

***TOP UP STROBERI MENGGUNAKAN METODE
ESPUMA PADA SIGNATURE COCKTAIL***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menyelesaikan studi pada

Program Diploma III



Oleh :

ADYA CHANDRA RUHIAT

Nomor Induk: 2020407064

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Adya Chandra Ruhiat
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 30 Maret 2001
NIM : 2020407064
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: "**Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail**" ini merupakan hasil karya 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 sebagai mestinya.

Bandung, 04 Januari 2024
Yang membuat pernyataan,



Adya Chandra Ruhiat

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

TOP UP STROBERI MENGGUNAKAN METODE ESPUMA PADA SIGNATURE COCKTAIL

NAMA : ADYA CHANDRA RUHIAT
NIM : 2020407064
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 22 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"TOP UP STROBERI MENGGUNAKAN METODE *ESPUMA* PADA *SIGNATURE COCKTAIL*"

NAMA : ADYA CHANDRA RUHIAT
NIM : 2020407064
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE., MM

Pembimbing Pendamping,



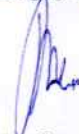
Dodi Affandi, SS., MM.Par
NIP. 19781015 200502 1 001

Penguji I,



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710606 199603 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 26 Februari 2024

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. 19710606 199603 1 001



KATA PENGANTAR

Dalam kesempatan kali ini, dengan rasa syukur dan juga kerendahan hati, saya selaku penulis ingin menyampaikan bahwa Tugas Akhir yang dilakukan dan disusun dengan judul “*Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail*” akan dilaksanakan dengan tujuan untuk memperoleh pengetahuan yang lebih luas dan juga mendalam khususnya untuk penulis sendiri dalam bidang layanan makanan dan minuman.

Tugas Akhir ini telah dilakukan dengan banyak dukungan dan juga bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih untuk beberapa pihak yang telah bersedia memberikan bantuan dan juga dukungan yang sangat besar dalam Tugas Akhir ini, yang diantaranya:

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., M.P.Par., CHE. 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
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku Pembimbing utama penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.
6. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par. selaku Pembimbing pendamping penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.
7. Seluruh Dosen dan Bagian Administrasi Program Studi Tata Hidang yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.
8. Orang Tua dari penulis sendiri, yang telah mendukung penulis secara penuh dalam beberapa aspek selama perkuliahan berlangsung dan selama penelitian dilaksanakan.

9. Segenap teman – teman mahasiswa dari kelas TAH – 6B dan Enhai *Bartender Club* yang telah memberikan dukungan selama perkuliahan berlangsung dan selama penelitian ini dilaksanakan.

Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat untuk pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang layanan makanan dan minuman. Tugas Akhir ini juga diharapkan dapat menjadi solusi untuk para pelaku usaha dalam menyelesaikan suatu masalah ataupun dalam mengambil sebuah keputusan.

Bandung, 04 Januari 2024

Adya Chandra Ruhiat

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Metode Eksperimen	9
F. Penegasan Istilah	12
BAB II LANDASAN TEORI	14
A. Tinjauan Tentang Produk	14
1. Pengertian Produk.....	14
2. Bahan Produk.....	16
3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk.....	20
4. Tahapan/Proses Pembuatan.....	22
5. Kualitas Produk.....	25
6. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	26
7. Penilaian Organoleptik.....	27
8. Penentuan Panelis.....	28
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan	29
1. Pengertian Penyajian.....	29
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan.....	29
3. Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan.....	29
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	30
1. Perhitungan Biaya.....	30
2. Penentuan Harga Jual.....	30
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	33
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	33
1. Formulasi Resep.....	33
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen.....	35
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	40
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti.....	42
5. Karakteristik Panelis.....	45
6. Penilaian Panelis.....	46
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	58
1. Alat Atau Bahan Yang Digunakan.....	58
2. Waktu Dan Suhu Penyajian.....	58
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	59
1. Perhitungan Biaya.....	59
2. Penentuan Harga Jual.....	64
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	67
A. Kesimpulan	67

