

LIQUEUR KETAN HITAM

Tugas Akhir

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



Oleh:

M. Prastio Andy

NIM: 201722254

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAGEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : M Prastio Andy
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang, 2 Juni 1993
NIM : 201722254
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **"LIQUEUR KETAN HITAM"** 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, 10 Mei 2017



LEMBAR PENGESAHAN

LIQUEUR KETAN HITAM

NAMA : M Prastio Andy
NIM : 201722254
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par.

NIP : 19610226 199603 1 001



Budi Wibowo, SE., MM.Par., CHE

NIP : 19780908 201101 1 008

. Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP,

NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

LIQUER KETAN HITAM

NAMA M Prasto
 NIM 201722254
 PROGRAM STUDI Tata Hidang

Pembimbing Utama,



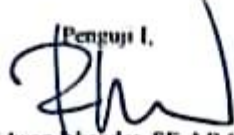
Ehanny Yusti Amier, S.Sos., MM.Par
 NIP. 19610226 199603 1 001

Pembimbing Pendamping,



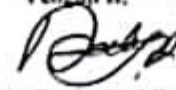
Budi Wibowo, SE, MM.Par., CHE
 NIP. 19780908 201101 1 008

Penguji I,



Ridwan Iskandar, SE, MM

Penguji II,



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

Bandung, 24 Februari 2023

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

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya kepada penulis. Serta berkat dukungan dari berbagai pihak yang diterima oleh penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “*Liqueur Ketan Hitam*”. Yang dimana Tugas akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Program Studi Diploma III Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan, Penulis mendapat banyak dukungan pengarahan serta bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan benar dan tepat waktu. Oleh karena itu penulis banyak mengucapkan 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 Administrasi 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, SE.,MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politektik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par Selaku pembimbing utama yang telah memberi arahan dan dukungan dalam penyusunan Tugas akhir.

6. Bapak Budi Wibowo, S.E., M.M.Par. Selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu dan juga arahan dalam penyempurnaan tulisan penyusunan Tugas akhir.
7. Seluruh Dosen dan Staf Administrasi Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan semangat dan juga motivasi kepada Penulis.
8. Kedua orang tua penulis yang memberikan baik dukungan doa, dukungan materidan atau non materi.
9. Teman – teman MTH 6A/B yang selalu mensupport,mendukung dan merangkul

Penulis menyadari kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran maupun kritik guna membangun dan menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini.

Bandung, Januari 2023

M Prastio Andy

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
LIQUEUR KETAN HITAM.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Tugas Akhir.....	7
D. Manfaat Tugas Akhir	7
E. Metode Eksperimen	7
F. Penegasan Istilah.....	9
BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Tinjauan Umum Produk.....	11
1. Pengertian Produk.....	11
2. Bahan Produk.....	12
3. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk	16
4. Tahap-Tahap Pembuatan Produk.....	17
5. Kualitas Produk.....	22
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	22
7. Penilaian Organoleptik	24
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan.....	25
C. Tinjauan Perhitungan & Harga Jual <i>Liqueur</i> Beras Ketan	26
1. Perhitungan Biaya.....	26
2. Penentuan Harga Jual.....	26
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	28
1. Formulasi Resep <i>Liqueur</i> Beras Ketan	28
2. Tahapan dan Proses Pembuatan <i>Liqueur</i> Beras Ketan hitam	29
3. Hasil Kualitas Produk <i>Liqueur</i> Beras Ketan Hitam.....	35i

4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Penulis	36
5. Penilaian Panelis	36
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/Kemasan	44
1. Alat atau Bahan yang Digunakan	44
2. Waktu dan Suhu Penyajian	45
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	46
1. Perhitungan Biaya	46
2. Penentuan Harga Jual	46
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	50

DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo, M. W., (2004), Bar, Minuman, dan Pelayanannya, Edisi II. Yogyakarta:Andi.
- Buglass, A. J., (2011) Handbook of Alcoholic Beverages: Technical, Analytical and Nutritional Aspects, 2 Volume Set. New Jersey:Wiley
- Craddock, H., (2012), The Savoy Cocktail Book, Ed. London:Pavillion.
- LaVilla, J. (2010). The Wine, Beer, & Spirits Handbook. New Jersey:John Wiley & Sons, Inc..
- Mustofa, A., (2012). Pemanfaatan Pati Garut (*Maranta arundinaceae*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Bioetanol Dengan Fermentasi oleh *Sacharomyces cereviceae*. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- Rahmadani, R., (2015). Proses Penyiapan Mahasiswa sebagai Panelis Terlatih dalam Pengembangan *Lexicon* (Bahasa Sensori) Susu Skim UHT dan Susu Kaya Lemak UHT (In Press Januari 2016). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya
- Shirai et al. (2021) Identifying Ingredient Substitutions Using a Knowledge Graph of Food, *Frontiers*. <https://doi.org/10.3389/frai.2020.621766>
- Sugiyono (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung:Alfabeta.
- Winarti, S. (2006), Minuman Kesehatan. Surabaya:Trubus Agrisarana.
- API, F. P. (2008). *Kalori dalam Air dan Fakta Gizi*.
<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/air>
- Ayu, G., Ratih, M., & Habibah, N. (2022). Formulation and Analysis of Alcohol Content in Pineapple Infused Arak Bali with Gas Chromatography.

