

***COCKTAIL GARIBALDI MENGGUNAKAN  
METODE SPHERIFICATION***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



**Oleh:**

**SANDRA MAULANA**

**Nomor Induk: 201923685**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

## SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Sandra Maulana  
Tempat/Tanggal Lahir : Mojokerto, 5 September 1999  
NIM : 201923685  
Program Studi : TATA HIDANG  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

- 1) Tugas Akhir yang berjudul:  
*COCKTAIL GARABALDI MENGGUNAKAN METODE SPHERIFICATION* 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.
- 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 pustaka.
- 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, 2 Januari 2023



Sandra Maulana

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**TUGAS AKHIR**  
**“COCKTAIL GARIBALDI MENGGUNAKAN METODE**  
**SPHERIFICATION”**

NAMA : Sandra Maulana  
NIM : 201923685  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama



**Budi Wibowo, SE., M.M.Par., CHE**

NIP. 19780908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping



**Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE**

NIP.19810317 200605 2 001

Bandung, 2 Januari 2023

Menyetujui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,,



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

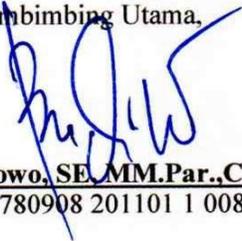
NIP. 197307231995032001

LEMBAR PENGESAHAN

**"COCKTAIL GARIBALDI MENGGUNAKAN METODE SPHERIFICATION"**

NAMA : Sandra Maulana  
NIM : 201923685  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



**Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par**  
NIP. 19610226 199603 1 001

Penguji II,



**Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par.**  
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, 13 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja  
Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Pengasih, atas segala kebbaikannya yang telah memberikan kesehatan, kasih sayang, karunia, dan kehendak-Nya sehingga penulis dapat menuntaskan Tugas Akhir yang berjudul **“COCKTAIL GARIBALDI MENGGUNAKAN METODE SPHERIFICATION”**.

Penyusunan Tugas Akhir yang penulis kerjakan merupakan salah satu syarat utama yang harus dibuat, dan akan menentukan kelulusan dalam studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung program studi TATA HIDANG pada program Diploma III.

Pada proses pembuatan Tugas Akhir butuh usaha yang keras dalam penyusunan Tugas Akhir ini, dan penulis mengalami kesulitan dikarenakan adanya hambatan dan masalah dalam proses penyusunan Tugas Akhir yang penulis buat. Namun penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas berkat kehendak-Nya, serta bimbingan, dukungan, bantuan, nasihat dan solusi dari berbagai pihak seperti dosen, pembimbing, dan lainnya.

Pada penyusunan Tugas Akhir ini, penulis tidak akan dapat menyelesaikannya tanpa dukungan orang-orang terdekat serta yang ahli dalam bidangnya dan oleh karena itu penulis tidak lupa untuk mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, bantuan dan dukungannya dalam penyusunan Tugas Akhir ini kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Umami Kalsum, MM. Par., CHM., CHRMP. Selaku 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.MM Selaku Ketua Program Studi TATA HIDANG Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Budi Wibowo, SE., MM.Par., CHE. Selaku pembimbing utama yang telah memberi arahan, dukungan dan solusi dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE Selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu serta arahan dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir secara teliti, memberikan solusi, motivasi, dan kesabaran dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen Program Studi TATA HIDANG yang telah memberikan ilmu, pelajaran, dukungan, dan motivasi kepada Penulis selama masa perkuliahan sampai penyusunan laporan Tugas Akhir ini.
8. Keluarga penulis yang telah memberikan motivasi dan selalu mendukung penulis dari proses awal perkuliahan sampai penyusunan Usulan Penelitian ini.

9. Seluruh teman-teman penulis dari Enhai Bartender Club dan kelas MTH 6A TATA HIDANG 2019 atas pengetahuan, dukungan, doa, dan kebaikannya selama proses kegiatan awal perkuliahan sampai akhir.
10. Seluruh teman-teman penulis yang sudah bekerja di industri food and beverage yang telah memberi dukungan, doa dan arahan selama proses eksperimen.

