

**KOKTAIL *SPICY MARGARITA* MENGGUNAKAN SIROP
SAMBAL ANDALIMAN**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

NOAH YABEZ YEREMIAS SYAUTA

2021407039

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Noah Yabez Yeremias Syauta
Tempat/Tanggal Lahir : Cimahi, 1 Mei 2001
NIM : 2021407039
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
KOKTAIL *SPICY MARGARITA* MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN, 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 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

Yang membuat pernyataan,



Noah Yabez Yeremias Syauta

LEMBAR PENGESAHAN

KOKTAIL *SPICY MARGARITA* MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN

NAMA : Noah Yabez Yeremias Syauta
NIM : 2021407039
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,


Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.

Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, 20 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



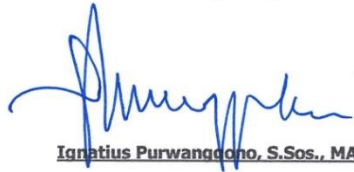
NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

KOKTAIL *SPICY MARGARITA* MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN

NAMA : NOAH YABEZ YEREMIAS SYAUTA
NIM : 2021407039
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos., M.M.
19690718 199103 1 009

Penguji II,

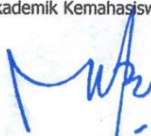


Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE.
19810317 200605 2 001

Bandung, 21 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. Anwar Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Dalam perjalanan akademik kali ini, saya selaku penulis memperoleh kesempatan untuk berinovasi dalam rasa dan menuangkannya dalam sebuah karya ilmiah yang berjudul “Koktail *Spicy Margarita* menggunakan Sirop Sambal Andaliman” upaya kecil ini penulis lakukan untuk menambah pengetahuan dan mempertemukan cita rasa lokal sambal andaliman dengan koktail internasional *margarita*. Dengan harapan karya ilmiah ini tidak hanya menjadi wadah penulis untuk berinovasi, tetapi juga penulis dapat mengenalkan kekayaan budaya dan cita rasa nusantara lebih luas.

Dalam proses penulisan karya ilmiah ini melibatkan banyak dukungan dan juga bantuan dari berbagai pihak yang tidak dapat penulis sebut satu per satu, oleh karena itu penulis ingin mengungkapkan rasa suka cita dan terima kasih kepada beberapa pihak yang bersedia untuk menjadi bagian dari perjalanan akademik penulis dalam penyusunan karya ilmiah ini, yang diantaranya:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos.,M.M.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 Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP. selaku Pembimbing utama penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.
6. Bapak Drs. Moh. Agus Syadad Saefullah MM. Par. selaku Pembimbing pendamping penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.
7. Seluruh Dosen dan Bagian Administrasi Program Studi Tata Hidang yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.
8. Orang Tua dari penulis sendiri, yang telah mendukung penulis secara penuh dalam beberapa aspek selama perkuliahan berlangsung dan selama penelitian dilaksanakan.

Dengan segala keterbatasan dan kerendahan diri penulis menyadari bahwa karya ilmiah ini belum mencapai kesempurnaan. Namun, setiap langkah yang penulis ambil dalam penyusunan karya ilmiah ini adalah hasil dari proses pembelajaran dan tantangan yang memicu penulis untuk terus mencari solusi dan berinovasi. Penulis harap karya ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca juga berkontribusi dalam industri minuman di Indonesia

Bandung, 21 Desember 2024

Noah Yabez Yeremias Syauta

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan Penelitian	9
D. Manfaat Penelitian	10
E. Metode Eksperimen	11
F. Penegasan Istilah	14
BAB II LANDASAN TEORI	16
A. Tinjauan Tentang Produk.....	16
B. Tinjauan Penyajian dan Kemasan	35
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	36
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	38
B. Analisa Pembahasan Penyajian dan Kemasan	63
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	65
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	70
A. Kesimpulan	70
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	74

