

# **Pengembangan Kecombrang Menjadi Flavored**

*Liqueur*

## **TUGAS AKHIR**

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



Oleh:

**RIO FREDIANSYAH**

**NIM : 2020407041**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI TATA HIDANG  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG 2024**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rio Frediansyah  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 3 Febuari 2002  
NIM : 2020407041  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
PENGEMBANGAN KECOMBRANG MENJADI FLAVORED 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 19 Desember 2023

Yang n:



## LEMBAR PENGESAHAN

"PENGEMBANGAN KECOMBRANG MENJADI FLAVORED LIQUEUR"

NAMA : Rio Frediansyah  
NIM : 2020407041  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 21 Desember 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN KECOMBRANG MENJADI FLAVORED LIQUEUR"

NAMA : Rio Frediansyah  
NIM : 2020407041  
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

  
Dhonny Yusuf Angler, S.Sos., M.M.Par.  
NIP: 196102261996031001

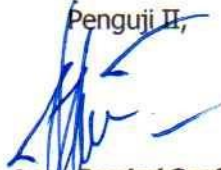
Pembimbing Pendamping,

  
Dra Retno Budi Wahyuni, MM.CHE  
NIP:196207301988032001

Penguji I,

  
Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.  
NIP 19560720 199203 1 001

Penguji II,

  
Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Pa  
NIP 19710506 199803 1 001

Bandung, 19 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., CHE



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan karunia-Nya yang melimpah sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program diploma III Jurusan Hospitaliti di Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang bertopik eksperimen

atau perencanaan usaha dengan judul **“Pengembangan Kecombrang Menjadi *Flavored liqueur*”**

Pada kesempatan berharga ini dengan penuh kerendahan hati serta rasa hormat, penulis hendak mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang bersedia memberikan bantuan untuk penulis baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis jugaingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM. Par., CHE selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST,Par., MP.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti PoliteknikPariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom. MM. Par., CHE selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par. selaku pembimbing utama penulis yang sudah memberikan bimbingan, arahan serta motivasi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

6. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE selaku pembimbing pendamping penulis yang juga telah sabar meluangkan waktu dan tenaganya untuk membimbing sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Kepada orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan nasehat, memberikan doa dan motivasi kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Seluruh dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang namanya tidak dapat disebutkan penulis satu persatu yang sangat penulis hormati, dengan segala pembelajaran dan bimbingan yang telah diberikan kepada penulis selama masa pembelajaran di kampus sehingga penulis memiliki bekal yang sangat bermanfaat selama pembelajaran.
9. Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis sudah berusaha semaksimal mungkin, tentunya masih banyak kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki, oleh karena itu diharapkan saran dan kritik untuk membangun kesempurnaan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini Bermanfaat.

Bandung, 4 Januari 2024

Rio Frediansyah

## DAFTAR ISI

|   | Halaman |
|---|---------|
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                               | i       |
| DAFTAR ISI.....   | iii     |
| DAFTAR GAMBAR .....                                       | v       |
| DAFTAR TABEL.....   | vii     |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                      | viii    |
| <b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....                            | 1       |
| A. Latar Belakang Masalah.....                            | 1       |
| B. Rumusan Masalah .....                                  | 8       |
| C. Tujuan Penelitian .....                                | 9       |
| D. Manfaat Penelitian .....                               | 9       |
| E. Metode Eksperimen .....                                | 10      |
| 1. Pengertian Eksperimen.....                             | 10      |
| 2. Teknik dan Alat Pengumpulan data .....                 | 11      |
| 3. Populasi dan Teknik Penarikan Sample .....             | 12      |
| 4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen .....                    | 12      |
| F. Penegasan Istilah.....                                 | 13      |
| <b>BAB 2 LANDASAN TEORI</b> .....                         | 15      |
| A. Tinjauan Umum Produk .....                             | 15      |
| 1. Pengertian Produk .....                                | 15      |
| 2. Bahan Pembuatan Produk .....                           | 15      |
| 3. Peralatan yang di gunakan dalam pembuatan produk ..... | 16      |
| 5. Tahapan / Proses Pembuatan.....                        | 20      |

|  |           |
|--|-----------|
| 6. Kualitas yang Direncanakan.....                         | 20        |
| 7. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Barang .....   | 20        |
| 8. Penilaian Organoleptik.....                             | 21        |
| 9. Hasil Uji Inderawi .....                                | 22        |
| B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....                       | 23        |
| 1. Pengertian Penyajian/Kemasan: .....                     | 23        |
| 2. Fungsi dan Peranan Penyajian/ Kemasan.....              | 24        |
| 3. Syarat-Syarat Penyajian/ Kemasan .....                  | 24        |
| <b>BAB 3 ANALISIS DAN PEMBAHASAN .....</b>                 | <b>27</b> |
| A. Analisis Pembahasan Eksperimen .....                    | 27        |
| 1. Formulasi Resep.....                                    | 27        |
| 2. Tahap Pembuatan Produk .....                            | 29        |
| 3. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Peneliti ..... | 34        |
| 4. Karakteristik Panelis .....                             | 34        |
| 5. Hasil Keseluruhan Uji Inderawi Produk .....             | 37        |
| B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/ Kemasana .....        | 38        |
| 1. Alat atau Bahan yang Digunakan.....                     | 38        |
| 2. Waktu dan Suhu Penyajian .....                          | 39        |
| C. Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual .....        | 39        |
| 1. Perhitungan Biaya .....                                 | 39        |
| 2. Penentuan Harga Jual .....                              | 42        |
| <b>BAB 4 SIMPULAN DAN SARAN.....</b>                       | <b>44</b> |
| A. Simpulan .....  | 44        |
| Daftar pustaka .....                                       | 47        |
| Lampiran .....   | 49        |



