

LIQUEUR SAWO DENGAN METODE INFUSI

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

Reza Ariq Mahendra

NIM : 201923708

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : REZA ARIQ MAHENDRA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 23 APRIL 2022
NIM : 201923708
Program Studi : TATA HIDANG
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
LIQUEUR SAWO DENGAN 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 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 2023



REZA ARIQ MAHENDRA

LEMBAR PENGESAHAN
LIQUEUR SAWO DENGAN METODE INFUSI

NAMA : REZA ARIQ MAHENDRA
NIM : 201923708
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.

NIP. 195607201992031001

Pembimbing Pendamping,



Dodi Affandi, SS., MM. Par.

NIP. 1978101520050210001

Bandung, 6 Januari 2023

Menyetujui,

Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan Dan Kerjasama,

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

NIP. 197307231995032001

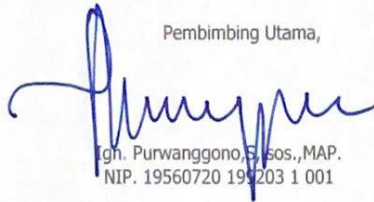
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

LIQUEUR SAWO DENGAN METODE INFUSI


NAMA : REZA ARIQ MAHENDRA
NIM : 201923708
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



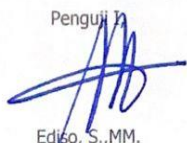
Ign. Purwanggono, S.Sos.,MAP.
NIP. 19560720 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



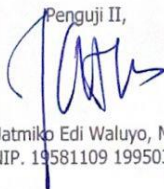
Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Penguji I,



Ediso, S.,MM.
NIP. 19580514 199303 1 002

Penguji II,



Drs. Jatmiko Edi Waluyo, MM.Par
NIP. NIP. 19581109 199503 1 001

Bandung,

Mengetahui,

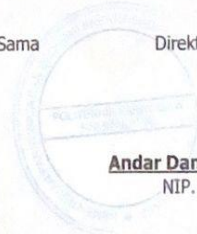
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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



KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“LIQUEUR SAWO DENGAN METODE INFUSI”**. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis mendapatkan dukungan serta bimbingan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, 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. Ummi Kalsum, MM.Par, CHM., Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kerjasama 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, A.Md., Par., SE., MM. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan.
5. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP. Sebagai Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan.
6. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par. sebagai Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan.
7. Seluruh jajaran Dosen, Instruktur dan staff Program Studi Manajemen Tata

Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

8. Seluruh teman-teman MTH 6 angkatan 2019 program B atas dukungan, semangat, dan persahabatan sampai Tugas Akhir ini selesai.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan sehingga penulis membutuhkan kritik dan saran dalam menyempurnakan Tugas Akhir ini. Penulis berharap semoga Karya tulis ini dapat memberikan manfaat bagi yang memerlukannya.

Bandung, 6 Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN MAHASISWA	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN.....	<i>iii</i>
KATA PENGANTAR.....	<i>iv</i>
DAFTAR ISI.....	<i>vii</i>
DAFTAR TABEL.....	<i>viii</i>
DAFTAR GAMBAR.....	<i>ix</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>x</i>
BAB I.....	<i>1</i>
A. Latar Belakang.....	<i>1</i>
B. Rumusan Masalah	<i>6</i>
C. Tujuan Penelitian.....	<i>6</i>
D. Manfaat Penelitian	<i>6</i>
E. Metode Eksperimen	<i>7</i>
F. Penegasan Istilah.....	<i>8</i>
BAB II.....	<i>9</i>
A. Tinjauan Umum Produk.....	<i>9</i>
B. TINJAUAN PENYAJIAN / KEMASAN.....	<i>20</i>
C. Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	<i>21</i>
BAB III.....	<i>23</i>
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	<i>23</i>
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.	<i>50</i>
C. Penentuan Harga Jual.....	<i>53</i>
BAB IV	<i>55</i>
A. KESIMPULAN	<i>55</i>
B. SARAN	<i>56</i>
DAFTAR PUSTAKA	<i>59</i>

