

# **KAWA DAUN LIQUEUR**

## **TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

**KHALIFAH AMANI**

**NIM: 2020407068**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

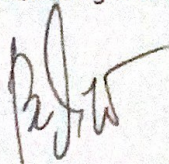
**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

"KAWA DAUN LIQUEUR"

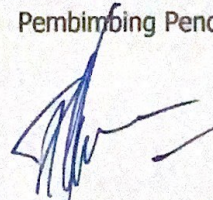
NAMA : KHALIFAH AMANI  
NIM : 2020407068  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



**Budi Wibowo, S.E., M.M.Par**  
NIP. 19780908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 27 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**NGM Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

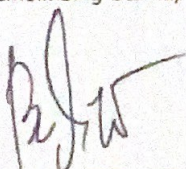
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"KAWA DAUN LIQUEUR"

NAMA : KHALIFAH AMANI  
NIM : 2020407068  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Budi Wibowo, S.E., M.M.Par  
NIP. 19780908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping,



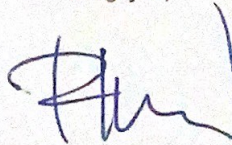
Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par.  
NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,

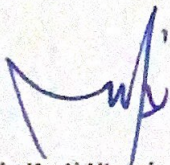


Ridwan Iskandar, SE., M.M.

Bandung, Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.  
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 : Khalifah Amani  
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang / 24 Agustus 2002  
NIM : 2020407068  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :  
“**KAWA DAUN LIQUEUR**” 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 me,

  
Khalifah Amani  
NIM. 2020407068

## **KATA PENGANTAR**

Dengan segala hormat, penulis ingin mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa. Atas berkat, rahmat, dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul "**KAWA DAUN LIQUEUR**".

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Studi Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam kesempatan ini, penulis juga ingin mengungkapkan rasa terima kasih yang sedalam-dalamnya untuk seluruh pihak yang telah memberikan kontribusi atas keberhasilan penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih 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.Par., 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 Budi Wibowo, S.E., M.M.Par selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi masukan serta motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.

6. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par selaku pembimbing pendamping 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. Kedua orang tua, Bapak Hendra Kelana dan Ibu Pidrawati yang selalu mendukung dan memberikan doa serta memotivasi penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar.
9. Seluruh teman 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.

Dengan penuh kerendahan hati penulis sangat menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu besar harapan penulis agar dapat diberikan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, 30 April 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian .....	7
1. Tujuan Formal .....	7
2. Tujuan Operasional .....	7
D. Manfaat Penelitian .....	7
E. Metode Penelitian.....	8
1. Pengertian Eksperimen .....	8
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	8
3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel .....	8
4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen .....	9
F. Penegasan Istilah.....	9
2. Kawa Daun .....	10
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>11</b>
A. Tinjauan Tentang Produk.....	11
1. Pengertian Liqueur .....	11
Sumber: <a href="http://www.thespruceeats.com">www.thespruceeats.com</a> .....	11
2. Bahan Produk .....	12
3. Peralatan yang Digunakan.....	15
4. Tahapan / Proses pembuatan .....	18
Dalam pembuatan liqueur menggunakan metode <i>infusion</i> , waktu yang dibutuhkan tergantung dengan bahan yang digunakan. Menurut Tunstall (2019), lamanya waktu <i>infusion</i> dalam pembuatan liqueur adalah: .....	18
5. Kualitas Produk .....	20
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk .....	21

