

**INOVASI PEMBUATAN MINUMAN *WHITE RUSSIAN*  
COCKTAIL MENGGUNAKAN METODE *CLARIFYING***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III



Oleh:

**VALLERY YULIA**  
**Nomor Induk: 201822794**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI TATA HIDANG  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG  
2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : VALLERY YULIA  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/14 FEBUARI  
NIM : 201822794  
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini Saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul:

**“INOVASI PEMBUATAN *WHITE RUSSIAN COCKTAIL* MENGGUNAKAN METODE *CLARIFYING*”** Tulisan ini ialah hasil dari penelitian dan karya pribadi saya sendiri, bukan merupakan hasil dari menjiplak, mengutip, atau menyusun oleh orang atau pihak lain, serta tidak melanggar peraturan akademik yang diterapkan di STP Bandung dan etika dalam masyarakat ilmiah, kecuali jika ada arahan dari Tim Pembimbing.

2. Tugas Akhir ini tidak mengandung karya atau pendapat yang telah dihasilkan atau disampaikan oleh individu atau entitas lain, kecuali jika secara eksplisit disebutkan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan sumbernya, nama pengarang, dan mencantumkannya dalam daftar pustaka.

3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan jujur. Jika dalam naskah Tugas Akhir ini terdapat pelanggaran terhadap apa yang telah saya nyatakan sebelumnya, pelanggaran terhadap etika keilmuan, atau ada klaim terhadap orisinalitas naskah ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh melalui karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan peraturan-peraturan terkait lainnya.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Juni 2023

Yang membuat pernyataan,

  
5BAKX492278185  
Vallery Yulia

## KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur, penulis mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis berhasil menyelesaikan tugas akhir ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada program D-III Jurusan Hospitaliti program studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas akhir ini, yang memiliki karakter pada eksperimen, berhasil diselesaikan dengan penerapan kreativitas dan pengetahuan yang diperoleh dan dipelajari selama menjalani masa pembelajaran di program studi Manajemen Tata Hidang. Penulisan Tugas Akhir ini menjadi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan kurikulum studi di Program Studi Manajemen Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dimana penulis telah belajar dan memperoleh ilmu selama masa kuliah.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc. sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Dr. Er Ummi Kalsum, M.M.Par. CHRMP. sebagai Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE sebagai Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom.,M.M.Par.,CHE. sebagai Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta pembimbing utama untuk membantu, memberikan masukan berharga, dan memberikan motivasi selama proses penulisan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Deden Rudy Mustafa,S.sos.,MM sebagai pembimbing pendamping yang telah menyediakan waktu dan bimbingan untuk membantu, memberikan masukan berharga, serta memberikan motivasi selama proses penulisan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh dosen, tenaga pengajar, dan staff administrasi khususnya pada Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Seluruh teman belajar Program Studi Tata Hidang atas bantuan dan dukungannya hingga Tugas Akhir ini dapat berjalan dengan baik.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, penulis mengucapkan banyak terima kasih sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

Dengan rendah hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat menghargai kritik dan saran yang konstruktif dari berbagai pihak. Harapannya, Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pembaca yang mengaksesnya.

Bandung, Juni 2023

Penulis

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : VALLERY YULIA  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/14 FEBUARI  
NIM : 201822794  
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini Saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul:  
“**INOVASI PEMBUATAN *WHITE RUSSIAN COCKTAIL* MENGGUNAKAN METODE *CLARIFYING***” Tulisan ini ialah hasil dari penelitian dan karya pribadi saya sendiri, bukan merupakan hasil dari menjiplak, mengutip, atau menyusun oleh orang atau pihak lain, serta tidak melanggar peraturan akademik yang diterapkan di STP Bandung dan etika dalam masyarakat ilmiah, kecuali jika ada arahan dari Tim Pembimbing.
2. Tugas Akhir ini tidak mengandung karya atau pendapat yang telah dihasilkan atau disampaikan oleh individu atau entitas lain, kecuali jika secara eksplisit disebutkan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan sumbernya, nama pengarang, dan mencantumkannya dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan jujur. Jika dalam naskah Tugas Akhir ini terdapat pelanggaran terhadap apa yang telah saya nyatakan sebelumnya, pelanggaran terhadap etika keilmuan, atau ada klaim terhadap orisinalitas naskah ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh melalui karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan peraturan-peraturan terkait lainnya.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Juni 2023  
Yang membuat pernyataan,

Vallery Yulia

## LEMBAR PENGESAHAN

### PEMBUATAN *WHITIE RUSSIAN* MENGGUNAKAN METODE *CLARIFYING*

NAMA : VALLERY YULIA  
NIM : 201822794  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Mengetahui,

