

TEPACHE BERPERISA PISANG

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

Tio Nur Kusuma Negara Sianturi
NIM : 201923713

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : TIO NUR KUSUMA NEGARA SIANTURI

Tempat/Tanggal Lahir : Purwokerto, 13 februari 2001

NIM : 201923713

Program Studi : Manajemen Tata Hidang

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir/Proyek akhir yang berjudul :

“TEPACHE BERPERISA PISANG”

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/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 pusaka.
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-perturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung 09 januari 2023



Tio Nur Kusuma Negara Sianturi

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

TEPACHE BERPERISA PISANG

NAMA : TIO NUR KUSUMA NEGARA SIANTURI
NIM : 201923713
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

Ridwan Iskandar SE., MM

Pembimbing Pendamping,

Dra. Retno Budi Wahyuni, MM, CHE.
NIP. 19620730 198803 2 001

Penguji I,

Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE
NIP. 19810317 200605 2 001

Penguji II,

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

Bandung, 15 Februari 2023

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



LEMBAR PENGESAHAN

" TEPACHE BERPERISA PISANG "

NAMA : TIO NUR KUSUMA NEGARA SIANTURI

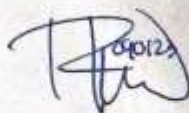
NIM : 201923713

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANG

JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Ridwan Iskandar SE., MM



Dra. Retno Budi Wahyuni, MM, CHE.
NIP. 19620730 198803 2 001

Bandung, 03 Januari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan kerjasama,



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

NIP. 19730723 199503 2 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-nya, sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul “TEPACHE BERPERISA PISANG” Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, sangatlah sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan penelitian ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih 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 Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak M. Romi Oktaviano, Amd.Par.. SE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE ., MM. Selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah bersedia memberikan masukan, dukungan, dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM,. CHE. Sebagai Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
7. Seluruh jajaran dosen Manajemen Tata Hidang dan Staff pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu serta pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.

8. Kedua orang tua penulis yang memberikan dukungan secara materi ataupun non materi.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan pada Tugas Akhir ini, oleh karena itu, penulis sangat menerima baik kritik maupun saran dari pembaca. Penulis juga berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi penulis sendiri maupun pembaca.

Bandung 09 januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	8
C. Tujuan penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Metode Eksperimen	9
F. Penegasan Istilah.....	11
BAB II LANDASAN TEORI	13
A. Tinjauan Umum Tepache.....	13
1. Pengertian Tepache	13
2. Bahan Pembuatan Tepache.....	13
3. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Produk.....	18
4. Tahap Pembuatan	21
5. Kualitas Produk	22
6. Faktor yang memengaruhi kualitas produk	22
7. Penilaian Organoleptik	23
8. Penentuan Panelis.....	23
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	24
1. Pengertian Penyajian / kemasan.....	24
2. Fungsi dan peranan penyajian / kemasan.....	24
3. Syarat-syarat penyajian / kemasan.....	24
C. Tinjauan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga jual.....	25
1. Perhitungan biaya.....	25
2. Penentuan harga jual	25

BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	26
1. Formulasi Resep.....	26
2. Tahapan dan proses pembuatan eksperimen.....	27
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen	31
4. Karakteristik Organoleptik Dan Hasil Uji Inderawi Penelitian	40
5. Karakteristik Panelis	40
6. Penilaian panelis	41
B. Analisa dan Pembahasan penyajian / kemasan	41
1. Alat Atau Bahan Yang Digunakan	41
2. Waktu dan Suhu Penyajian	41
C. Analisa dan pembahasan perhitungan biaya dan penentuan harga jual	44
1. Perhitungan Biaya.....	44
2. Penentuan Harga Jual.....	46
BAB IV PENUTUP	48
A. Simpulan	48
B . Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. 1 Jadwal Eksperimen	10
2. 1 Resep Pembuatan Tepache Berperisa Pisang.....	14
2. 2 Kandungan Gizi Pada Buah Nanas Per 100 Gram.....	15
2. 3 Kandungan Gizi Pada Kayu Manis	16
2. 4 Kandungan Gizi Pada <i>Brown Sugar</i>	17
2. 5 Kandungan Gizi Pada Pisang Ambon	18
2. 6 Peralatan Yang Digunakan Untuk Pembuatan Tepache	
Berperisa Pisang	18
3. 1 Recipe Tepache Berperisa Pisang Pertama.....	27
3. 2 Recipe Tepache Berperisa Pisang Kedua	27
3. 3 Tahap Persiapan Eksperimen	28
3. 4 Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	29
3. 5 Skala Nilai Yang Digunakan Oleh Penulis	31
3. 6 Penilaian Oleh Panelis Terlatih Terhadap Eksperimen Produk	
Pembuatan Tepache Berperisa Pisang Pada Eksperimen 1	33
3. 7 Penilaian Oleh Panelis Terlatih Terhadap Eksperimen Produk	
Pembuatan Tepache Berperisa Pisang Pada Eksperimen Ke 2..	35
3. 8 Penilaian Oleh Panelis Tidak Terlatih Terhadap Eksperimen Produk	
Pembuatan Tepache Berperisa Pisang Pada Eksperimen 1.	37
3. 9 Penilaian Oleh Panelis Tidak Terlatih Terhadap Eksperimen Produk	
Pembuatan Tepache Berperisa Pisang Pada Eksperimen Ke 2..	38
3. 10 Biaya Bahan Baku Pembuatan Tepache Berperisa Pisang	
Percobaan 1	44

3. 11 Biaya Bahan Baku Pembuatan Tepache Berperisa Pisang Percobaan 2	45
3. 12 Biaya Peralatan Dan Perlengkapan Pada Pembuatan Tepache Berperisa Pisang	45
3. 13 Perhitungan Harga Jual	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. 1 Hasil Uji Laboratorium	51
1. 2 Data Diri Panelis Terlatih.....	52
1. 3 Cv Panelis Terlatih	53
1. 4 Cv Panelis Terlatih	54
1. 5 Biodata Diri Penulis	55

DAFTAR PUSTAKA

- Arthur Harden (Alcoholic fermentation :) “ double fermentantion ”
- Dela calle (delacalle.com : 2021) “ sejarah tepache ”
<https://www.delacalle.mx/blogs/news/tepache-recipe>
- Fahri Ahmad (amesbostonhotel.com : 2013) “ pengertian food and beverage service ” <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-food-and-beverage-service/>
- Hujjatusnaini, N., Amin, A. M., Perditson, H. F. A., Robiyansyah, M., Guria, W. A., Husna, N., ... & Ramlan, C. (2022). INOVASI MINUMAN TEPACHE BERBAHAN BAKU KULIT NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr.) TERSUPLEMENTASI PROBIOTIK *Lactobacillus casei*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(1), 47-54.
- Haikal (detik.com : 2022) “ pengertian inovasi “
<https://www.detik.com/jabar/bisnis/d-6197336/pengertian-inovasi-ciri-manfaat-dan-cara-berinovasi>
- Handoko Budiaman (adoc.pub.com : 2020) “ sejarah nanas ”
<https://adoc.pub/nenas-ananas-comosus-.html>
- Rabudin (detikpendidikan.com) “ teknik dan alat pengumpulan data ”
<https://www.detikpendidikan.id/2019/03/teknik-dan-alat-pengumpulan-data-dalam-ptk.html>
- Sandor katz (The Art Of Fermentatio : 2012) “ recipe tepache ”
<https://bioneers.org/tepache-a-pineapple-fermented-drink-zmbz2111/>
- Sukriadi, E. H., Rustomo, W. T., & Astiana, R. (2022). Tepache Kulit Nanas. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 18(1), 28-37.
- Tristan Stephenson (The Curious Bartender Volume 1 : 2013) “ metode infusi
- Badan POM, M. B. (2021, Oktober 7). *Probiotik Menjadi Peluang Usaha Bagi Industri Suplemen Kesehatan dan Industri Pangan Indonesia di Masa Pandemi*. Diakses 15 Februari2023, dari
<https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/23673/Probiotik-Menjadi-Peluang->