

HOMEMADE AROMATIC BITTER BERBAHAN
DASAR DAUN KEMANGI

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

IWANDA DHIKA GIBRAN NAUFALDI

Nomor Induk : 2020407009

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023

LEMBAR PENGESAHAN

"HOMEMADE AROMATIC BITTER BERBAHAN DASAR DAUN KEMANGI"

NAMA : Iwanda Dhika Gibran Naufaldi
NIM : 2020407009
JURUSAN : Hospitalitii
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Ratih Pitria Purnamasari, S.ST.Par., M.M.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. 19719316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

HOMEMADE AROMATIC BITTER BERBAHAN DASAR DAUN KEMANGI

NAMA : Iwanda Dhika Gibran Naufaldi
NIM : 2020407009
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

Hanna Daniati, S.I.kom., MM.Par,CHE.
NIP. 19810317 200602 2 001

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

Deden Rudy Mustafa, S.Sos,M.M.
NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji II,

Dodi Affandi, SS.,M.M.Par
NIP. 19700611 199803 1 001

Bandung, 23 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :


Nama : Iwanda Dhika Gibran Naufaldi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 25 Agustus 2001
NIM : 2020407009
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :
"**HOMEMADE AROMATIC BITTER BERBAHAN DASAR DAUN KEMANGI**" 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 Juni 2023

Ya
an,


Iwanda Dhika Gibran Naufaldi

NIM 2020407009

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat yang senantiasa sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “**HOMEMADE AROMATIC BITTER BERBAHAN DASAR DAUN KEMANGI**”.

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada seluruh pihak terkait yang telah membantu keberhasilan penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada, Yang Terhormat :

1. Bapak Andar Danova L.Goeltoem, S.Sos.,M.Sc selaku Direktur di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER Ummi Kalsum, MM.Par. CHMRP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom. MM.Par.CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan selaku Pembimbing utama yang telah memberikan arahan serta bimbingan dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.

5. Ibu Ratih Pitria Purnamasari, S.ST.Par.,MM.Par selaku Pembimbing pendamping yang telah memberikan arahan, motivasi serta bimbingan dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen maupun Tenaga Kependidikan dari Manajemen Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang selalu membekali ilmu dan pengetahuan selama proses perkuliahan.
7. Kepada kedua orang tua serta keluarga penulis yang sudah mau mendukung dan memberikan motivasi kepada penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Kepada Iwanda Jasmine Tasyania. selaku saudara kandung penulis yang sudah memberikan banyak dukungan, dan motivasi kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Kepada seluruh teman-teman seperjuangan Bluray angkatan 2020 yang telah menemani, membantu, membagi segala keluh kesah dan seluruh semangatnya mulai dari awal perkuliahan hingga sampai dititik penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan dalam hal penyusunan, bahasa, dan penulisan. Karena itu, penulis mohon kritik dan saran yang membangun sebagai pedoman untuk mempernaiki Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pembaca.

Bandung, Juni 2023

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Metode Penelitian	9
F. Penegasan Istilah.....	12
BAB II LANDASAN TEORI.....	15
A. Tinjauan Tentang Produk	15
1. Pengertian Produk <i>Bitter</i>	15
2. Bahan Pembuatan <i>Bitter</i>	16
3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Bitter</i>	18
4. Tahapan Pembuatan <i>Bitter</i>	19

5. Kualitas Produk	19
6. Faktor Yang Memengaruhi Kualitas Produk.....	20
7. Penilaian Organoleptik	21
8. Penentuan Panelis.....	21
B. Tinjauan Penyajian/Kemasan	23
1. Pengertian Penyajian/Kemasan	23
2. Fungsi dan Peranan Penyajian/Kemasan.....	23
3. Syarat Penyajian/Kemasan	24
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	24
1. Perhitungan biaya	24
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 <i>Homemade Aromatic Bitter</i> Berbahan Dasar Daun Kemangi	28
3. Hasil Kualitas Produk.....	31
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti ..	32
5. Karakteristik Panelis (Perseorangan dan Konsumen)	32
6. Penilaian Panelis.....	32
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/Kemasan.....	40

1. Alat dan Bahan yang Digunakan.....	40
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	40
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	41
1. Perhitungan biaya.....	41
2. Penentuan Harga Jual.....	43
BAB IV PENUTUP.....	44
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1	40
-------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tahapan dan jadwal eksperimen	12
Tabel 2.1 Peralatan Pembuatan <i>Bitter</i>	18
Tabel 3.1 Resep <i>Homemade Aromatic Bitter</i> Berbahan Dasar Daun Kemangi Resep 1	26
Tabel 3.2 Resep <i>Homemade Aromatic Bitter</i> Berbahan Dasar Daun Kemangi Resep 2	27
Tabel 3.3 Tahapan Pembuatan <i>Homemade Aromatic Bitter</i> Berbahan Dasar Daun Kemangi	29
Tabel 3.4 Skala Kuisisioner	33
Tabel 3.5 Hasil Kuisisioner Panelis Perseorangan terhadap Produk <i>Bitter</i> dengan Kemangi (28gr) Resep 1.....	35
Tabel 3.6 Hasil Kuisisioner Panelis Perseorangan terhadap Produk <i>Bitter</i> dengan Kemangi (30gr) Resep 2.....	36
Tabel 3.7 Hasil Kuisisioner Panelis Konsumen terhadap Produk <i>Bitter</i> dengan Kemangi (30gr) Resep 2.....	38
Tabel 3.8 Hasil Perhitungan Biaya Bahan Baku	41
Tabel 3.9 Hasil Perhitungan Biaya Peralatan.....	42
Tabel 3.10 Hasil Penentuan Harga Jual 11 Botol	43

