

**PENGEMBANGAN *COCKTAIL DAIQUIRI*
MENGUNAKAN METODE *SOUS PRESSION***

TUGAS AKHIR

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



Disusun Oleh :

GHILMAR BAGUS
2021407037

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Ghilmar Bagus
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 2 Februari 2003
NIM : 2021407037
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **“Pengembangan Cocktail Daiquiri Menggunakan Metode Sous Pression”** 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, Juni 2024

Yang membuat pernyataan



Ghilmar Bagus
2021407037

LEMBAR PENGESAHAN

“Pengembangan *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous pression*”

NAMA : GHILMAR BAGUS
NIM : 2021407037
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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

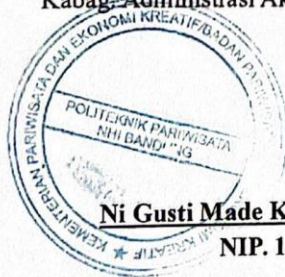


**Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par.,
MM.Par**
NIP. 19870629 201403 2 001

Bandung, 14 Juni 2024

Mengetahui,

~~Kabag. Administrasi 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 *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous Pression*"

NAMA : Ghilmar Bagus
NIM : 2021407037
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par., MM.Par
NIP. 19870629 201403 2 001

Penguji I,

Deden Rudy Mustafa, S.SoS., M.M.
NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji II,

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

Bandung, 13 Agustus 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

Dr. Anwar Miasatip, S.Sos., MM.Par., CEE.
NIP. 1975041 52002 1 001

KATA PENGANTAR

Dalam kesempatan kali ini dengan rasa syukur, saya selaku penulis ingin menyampaikan bahwa tugas akhir yang akan dilakukan dan disusun dengan judul “Pengembangan *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous pression*” 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 dilakukan dengan 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, beberapa diantaranya:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par., CEE. 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 Pudir 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 Dodi Affandi, SS., MM.Par. selaku Pembimbing utama penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.

6. Ibu Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par., MM.Par. selaku Pembimbing pendamping penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.
7. Bapak Rachman Chandra dan ibu Hiyuri Bagus selaku Orang Tua dari penulis sendiri, yang telah mendukung penulis secara penuh selama perkuliahan berlangsung dan juga selama penelitian dilaksanakan.
8. Segenap teman – teman mahasiswa dari kelas TAH – 6B yang telah memberikan dukungannya selama perkuliahan berlangsung dan juga 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, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB 1	1
PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang Masalah.....	1
B.Rumusan Masalah	8
C.Tujuan Penelitian.....	8
D.Manfaat Penelitian.....	9
E.Metode Eksperimen	10
F.Penegasan Istilah.....	12
BAB 2	14
LANDASAN TEORI	14
A.Tinjauan Tentang Produk	14
B.Tinjauan Penyajian / Kemasan	20
C.Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	20
BAB 3	22
ANALISA DAN PEMBAHASAN	22
A.Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	22
B.Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	35
C.Analisa Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	37
BAB 4	22
KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
A.Kesimpulan	41
B.Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Alat-Alat Yang Digunakan Untuk Membuat Cocktail Daiquiri	15
3.1 Resep Cocktail Daiquiri Menggunakan Metode Sous Pression1.....	22
3.2 Resep Cocktail Daiquiri Menggunakan Metode Sous Pression 2.....	23
3.3 Proses Pembuatan	23
3.4 Kriteria Angka Penilaian Kuesioner	28
3.5 Panelis Perseorangan.....	30
3.6 Panelis Konsumen.....	31
3.7 Skala Kuesioner	32
3.8 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 1	33
3.9 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Resep 2	35
3.10 Perhitungan Biaya Bahan Baku Resep 1.....	37
3.11 Perhitungan Biaya Bahan Baku Resep 2.....	38
3.12 Perhitungan Biaya Peralatan	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 Beverage Classification.....	2
3.1 Foto Kemasan	36