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 TAHAPAN DAN JADWAL EKSPERIMEN TAHUN 2024.....	14
2 ALAT - ALAT YANG AKAN DIGUNAKAN UNTUK PEMBUATAN SIROP SAMBBAL ANDALIMAN	22
3 ALAT - ALAT YANG AKAN DIGUNAKAN UNTUK PEMBUATAN KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN	24
4 SKALA KUESIONER	31
5 SKALA KUESIONER	33
6 RESEP STANDAR SAMBAL ANDALIMAN YIELD= 150 GR .	38
7 RESEP STANDAR SIROP SAMBAL ANDALIMAN YIELD = 375 ML	39
8 RESEP STANDAR KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN 1.....	40
9 RESEP STANDAR KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN 2.....	40
10 RESEP STANDAR KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN 3.....	41
11 TAHAPAN DAN PROSES PEMBUATAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN.....	42
12 TAHAPAN DAN PROSES PEMBUATAN KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN.....	45
13 KRITERIA ANGKA PENILAIAN KUESIONER	50
14 PENILAIAN PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP RESEP 1 " KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN n= 2	54
15 PENILAIAN PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP RESEP 2 "KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN n= 2	55
16 PENILAIAN PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP RESEP 3 "KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN n= 2	56

17 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 1 "KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN" n=30.....	58
18 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 2 "KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN" n=30.....	60
19 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 3 "KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN" n=30.....	61
20 PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU PEMBUATAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN YIELD= 375	65
21 PERHITUNGAN BIAYA KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN RESEP 1	66
22 PERHITUNGAN BIAYA KOKTAIL <i>SPICY MARGARITA</i> ORISINAL.....	66
23 PERHITUNGAN BIAYA PERALATAN KOKTAIL <i>SPICY</i> <i>MARGARITA</i> MENGGUNAKAN SIROP SAMBAL ANDALIMAN.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 BIODATA DIRI PENULIS	77
2 DATA DIRI PANELIS PERSEORANGAN 1	78
3 DATA DIRI PANELIS PERSEORANGAN 2	79
4 DIAGRAM HASIL DARI FORMULIR KUESIONER	80

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S. 2024. "The Medicine Cocktail Dari Ambar at Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve." <https://mylemariage.com/article/taru-pramana-the-medicine-cocktail-dari-ambar-at-mandapa-a-ritz-carlton-reserve>.
- Arnold, Dave. 2014. *Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail (Chapter 3) NEW TECHNIQUES AND IDEAS*.
- Asbur, Yenni, and Khairunnisyah Khairunnisyah. 2018. "Pemanfatan Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC) Sebagai Tanaman Penghasil Minyak Atsiri." *Kultivasi* 17(1): 537–43. doi:10.24198/kultivasi.v17i1.15668.
- Assauri, Sofjan. 2009. *Manajemen Pemasaran Konsep Dasar Dan Strategi*. Edisi Pert. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- B. Munawaroh. 2006. *Aneka Sambal Nusantara*.
- Bahri, Syaiful. 2018. *Metode Penelitian Bisnis*. Yogyakarta. Andi.
- Burke, Róisín, Hervé This, and Alan L. Kelly. 2016. "Molecular Gastronomy." *Reference Module in Food Science*. doi:10.1016/B978-0-08-100596-5.03302-3.
- Calvin, Budianto. 2024. "Asia's Best Bars 2024 Indonesia." *Feastin*. <https://www.feastin.id/food-news-stories/asias-50-best-bars-2024-indonesia>.
- Charis M. Galanakis. 2019. *Trends in Non-Alcoholic Beverages (Page 3)*.
- Craddock, Harry. 2012. *The Savoy Cocktail Book (Page 12)*.
- Darwin, Philips. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*.
- Gunawan, Didik. 2022. *Keputusan Pembelian Konsumen Marketplace Shopee Berbasis Social Media Marketing*.
- Gall, Chris. 2011. *The PDT Cocktail Book*.
- Karen, P., and Dornenburg, Andrew. 2008. *No Title*. London: Little, Brown and Company.
- Khairunnisa, Anis, and Armein Arbi Syukri. 2019. "Praktik Sensorik Dan Bias Panelis." *Universitas Terbuka*: 1–29.
- Kotler, P & Keller, K.L. (. 2012. *Marketing Management*,. 14th editi. Upper Saddle River, New Jersey: Pearson.
- Kotler, P, and Amstrong. 2018. *Prinsip-Prinsip Marketing*. Ke Tujuh. Jakarta: Salemba Empat.
- Kriyantono, Rachmat. 2020. *Teknik Praktis Riset Komunikasi Kuantitatif Dan Kualitatif Disertai Contoh Praktis Skripsi, Tesis, Dan Disertai Riset Media, Public Relations, Advertising, Komunikasi Organisasi, Komunikasi Pemasaran*. Rawamangun: Prenadamedia Group.

