

**PENGEMBANGAN *COCKTAIL ‘HIGHBALL’*
MENGUNAKAN SODA PINUS**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program diploma III



Oleh:

MURSHIDAN SURYADI JAYA

NIM: 2021407087

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Murshidan Suryadi Jaya
Tempat/Tanggal Lahir : Cianjur, 17 April 2003
NIM : 2020407087
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

- 1) Tugas Akhir yang berjudul:

PENGEMBANGAN *COCKTAIL HIGHBALL* MENGGUNAKAN SODA PINUS 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.

- 2) Dalam Tugas 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 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, 20 November 2024



STAMP: POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
DCAMX080964232

Murshidan Suryadi Jaya

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN COCKTAIL HIGBALL MENGGUNAKAN SODA PINUS

NAMA : MURSHIDAN SURYADI JAYA
NIM : 2021407087
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE, MM
NIP. 19740704 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dra. Retno Budi Wahyuni
NIP. 19620730 198803 2 001

Bandung, 10 Oktober 2024

Mengetahui,

Ketua Program Studi



Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE.
NIP. 19810317 200605 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN COCKTAIL "HIGHBALL" MENGGUNAKAN SODA PINUS

NAMA : Murshidan Suryadi Jaya
NIM : 2021407087
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



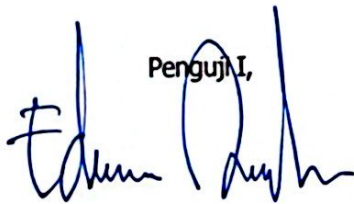
Ridwan Iskandar, SE, MM
NIP 19740704 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Edwin Adriansyah, SST.Par., MM.Par
NIP 19760109 200912 1 002

Penguji II,



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

Bandung, 20 Desember 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. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 20021 2 001

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan hadirat kepada ALLAH SWT atas segala rahmat dan juga hidayahnya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul yaitu **“PENGEMBANGAN *COCKTAIL HIGHBALL* MENGGUNAKAN SODA PINUS”**. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pada program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang di politeknik pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis juga ingin menyampaikan terimakasih banyak kepada pihak yang telah memberikan saran, motivasi, bantuan, dan semangat kepada penulis, kepada Yth:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM., Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. sebagai Kepala Bagian Administrasi 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 , SI.Kom., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM., sebagai Pembimbing Utama yang telah membimbing serta memberi saran dan juga motivasinya.

6. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni., MM., CHE., sebagai Pembimbing Pendamping yang telah membimbing dan serta memberi saran dan juga motivasinya.
7. Para dosen dan karyawan Politeknik Pariwisata NHI Bandung khususnya Program Studi Tata Hidang yang juga turut adil dalam memberi semangat kepada penulis.
8. Kedua orang tua penulis dan juga Adik penulis yang selalu mendukung saya dan memberikan semangat serta doanya.
9. Teman kelas TAH 6B yang sudah mau untuk berjuang bersama-sama dan arahan serta semangat dan energi positif yang diberikan.

Selain itu, penulis menyadari bahwa ada banyak sekali kesalahan dan kekurangan dalam penulisan Tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis berharap kritik dan saran dari semua pembaca untuk membantu memperbaiki hasil eksperimen. Penulis berharap tugas akhir ini akan bermanfaat dan berguna di masa depan.

Bandung, 10 Oktober 2024

Murshidan Suryadi Jaya

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan masalah.....	8
C. Tujuan penelitian.....	8
D. Manfaat penelitian.....	9
E. Metode Eksperimen.....	10
F. Penegasan Istilah.....	14
BAB II.....	16
LANDASAN TEORI.....	16
A. Tinjauan Produk.....	16
1. Pengertian produk.....	16
2. Bahan Produk.....	17
3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk.....	20
4. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk.....	22
5. Tahapan/proses pembuatan.....	23
6. Kualitas produk.....	25
7. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	26
8. Penilaian Organoleptik.....	27
9. Penentuan Panelis.....	27
B. Tinjauan Penyajian/Kemasan.....	29
1. Pengertian penyajian.....	29
2. Fungsi dan Peranan Penyajian/Kemasan.....	29
3. Syarat-Syarat Penyajian/Kemasan.....	29

