Penulis, T. (2021). *Modul Workshop Pembelajaran Matematika*. Penerbit Nem.

- Purba. (2014). *Shooting Yang Benar*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Suaeni. (2021). Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna. Penerbit Nem.
- Utami, d. P. (2004). *Terapi Jus untuk Diabetes Mellitus*. Agromedia Pustaka.
- Widjojo, M. (2004). *Bar Minuman Dan Pelayanan*. Yogyakarta: Andi.
- Winarti. (2006). *Minuman Kesehatan*. Jakarta: Tiara Aksa.