## DAFTAR GAMBAR

| GAMBAR                               | HALAMAN |
|--------------------------------------|---------|
| 1.1 Bagan Klasifikasi Beverage ..... | 1       |
| 2.1 <i>Knife</i> .....               | 16      |
| 2.2 <i>Cutting Board</i> .....       | 16      |
| 2.3 <i>Long Bar Teaspoon</i> .....   | 16      |
| 2.4 <i>Digital Scale</i> .....       | 16      |
| 2.5 <i>Coffee Filter</i> .....       | 17      |
| 2.6 <i>Strainer</i> .....            | 17      |
| 2.7 <i>Funnel</i> .....              | 17      |
| 2.8 <i>Bottle</i> .....              | 17      |
| 2.9 <i>Jar</i> .....                 | 17      |
| 2.10 <i>Thhermometer</i> .....       | 18      |
| 2.11 <i>Zippbag</i> .....            | 18      |
| 2.12 <i>Stove</i> .....              | 18      |
| 2.13 <i>Pot</i> .....                | 18      |
| 3.1 <i>Persiapan</i> .....           | 29      |

|  |    |
|--|----|
| 3.2 Memotong kecombrang .....                              | 29 |
| 3.3 Mengukur Suhu Air .....                                | 29 |
| 3.4 <i>Vodka</i> dan Kecombrang Dalam <i>Zippbag</i> ..... | 30 |
| 3.5 Porses <i>Sous Vide Vodka</i> Kecombrang .....         | 30 |
| 3.6 <i>Infusion</i> .....                                  | 31 |
| 3.7 Penyelesaian.....                                      | 32 |
| 3.8 Kemasan Yang Digunakan .....                           | 3  |

## DAFTAR TABEL

| TABEL  | Halaman |
|--|---------|
| 1.1 Komposisi Bunga Kecombrang .....                   | 7       |
| 1.2 Komposisi Liqueur Pisang Ambon.....                | 8       |
| 2.1 Peralatan Pembuatan Produk .....                   | 17      |
| 2.2 Bobot Nilai Kuesioner .....                        | 22      |
| 3.1 Pembuatan <i>Flavored Liqueur</i> Kecombrang.....  | 27      |
| 3.2 Tahapan Eksperimen.....                            | 29      |
| 3.3 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih (n=30)..... | 35      |
| 3.4 Hasil Penilaian Panelis Terlatih (n=2) .....       | 36      |
| 3.5 Perhitungan Biaya Peralatan .....                  | 39      |
| 3.6 Perhitungan Bahan Baku.....                        | 40      |
| 3.7 Perhitungan Harga Jual .....                       | 41      |

## Daftar Lamparian

| Lampiran                             | Halaman |
|--------------------------------------|---------|
| 1 Lampiran Uji Lab.....              | 50      |
| 2 Lampiran CV Panelis Terlatih ..... | 51      |
| 3 Lampiran Bio Data.....             | 52      |
| 4 Lampiran Turnitin.....             | 53      |

## Daftar pustaka

- Adams, M. R., & Moss, M. O. (2008). *Food microbiology*. Cambridge : Royal Society of Chemistry.
- Baldwin, D. E. (2015). Sous Vide Cooking: A Review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15-30.
- Chambers IV, E., & Koppel, K. (2007). Associations of volatile compounds with sensory aroma and flavor: The complex nature of flavor. *Molecules*, 2484-2504.
- Conigliaro, T. (2013). *The Cocktail Lab: Unraveling the Mysteries of Flavor and Aroma in Drink, with Recipes*. Ten Speed Press.
- Dijksterhuis, G, Hossain, M. B, & de Wijk, R. A. (2004). Consumers' expectations and perceptions of apple crispness are closely related. *Journal of Sensory Studies*, 441-457.
- Erdogdu, F. (2018). *Optimization in Food Engineering*. Boca Raton: CRC Press.
- Jackson, R. S. (2014). *Wine Science: Principles and Applications (Food Science and Technology)* (Vol. 4th). Academic Press.
- Jaeger, S. R, & MacFie, H. J. H. (2001). Consumer expectations and perceptions of meat and meat product quality. *Meat Science*,. 59(1), 5-17.
- Klimchuk, M. R., & Krasovec, S. A. (2013). *Packaging Design: Successful Product Branding From Concept to Shelf*. John Wiley & Sons.
- Meilgaard, M. C. (2014). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Mulyadi. (2023). *Sistem Akuntansi* (Vol. 4). Penerbit Salemba.

Schloss, A. (2013). *Homemade Liqueurs and Infused Spirits: Innovative Flavor Combinations, Plus Homemade Versions of Kahlúa, Cointreau, and Other Popular Liqueurs*. Storey Publishing, LLC.

Setyanto, N. W., & Lukodono, R. P. (2017). *Teori dan aplikasi desain eksperimen taguchi*. Malang: UB Press.

Sugiono. (2010). *Metode Penelitian Kualitataif dan R&D*. 20.

Walton, S. (2003). *The Bartender's Guide To Cocktails & Mixed Drinks*. Barnes & Noble.