C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	30
1. Perhitungan Biaya.....	30
2. Penentuan harga jual.....	30
BAB III.....	31
ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	31
1. Formulasi Resep.....	31
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen.....	34
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	40
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji inderawi Peneliti	41
5. Karakteristik Panelis.....	45
6. Penilaian Panelis.....	46
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/Kemasan.....	57
1. Alat atau Bahan Yang Digunakan.....	57
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	57
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	58
1. Perhitungan Biaya.....	58
2. Penentuan Harga Jual.....	64
BAB IV.....	65
KESIMPULAN DAN SARAN.....	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1.1 Tahapan dan Jadwal Eksperimen.....	13
2.1 Alat-alat Yang Digunakan Penulis untuk Membuat Cocktail....	20
2.2 Alat-alat Yang Digunakan Untuk Membuat Needle pine Soda..	22
3.1 Standar Resep Classic Cocktail.....	31
3.2 Standar Resep Soda Pinus 1.....	32
3.3 Standar Resep Soda Pinus 2.....	33
3.4 Standar Resep Soda Pinus 3.....	33
3.5 Proses Pembuatan Needle Pine Soda.....	34
3.6 Proses Pembuatan Cocktail Highball.....	38
3.7 Kriteria Angka Penilaian Kuesioner.....	42
3.8 Skala Kuesioner.....	47
3.9 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 1 “Cocktail Highball Menggunakan Soda Pinus”.....	49
3.10 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 2 “Cocktail Highball Menggunakan Soda Pinus”.....	50
3.11 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 3 “Cocktail Highball Menggunakan Soda Pinus”.....	51
3.12 Skala Kuesioner.....	52
3.13 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Resep 1 “Cocktail Highball Menggunakan Soda Pinus”.....	54
3.14 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Resep 2 “Cocktail Highball Menggunakan Soda Pinus”.....	55
3.15 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Resep 3 “Cocktail Highball Menggunakan Soda Pinus”.....	56
3.16 Perhitungan Biaya Bahan Baku Resep 1.....	59
3.17 Perhitungan Biaya Bahan Baku Resep 2.....	59

3.18	Perhitungan Biaya Bahan Baku Resep 3.....	60
3.19	Perhitungan Biaya Cocktail Highball Resep 1.....	60
3.20	Perhitungan Biaya Cocktail Highball Resep 2.....	61
3.21	Perhitungan Biaya Cocktail Highball Resep 3.....	62
3.22	Perhitungan Biaya Peralatan “Pengembangan Cocktail highball Menggunakan Soda Pinus	63

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		HALAMAN
1.1	Classification Of Beverages.....	3
1.2	Data Konsumsi Alkohol.....	4
2.1	Needle pine.....	18
2.2	Syrup.....	19
2.3	Water.....	19
2.4	Orange Skin & Lemon Skin.....	20
3.1	Cocktail Highball Dengan Soda Pinus.....	58

DAFTAR PUSTAKA

- Abou-Ganim, T. (2010 : 49). *The modern Mixologist* (p. 49). Chicago, Illinois: Surrey Books.
- Agustin, y. (2019). *minuman kesehatan dan mixology*. Bandung: Ganesha Press.
- Amin, N. F. (2023 : 16). Jurnal Pilar. Konsep Umum Populasi Dan Sampel Dalam Penelitian, 16.
- Anggraeni, R. (2023 : 1). *Macam Macam Panelis Dalam Pengujian Organoleptik*, 1.
- Anggraeni, Y. (2020 : 45). *Akuntansi Biaya* (p. 45). Yogyakarta: K-Media.
- Badudu, & Zain, S. M. (2013 : 1092). *Kamus Umum bahasa indonesia* (p. 1092). Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Baldwin, D. E. (2012 : 15). Sous vide cooking: A review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15-30.
- Bunu, H. Y. (2022 : 76). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (p. 76). bandar laung: Pusaka Media.
- Carlin, J. M. (2012 : 51). *Cocktails: A Global History* (p. 51). Institute at the University of Massachusetts, Boston, USA: Reaktion Books.
- Codekas, C. (2018). *Healing Herbal Infusions*. Salem, Massachusetts, USA: Page Street Publishing.
- Collins, M. A. (1985). *The Beverage Manager's Guide*. new york. USA: John Wiley & Sons.
- Conigliaro, T. (2013 : 148). The Cocktail Lab. *Unraveling the Mysteries of Flavor and Aroma in Drink* (pp. 148 - 149). Berkeley, california, USA: Ten Speed Press.
- Dede, A. (2013). *pinus merkusi*.
- DeGroff, D. (2008 : 11). *The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender, with 500 Recipes* (p. 11). New york. USA: Clarkson Potter.
- Dendi, g., Taufik, R., & Baharta, E. (2021 : 2). Uji Organoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai Singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi penelitian Vol.1 NO.12*, 2.
- Destiana, N. (2022 : 1). Bahan Baku dalam Industri: Pengertian, Jenis, dan Contohnya. *Majoo Care*, 1.