B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	70

DAFTAR TABEL

TABEL 1 ALAT-ALAT YANG DIGUNAKAN UNTUK MEMBUAT <i>SIGNATURE COCKTAIL</i>	20
TABEL 2 ALAT-ALAT YANG DIGUNAKAN UNTUK MEMBUAT <i>ESPUMA</i>	21
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>ESPUMA 1</i>	33
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>ESPUMA 2</i>	34
TABEL 5 STANDAR RESEP <i>ESPUMA 3</i>	34
TABEL 6 STANDAR RESEP <i>SIGNATURE COCKTAIL</i>	35
TABEL 7 PROSES PEMBUATAN <i>ESPUMA</i>	35
TABEL 8 PROSES PEMBUATAN <i>SIGNATURE COCKTAIL</i>	39
TABEL 9 KRITERIA ANGKA PENILAIAN KUESIONER	43
TABEL 10 SKALA KUESIONER	47
TABEL 11 PENILAIAN PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP RESEP 1	49
TABEL 12 PENILAIAN PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP RESEP 2	50
TABEL 13 PENILAIAN PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP RESEP 3	51
TABEL 14 SKALA KUESIONER	53
TABEL 15 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 1	54
TABEL 16 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 2	56
TABEL 17 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 3	57
TABEL 18 PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU RESEP 1	59
TABEL 19 PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU RESEP 2	60
TABEL 20 PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU RESEP 3	61
TABEL 21 PERHITUNGAN BIAYA <i>SIGNATURE COCKTAIL</i> KESELURUHAN RESEP 1	62
TABEL 22 PERHITUNGAN BIAYA <i>SIGNATURE COCKTAIL</i> KESELURUHAN RESEP 2	62
TABEL 23 PERHITUNGAN BIAYA <i>SIGNATURE COCKTAIL</i> KESELURUHAN RESEP 3	63
TABEL 24 PERHITUNGAN BIAYA DAN PERALATAN	64

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>BEVERAGE CLASSIFICATION</i>	2
---	---

DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, S. (2023, Februari 11). *Apa Itu Espuma, Komponen Makanan yang sering Disebut di Masterchef Indonesia?* Retrieved from Kompas.com: <https://amp.kompas.com/food/read/2023/02/11/172357675/apa-itu-espuma-komponen-makanan-yang-sering-disebut-di-masterchef-indonesia>
- Arnold, D. (2014). *Liquid Intelligence : The Art and Science of the Perfect Cocktail*. New York: W. W. Norton & Company.
- Ayustaningwarno, F. (2014). In *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi* (pp. 1-2). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badudu, J. S., & Zain, S. M. (2013). In *Kamus umum bahasa Indonesia* (p. 1092). Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Bahri, S. (2018). In *Metodologi Penelitian Bisnis* (p. 92). Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- BCcampus. (2015). *Modern Pastry and Plated Dessert Techniques*. Victoria: Pressbooks.com.
- Belobradic, M. (2023, Februari 27). *What is a Signature Cocktail?* Retrieved from Grand One Lounge: <https://www.grandonelounge.com/blog/what-is-a-signature-cocktail>
- Betty, & Sofiah, T. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Blumenthal, H. (2008). In *The Fat Duck Cookbook* (p. 112). Berkshire: Bloomsbury USA.
- Bottura, M. (2014). In *Never Trust A Skinny Italian Chef* (p. 212). Modena: Phaidon Press.
- Bule, M., Ronny, H., & Satriatama, J. (2023). *The Cocktail Club*. Retrieved from The Union Group: <https://cms-urea-lss9.antikode.dev/app/uploads/2023/03/TCC-COCKTAIL-MENU-VOL-II.pdf>
- Craddock, H., & Davies, R. (2018). In *The Savoy Cocktail Book* (p. 10). London: Dover Publications.
- Diani. (2017). Pengaruh Perbedaan Jenis Bahan Pengental terhadap Karakteristik dan Aroma Asam Durian Bubuk dari Dua Metode Pengeringan. 2.
- Difford, S. (2016). Mojito Cocktail History. *Diffords Guide*.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). Menyajikan Minuman Alkohol dan Non Alkohol. In *Restoran* (p. 424). Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

