

**PEMBUATAN *TEPACHE* BERAROMA MELATI
DENGAN METODE *DOUBLE FERMENTATION***

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

ADRIAN PRAMADITA

NIM : 2020407051

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Adrian Pramadita
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/6 Maret 2002
NIM : 2020407051
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul : **"PEMBUATAN *TEPACHE BERAROMA MELATI DENGAN METODE *DOUBLE FERMENTATION*"*** 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, 3 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Adrian Pramadita
NIM. 2020407051

LEMBAR PENGESAHAN

"PEMBUATAN *TEPACHE* BERAROMA MELATI DENGAN METODE *DOUBLE FERMENTATION*"

NAMA : Adrian Pramadita
NIM : 2020407051
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,




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


Ratih Pitria Purnamasari, S.ST.Par., MM.Par
NIP. 19870629 201403 2 001

Bandung, 26 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

"PEMBUATAN *TEPACHE* BERAROMA MELATI DENGAN METODE *DOUBLE FERMENTATION*"

NAMA : ADRIAN PRAMADITA
NIM : 2020407051
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama



Dhonny Ysuf Amier, S.Sos., MM.
NIP: 19610226 199603 1 001

Pembimbing Pendamping



Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par., MM.Par.
NIP: 19870629 201403 2 001

Penguji I



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

Penguji II



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

Bandung, 24 Agustus 2023

Mengetahui,

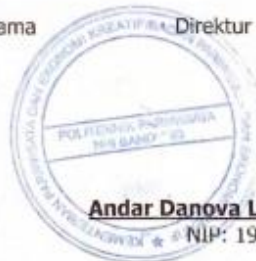
Bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par CHE.
NIP: 19710116 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya. Dalam penulisan tugas akhir yang berjudul **“PEMBUATAN *TEPACHE* BERAROMA MELATI DENGAN METODE *DOUBLE FERMENTATION*”**.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung dalam proses pembuatan tugas akhir ini, kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST., MP.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom.,M.M.Par.,CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos, M.M.Par. selaku pembimbing utama penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi masukan serta motivasi dalam penulisan tugas akhir.
6. Ibu Ratih Pitria Purnamasari, S.ST.Par., MM.Par selaku pembimbing pendamping penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi masukan serta motivasi dalam penulisan tugas akhir.

7. Seluruh Dosen, tenaga pengajar, dan staff Administrasi khususnya pada Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang tua penulis Bapak Wayan Puguh Wahyuadi dan Ibu Andry Wulandari, serta saudara penulis Ravi Pradipta yang selalu mendukung dan memberikan doa untuk penulis agar penulisan tugas akhir ini dapat berjalan dengan lancar.
9. Seluruh rekan belajar Program Studi Tata Hidang atas bantuan dan dukungannya hingga tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, penulis mengucapkan banyak terima kasih sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, dengan demikian penulis menerima kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 3 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	10
C. Tujuan Penelitian.....	10
1. Tujuan Formal.....	10
2. Tujuan Operasional.....	11
D. Manfaat Penelitian.....	11
1. Penulis.....	11
2. Masyarakat.....	11
3. Institusi.....	11
E. Metode Penelitian.....	12
1. Pengertian Eksperimen.....	12

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	12
3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	12
4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen.....	13
F. Penegasan Istilah.....	13
1. Probiotik.....	13
2. Ethanol.....	14
BAB II LANDASAN TEORI.....	15
A. Tinjauan Umum Produk.....	15
1. Pengertian <i>Tepache</i>	15
2. Penjelasan Bahan Produk.....	15
3. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Tepache</i> Beraroma Melati.....	19
4. Tahapan / Proses Pembuatan.....	22
5. Kualitas Produk.....	24
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	24
7. Penilaian Organoleptik.....	25
8. Penentuan Panelis.....	25
B. Tinjauan Penyajian/Kemasan.....	26
1. Pengertian penyajian/kemasan.....	26
2. Fungsi dan Peranan Penyajian/Kemasan.....	27
3. Syarat Penyajian/Kemasan.....	27
C. Tinjauan Perhitungan & Harga Jual <i>Tepache</i> Beraroma Melati..	27
1. Perhitungan Biaya.....	27