DAFTAR PUSTAKA

- Angin, m. p. (2018, april 13). *pengertian minuman beralkohol*. Diambil kembali dari <http://portaluniversitasquality.ac.id>:
<http://portaluniversitasquality.ac.id:55555/156/3/BAB%20II.pdf>
- Arnold, D. (2014). *Liquid Intelligence : The Art and Science of the Perfect Cocktail*. New York: W. W. Norton & Company.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Dalam *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi* (hal. 1-2). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bahri, S. (2018). Dalam *Metodologi Penelitian Bisnis* (hal. 92). Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Baron. (2016). *Kitab Suci Barkedder Amatir*.
- Djakarta.id. (2017). *Bersulang Untuk Masa Depan Cocktail*. Diambil kembali dari djakarta.id:
https://djakarta.id/bersulang_untuk_masa_depan_cocktail_berita1086.html
- Ekawati, P. &. (2017). Dampak Kualitas Pelayanan, Harga, dan Inovasi Produk Terhadap Loyalitas Pelanggan. *Dampak Kualitas Pelayanan, Harga, dan Inovasi Produk Terhadap Loyalitas Pelanggan*, 21.
- Ekawatiningsih, P., Komariah , K., & Purwanti, S. (2008). Menyajikan Minuman Alkohol dan Non Alkohol. Dalam *Restoran* (hal. 424). Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Gautam, K. K. (2015). Beverage Classification. *FOOD & BEVERAGE SERVICE*, <https://ihmkolkatafoodandbeveragenotes.blogspot.com/2015/05/beverage-classification.html>.
- Graham, C. (2024, Juni 2). *how to make classic cocktail daiquiri*. Diambil kembali dari [thespruceeats.com](https://www.thespruceeats.com): <https://www.thespruceeats.com/classic-daiquiri-recipe-759294>
- Habibah, N. (2014). *wawancara dalam penelitian*, 6.
- Hadi. (2012). Penerapan Metode Eksperimen Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa. Dalam Erha, *Penerapan Metode Eksperimen Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa* (hal. 4). Makassar: UIN Suska.
- Keller, K. a. (2016). Dalam K. & Keller, *In Marketing Management (15th edition/global edition)* (hal. 363).
- Kitchen, T. (2023, december 27). *what is sous vide in beverage*. Diambil kembali dari explore.typhur.com: <https://explore.typhur.com/sous-vide-cocktails>

- Kos, K. (2023, april 28). *Sous Pressure Article*. Diambil kembali dari kevin.com: https://www.kevin.com/post/sous-pressure-drinks#google_vignette
- Lizzie, T. (2017, september 23). *what is classic cocktail definition*. Diambil kembali dari thetinlizzielounge.com: <https://thetinlizzielounge.com/makes-classic-cocktail-classic/>
- Marcus, L. (2023, July 27). *Asia's Best Bar For 2023 Announced*. Diambil kembali dari CNN travel: <https://amp.cnn.com/cnn/travel/asia-best-bars-2023-intl-hnk/index.html>
- Muhamad, N. (2023, july 21). *persentase penjualan minuman di indonesia*. Diambil kembali dari databoks.katadata.co.id: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/07/21/indonesia-termasuk-pasar-minuman-ringan-terbesar-di-dunia>
- Mulyadi. (2016). Dalam Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (hal. 18). Yogyakarta.
- Ningrum, L. (2017). *How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analaog Chicken Turkey And Duck*.
- Philip Kotler, G. A. (2019). *Prinsip - prinsip pemasaran*. Erlangga, Jakarta.
- Prihartono, R. &. (2021). kualitas produk. *PENGARUH HARGA DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN*, 3.
- Rada, K. (2019, september 25). *What is a Signature Cocktail*. Diambil kembali dari accelentertainment.com: <https://www.accelentertainment.com/blog/why-you-should-serve-signature-cocktails-in-your-bar>
- Rahmah, N. (2020). penentuan harga jual. *Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga*, 1-3.
- Rina. (2018). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah di Tanian Sari Singaraja*.
- Sugiyono. (2017). Dalam *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (hal. 142-476). Bandung: Alfabeta.
- Swiers, A. (2023, Oktober 7). *what is tavern in bar*. Diambil kembali dari tastingtable.com: <https://www.tastingtable.com/1409827/tavern-bar-difference-explained/>
- Unggul, U. E. (2021). fungsi penyajian. *Penyajian Data Penelitian*.
- Winnarko, H. (2020). Dalam *Modul Operasional Bar* (hal. 109). Balikpapan: Politeknik Negeri Balikpapan.

Yanuar, W. (2020). *Bartender dan Barista Modul*. Subang: Subang International Hotel Institute.

Zain, B. J. (2016). *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. pustaka sinar harapan.

Zulyanti. (2016). bahan produk. *Analisis Pengaruh Kualitas Alat Produksi, Harga Bahan Baku, Pemakaian Bahan Baku, Jumlah Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi (Studi Kasus Pada Industri Sarung Tenun Di Desa Parengan Maduran)*, 3.