- Dewi, A. A., & Yuamita, F. (2022 : 15). Pengendalian pada kualitas air minum dalam kemasan botol 330ml menggunakan metode Failure mode effect analysis (FMEA) di PDAM tirta sembada. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan Vol. 1 No 1*, 15-21.
- Difford, S. (2020). Difford's Guide. *365 Days of Cocktails*. Ontario, Canada: Firefly Books.
- Edi, B. (2020 : 26). TEA MIXOLOGY. *Menjelajahi Seni Mengolah Teh Hijau Menjadi 25 Sajian Fusion, Mocktail & Cocktail* (p. 26). bandung: Nul Apps.
- EMBURY, D. A. (1948 : 302). *The Fine Art of Mixing Drinks*. new york, USA: Farrar & Rinehart.
- Firmansyah, A. (2023 : 323). *Pemasaran Produk dan Merek : Planning & Strategy* (p. 323). Qiara Media.
- Garret, D. (2023 : 1, April Tuesday). Minuman *Wiski Highball*. Retrieved from liquor.com website: <http://liquor.com>
- Gautam, R. (2015). *Food and Beverage service*. new delhi, india: Vikas Publishing House.
- Hafiduddin, M. F. (2023 - 1). Analisis Data Konsumsi Rokok, Alkohol, Dan Unmet Need Pelayanan Kesehatan Di Indonesia (*Case Method MK Demografi*), 1.
- Herlina, V. (2019 : 1). panduan praktis mengolah data kuesioner menggunakan SPSS (p. 1). jakarta: PT Elex media komputindo.
- Hilda, G. P. (2023 : 3). metode penelitian eksperimen untuk pemula : edisi pertama (p. 3). banyumas, jawa tengah: wawasan ilmu.
- Huriyati, E. (2015). Alkohol dalam Makanan dan Minuman: Perspektif Kesehatan, Gizi, dan Agama. yogyakarta.
- Imanuddin, R. (2020 : 2). Reforestation and Sustainable Management of Pinus merkusii Forest Plantation in Indonesia. *A reaview*, 1-22.
- Johnson, D. A. (2020). Modern Sensory Science. In *Practical Approaches and Applications*. Amsterdam, belanda: Academic Press.
- Julianti, S. (2014 : 15). The Art Of Packaging. *The Art Of Packaging* (p. 15). jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Keller, K. L. (2016 : 363). *Marketing Management (15 th Edition/Global Edition)* (p. 363). New York, USA: Essex : Pearson.
- Kotler, & Amstrong. (2012 : 283). *Prinsip-Prinsip Pemasaran* (p. 283). Jakarta: Erlangga.
- Kotler, & Amstrong. (2012 : 283). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.

- Kotler, & G, A. (2012). Prinsip- Prinsip Pemasaran. Jakarta: Erlangga.
- Lambajang, A. A. (2013 : 675). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT. TROPICA COCOPRIMA. *Jurnal EMBA Vol. 1 No 3*, 675.
- Leitch, G. (1989). *Pine: The Genus Pinus*. Cambridge.inggris: University Press.
- Liestanty, T. (2016). *Beverage: Teori dan Aplikasi*. jakarta: Rajawali Pers.
- Morgan, J. (2014 : 5). *the Cocktail Book: A Guide to the Classics* (p. 5). San Francisco, California, USA.: Chronicle Books.
- Morgenthaler, J. (2014 : 10). *The Bar Book : Element of Cocktail Technique* (p. 10). San Francisco, California 94107: Chronicle Books LLC.
- Mulyadi. (2016). Sistem Informasi Akuntansi. *Sistem Informasi Akuntansi* (p. 275). Jakarta: Salemba Empat Jakarta Selatan .
- Novitasari, R. (2018 : 5). Studi Pembuatan Sirup Jeruk Manis Pasaman. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol 7, NO. 2, 5*.
- Penkina, N. T. (2015 : 42). Research of the toxicological and phar-macological effects of new blends on the body of biological objects. *Food and Beverage Management: Modern Trends and Future Directions*, 35 - 42.
- Regan, G. (2003 : 146). *The Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft*. New york, USA: Clarkson Potter.
- Rennenberg, H. (2004). *Ecology of Pine Forests*. Heidelberg, Jerman: springer.
- Santoso, J. B. (2019 : 130). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, dan Harga terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen (Studi Pada Konsumen Geprek Benu Rawamangun. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen Vol. 16 No. 1*, 130.
- Sayed, A. (2018 : 2). Food Technology Research Institute (FTRI)Agriculture Research Center, Egypt. *the beverages*, 2.
- Senastri, K. (2023 : 1). *Accurate.id*. Retrieved from Accurate web site: diakses tanggal 21 juli 2024 :<https://accurate.id/akuntansi/pengertian-harga-jual/>
- Sugiyono. (2018 : 240). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, 2017 (p. 240). bandung, indonesia: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif. In Metode Penelitian Kuantitatif (p. 152). Bandung: Alfabeta.
- Sutikno, S. (2018 : 40). Metode & Model-Model Pembelajaran (p. 40). lombok, indonesia: Duta Pustaka Ilmu.

Yafie, A. S., Suharyono, & Abdillah, Y. (2016 : 13). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Jasa Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Administrasi Bisnis Vol. 35 No. 2*, 13.