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Kandungan Nilai Gizi Buah Sawo.....	5
2	Peralatan Yang Digunakan.....	14
3	Resep Pembuatan Sampel A.....	24
4	Resep Pembuatan Sampel B.....	25
5	Tahap Persiapan.....	26
6	Tahap Pembuatan Sampel A.....	28
7	Tahap Pembuatan Sampel B.....	29
8	Tahap Penyelesaian.....	31
9	Kandungan Bahan – Bahan.....	34
10	Hasil Penilaian Panelis Perseorangan Sampel 1.....	41
11	Hasil Penilaian Panelis Perseorangan Sampel 2.....	42
12	Hasil Penilaian Konsumen Sampel 1.....	45
13	Hasil Penilaian Konsumen Sampel 2.....	48
14	Biaya Bahan Baku.....	51
15	Biaya Peralatan.....	52
16	Beverage Cost.....	53
17	Perhitungan Harga.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Klasifikasi Minuman.....	2
2	Tahap/Proses Pembuatan.....	16
3	Gambar Produk.....	33
4	Gambar Kemasan Botol Kaca Gepeng.....	50

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, H. (2011:153). *Akuntansi Sektor Punlik*. Jakarta: Salemba Empat.
- Adawiyah, W. (2010). *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Ali, M. (1993). *Penelitian Kependidikan Prosedur dan Strategi*. Bandung: Angkas.
- Balitjestro. (2020, april 9). *Mengenal Buah Subtropika : Kiwi*. From <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/mengenal-buah-subtropika-kiwi/>
- Bartender, B. B. (2019, maret 16). *kursusbartender*. From [facebook.com/kursusbartender](https://www.facebook.com/kursusbartender).
- Buglass, A. J. (2011:615). *Handbook of Alcoholic Beverages*. Wiley.
- Darmawan. (2010). *Pengertian Minuman Keras dan Dampaknya*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- DeGroff. (2002). *The Craft Of The Cocktail*.
- Ekawatiningsih. (2008). *Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- fatsecret. (2022). *Kalori dalam buah kiwi 100g*. indonesia.
- Fernandez-Vazquez. (2013). *Colour Influences Sensory Perceptaion And Linking of Orange Juice*. BioMed Central Ltd.
- Gitosudarmo. (2002:23). *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: BPFÉ.
- I.G, W. (2016). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta.
- I.G, W. (2016). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta.
- Kaihatu. (2014). Manajemen Pengemasan. *Manajemen Pengemasan*.
- Kotler, A. &. (2012). *Principles Of*. New Jersey: Prentice Hall.
- Kuswadi. (2005:22). *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Machfoedz, M. (2005:75). *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Marianski, S. M. (2012:140). *Home Production Of Vodka, Infusion & Liqueurs*. Bookmagic LLC.
- Meyer, S. (2013). *Hooch*.
- Mueller, J. (2014:15). *Delicious Probotic Drinks*. English: Skyhorse Publishing, Inc. , New York.
- Muhammad, B. (2011:63). Coporate Marketing and Communication. *Univertas Mercu Buana*, 63.
- Ninit, A. (2018). *Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- RI, D. (2014). *Tinjauan Ekstrak*. From <https://eprints.umm.ac.id/42668/3/jiptumpp-gdl-putrisaria-48777-3-babii.pdf>
- RI, D. (2014). *Tinjauan Ekstrak*. From <https://eprints.umm.ac.id/42668/3/jiptumpp-gdl-putrisaria-48777-3-babii.pdf>
- Thomas, K. &. (2012). *The bar & Beverage Book*.
- Wiantara. (2016). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta.

Widjojo, A. M. (2004). *Bar, Minuman dan Pelayanannya, Edidi II*. Yogyakarta: Andi.

Winarti. (2006). *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.