

**MINUMAN *SPARKLING MEAD* DENGAN METODE**

***DOUBLE FERMENTATION***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

**Reza Bagas Adriawan**

Nomor Induk : 201923684

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

LEMBAR PENGESAHAN

"MINUMAN *SPARKLING MEAD* DENGAN METODE  
*DOUBLE FERMENTATION*".

NAMA : Reza Bagas Adriawan

NIM : 201923684

JURUSAN : Hospitaliti

PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



**Retno Budi Wahyuni, MM., CHE.**  
NIP:19620730 198803 2 001

Bandung, 25 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



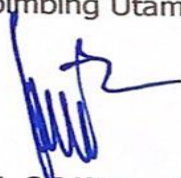
**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

# LEMBAR PENGESAHAN

## “MINUMAN SPARKLING MEAD DENGAN METODE DOUBLE FERMENTATION”.

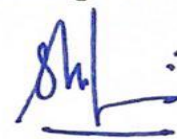
NAMA : Reza Bagas Adriawan  
NIM : 201923684  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



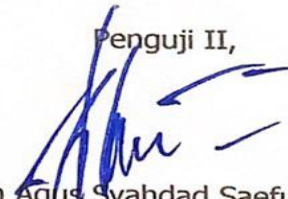
Retno Budi Wahyuni, MM., CHE.  
NIP. 19620730 198803 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 25 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., CH  
NIP. 19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Reza Bagas Adriawan  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 21 November 2001  
NIM : 201923684  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

**“MINUMAN SPARKLING MEAD 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, 25 Agustus 2023



Reza Bagas Adriawan

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur dipanjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Pengasih atas segala kebbaikannya telah melimpahkan kasih, karunia, dan kehendak-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan dan menuntaskan Tugas Akhir ini dengan judul **“MINUMAN *SPARKLING MEAD* DENGAN METODE *DOUBLE FERMENTATION*”**.

Penyusunan Tugas Akhir yang penulis ajukan untuk memenuhi syarat, dan menentukan kelulusan dalam menyelesaikan studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung program studi Tata Hidang pada program Diploma III.

Pada proses pembuatan Tugas Akhir butuh usaha yang keras dalam penyusunan Tugas Akhir ini, dan penulis mengalami kesulitan dikarenakan adanya hambatan dan masalah dalam proses penyusunan Tugas Akhir yang penulis buat. Namun penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bimbingan, dukungan, bantuan, solusi dan nasehat dari berbagai pihak seperti dosen, pembimbing, dan lainnya.

Pada penyusunan Tugas Akhir ini, penulis tidak akan menyelesaikan tanpa dukungan orang-orang terdekat dan penulis tidak lupa untuk mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas pengarahannya serta bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan benar dan tepat waktu. Oleh karena itu penulis banyak mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dan sekaligus selaku pembimbing Utama yang telah memberi arahan dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir.
5. Ibu Dra.Retno Budi Wahyuni, MM.CHE Selaku pembimbing Pendamping yang telah memberikan waktu serta arahan dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir.
6. Seluruh Dosen serta Staf Administrasi Program Studi Tata Hidang yang telah memberikan ilmu, pelajaran, dukungan, dan motivasi kepada Penulis selama masa perkuliahan sampai penyusunan laporan Tugas Akhir ini.
7. Keluarga penulis yang telah memberikan motivasi dan selalu mendukung penulis dalam proses awal perkuliahan sampai penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh teman-teman penulis dari kelas TAH 6A Tata Hidang 2019 atas dukungan, doa, dan kebaikannya selama proses kegiatan awal perkuliahan sampai akhir.

9. Seluruh kerabat penulis di Politeknik Pariwisata NHI Bandung maupun di luar kampus yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang selalu memberikan motivasi kepada penulis dalam hal apapun.

Dalam proses penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari adanya kekurangan dalam pekerjaan penyusunan Tugas Akhir ini. Akhir kata, mohon dimaklumi atas kekurangan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, dan penulis mengharapkan saran atau kritik untuk perbaikan Tugas Akhir ini.