LAMPIRAN

1.1 DAFTAR PANELIS TERLATIH DAN KONSUMEN	49
1.2 DATA DIRI PANELIS TERLATIH.....	50
1.3 CV PANELIS TERLATIH.....	51
1.4 DATA DIRI PENULIS.....	53
1.5 HASIL TEST LAB.....	54

DAFTAR PUSTAKA

- Arthur C, (1977). *Famous New Orleans Drinks & How to Mix 'Em*. Pelican.
- Andrew, (2007). *Food&Beverage Management*. United States. Taylor & Francis Group.
- Ali, H & Savita, D, (2012). 'In Vitro Antimikrobial Activity Of Flavonoids Of *Ocimum sanctum* with Synergistic Effect of Their Combined Form', *Asian Pacific Journal of Tropical Disease*.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Assauri, S, (2014). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta. Rajawali Pers. hlm. 209-210
- Budiaman, Will, (2013). *Handcrafted Bitter*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bartenderspiritaward.com. Organized By Beverage Trade Network*.
- Cousins, Dennis, Weeks, (2014). *Food&Beverage Service*. Hachette UK. British Library.
- Cletus Fernandes, (2018). *The Food and Beverage Service Book - Academic Book for Hospitality Programs*. Amerika. eBooks2go Inc.
- Cahyani, D. I. (2020). Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) terhadap Pertumbuhan *Propionibacterium acnes* In Vitro. Volume 11, no 3, tahun 2020, 11 , 415-441
- Dadang dan Prijono, (2008). Darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum. Tahun 2015. Diakses pada tanggal 03/05/2023.

- Heinrich et al., (2010). *Chemical components and pharmacological benefits of Basil (Ocimum basilicum)*. Volume 23, no 1, tahun 2020, 23, 1961-1970.
- Istiqomah, (2013). PERBANDINGAN METODE EKSTRAKSI MASERASI DAN REFLUKS TERHADAP KADAR FENOLIK DARI EKSTRAK TONGKOL JAGUNG. *Konversi* vol 5, no. 2 Oktober 2016, 87-93.
- Irawati, Susana. (2006). *Manajemen keuangan*. Bandung: Pustaka
- Kesuma, D.B. (2015). Analisis Jenis Material Kemasan Keripik Gadung Produksi Kelompok Usaha Tani Rekso Bawono Prambanan-Sleman. <http://ejournal.uajy.ac.id/id/eprint/9275>. 02 Mei 2016. Diakses pada tanggal 21 juni 2023, jam 21:37.
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller, (2014). *Manajemen Pemasaran edisi 1 & 2*. Jakarta: PT. Indeks.
- Margono, (2004). ANALISIS KUALITAS LAYANAN SISTEM INFORMASI AKADEMIK UNIVERSITAS ABDURRAB TERHADAP KEPUASAN PENGGUNA MENGGUNAKAN METODE *SEVQUAL*. VOL. 3, no. 1. Juni 2020, 131–143.
- Maryati dkk, (2007). PEMANFAATAN DAUN KEMANGI (*Ocimum sanctum*) SEBAGAI PRODUK ANTISEPTIK UNTUK PREVENTIF PENYAKIT DI DESA BATUJAI KABUPATEN LOMBOK TENGAH. Volume 4, no 1, November 2020.
- Martin C. Scott, (2015). *The SAGE Encyclopedia of Alcohol: Social, Cultural, and Historical Perspectives*. Thousand Oaks. SAGE Publications, Inc.
- Prakash, (2017). *Gentiana lutea Linn. (Yellow Gentian): A comprehensive review*. Vol. 3, no. 3. Tahun 2017, 175-181.

- Pratiwi, (2010). Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana L*) sebagai Sumber Saponin. Vol. 7, no. 4, 551-560. Desember 2019.
- P.B. Triton. (2008). marketing strategi: Meningkatkan Pangsa Pasar & Daya Saing. Yogyakarta, Tugu Publisher.
- Parsons, (2011). *A Spirited History Of A Classic Cure-All, With Cocktail, Recipe, and Formulas. California. Ten Speed Press..*
- Rahmawan, (2008). *SKRINING FITOKIMIA FAMILIA PIPERACEAE*. Vol 7 no 1, April 2020. 28-32.
- Rahayu, W.P. (1998). Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Sugiyono, (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono, (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Syukri, (2009). PENERAPAN PENDIDIKAN KARAKTERDI KALANGAN MAHASISWA. Jurnal Al-Ta'lim, Jilid 1, no 6 November 2013. 480-487.
- Wijayanti Arfilia. (2017). Metode Eksperimen Untuk Meningkatkan Hasil Belajar dan Jiwa Kewirausahaan Siswa Sekolah Dasar. Vol. 20 No. 2, Agustus Tahun 2017 , 20 , 150-165.
- Wiantara, (2016). *Bartending & mixology*. Yogyakarta Andi.
- Widjojo M, (2004). Bar, minuman dan pelayanannya. Yogyakarta: Andi, 2002