Dalam penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari kekurangan pada penyusunan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis meminta maaf atas kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, dan penulis mengharapkan saran serta kritik agar menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Bandung, 2 Januari 2023

Sandra Maulana

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	8
C. Tujuan Penelitian .....	9
D. Manfaat Penelitian .....	9
E. Metode Eksperimen .....	10
F. Penegasan Istilah.....	13
BAB II LANDASAN TEORI .....	15
A. Tinjauan Umum <i>Cocktail</i> .....	15
1. Pengertian <i>Cocktail</i> .....	15
2. Bahan Pembuatan Cocktail Garibaldi .....	17
3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cocktail Garibaldi</i> Menggunakan Metode <i>Spherification</i> .....	20
4. Tahapan/Proses Pembuatan.....	21
5. Kualitas Produk Cocktail Garibaldi Menggunakan Metode <i>Spherification</i> .....	22
6. Faktor Yang Memengaruhi Kualitas Produk .....	24
7. Penilaian Organoleptik.....	25
8. Penentuan Panelis .....	26
B. Tinjauan Penyajian dan Kemasan. ....	27
1. Pengertian Penyajian atau Kemasan .....	27
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan .....	27
3. Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan.....	27
C. Tinjauan Perhitungan Biaya Dan penentuan Harga Jual .....	28
1. Perhitungan Biaya.....	28
2. Penentuan Harga Jual.....	28
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN .....	29

A. Analisa Dan Pembahasan Cocktail Garibaldi Menggunakan Metode Spherification.....	29
1. Formulasi Resep.....	29
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Eksperimen.....	31
3. Hasil Kualitas <i>Cocktail Garibaldi</i> Menggunakan Metode <i>Spherification</i> .....	37
4. Karakteristik Organoleptik dan Uji Inderawi Peneliti .....	39
5. Karakteristik Panelis .....	40
6. Penilaian Panelis .....	41
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian atau Kemasan .....	53
1. Alat atau bahan yang digunakan .....	53
2. Waktu dan Suhu.....	53
C. Analisa Dan Pembahasan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual.....	54
1. Perhitungan Biaya.....	54
2. Penentuan Harga Jual.....	57
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....	58
A. Kesimpulan .....	58
B. Saran .....	59
DAFTAR PUSTAKA .....	61
LAMPIRAN 1.1 KUESIONER .....	63
LAMPIRAN 1.2 DATA DIRI PANELIS TERLATIH.....	64
LAMPIRAN 1.3 CV PANELIS TERLATIH I .....	65
LAMPIRAN 1.4 CV PANELIS TERLATIH II .....	66
LAMPIRAN 1.5 BIODATA DIRI PENULIS .....	67

## DAFTAR PUSTAKA

- Cousins, John. (2014). *Food and Beverage Service 9th Edition*. London
- Craddock, Harry, (2012). *The Savoy Cocktail Book*. London
- Darmadi. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Sosial*. Alfabeta. Bandung.
- Evans, Felicity, (2018). *Fermented Probiotic Drinks at Home*. Penerbit *The Experiment, LLC*. North America.
- Graham, Coolen, (08/04/2022). *A Guide to Buying, Using, and Storing*. *The Spruce Eats*. Penerbit *Jhon Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New jersey*. Canada.
- Graham, Coolen, (09/06/2022). *A Guide to Types of Aperitifs and How to Serve Them*. *The Spruce Eats*. Penerbit *Jhon Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New jersey*. Canada.
- Hastuti, S. (2017). *Mutu Dan Uji Indera*. Yogyakarta: *Instiper Yogyakarta*.
- Iryani, E (2019). *Akutansi biaya*. *Poliban Press*
- LaVilla, Joseph. (2009). *di buku The Wine, Beer & Spirits*. Penerbit *Jhon Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New jersey*. Canada.
- Logsdon, Jason. (2012). *Modernist Cooking Made Easy*. *Penyunt*. *Primolicious*. *United States of America*.
- Lonely Planet Food*, (2016). *The World's Best Drinks*. Penerbit. *Horchata*. Mexico.
- Sakriani (2021). *Penyehatan Makanan Minuman*. (A Ruhardi, Penyunting) Penerbit *Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia*

*Suranto, W. d. (2020). Konsep Mutu Dalam Management Pendidikan. Indonesia*

*Tjiptono, F. (2011). Service , Quality, & Satisfaction. Yogyakarta*

*Wiantara, I. G. N. (2017). BARTENDING & Mixology. E. Risanto, Penyunt.)*

Yogyakarta: Andi

*Wohlgemuth, R. (2011). Comprehensive Biotechnology. Penerbit Murray Moo*

Young. Newnes.