- International Journal of Natural Science and Engineering*, 6, 91–98.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi* (1st ed.). Graha Ilmu.
- Cousins, J., Lilicrap, D., & Weekes, S. (2014). *Food & Beverage Service* (9th ed.). Hodder Education.
- Duangwang, S., & Sangwichien, C. (2015). Utilization of Oil Palm Empty Fruit Bunch Hydrolysate for Ethanol Production by Baker's Yeast and Loog-Pang. *Energy Procedia*, 79(1), 157–162.
<https://doi.org/10.1016/j.egypro.2015.11.455>
- Dung, N. T. P. (2013). Vietnamese rice-based alcoholic beverages. *International Food Research Journal*, 20(3), 1035–1041.
- Emen, J. (2015). *Is Water the Most Important Ingredient in Liquor? A Handy Guide to 5 Types of Fancy Cocktail Ice* [Eater Drinks].
<https://www.eater.com/drinks/2015/11/25/9784954/spirits-water-purity-water-sources>
- Haard, N. F., Odunfa, S. A., Lee, C. H., Ramorez, R. Q., Quinones, A. L., & Radarte, C. W. (1999). *Fermented Cereals. A Global Perspective. FAO Agricultural Services Bulletin. No.138*.
- Halim, A. (2011). *Analisis Investasi* (2nd ed.). Salemba Empat.
- Hofmann, J. (2014). *The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing -- Coffees Explored, Explained and Enjoyed* (1st ed.). Firefly Books.
- Julianti, S. (2014). *The Art of Packaging* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Lv, X.-C., Huang, Z.-Q., Rao, P.-F., & Ni, L. (2013). Identification and characterization of filamentous fungi isolated from fermentation starters for

Hong Qu glutinous rice wine brewing. *The Journal of General and Applied Microbiology*, 58(1), 33–42.

<https://doi.org/https://doi.org/10.2323/jgam.58.33>

Noviadi, R., Irwani, N., & Putri, D. D. (2014). Karakteristik Tepung Daun Singkong Sebagai Bahan Pakan Unggas Pada Berbagai Ukuran Partikel. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung*, 343–348.

<https://doi.org/https://doi.org/10.25181/prosemnas.v0i0.409>

Olssen, K. M., & Purugganan, M. D. (2002). Molecular evidence on the origin and evolution of glutinous rice. *Genetics*, 162(2), 941–950.

<https://doi.org/10.1093/genetics/162.2.941>

Pesik, M. U., Permana, D. E., & Towoliu, B. I. (2018). *Modul Praktik Bar*. Politeknik Negeri Manado.

Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21.

<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>

Śliwińska, M., Wiśniewska, P., Dymerski, T., Wardencki, W., & Namieśnik, J. (2017). Authenticity Assessment of the “Onisiówka” Nalewka Liqueurs Using Two-Dimensional Gas Chromatography and Sensory Evaluation. *Food Analytical Methods*, 10(6), 1709–1720. <https://doi.org/10.1007/s12161-016-0723-z>

Susilawati, C. (2009). *Akuntansi Biaya (Cost accounting) : Teoritis dan praktis /*

Susan Irawati (1st ed.). Pustaka.

Tian, S., Zeng, W., Fang, F., Zhou, J., & Du, G. (2022). The microbiome of Chinese rice wine (Huangjiu). *Current Research in Food Science*, 5(January), 325–335. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2022.01.007>

United States Department of Agriculture. (2019). *Rice, white, glutinous, unenriched, cooked*.

Wandrivel, R., Suharti, N., & Lestari, Y. (2012). Kualitas Air Minum Yang Diproduksi Depot Air Minum Isi Ulang Di Kecamatan Bungus Padang Berdasarkan Persyaratan Mikrobiologi. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 1(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.25077/jka.v1i3.84>

Win, T. T. (2010). *Development of Fruit-Flavored Fermented Glutinous Rice Wine BY*.