- Etika, N. M. (2021, April 19). *Mengenal Xanthan Gum, Zat Pengental yang Ternyata Punya Banyak Manfaat Kesehatan*. Retrieved from hello sehat: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/xanthan-gum-adalah/>
- Gautam, K. K. (2015). Beverage Classification. *FOOD & BEVERAGE SERVICE*, <https://ihmkolkatafoodandbeveragenotes.blogspot.com/2015/05/beverage-classification.html>.
- Harnanto. (2017). In *Akuntansi Biaya* (p. 28). Yogyakarta: Andi Offset.
- Hellmich, M. (2006). In *Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails* (pp. 76-88). California: Chronicle Books.
- Herbst, S. T. (2019). In *The Food Lover Companion* (p. 116). United States: Barron's Educational Series.
- Isdarmanto. (2016). Bartending. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara.
- Julianti, S. (2014). In *The Art Of Packaging* (p. 15). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Keller, K. L. (2016). In *Marketing management (15th Edition/Global Edition)* (p. 363). Essex: Pearson.
- Keller, T. (2009). In *Ad Hoc at Home* (p. 222). Yountville: Artisan.
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2020). In *Good Sensory Practices dan Bias Panelis* (pp. 7-8). Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Kos, K. (2021, Juni 10). *Cocktail Time with Kevin Kos*. Retrieved from New York Sour with Wine Foam: <https://www.kevinkos.com/recipes/search/new%20yor>
- Kos, K. (2023, June 02). *The Blue Hawaii, Will it be Better Upside Down?* Retrieved from Cocktail Time With Kevin Kos: <https://www.kevinkos.com/post/inverted-blue-hawaii>
- Kotler, & Armstrong, G. (2012). In *Prinsip-Prinsip Pemasaran* (p. 667). Jakarta: Erlangga.
- Lersch, M. (2014). In *Texture - A hydrocolloid recipe collection* (pp. 32-95). San Francisco: Khymos.
- Lestari, W., & Permana, D. B. (2017). In *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial* (p. 158). Jakarta: Rajawali Pers.
- Madi. (2018). In *Metodologi Penelitian* (p. 55). Makassar: Gunadarma Ilmu.
- Mangkoesebroto, G. (2020). In *Ekonomi Publik* (p. 57). Yogyakarta: BPFPE.
- Marcus, L. (2023, July 27). *Asia's Best Bar For 2023 Announced*. Retrieved from CNN travel: <https://amp.cnn.com/cnn/travel/asia-best-bars-2023-intl-hnk/index.html>

- Margono. (2010). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Mulyadi. (2016). In *Sistem Informasi Akuntansi* (p. 275). Jakarta: Salemba Empat Jakarta Selatan.
- Priherdityo, E. (2016, february 24). *Indonesia Berpotensi Jadi Destinasi Cocktail Dunia*. Retrieved from CNN Indonesia:
<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160222212220-262-112724/indonesia-berpotensi-jadi-destinasi-cocktail-dunia>
- Rada, K. (2019). Why You Should Serve Signature Cocktails in Your Bar. *accelentertainment*, 1.
- Rochim, A. (2019, Oktober 3). *Industri Minuman Tumbuh Lampau 22%, Kinerjanya Terus Dipacu lewat Inovasi*. Retrieved from Kementerian Perindustrian Republik Indonesia:
<https://kemenperin.go.id/artikel/21118/Industri-Minuman-Tumbuh-Lampau-22,-Kinerjanya-Terus-Dipacu-lewat-Inovasi>
- Santika, E. F. (2023, Juni 20). *10 Provinsi Penghasil Stroberi Terbesar Nasional (2022)*. Retrieved from databoks:
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/06/20/inilah-provinsi-penghasil-stroberi-terbesar-nasional-2022-jawa-barat-teratas>
- Santoso, J. B. (2019). \PENGARUH KUALITAS PRODUK, KUALITAS PELAYANAN, DAN HARGA TERHADAP KEPUASAN DAN LOYALITAS KONSUMEN (STUDI PADA KONSUMEN GEPREK BENSU RAWAMANGUN). *Jurnal Akuntansi dan Manajemen Vol 16*, 130.
- Schenkelaars, E., Klompmaker, I., & Laar, T. V. (2010). *Molecular Gastronomy - Science in the Kitchen*. Wageningen: Wageningen University.
- Setyadin. (2013). In *Metode Penelitian Kualitatif : Teori dan Pratik* (p. 160). Jakarta: Bumi Aksara.
- Stankov. (2021). Physical and sensory characteristics of edible foams obtained with nitrous oxide. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 3.
- Sugiyono. (2017). In *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (pp. 142-476). Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). In *Metode Penelitian Kuantitatif* (p. 152). Bandung: Alfabeta.
- Sunandar, Y. P. (2022, 3 21). *Mengenal Lima Jenis Stroberi khas Wilayah Bandung*. Retrieved from WALUNGAN:
<https://walungan.org/2022/03/21/mengenal-lima-jenis-stroberi-khas-wilayah-bandung/>
- Suwarno, B. (1987). In *Metode Penelitian* (p. 23). Jakarta: Bina Aksara.

- The Cheeky Monkey Recipe Book*. (2013).
- Wardhani, A. K. (2012). Mereguk Segar dan Uniknya Mojito. *Tribun Lifestyle*.
- Wilson. (2004). In *Beverages in nutrition and health*. New Jersey: Humana Press.
- Winnarko, H. (2020). In *Modul Operasional Bar* (p. 109). Balikpapan: Politeknik Negeri Balikpapan.
- Yafie, A. S., Suharyono, & Abdillah, Y. (2016). PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN KUALITAS JASA TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN (StudiapadaPelanggan Food and Beverage 8 Oz Coffee Studio Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 13.
- Yanuar, W. (2020). *Bartender dan Barista Modul*. Subang: Subang International Hotel Institute.