2. Penentuan Harga Jual.....	28
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	29
1. Formulasi Resep.....	29
2. Tahapan dan Proses Pembuatan <i>Tepache</i> Beraroma Melati...	30
3. Hasil Kualitas Produk.....	36
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti..	37
5. Karakteristik Panelis (Perseorangan dan Konsumen).....	39
6. Penilaian Panelis.....	39
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/Kemasan.....	51
1. Alat dan Bahan yang Digunakan.....	51
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	52
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	52
1. Perhitungan Biaya.....	52
2. Penentuan Harga Jual.....	54
BAB IV PENUTUP.....	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2. 1 KANDUNGAN NUTRISI BUNGA MELATI KERING.....	16
2. 2 KANDUNGAN NUTRISI KULIT NANAS.....	17
2. 3 KANDUNGAN NUTRISI GULA MERAH.....	17
2. 4 KANDUNGAN NUTRISI KAYU MANIS.....	18
2. 5 KANDUNGAN NUTRISI AIR MINERAL.....	19
3. 1 RESEP <i>TEPACHE</i>	29
3. 2 RESEP <i>TEPACHE</i> BERAROMA MELATI.....	30
3. 3 TAHAP PERSIAPAN <i>TEPACHE</i>	31
3. 4 TAHAP PELAKSANAAN PEMBUATAN <i>TEPACHE</i> BERAROMA MELATI.....	32
3. 5 FORMULASI DETAIL RESEP EKSPERIMEN 1 (X ₁).....	31
3. 6 FORMULASI DETAIL RESEP EKSPERIMEN 2 (X ₂).....	31
3. 7 TAHAP PENYELESAIAN PEMBUATAN <i>TEPACHE</i> BERAROMA MELATI.....	32
3. 8 SKALA KUESIONER.....	37
3. 9 HASIL KUESIONER PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP PRODUK <i>TEPACHE ORIGINAL</i>	39
3.10 HASIL KUESIONER PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP PRODUK <i>TEPACHE</i> BERAROMA MELATI (X ₁).....	40

3.11	HASIL KUESIONER PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP PRODUK <i>TEPACHE</i> BERAROMA MELATI (X ₂).....	53
3.12	HASIL KUESIONER PANELIS KONSUMEN TERHADAP PRODUK <i>TEPACHE ORIGINAL</i>	53
3.13	HASIL KUESIONER PANELIS KONSUMEN TERHADAP PRODUK <i>TEPACHE</i> BERAROMA MELATI (X ₁).....	54
3.14	HASIL KUESIONER PANELIS KONSUMEN TERHADAP PRODUK <i>TEPACHE</i> BERAROMA MELATI (X ₂).....	54
3.15	HASIL PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU.....	50
3.16	HASIL PERHITUNGAN BIAYA PERALATAN.....	50
3.17	HASIL PENENTUAN HARGA JUAL <i>TEPACHE BERAROMA MELATI</i>	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1. 1	DIAGRAM TINGKAT KEPOPULERAN PRODUKSI MINUMAN PROBIOTIK TAHUN 2021 – 2023.....	3
2. 1	<i>DIGITAL SCALE</i>	17
2. 2	<i>JAR KACA</i>	17
2. 3	<i>PISAU</i>	21
2. 4	<i>CUTTING BOARD</i>	21
2. 5	<i>CHEESE CLOTH</i>	19
2. 6	<i>FUNNEL</i>	19
3. 1	HASIL PRODUK <i>TEPACHE</i> BERAROMA MELATI.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1. 1	Hasil Uji Laboratorium.....	61
1. 2	Data Diri Panelis Perseorangan.....	62
1. 3	CV Panelis Perseorangan.....	63
1. 4	Dokumentasi Panelis Perseorangan dan Panelis Konsumen.....	65
1. 5	Daftar Panelis Perseorangan dan Panelis Konsumen.....	66
1. 6	Biodata Diri Penulis.....	67
1. 7	Hasil <i>Scan Plagiarism Detection</i> Melalui <i>Turnitin</i>	68

