

**PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR JERUK BALI  
DAN VODKA DENGAN METODE *MACERATION***

**TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

**MUHAMMAD ZAID NURSANGGEH**

**NIM : 2020407002**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Muhammad Zaid Nursanggeh

Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 4 Juli 2001

NIM : 2020407002

Program Studi : Tata Hidang

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul : **PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR JERUK BALI DAN VODKA DENGAN METODE MACERATION** 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 ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulisi 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 dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 3 Juli 2023

t pernyataan,  
  
METERAL TEMPEL  
10000  
BE545AKX596995768

**Muhammad Zaid Nursanggeh**

NIM. 2020407002

## LEMBAR PENGESAHAN

"PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR JERUK BALI DAN VODKA DENGAN METODE  
*MACERATION*"

NAMA : Muhammad Zaid Nursanggeh  
NIM : 2020407002  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

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 LIQUEUR BERBAHAN DASAR JERUK BALI DAN VODKA DENGAN METODE MACERATION"

NAMA : MUHAMMAD ZAID NURSANGGEH  
NIM : 2020407002  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama



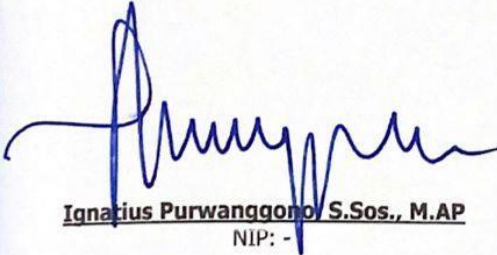
**Budi Wibowo, SE., MM.Par., CHE.**  
NIP: 19780908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping



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

Penguji I



**Ignatius Purwanggoro, S.Sos., M.AP**  
NIP: -

Penguji II




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

Bandung, 24 Agustus 2023

Mengetahui,

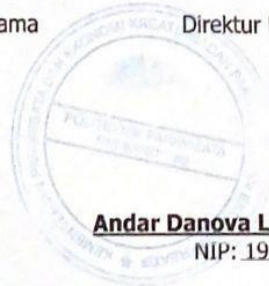
Bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.**  
NIP: 19710310 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 LIQUEUR BERBAHAN DASAR JERUK BALI DAN VODKA DENGAN METODE MACERATION”**.

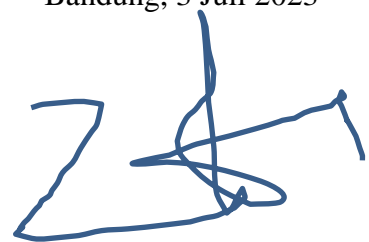
Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung dalam proses pembuatan tugas akhir ini, kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir 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 penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi masukan serta motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos, M.M.Par. selaku pembimbing Pendamping penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi masukan serta motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.

7. Seluruh Dosen dan tenaga pengajar Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang tua yang selalu mendukung dan memberikan doa untuk penulis agar 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 bisa penulis sebutkan satu persatu, penulis mengucapkan banyak terima kasih sehingga Usulan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan Usulan 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

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping letters and lines.

Penulis

# DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
BAB 1    PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
1. Tujuan formal .....	6
2. Tujuan Operasional.....	6
D Manfaat Penelitian.....	7
1. Bagi Penulis.....	7
2. Bagi Masyarakat.....	7
3. Bagi Institusi.....	7
E. Metode Penelitian.....	7
1. Pengertian Eksperimen.....	7
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	7
3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	8

	4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen.....	8
	F. Penegasan Istilah.....	9
	1. Liqueur.....	9
BAB II	LANDASAN TEORI.....	10
	A. Tinjauan Umum <i>Liqueur</i> .....	10
	1. Pengertian <i>Liqueur</i> .....	10
	2. Penjelasan Bahan Produk.....	10
	3. Peralatan.....	14
	4. Tahapan / Proses pembuatan.....	17
	5. Kualitas Produk.....	18
	6. Faktor yang mempengaruhi kualitas produk.....	18
	7. Penilaian organoleptic.....	18
	8. Penentuan panelis.....	19
	B. Tinjauan penyajian/kemasan.....	20
	1. Pengertian penyajian / kemasan.....	20
	2. Fungsi peranan penyajian / kemasan.....	21
	3. Syarat – syarat penyajian / kemasan.....	21
	C. Tinjauan perhitungan biaya dan harga jual.....	21
	1. Perhitungan biaya.....	21
	2. Penentuan harga jual.....	22
BAB III	ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	23



