

KOKTAIL “*WHISKEY HIGHBALL*” DENGAN TOP UP ESPUMA PANDAN

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menyelesaikan studi pada
Program Diploma III**



**Oleh :
RAFLI RAZAQ RANGKUTI
Nomor Induk : 2021407071**

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

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rafli Razaq Rangkuti
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 6 Agustus 2002
NIM : 2021407071
Jurusan : Hospitaliti
Program Studi : Tata Hidang

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang memiliki judul :

"Koktail *"Whiskey Highball"* Dengan *Top up Espuma* Pandan " di bawah ini adalah tugas akademik yang penulis buat untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan program studi Diploma III. Bukan merupakan hasil plagiarisme, atau kreasi orang lain.

2. Tugas akhir ini tidak memuat bahan yang diterbitkan oleh pihak lain, kecuali dinyatakan secara tertulis di dalam teks mengacu pada sumber dan nama penulis serta dicantumkan dalam daftar pustaka yang tercatat.

3. Apabila dalam tulisan ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang telah saya sampaikan, maka saya siap dijatuhkan sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Oleh karena itu, pernyataan ini saya nyatakan sejujurnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 11 November 2024

Yang membuat pernyataan


Rafli Razaq Ra



LEMBAR PENGESAHAN

"KOKTAIL "WHISKEY HIGHBALL" DENGAN TOP UP ESPUMA
PANDAN"

NAMA : RAFLI RAZAQ RANGKUTI
NIM : 2021407071
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,


Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM, Par.
NIP.19630830 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, 11 November 2024



Mengetahui,
Kantor Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

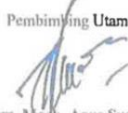
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM, Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

KOKTAIL "WHISKEY HIGHBALL" DENGAN TOP UP ESPUMA PANDAN

NAMA : RAFLI RAZAQ RANGKUTI
NIM : 2021407071
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

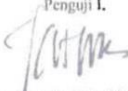
Pembimbing Utama,


Drs. Moch. Agus Syadad
Sachdiah, MM.Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


Drs. Jatmiko Edy Waluyo,
MM.Par., CQIaR
NIP. 19581109 199503 1 001

Penguji II,


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

Bandung, 19 Desember 2024

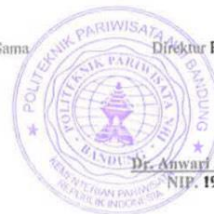
Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kependidikan dan Kerja Sama


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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung




Dr. Anwar Masatip, MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur serta kesehatan jasmani dan rohani atas pemberian Tuhan Yang Maha Esa, juga tentunya dengan segala kerendahan hati yang penulis panjatkan kepada Yang Maha Esa, saya selaku penulis menyusun tugas akhir dengan judul “ Koktail “*Whiskey Highball*” Dengan *Top up Espuma* Pandan “ yang 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 disusun 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 di antaranya:

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 Hospitality 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 Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. selaku Pembimbing utama penulis selama penyusunan tugas akhir yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.
6. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par. selaku Pembimbing pendamping penulis selama penyusunan tugas akhir yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.
7. Kepada seluruh jajaran Dosen dan Staf program studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

8. Orang Tua dari penulis sendiri, yang telah mendukung penulis secara penuh dalam beberapa aspek selama perkuliahan berlangsung dan juga selama penelitian dilaksanakan.
9. Segenap keluarga *Enhaii Bartender Club* (NBC) yang telah memberikan dukungan berupa moral, mental, serta pengetahuan kepada penulis sehingga dapat mengerjakan penelitian ini dengan baik.

Diharapkan 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 di bidang pelayanan dan produsen minuman dalam mempertimbangkan sebuah keputusan.

Bandung, 11 November 2024

Rafli Razaq Rangkuti

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.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Metode Eksperimen	8
F. Penegasan Istilah	11
BAB II LANDASAN TEORI	12
A. Tinjauan Tentang Produk.....	12
1. Pengertian Produk.....	12
2. Bahan Produk	14
3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk	17
4. Tahapan / Proses Pembuatan	18
5. Kualitas Produk	21
6. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk	22
7. Penilaian Organoleptik	23
8. Penentuan Panelis	23
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	24
1. Pengertian Penyajian	24
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan.....	25
3. Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan	25
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	26
1. Perhitungan Biaya.....	26
2. Penentuan Harga Jual.	26
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Analisa dan Pembahasan Ekperimen	27
1. Formulasi Resep	27
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	28
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	35
4. Karakteristik Organoleptik dan Uji Inderawi Peneliti	36
5. Karakteristik Panelis	39
6. Penilaian Panelis	41
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	48
1. Alat atau bahan yang digunakan.....	48
2. Waktu dan suhu penyajian.....	48

