

LIQUOR BUAH NANAS MADU

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

STEFANUS DIEGO PRAMESTI

Nomor Induk : 201923710

PROGRAM STUDI

TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

Surat Pernyataan

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Stefanus Diego Pramesti
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 7 September 2001
NIM : 201923710
Program Studi : Hospitality
Jurusan : Manajemen Tata Hidangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“**Liquor Buah Nanas Madu**” 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, 2 Januari 2023


Stefanus Diego Pramesti

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

LIQUOR BUAH NANAS MADU

NAMA : STEFANUS DIEGO PRAMESTI
NIM : 201923710
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Bandung, 21 Februari 2023
Pembimbing Utama,



Dr. Heru Riyadi, MM. Par., CHE.

NIP. 19660122 199603 1 001

Bandung, 28 Februari 2023
Pembimbing Pendamping,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Bandung, 21 Februari 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama

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

NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

**JUDUL TUGAS AKHIR
LIQUOR BUAH NANAS MADU**

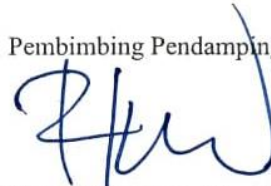
NAMA : STEFANUS DIEGO PRAMESTI
NIM : 201923710
PROGRAM STUDI : HOSPITALITY
JURUSAN STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



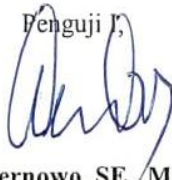
Dr. Heru Rivadi, MM. Par., CHE.
NIP. 19660122 199603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Penguji I,



Dr. Andre Hernowo, SE., M. Si., Ak., CHE.
NIP. 19670217 199303 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 21 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

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkatNya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir sesuai dengan harapan dan waktu yang telah ditentukan pada penulisan tugas akhir yang berjudul “**LIQUOUR BUAH NANAS MADU**”.

Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam memenuhi persetujuan untuk melanjutkan Tugas Akhir dalam upaya penyelesaian Program Studi Manajemen Tata Hidangan agar memperoleh gelar Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bantuan beberapa pihak baik secara materil maupun moril. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Ketua 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., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM. Par., CHE. selaku Dosen Pembimbing Utama pada penulisan tugas akhir ini.

6. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing Pendamping pada penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh jajaran Dosen, instruktur, dan staf Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan ilmu dan pengalaman studi yang sangat berharga bagi penulis.
8. Kedua orang tua yaitu Bapak Heri dan Ibu Debi, saudara kandung, dan teman dekat penulis yaitu Putri Gustiawati yang telah memberikan semangat dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh teman-teman satu angkatan Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah bersama-sama berjuang hingga dapat sampai di titik ini.

Akhir kata, Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka dalam menerima saran agar dapat memperbaiki dan membuat tugas akhir ini menjadi lebih baik lagi.

Bandung, 2 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Metode Eksperimen	7
F. Penegasan Istilah	9
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
A. Tinjauan Produk	10
1. Pengertian Produk.....	10
2. Bahan Produk	10
3. Tahapan/proses pembuatan	11

4.	Kualitas Produk	12
5.	Faktor yang mempengaruhi kualitas Produk.....	14
6.	Penilaian Organoleptik	15
7.	Penentuan Panelis	15
B.	Tinjauan Penyajian/Kemasan.....	16
1.	Pengertian Penyajian/Kemasan	16
2.	Fungsi dan Peranan Penyajian/Kemasan	16
3.	Syarat-syarat Penyajian/Kemasan.....	17
C.	Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	18
1.	Perhitungan Biaya.....	18
2.	Penentuan Harga Jual	19
BAB III ANALISIS DAN PEMBAHASAN		20
A.	Analisis dan Pembahasan Eksperimen.....	20
1.	Formulasi Resep	20
a.	Buah Nanas Madu.....	22
b.	Gula Pasir.....	23
c.	Air Mineral.....	25
d.	Ragi	26
1.	Tahapan dan proses pembuatan produk eksperimen.....	30
2.	Hasil dan Kualitas Produk Eksperimen	36
3.	Karakteristik Organileptik dan hasil uji inderawi peneliti	37

4.	Karakteristik Panelis (terlatih dan konsumen)	38
a.	Panelis Terlatih	38
b.	Panelis Konsumen atau Tidak Terlatih.....	38
5.	Penilaian Panelis	39
B.	Analisis dan Pembahasan Penyajian/Kemasan	45
1.	Alat dan bahan yang digunakan.....	46
2.	Waktu dan Suhu Penyajian	46
C.	Analisis dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	47
1.	Perhitungan Biaya.....	47
2.	Penentuan Harga Jual	49
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		51
A.	Kesimpulan	51
B.	Saran	52
DAFTAR PUSTAKA		53
LAMPIRAN.....		56
1.	Dokumentasi	56
2.	Uji Lab	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Contoh proof pada label botol minuman beralkohol	2
Gambar 1. 2 Golongan Queen.....	4
Gambar 1. 3 Golongan Cayanne	4
Gambar 3. 1	20
Gambar 3. 2 Buah Nanas Madu	22
Gambar 3. 3 Gula Pasir	23
Gambar 3. 4 Air Mineral	25
Gambar 3. 5 Ragi.....	26
Gambar 3. 6 Timbangan.....	27
Gambar 3. 7 Gelas Ukur.....	27
Gambar 3. 8 Kompor	27
Gambar 3. 9 Boiling Pan	28
Gambar 3. 10 Ladle	28
Gambar 3. 11 Strainer	28
Gambar 3. 12 Blender	29
Gambar 3. 13 Botol Plastik.....	29
Gambar 3. 14 Airlock Fermentation	29
Gambar 3. 15 Corong.....	30
Gambar 3. 16.....	34
Gambar 3. 17 Hasil Produk Eksperimen	36
Gambar 3. 18.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Pembuatan Liquor Buah Nanas Madu Menggunakan Ragi 11 Gram	20
Tabel 3. 2 Pembuatan Liquor Buah Nanas Madu Menggunakan Ragi 6 Gram.....	21
Tabel 3. 3 Pembuatan Liquor Buah Nanas Madu Menggunakan Ragi 3 Gram.....	21
Tabel 3. 4 Kandungan Buah Nanas 100 gram.....	23
Tabel 3. 5 Kandungan Gula Pasir	24
Tabel 3. 6 Peralatan yang Digunakan	27
Tabel 3. 7 Tahap Pelaksanaan Pembuatan.....	31
Tabel 3. 8 Tahap Penyelesaian.....	35
Tabel 3. 9 Skala Kuesioner	39
Tabel 3. 10 Hasil Kuesioner Panelis Terlatih	41
Tabel 3. 11 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen	41
Tabel 3. 12 Perhitungan Biaya Peralatan	47
Tabel 3. 13 Perhitungan Biaya Bahan Baku	49
Tabel 3. 14 Perhitungan Harga Jual.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.....	49
Lampiran 2.....	50
Lampiran 3.....	51
Lampiran 4.....	54
Lampiran 5.....	56
Lampiran 6.....	57