A. Analisa dan pembahasan eksperimen.....	23
1. Formulasi resep.....	23
2. Tahapan dan proses pembuatan <i>liqueur</i> .....	24
3. Hasil kualitas <i>liqueur</i> .....	26
4. Karakteristik organoleptic dan hasil uji inderawi peneliti..	27
5. Karakteristik Panelis (Perorangan dan Konsumen).....	28
6. Penilaian panelis.....	28
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	34
1. Alat dan Bahan yang digunakan.....	34
2. Waktu dan suhu.....	35
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	35
1. Perhitungan Biaya.....	35
2. Penentuan Harga Jual.....	37
<b>BAB IV PENUTUP.....</b>	<b>38</b>
A. Kesimpulan.....	38
B. Saran.....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>40</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2. 1 KANDUNGAN NUTRISI JERUK BALI .....	12
2. 2 KANDUNGAN NUTRISI VODKA.....	13
2. 3 KANDUNGAN NUTRISI GULA .....	13
3. 1 RESEP <i>LIQUEUR</i> .....	23
3. 2 TAHAPAN PELAKSANAAN PEMBUATAN <i>LIQUEUR</i> .....	24
3. 3 TAHAPAN PENYELESAIAN PEMBUATAN <i>LIQUEUR</i> .....	25
3. 4 SKALA KUESIONER .....	29
3. 5 HASIL KUESIONER PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP PRODUK <i>LIQUEUR</i> .....	31
3. 6 HASIL KUESIONER PANELIS KONSUMEN TERHADAP PRODUK <i>LIQUEUR</i> .....	33
3. 7 BAHAN BAKU .....	36
3. 8 PERALATAN DAN PERLENGKAPAN.....	36
3. 9 PERHITUNGAN BIAYA DAN HARGA JUAL .....	38

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>		<b>Halaman</b>
2. 1	DIGITAL SCALE.....	14
2. 2	JAR KACA .....	14
2. 3	STRAINER .....	15
2. 4	FUNNEL .....	15
2. 5	KNIFE .....	16
2. 6	CUTTING BOARD .....	16

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. 1 HASIL UJI LAB.....	42
1. 2 DATA DARI PANELIS PERSEORANGAN.....	43
1. 3 CV PANELIS PERSEORANGAN.....	44
1. 4 DOKUMENTASI PANELIS PERSEORANGAN DAN PANELIS KONSUMEN .....	46
1. 5 DAFTAR PANELIS PERSEORANGAN DAN PANELIS KONSUMEN .....	47
1. 6 HASIL KUESIONER GOOGLE FORM.....	49
1. 7 BIODATA DARI PANELIS.....	48
1. 8 HASIL <i>SCAN PLAGIARISM DETECTION</i> MELALUI <i>TURNITIN</i> .....	49

## DAFTAR PUSTAKA

- Bagaskara, J. (2021). *Teknik Budi Daya Buah Jeruk*. Yogyakarta: DIVA PRESS.
- Brett Adams, J. G. (2022). *Raising The Bar*. San francisco: CHONICLE BOOKS LLC.
- David Solmonson, L. J. (2014). *The 12 Bottle Bar*. New York: WORKMAN PUBLISHING COMPANY, INC.
- detikbali. (2023, Juni 8). *Bali Bungah*. Retrieved from detikbali: <https://www.detik.com/bali/bali-bungah/d-6392979/15-manfaat-jeruk-bali-bagi-kesehatan>
- Elin Herlina, N. P. (2022). *Strategi Pembelajaran*. Makassar: TOHAR MEDIA.
- Harris, N. M. (2016). *Beverages, Vinegars and Syrups*. England: Read Books Limited.
- Mardawani. (2020). *Praktis Penelitian Kualitatif Teori Dasar Dan Analisis Data Dalam Perspektif Kualitatif*. Sleman: Deepublish.
- NilaiGizi.com. (2023, Juni 8). *Gula*. Retrieved from NilaiGizi.com: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1097/nilai-kandungan-gizi-gula-putih-gula-pasir>
- NilaiGizi.com. (2023, Juni 8). *Vodka*. Retrieved from NilaiGizi.com: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1326/Vodka>
- Novia Anggraeni, I. G. (2023). *PENGANTAR BISNIS KULINER*. Makassar: TOHAR MEDIA.
- Setyorini, R. M. (2019). *BUKU SAKU PRAKARYA (Kerajinan)*. Sidoarjo : Uwais Inspirasi Indonesia.
- Somantri, R. (2022). *Teh Kekinian untuk Usaha*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Sopiah, E. M. (2022). *Salesmanship (Kepenjualan)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Stewart, A. (2013). *The Drunken Botanist*. New York: Algonquin Books.
- Sudaryono. (2021). *Statistik I*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Titis Sari Kusuma, A. D. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Usman, F. U. (2022). *Gizi dan Pangan Lokal*. Padang: Get Press.
- Utama. (2015). *Pengantar Industri Pariwisata*. Sleman: Deepublish.
- Utama, I. G. (2015). *Pengantar Industri Pariwisata*. Sleman: Deepublish.

Wiantara, I. G. (2017). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: ANDI, Anggota IKAPI.