C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga	
Jual.....	49
1. Perhitungan biaya	49
2. Penentuan harga jual.....	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Alat-Alat Yang Digunakan Untuk Membuat <i>Classic Cocktail</i>	17
Tabel 2 Alat – Alat Yang Digunakan Untuk Membuat Espuma.....	18
Tabel 3 Bahan yang diperlukan untuk Espuma	27
Tabel 4 Bahan yang diperlukan untuk Cocktail Whiskey Highball	28
Tabel 5 Tahapan Dan Proses Pembuatan Espuma	28
Tabel 6 Tahapan Dan Proses Pembuatan Classic Cocktail Dengan Top Up Espuma Pandan.....	32
Tabel 7 Kualifikasi Angka Penilaian Kuesioner	37
Tabel 8 Daftar Panelis Perseorangan.....	40
Tabel 9 Daftar Panelis Konsumen.....	40
Tabel 10 Skala Kuesioner	42
Tabel 11 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Produk “Koktail “Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan	43
Tabel 12 Skala Kuesioner.....	45
Tabel 13 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Produk “Koktail “Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan”	46
Tabel 14 Biaya Bahan Baku Resep 1.....	49
Tabel 15 Perhitungan Biaya <i>Classic Cocktail Whiskey Highball</i>	49
Tabel 16 Perhitungan Biaya <i>Classic Cocktail</i> Dengan Top Up Espuma Pandan	50
Tabel 17 Perhitungan Biaya Peralatan “Koktail “Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan”	51

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>COCKTAIL WHISKEY HIGHBALL</i> DENGAN <i>TOP UP</i> <i>ESPUMA PANDAN</i>	36
--	-----------

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1.....	59
LAMPIRAN 2.....	60
LAMPIRAN 3.....	61
LAMPIRAN 4.....	62
LAMPIRAN 5.....	66
LAMPIRAN 6.....	67

DAFTAR PUSTAKA

- Armstrong, K. p. (2018). *Principles of marketing*. New Jersey: Pearson
- 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.
- Badudu, J. S., & Zain, S. M. (2013). In *Kamus umum bahasa indonesia* (p. 1092). Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- BCcampus. (2015). *Modern Pastry and Plated Dessert Techniques*. Victoria: Pressbooks.com
- Blumenthal, H. (2008). In *The Fat Duck Cookbook* (p. 112). Berkshire: Bloomsbury USA.
- Bohren, C. F. (1987). *Clouds in a Glass of Beer: Simple Experiments in Atmospheric Physics*. New York: Dover Publications, Inc.
- 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*. Diambil kembali dari The Union Group: <https://cms-urea-lss9.antikode.dev/app/uploads/2023/03/TCC-COCKTAIL-MENU-VOL-II.pdf>
- Ciptohadikusumo. (2010). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Erlangga.
- Daga, R. (2017). In *Citra, Kualitas Produk, dan Kepuasan Pelanggan* (p. 39). Makassar: GLOBAL RESEARCH AND CONSULTING INSTITUTE.
- Craddock, H., & Davies, R. (2018). Dalam *The Savoy Cocktail Book* (hal. 10). London: Dover Publications.
- Haar, M. J. (2009). *The art of food plating*. Chicago: Andrews McMeel Publishing.
- Harnanto. (2017). In *Akuntansi Biaya* (p. 28). Yogyakarta: Andi Offset.
- Hellmich, M. (2006). . *The Ultimate Bar Book The Comprehensive Guide to over 1,000 Cocktails*. New York: Chronicle Books.
- Herbst, S. T. (2019). In *The Food Lover Companion* (p. 116). United States: Barron's Educational Series.
- 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. (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, P., & Keller, K. L. (2009). In *Manajemen Pemasaran* (p. 27). Jakarta: Indeks.
- Krueger, R. W. (2010). *Focus - Group Interviewing*. Oakland: Sage Publication.
- Kusumaningrum. (2009).
- 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.
- Isdarmanto. (2016). *Bartending*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara.
- Margono. (2010). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Mangkoesoebroto, G. (2020). In *Ekonomi Publik* (p. 57). Yogyakarta: BPFE.
- Mulyadi. (2016). In *Sistem Informasi Akuntansi* (p. 275). Jakarta: Salemba Empat Jakarta Selatan.
- Rodriguez, D. (2007). *Principles of packaging technology*. New York: Springer science.
- Setyadin. (2013). Dalam *Metode Penelitian Kualitatif : Teori dan Pratik* (hal. 160). Jakarta: Bumi Aksara.
- Soegihartono. (2020). *Manajemen Kualitas Produk*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Stankov. (2021). Physical and sensory characteristics of edible foams obtained with nitrous oxide. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 3.
- Stevens. (2015). *The Qualitative Research Organizer's Handbook*. . Sage Publication.
- Sugiyono. (2017). Dalam *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (hal. 142-476). Bandung: Alfabeta.

This, H. (2008). *Molecular Gastronomy: A Culinary Exploration*. New York: Wiley Blackwell.

Wijaya, T., & Sarwiji, B. (2018). In *Manajemen Kualitas Jasa* (p. 13). Jakarta: Indeks.

Wondrich, D. (2015). *Imbibe !* New York: Penguin Group.