Bandung, Juli 2023

Reza Bagas Adriawan

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>PERNYATAAN MAHASISWA</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>A. Latar Belakang</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>D. Manfaat Penelitian</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>E. Metode Penelitian</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>F. Penegasan Istilah</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>A. Tinjauan Umum Mead</b> .....	Error! Bookmark not defined.
1. Pengertian <i>Mead</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Bahan Pembuatan <i>Mead</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Mead</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Tahap Pembuatan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. Kualitas Produk.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6. Faktor yang Memengaruhi Kualitas Produk .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7. Penilaian Organonoleptik.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
8. Penentuan Panelis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>



<b>B. Tinjauan Penyajian/Kemasan.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Pengertian Penyajian/Kemasan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Fungsi dan Peranan Penyajian/Kemasan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Syarat Penyajian/Kemasan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual ....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Perhitungan Biaya.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Penentuan Harga Jual.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Formulasi Resep.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Eksperimen .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti ..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. Karakteristik Panelis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6. Penilaian Panelis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Alat atau Bahan yang Digunakan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Waktu dan Suhu Penyajian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Perhitungan Biaya Bahan Baku .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Penentuan Harga Jual.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>A. Kesimpulan.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>x</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 1.1 Data Diri Panelis Perseorangan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. 1 Tahap dan Jadwal Eksperimen .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2. 1 Alat-Alat yang Digunakan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 1 Resep 1 Pembuatan Sparkling Mead Dengan Metode Double Fermentation.	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 2 Resep 2 Pembuatan Sparkling Mead Dengan Metode Double Fermentation..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 3 Resep 3 Pembuatan Sparkling Mead Dengan Metode Double Fermentation..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 4 Resep 4 Pembuatan Sparkling Mead Dengan Metode Double Fermentation.	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 5 Tahap Persiapan Eksperimen.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 6 Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 7 Skala Nilai .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 8 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 1 Pembuatan Sparkling Mead dengan Menggunakan 600ml Natural Raw Honey.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 9 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 2 Pembuatan Sparkling Mead dengan Menggunakan 400ml Natural Raw Honey.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 10 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 3 Pembuatan Sparkling Mead dengan Menggunakan 600ml Madu Acacia .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 11 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 4 Pembuatan Sparkling Mead dengan Menggunakan 400ml Madu Acacia .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3. 12 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Resep 1 Pembuatan Sparkling Mead Menggunakan 600ml Natural Raw Honey.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

Tabel 3. 13 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Resep 2 Pembuatan Sparkling Mead  
Menggunakan 400ml Natural Raw Honey..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3. 14 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Resep 3 Pembuatan Sparkling Mead  
Menggunakan 600ml Madu Acacia ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3. 15 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Resep 4 Pembuatan Sparkling Mead  
Menggunakan 400ml Madu Acacia ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3. 16 Biaya Bahan Baku Pembuatan Sparkling Mead dengan Metode Double Fermentation ...**Error!  
Bookmark not defined.**

Tabel 3. 17 Biaya Peralatan Pembuatan Sparkling Mead dengan Metode Double Fermentation .....**Error!  
Bookmark not defined.**

Tabel 3. 18 Perhitungan Harga Pokok Penjualan ..... **Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR PUSTAKA

- Betty, & Tjutju. (2008). *Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera*.
- Darmadi, H. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Sosial*. Bandung: Alfabet.
- Hakim, L. (2015). *Rempah dan Herbal*. Yogyakarta: Deandra Creative.
- K.A. Jacques, P. (2003). *The Alcohol Textbook* (4TH ed.). Nottingham University Press.
- Kotler. (2001). *Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan Kontrol*. Jakarta: PT. Prehallindo.
- Kotler, & Keller. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Lebon, D. (2014). *Fruit Fusion*. CreateSpace Independent Publishing Platform.
- Mulyadi. (2003). *Ekonomi Sumber Daya Manusia Dalam Perspektif*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Nasiru. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Piatz, S. (2014). *The Complete Guide to Making Mead*. Amsterdam University Press.
- Purwaji, A., Wibowo, & Muslim, S. (2016). *Pratikum Akuntansi Biaya Kertas kerja*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rahmandi. (2015). PENINGKATAN KETERAMPILAN MEMBACA PERMULAAN DENGAN MENGGUNAKAN MEDIA KARTU HURUF PADA SISWA KELAS 1 SEKOLAH DASAR NEGERI 1 KENDALSARI KLATEN. 12.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunyoto, D. (2013). *Metodologi Penelitian Akuntansi*. Bandung: PT Refika Aditama Anggota Ikapi.
- Suranto, & widiarti. (2019). *Konsep Mutu dan Manajemen Pendidikan Vokasi*. Semarang: PT. Alprin.

Wiantara, I. G. (2018). *Bartending & Mixology*. Penerbit ANDI.

Zimmerman, J. (2015). *Make Mead Like A Viking*. Chelsea Green.