DAFTAR PUSTAKA

- Alexandru Grumezescu, A. M. (2019). *Fermented Beverages*. Duxford: Elsevier.
- Bintang Komara, A. S. (2016). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN. *Jurnal Ilmia Ilmu Ekonomi*, 18.
- Dahlan, A. Z. (2023). *Ilmu Dasar Mengenai Jamu Tradisional & Herba Terstandar*. Bogor: Ahmad Zaeni Dahlan.
- Didi Asmadi, S. R. (2021). *Analisis dan Estimasi Biaya*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Doe, J. (2019). *Flavors of Probiotic Drinks*. Anita D.Parekh.
- Endang S. Rahayu, T. U. (2019). *Probiotik dan Gut Microbiota*. Depok: PT KANISIUS.
- Evans, F. (2017). *Probiotic Drinks at Home*. Australia: Murdoch Books.
- fatsecret. (2023, Juni 8). *Air Mineral*. Retrieved from fatsecret Indonesia: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/aqua/air-mineral/1-botol>
- Fila Rachmawati, S. C. (2021). PENGARUH JUMLAH BUBUK KAYU MANIS (Cinnamomum). *JURNAL TATA BOGA*, 438.
- I Nyoman Jati, N. K. (2021). *Ensiklopedi Upakara*. Badung: Nilacakra.
- Inung Setyami, L. A. (2021). *Bunga Rampai : Membaca Corona Membaca Realita*. Yogyakarta: Jejak Pustaka.
- L. Meily Kurnawidjadja, S. M. (2021). *Teori dan Aplikasi Promosi Kesehatan di Tempat Kerja*. Depok: Universitas Indonesia Publishing.
- Milfa Aini, S. R. (2021). BAKTERI *Lactobacillus spp* DAN PERANANNYA BAGI KEHIDUPAN. *Jurnal Jeumpa*.
- Moh. Taufik, N. P. (2020). *Serba - Serbi Mindset Halal (Kajian Mencapai Produk Halalan Thayyiban di Indonesia)*. GUEPEDIA.

- Muaris, H. (2014). *Infused Water: Tren Gaya Hidup Minum Air Putih*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nurhayati, N. B. (2014). Perubahan Kandungan Protein dan Serat Kasar Kulit Nanas yang Difermentasi dengan PlainYoghurt. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 1.
- Ramsey, A. (2023). *Pineapple Tepache*. New Orleans, Louisiana: Interactive Media Licensing.
- Reffiane, F. (2022). *Wirausaha Para Cendekia Muda*. Pekalongan: PT. Nasya Expanding Management.
- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Sumawinata, A. (2013). *Dinamika perkembangan pemanfaatan teknologi informasi dan komunikasi serta implikasinya di masyarakat*. Jakarta: Media Bangsa.
- Suryati, L. (2015). *Manajemen Pemasaran : Suatu Strategi Dalam Meningkatkan Loyalitas Pelanggan*. Sleman: Deepublish.
- Titis Sari Kusuma, A. D. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Titis Sari Kusuma, A. D. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- TKPI. (2023, Juni 8). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Retrieved from Andra Farm:[https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tkpi&kmakan=MP018#:~:text=Berdasarkan%20data%20Kemenkes%20RI%20\(TKPI,dan%200%2C79%20mg%20riboflavin](https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tkpi&kmakan=MP018#:~:text=Berdasarkan%20data%20Kemenkes%20RI%20(TKPI,dan%200%2C79%20mg%20riboflavin).
- TKPI. (2023, Juni 8). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Retrieved from Andra Farm:https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tkpi&kmakan=MP005#AndraFarm
- Usman, F. U. (2022). *Gizi dan Pangan Lokal*. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi.

Widiasworo, E. (2018). *Mahir Penelitian Pendidikan Modern*. Yogyakarta: Araska.

Wright, F. B. (2022). *A Practical Handbook on the Distillation of Alcohol from Farm Products*. Czechia: DigiCat.

Yulindo, A. R. (2023). *Excel for Business Administration*. Bandung: Media Sains Indonesia.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. 1

Hasil Uji Laboratorium



LABORATORIUM TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS PASUNDAN

UNIT JASA ANALISIS BAHAN DAN PRODUK OLAHAN PANGAN

Melayani : Analisis Kimia, Fisika, Mikrobiologi dan Organoleptik Bahan Pangan

Jl. Dr. Setiabudi No. 193 (Gedung C Lantai 3) Telp. (022) 2019339 – 2019433 Ext. 3304 Fax. (022) 2019339 Bandung 40153

FORM HASIL ANALISIS

NAMA : ADRIAN PRAMADITA
ALAMAT : Jl. Dr. Setiabudi No. 163
HP : 0877 8475 8180
SAMPEL : *Tepache Beraroma Melati*
Kemasan : Botol Plastik

HASIL PEMERIKSAAN

Informasi Nilai Gizi

No.	PARAMETER UJI	SATUAN	HASIL PENGUJIAN	KET.
1.	Lemak	%	0,00	<i>Soxhlet</i>
2.	Protein	%	2,21	<i>Kjeldhal</i>
3.	Karbohidrat	%	0,42	<i>Luff-Schoorl</i>
4.	Kalori	Kkal/100g	10,54	-
5.	<i>Alkohol</i>	(%,v/v)	0,07	<i>Viknometer</i>

Bandung, 20 Juni 2023

Disahkan oleh:


Ir. Neneng Suliasih, MP.
Koordinator Teknis

LAMPIRAN 1. 2**Data Diri Panelis Perseorangan**

Nama : Muhamad Rifki
Pekerjaan : Bartender
Tempat Bekerja : BIRU Speakeasy Bar Bandung