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



**Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM**  
NIP: 19690718 19910 3 1 009

Bandung, 30 Juni 2023

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.**  
NIP. 19730723 199503 2'001



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR.....	ii
PERNYATAAN MAHASISWA .....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Metode Penelitian Eksperimen.....	4
F. Penegasan Istilah .....	7
BAB II LANDASAN TEORI .....	8
A. Tinjauan Produk .....	8
B. Tinjauan Penyajian/Kemasan .....	17
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Harga Jual .....	17
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	19
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	19
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan .....	36
BAB IV PENUTUP .....	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA .....	42
DAFTAR LAMPIRAN .....	44

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>		<b>Halaman</b>
2. 1	VODKA .....	9
2. 2	KAHLUA.....	9
2. 3	GULA PASIR .....	10
3. 1	TAHAP PROSES PEMBUATAN CREAM WASHED VODKA .....	21
3. 2	WHITE RUSSIAN GLASS .....	26
3. 3	OLD FASHIONED GLASS .....	36

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>		<b>Halaman</b>
1. 1	TAHAPAN DAN JADWAL EKSPERIMEN .....	6
2. 1	KANDUNGAN PADA GULA PASIR .....	10
2. 2	PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN CREAM WASHED VODKA.....	11
2. 3	PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN KAHLUA COFFE FOAM.....	12
3. 1	RESEP CREAM WASHED VODKA.....	20
3. 2	RESEP KAHLUA COFFEE FOAM .....	21
3. 3	TAHAPAN PERSIAPAN PEMBUATAN CREAM WASHED VODKA .....	22
3. 4	TAHAP PELAKSANAAN PEMBUATAN KAHLUA COFFEE FOAM .....	23
3. 5	TAHAP PENYELESAIAN PEMBUATAN CLARIFIED WHITE RUSSIAN.....	25
3. 6	DAFTAR PANELIS KONSUMEN .....	27
3. 7	DAFTAR PANELIS TERLATIH.....	28
3. 8	SKALA KUESIONER.....	30
3. 9	HASIL KUESIONER PANELIS AHLI TERHADAP PRODUK WHITE RUSSIAN MENGGUNAKAN METODE CLARIFYING.....	31
3. 10	HASIL KUESIONER PANELIS KONSUMEN TERHADAP PRODUK WHITE RUSSIAN MENGGUNAKAN METODE CLARIFYING.....	34
3. 11	BAHAN BAKU .....	38
3. 12	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN .....	38
3. 13	HASIL PENENTUAN HARGA JUAL PER SERVING .....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>		<b>Halaman</b>
1.1	Biodata penulis .....	44
1.2	KUESIONER TENTANG PEMBUATAN WHITE	
1.3	RUSSIAN MENGGUNAKAN METODE	
1.4	CLARIFYING.....	45
1.6	CV PANELIS TERLATIH I.....	46
1.7	CV PANELIS TERLATIH II.....	47

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, 2013. *Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Atmodjo, Marsum Widjojo. 2002. *Bar, Minuman dan Pelayanannya* Edisi II. Yogyakarta: Andi
- Drucker, Peter. 2012. *Inovasi dan Kewiraswastaan*. Jakarta: Erlangga
- Ethica. 2020. *Buku Ajar Teori Kimia Analitik Teknologi Laboratorium Medis*. Yogyakarta: DEEPUBLISH
- Gardjito, Djuwardi, dan Harmayanti. 2013. *Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada
- Hansen dan Mowen. 2001. *Manajemen Biaya*, Buku II. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Hasan, Alwi. 2005. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Isdarmanto. 2016. *Dasar-dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Gerbang Media
- Juran, dan Blanton. 1999. *Juran's Quality Handbook*, Fifth Edition. New York: McGraw-Hill.
- Makmur dan Thahier, Rohana. 2015. *Inovasi dan Kreativitas Manusia*, Bandung: PT. Refika
- Margono. 2004. *Metodologi Penelitian Pendidikan*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya* Edisi ke 5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- Mustofa, 2009, *Pedoman Menulis Proposal Skripsi dan Tesis*, Yogyakarta.: Panji Pustaka
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suparno, Paul. 2007, *Metodologi Pembelajaran Fisika*, Yogyakarta: Universitas Sanata Darma
- Tristan, Stepheson. 2015. *The Curious Barista's Guide to Coffee*. New York: Ryland Peters & Small.

Umar, Husein. 2003. *Metode Riset Perilaku Konsumen Jasa*. Jakarta: Penerbit Ghalia.

Usman. 2022. Karakteristik Organoleptik Daging Sapi dengan Pemberian Minyak Cengkeh. *Jurnal Arokompleks Tolis*. 2 (2): 31-35