

**PEMBUATAN *LIQUEUR* BERBAHAN DASAR GILBEY'S
VODKA DAN BUAH ALKESAH DENGAN MENGGUNAKAN
METODE DISTILASI**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi pada
Program Diploma III



Oleh :

AHMAD GHOZY NURSANGGEH
NIM : 201621440

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR GILBEY'S VODKA DAN BUAH
ALKESAH DENGAN MENGGUNAKAN METODE DISTILASI**

NAMA : Ahmad Khozy Nursanggeh
NIM : 201621440
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 10 FEB.....2020

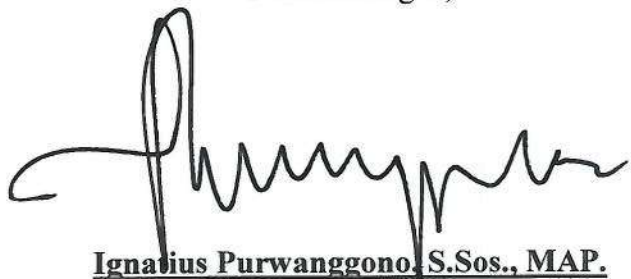
Bandung, 12/2/.....2020

Pembimbing I,



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19610226.199603.1.001.

Pembimbing II,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.
NIP. 19560720.199203.1.001.

Bandung,2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



Andar Danoya L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ahmad Khozy Nursanggeh
Tempat/Tanggal Lahir : Baturaja, 09 Mei 1997
NIM : 201621440
Program Studi : Manajemen Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **“PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR GILBEY’S VODKA DAN BUAH ALKESAH DENGAN MENGGUNAKAN METODE DISTILASI”** 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 12 Januari 2020
Yang membuat pernyataan,



Ahamd Khozy Nursanggeh
NIM : 201621440

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 GILBEY’S VODKA DAN BUAH ALKESAH DENGAN MENGGUNAKAN METODE DISTILASI”**

Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, baik secara materil maupun moril. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku ketua jurusan hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

5. Bapak Donny Yusuf Amier.S.Sos.,MM.Par sebagai Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan.
6. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP. sebagai Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan.
7. Seluruh jajaran Dosen, Instruktur dan staff Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kepada Yusuf (Bapak) dan Fatimah (Ibu) selaku orang tua penulis, yang telah memberikan dukungan baik secara materil maupun moril selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh teman-teman MTH 6A angkatan 2016 program B atas dukungan, semangat, dan persahabatan sampai Tugas Akhir ini selesai.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan penulis, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak yang berkepentingan guna penyempurnaan isi dari Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi yang memerlukannya

Bandung, 18 Desember 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	
PERNYATAAN MAHASISWA	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR BAGAN.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Teknik Pengumpulan Data	8
E. Lokasi Dan Waktu Kegiatan	10
BAB II LANDASAN TEORI.....	11
A. Tinjauan Umum Produk	12
B. Bahan Pembuat Produk	13
C. Langkah – Langkah Pembuatan Produk	21
D. Unsur – Unsur Yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	26
E. Tinjauan Kualitas	27
F. Metode Pengumpulan Data	27

G. Teknik Pengumpulan Data	29
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Pembahasan Hasil Penelitian	30
B. Hasil Uji Laboratorium	31
C. Hasil Perolehan Data Penelitian Liqueur Berbahan Dasar Gilbey's Vodka Dan Buah Alkesah	33
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. KESIMPULAN	53
B. SARAN	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Jenis – Jenis Sawo.....	5
2	Kandungan Gizi Pada Buah Sawo Belanda Atau Buah Alkesah Dalam 100 Gr.....	6
3	Bahan Utama Pembuatan Liqueur Berbahan Dasar Gilbey's Vodka Dan Buah Alkesah Dengan Metode Distilasi	16
4	Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Liqueur Berbahan Dasar Gilbey's Vodka Dan Buah Alkesah Dengan Metode Distilasi	17
5	Langkah Demi Langkah Pelaksanaan Pembuatan Liqueur Berbahan Dasar Gilbey's Vodka Dan Buah Alkesah Dengan Metode Distilasi	22
6	Penyelesaian/Akhir Dalam Pembuatan Liqueur Berbahan Dasar Gilbey's Vodka Dan Buah Alkesah Dengan Metode Distilasi.....	24
7	Informasi Kandungan Alkohol Dan Gula Produk Minuman Liqueur Berbahan Dasar Gilbey's Vodka Dan Buah Alkesah Dengan Menggunakan Metode Distilasi Per 100 Ml.....	31
8	Hasil Panelis Terlatih.....	33
9	Kategori Pertanyaan Tampilan Atau Warna.....	35
10	Kategori Pertanyaan Aroma.....	36
11	Kategori Pertanyaan Terhadap Rasa Manis.....	37
12	Kategori Pertanyaan Kadar Alkohol.....	38
13	Kategori Pertanyaan Keseluruhan Rasa Dan Kualitas.....	39

14	Kategori Perhitungan Untuk Hasil Keseluruhan.....	40
15	Hasil Panelis Tidak Terlatih.....	43
16	Kategori Pertanyaan Tampilan Atau Warna.....	45
17	Kategori Pertanyaan Aroma.....	46
18	Kategori Pertanyaan Terhadap Rasa Manis.....	47
19	Kategori Pertanyaan Kadar Alkohol.....	48
20	Kategori Pertanyaan Keseluruhan Rasa Dan Kualitas	49
21	Kategori Perhitungan Untuk Hasil Keseluruhan.....	50

DAFTAR BAGAN

Bagan		Halaman
1	Skema Pembuatan Liqueur Berbahan Dasar Gilbey's Vodka Dan Buah Alkesah Dengan Metode Distilasi	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Data panelis terlatih.....	58
2	Kuesioner panelies.....	59
3	Hasil Uji Laboratorium	61
4	CV panelis terlatih	62
5	Biodata Penulis	66

DAFTAR PUSTAKA

- Adil. (2010, Desember 09). *Gilbey's Discover The International Spirit*. Retrieved from Info Gaya Harian: <http://infogaya-harian.blogspot.com/2010/12/gilbeys-discover-international-spirit.html>
- basuno. (2011, juni 06). *budidaya tanaman sawo*. Retrieved from Kpcipaku: <https://kpcipaku.wordpress.com/budidaya/sawo/>
- Buglass, A. J. (2010). *Handbook of Alcoholic Beverages : Technica, Analytical and Nutritional Aspects, Vol. I and II*. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd, Chichester.
- Marianski Stanley dan Marianski Adam. 2012. *Home Production of Vodkas, Infusions & Liqueurs*. Florida : Bookmagic LLC.
- coombs, J. H. (1965). *careers behind the bar volume one*. london: barrie book . Ltd.
- DegGroff. (2002). *The craft of The Cocktail*. New York: Clarkson N. Potter.
- Harris, Neil Marion 2016 . *Beverages, Vinegars and Syrups*. United Kingdom : Read Books Ltd.
- Hellmich, M. (2006). *The Ultimate Bar Book*. Cina: Arthur Mount.
- Katsigris, c., & Thomas, C. (2012). *The Bar & Beverage Book*. New jersey: Jhon Wiley & sons, Inc.,.
- Sri, W. (2006). *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- stanley, m., & adam, m. (2012). *home production vodkas,infusions & liqueurs*. florida: book magic . LLC.
- Wiantara, I. G. (2016). *BARTENDING & Mixology*. Yogyakarta: CV . ANDI OFFSET.
- wikipedia. (2019, mei 27). *sawo mentega*. Retrieved from wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Sawo_mentega