Nama : Yohanes Rekkha
Pekerjaan : Bartender
Tempat Bekerja : BIRU Speakeasy Bar Bandung

LAMPIRAN 1.3

CV Panelis Perseorangan



Muhamad Rifki

CONTACT

- ✉ muhamadrifki1216@gmail.com
- ☎ 081388665467(Celular)
- ☎ 081399896181(Whatsapp)

📍 Bandung

SKILLS

- Customer Service Skills
- Knowledge of Variety of Drink Recipes
- Wine & Food Pairing
- Responsible Service of Alcohol Standards
- Physical Endurance, Stamina & Strength

TECHNICAL SKILL

- Mixology & preparation
- Team work
- Up selling
- Self development
- Memory
- Communication
- Flexibility
- Organization
- Friendliness
- Composure
- Consistency

ACHIEVEMENT

- Dec 02, 2017. Christmas Wonderland bartender competition plaza blok M Jakarta
- Sept 26, 2019. Mixologist Competition by IFBMA JABOTABEK AND HOTEL WEEK

MUHAMAD RIFKI

BARTENDER

I am professional bartender with 4+ years of experience at busy bar and pub. Knowledge of over 30+ classic cocktail recipes , i'm looking for full time position where i can apply my knowledge and performance for continous improvement. I am a detail person and able to work as a team or individual

WORK EXPERIENCE

GOODWAY HOTEL AND RESORT Feb 01- July 16 2018
BATAM
F&B Departement

- Restaurant - Doing part of the Food and Beverage Service which is commercially managed to provide food and beverage services to all customers who come.
- Bar - Serving and providing various kinds of drinks, both containing alcohol and not, to be drunk on the spot.
- Waiter - Perform duties to serve guests who come and assist in ordering menus and delivering menus ordered directly to the table. Besides that, I also take care of the cleanliness of the dining area and guest tables.
- Banquet - I am tasked with handling all forms of banquets or parties organized by the party making the reservation to the hotel

ALTITUDE THE PLAZA JAKARTA Jan 02- July 02 2019
Bartender

- My job is to mix and serve various alcoholic drinks (beer, wine, cocktails and liquor) to guests at the bar counter

HARRIS HOTEL BANDUNG Jan 2020-Nov 2020
FnB Departement

- My job serving food and assisting with catering duties at banquets, buffets and events

MAKMUR BAHAGIA Dec 2020-Dec2021
Bartender & Head bar

- My job is making a layout bar, and making a new menu and bar operational system in bar.

ARMOR GENUINE FACTORY Dec 2021- dec 20222
Head bar

- My job is making a layout bar, and making a new menu and bar operational system in bar.

BIRU BAR SPEAKEASSY Jan 2023 until now

DEJAVA HOTEL
Bartender

- My job is to mix and serve various alcoholic drinks (beer, wine, cocktails and liquor) to guests at the bar counter

EDUCATION

SMK KARYA NUGRAHA BOGOR
2013-2016

AKADEMI PARIWISATA NHI BANDUNG
2016-2020

SELF DEVELOPMENT

- November 12, 2017. Activities of Master Class Mixologist Vibe liquer & spirit.
- November 04, 2018. NHI Pop Up Dinner Amasis(A+) As a bartender.
- November 11, 2018. Intership Workshop
- November 24, 2018. Public Speaking Training



YOHANES REKKA

WAITER/BARISTA/PANTRY/BARTENDER

PROFIL PRIBADI

Sangat termotivasi untuk mengembangkan kemampuan secara profesional. Saya yakin dengan kemampuan saya untuk menghasilkan ide menarik untuk kampanye pemasaran yang berkesan.

KONTAK

📍 Jl.Padasuka ats
Kp.Cicaheum RT
04/RW 05, Bandung.

✉ yrekkha22@gmail.com

☎ 0819-1200-6401

PENDIDIKAN

SDN PALANGKA 4,
PALANGKARAYA.

SMP 4 JEKAN RAYA,
PALANGKARAYA.

SMA 4 PALANGKARAYA.

ELTIBIZ, PALANGKARAYA.

SKILL

- Keahlian komunikasi dan jejaring yang luar biasa
- Sukses bekerja di dalam lingkungan tim, maupun secara independen
- Kemampuan bekerja di bawah tekanan dan mengerjakan beberapa hal sekaligus
- Kemampuan mengikuti instruksi dan memberikan hasil yang berkualitas

PENGALAMAN KERJA

Marina Plaza, Spb/Sales Counter, Surabaya.