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, Rezha Firgie Febri and Wardani, Ratih Kusuma and Devianti, Vika Ayu *EKSTRAKSI ASAM SITRAT PADA BUAH NANAS QUEEN (Ananas comosus (L) Merr) MENGGUNAKAN CaCl₂*. Akademi Farmasi Surabaya.
- Anggi. 2020. *Marketing & Management*.
- Atmodjo, Marsum Widjojo. 2004. *Bar, Minuman, dan Pelayanannya*, Edisi II. Yogyakarta: Andi
- Berry. Sophie. 2013. "*Q and A The Little Of Question On... Homade Liqueurs*". Warwickshire. Two Maqphies Publishing.
- Budiyasa, I Ketut Gede. 2018. "Analisis Pengendalian Biaya Food and Beverage Pada Harris Hotel Raya Kuta Bali". Denpasar.
- Fathurrahman, Muslih. 2018. *Pentingnya Arsip Sebagai Sumber Informasi*.
- Fikania, Deska. 2017. *PENGARUH PERBANDINGAN BUAH NANAS MADU DENGAN SUKROSA DAN SUHU INKUBASI TERHADAP KARAKTERISTIK STARTER ALAMI NANAS MADU (Ananas Comosus L)*.
- Ibrahim, Andi, dkk. 2018. "*Metodologi Penelitian*". Depok. Gunadarma Ilmu.
- Idise, Okiemute Emmanuel. 2012. "Studies of wine produced from pineapple (Ananas comosus)". Nigeria
- Jayanti, I. G. A. N. dkk. 2017. *Hubungan pola konsumsi minuman beralkohol terhadap kejadian hipertensi pada tenaga kerja pariwisata di Kelurahan*

- Legian. Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition).
<https://doi.org/10.14710/jgi.6.1.65-70>
- M.A Abubakar, Dr. Drs. H. Rifa'i. 2021. "*Pengantar Metodologi Penelitian*". Yogyakarta. SUKA Press UIN Sunan Kalijaga.
- Nugraheni. 2016. Sehat Tanpa Obat dengan Nanas-Seri Apotek Dapur. Rapha Publishing. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Pesik, Max U, dkk. 2018. "*Modul Praktik Bar*". Manado. Politeknik Negeri Manado.
- Prakoso, Yusuf, Dkk. 2020. BAHAN BAKU (RAW MATERIAL) SERTA CARA PENYIMPANANNYA DI FARMASI.
- Pramita, Ratna Wijayanti Daniar, dkk. 2021. "Metode Penelitian Kuantitatif Edisi 3". Karang Sari. WIDYA GAMA Press.
- Santi, Sintha Soraya. 2008. "PEMBUATAN ALKOHOL DENGAN PROSES FERMENTASI BUAH JAMBU METE OLEH KHAMIR SACHAROMICES CEREVESIAE". Jawa Timur.
- Serfiyani, Cita Yustisia, dkk. Pelindungan Hukum terhadap Minuman Alkohol Tradisional Khas Indonesia Legal Protection towards Indonesian Traditional Alcoholic Beverages. 2020. Surabaya.
- Sundari, Ira. 2020. KARAKTERISASI MORFOLOGI DAN KUALITAS BUAH TANAMAN NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr.) LOKAL DI KABUPATEN SIAK. *skripsi*. Pekanbaru.
- Triyanto. 2015. Pengertian Tanaman Nanas Madu
- Wardhani, Nuruni Ika Kusuma. 2012. "ANALISIS KUALITAS PRODUK DAN HARGA DALAM MENINGKATKAN LOYALITAS MELALUI

KEPUASAN PELANGGAN PADA MINUMAN SARI BUAH
FRUTANG”. Surabaya.

Wiantara, I Gusti Nyoman. 2016. “*Bartending & Mixology*”.
Yogyakarta.CV Andi Offset (Penerbit ANDI, Anggota IKAPI)

Wine science: principles and applications Ronald Jackson, Ronald S. Jackson
2008

Wulandari, Astiti. 2018. “PENGARUH LAMA WAKTU FERMENTASI
KOMBUCHA TEH HIJAU DAUN JATI (*Tectona grandis*) TERHADAP
KADAR TANIN TOTAL DAN TOTAL ASAM TERTITRASI (TAT)”.
Yogyakarta.