7. Penilaian Organoleptik .....	21
8. Penentuan Panelis .....	22
B. Tinjauan Penyajian/Kemasan .....	23
1. Pengertian Penyajian / Kemasan .....	23
2. Fungsi peranan Penyajian / Kemasan .....	24
3. Syarat-syarat Penyajian / Kemasan .....	24
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Harga Jual .....	25
1. Perhitungan Biaya .....	25
2. Penentuan Harga Jual .....	25
<b>BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	26
1. Formulasi Resep .....	26
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Kawa Daun <i>Liqueur</i> .....	27
3. Hasil Kualitas Kawa Daun <i>Liqueur</i> .....	31
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti .....	32
5. Karakteristik Panelis (Peroragan dan Konsumen).....	33
6. Penilaian Panelis.....	35
B. Penyajian / Kemasan .....	42
1. Alat dan Bahan yang digunakan.....	42
2. Waktu dan suhu .....	43
C. Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual .....	43
1. Perhitungan Biaya .....	43
2. Penentuan Harga Jual .....	45
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>46</b>
A. Kesimpulan .....	46
B. Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 2.1 VODKA</b> .....	<b>12</b>
<b>GAMBAR 2.2 BUBUK KAWA DAUN</b> .....	<b>13</b>
<b>GAMBAR 2.3 GULA PASIR</b> .....	<b>14</b>
<b>GAMBAR 2.4 TOPLES KACA</b> .....	<b>16</b>
<b>GAMBAR 2.5 TIMBANGAN DIGITAL</b> .....	<b>16</b>
<b>GAMBAR 2.6 SARINGAN TEH PLASTIK</b> .....	<b>15</b>
<b>GAMBAR 2.7 CORONG</b> .....	<b>17</b>
<b>GAMBAR 2.8 PANCI</b> .....	<b>17</b>
<b>GAMBAR 2.9 KOMPOR</b> .....	<b>17</b>
<b>GAMBAR 2.10 BOTOL KACA</b> .....	<b>18</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 2.1 KOMPOSISI KIMIA PADA KAWA DAUN .....	13
TABEL 2.2 KANDUNGAN PADA GULA PASIR .....	15
TABEL 3.1 RESEP <i>SIMPLE SYRUP</i> .....	26
TABEL 3.2 RESEP KAWA DAUN <i>LIQUEUR</i> .....	27
TABEL 3.3 TAHAP PERSIAPAN PEMBUATAN <i>SIMPLE SYRUP</i> .....	28
TABEL 3.4 TAHAP PELAKSANAAN KAWA DAUN <i>LIQUEUR</i> .....	29
TABEL 3.5 TAHAP PENYELESAIAN KAWA DAUN <i>LIQUEUR</i> .....	30
TABEL 3.6 INDIKATOR PENILAIAN PENELITI .....	32
TABEL 3.7 DATA PANELIS PERORANGAN .....	33
TABEL 3.8 DATA PANELIS KONSUMEN .....	34
TABEL 3.9 SKALA KUESIONER .....	36
TABEL 3.10 HASIL KUESIONER PANELIS PERORANGAN TERHADAP PRODUK KAWA DAUN <i>LIQUEUR</i> .....	38
TABEL 3.11 HASIL KUESIONER PANELIS KONSUMEN TERHADAP PRODUK KAWA DAUN <i>LIQUEUR</i> .....	41
TABEL 3.12 BAHAN BAKU .....	44
TABEL 3.13 PERALATAN DAN PERLENGKAPAN .....	44
TABEL 3.14 PERHITUNGAN BIAYA DAN HARGA JUAL .....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1.1 HASIL UJI LABORATORIUM .....	49
LAMPIRAN 1.2 CV PANELIS PERORANGAN.....	50
LAMPIRAN 1.3 DOKUMENTASI PANELIS PERORANGAN DAN KONSUMEN.....	52
LAMPIRAN 1.4 HASIL KUESIONER MELALUI <i>GOOGLE FORM</i> .....	53
LAMPIRAN 1.5 BIODATA DIRI PENULIS.....	55
LAMPIRAN 1.6 HASIL <i>SCAN PLAGIARISM</i> MELALUI <i>TURNITIN</i> .....	56

## DAFTAR PUSTAKA

- Aldio Alif Dahmara Putra, R. I. (2019). PEMBUATAN HOMEMADE BITTERS BERBAHAN BAKU LOKAL DENGAN METODE SOUS VIDE. *Jurnal EDUTURISMA*, 1.
- Amin, L. Y. (2022). *164 Model Pembelajaran Kontemporer*. Bekasi: Pusat Penerbitan LPPM.
- Bill Owens, A. D. (2019). *The Art of Distilling, Revised and Expanded*. Beverly, M.A: Quarry Books.
- Ellis, G. (2015). *The Australian Bar Attendant's Handbook*. Sydney: Pearson Australia.
- Engga Probi Endri, K. P. (2021). Strategi Komunikasi Pemasaran Produk Kopi Kawa Daun Tanah Datar dalam Membangun Brand Awareness. *JURNAL AUDIENS*, 136.
- Gaylad, L. (2015). *The Tea Book: Experience the World's Finest Teas, Qualities, Infusions, Rituals, Recipes*. New York: DK Publishing.
- Hamlyn. (2018). *New Larousse Gastronomique*. Britania Raya: Octopus.
- Harris, N. M. (2016). *Beverages, Vinegars and Syrups*. Amerika Serikat: Read Books Limited.
- Isdarmanto. (2016). *BARTENDING*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara.
- Listyati, D. (2013). Kawa Daun Minuman Teh Dari Daun Kopi Potensial Meningkatkan Pendapatan Petani. . *Medkom Perkebunan*, 12.
- Murdijati Gardjito, L. M. (2019). *Kuliner Minangkabau: pusaka nenek moyang, yang pantas disayang*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Titis Sari Kusuma, A. D. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Wiantara. (2017). *BARTENDING & Mixology: Mengupas Tuntas Segala Pengetahuan Seputar Bar, Minuman Beralkohol maupun Nonalkohol, hingga Aturan-Aturan Dasar Pencampuran Minuman dan Penyajiannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Zulfitra. (2017). *Kawa Daun*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.