2011-2013

- Melakukan penawaran produk
- Follow up layanan dan produk/penjualan
- Melakukan pengejaran target personal/team

Studio Ktv, Waiter/Bartender, Palangkaraya.

2014-2016

Colour ktv, Bartender, Bandung.

2016-2018

Fabrik Eatery & Bar, Bartender/Head Bar, Bandung.

2018-2021

Oriental Corner, Pantry/Bar, Bandung.

2021-2021

Parc c Caffe, Barista, Bandung.

2022

- Menerima tamu, melayani tamu, take order, menyajikan pesanan, clean up, menangani komplain(Bila ada), menyiapkan cutlery baru/tambahan, melakukan upsell produk, menawarkan promo F&B
- Prepare, inventory check, membuat pesanan minuman/dessert(cocktail,coffee,mocktail,juice,smoothies,etc).
- Menjaga kebersihan equipment dan area kerja.
- Melakukan inventory/S.O harian, mingguan, bulanan.
- Mengajukan pembelian stock limit, melakukan pembelian stock limit.
- Melakukan costing produk, penjualan, dan menu, melakukan control gudang, pengecekan IN/OUT produk.
- Melakukan pengecekan produk expired kemasan/sekali pakai, quality control, Etc.

LAMPIRAN 1. 4**Dokumentasi Panelis Perseorangan dan Panelis Konsumen**

LAMPIRAN 1. 5

Daftar Panelis Perseorangan dan Panelis Konsumen

DAFTAR PANELIS PERSEORANGAN

No.	Nama	Umur	Pekerjaan
1.	Muhamad Rifki	25	Bartender
2.	Yohanes Rekkha	25	Bartender

DAFTAR PANELIS KONSUMEN

No.	Nama	Umur	Pekerjaan	No.	Nama	Umur	Pekerjaan
1.	Komang Caka	24	Waiter	16.	Sholehah Tusanggih	22	Mahasiswa
2.	Prana Jagadhita	24	Waiter	17.	Angga Afif Rizky	27	Mahasiswa
3.	Rafi Salim	24	Server	18.	Jesselyn Mustika	22	Mahasiswa
4.	Ahmad Amani	23	Server	19.	Florence Widya	21	Mahasiswa
5.	Juan Nathaniel	25	Bartender	20.	Alzahri Ardiansyah	21	Mahasiswa
6.	Dhika Gibran	25	Bartender	21.	Harun Arrasyid	21	Mahasiswa
7.	Marzuki Sidik	24	Cook	22.	Regan Ismail	21	Mahasiswa
8.	Desya Syahwa	22	Housekeeper	23.	Fawwaz Yazkur	21	Mahasiswa
9.	Adit Fajri	23	Housekeeper	24.	Mario Alvo	22	Mahasiswa
10.	Qurratu Ainin	21	Mahasiswa	25.	Syalfa Mahrajasaat	22	Mahasiswa
11.	Andika Aimar	23	Property Agent	26.	Rifqi Fajri	21	Mahasiswa
12.	Candi Langka	23	Barista	27.	Abizar Asmawi	21	Mahasiswa
13.	Ariansyah Johar	25	Salesman	28.	Muhammad Syarif	21	Mahasiswa
14.	Ahmad Tri Bangun	29	Kontraktor	29.	Kayla Zahra	22	Mahasiswa
15.	Rahmat Fauzi. H	21	Mahasiswa	30.	Mauritania Berlian	23	Mahasiswa

LAMPIRAN 1. 6

Biodata Diri Penulis

A. Data Pribadi

Nama : Adrian Pramadita
Program Studi : Tata Hidang
NIM : 2020407051
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/6 Maret 2002
Agama : Islam
Alamat : Jl. Perikanan Kav.34, No. 34H, Jakarta Selatan

B. Data Orang Tua

Nama Ayah : Wayan Puguh Wahyuadi
Pekerjaan : Pegawai Swasta
Alamat : Jl. Perikanan Kav.34, No. 34H, Jakarta Selatan

Nama Ibu : Andry Wulandari
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Jl. Perikanan Kav.34, No. 34H, Jakarta Selatan

C. Latar Belakang Pendidikan

SD Kartika Sari VIII – 5 (2008 – 2014)
MTsN 4 Jakarta (2014 – 2017)
SMKN 57 Jakarta (2017 – 2020)
Politeknik Pariwisata NHI Bandung (2020 – Sekarang)

D. Pengalaman Bekerja

Internship sebagai Server di Bulgari Hotel and Resort Bali (2022)
Internship sebagai Housekeeper di Raffles Hotel Jakarta (2019)