- Lamb, Hair and Mcdaniel. 2012. *Pemasaran*. Edisi Pert. Jakarta: Salemba Empat.
- Lawless, H, and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices*. Second Edi. New York: Springer.
- Liquor. 2023. "Spicy Margarita Recipe." <https://www.liquor.com/recipes/spicy-margarita/>.
- Loeb, Katie. 2012. *Shake, Stir, Pour-Fresh Homegrown Cocktails: Make Syrups, Mixers, Infused Spirits, and Bitters with Farm-Fresh Ingredients-50 Original Recipes*.
- Melda, Melda, Eti Arini, and Ade Tiara Yulinda. 2020. "Pengaruh Keragaman Produk, Cita Rasa Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian." (*JEMS*) *Jurnal Entrepreneur dan Manajemen Sains* 1(2): 143–49. doi:10.36085/jems.v1i2.918.
- Moleong, L.J. 2016. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mukhtar, S., & Muchammad, N. 2015. "PERANAN PACKAGING DALAM MENINGKATKAN HASIL PRODUKSI TERHADAP KONSUMEN Syukrianti Mukhtar, Muchammad Nurif Abstrak." *Jurnal Sosial Humaniora* 8(2): 181–91.
- Parasecol, Fabio. 2001. "Deconstructing Soup : Ferran Adrià's Culinary Challenges." 1: 67.
- Paul R. Dittmer, J. Desmond Keefe. 2006. *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*.
- Permana, Lasuardi, Hesti Ayuningtyas Pangastuti, Vita Fitriani, Dea Tio Mareta, and Amalia Wahyuningtyas. 2021. "Pengembangan Produk Sambal Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC) Berkemasan Retort Pouch: Studi Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 10(2). doi:10.17728/jatp.7429.
- Ramdani, Dadan. 2020. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta.
- Regan, Gary. 2003. *The Joy of Mixology*.
- Rini, Annisa Sulistyano. 2018. "Kontribusi Industri Minuman Beralkohol Terhadap Kas Negara." *Bisnis.com*. <https://ekonomi.bisnis.com/read/20180813/257/827433/ini-kontribusi-industri-minuman-beralkohol-terhadap-kas-negara>.
- Robbins, Stephen P. and Mary Coulter. 2016. *Manajemen*. 13th ed. eds. Bob Sabran and Devri Bardani P. Jakarta: Erlangga.
- ROOM, ROBIN. 2005. "Public Health Policy on Alcohol: An International Perspective." *Addiction* 100(10): 1562–63. doi:10.1111/j.1360-0443.2005.01300.x.
- Rusmawan, Uus. 2019. *Teknik Penulisan Tugas Akhir Dan Skripsi Pemrograman*.

- Jakarta: PT Elex Media Koputindo.
- Said, Abdul Azis. 2016. "Desain Kemasan." *Desain Kemasan*: 1–201.
http://eprints.unm.ac.id/4214/%0Ahttp://eprints.unm.ac.id/4214/1/Tentang_Kemasan.pdf.
- Shaharudin, Mohd Rizaimy, Suhardi Wan Mansor, and Shamsul Jamel Elias. 2011. "Food Quality Attributes among Malaysia's Fast Food Customer." *International Business and Management* 2(1): 198–208.
- Stewart, Amy. 2013. *The Drunken Botanist The Plants That Create the World's Great Drinks*. 10th Anniv. Hachette UK.
- Sudaryono. 2019. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Mix Method Edisi*. 2nd ed. RajaGrafindo Persada.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2015. *Akuntansi Biaya*.
- Sutomo, Said. 2008. "Masyarakat Jatim Harus Waspada Mengonsumsi Air." www.seputarair.wordpress.com.
- Whitehall, B., Kerkhoven, P., Freeling, C. & Villarino, M. 2006. "Fast, Fresh and Attractive. Food Service Europe and Middle East,." 4: 4–21.
- Wiantara, I., & Nyoman, G. 2016. *Bartending & Mixology*.
- Wondrich, David. 2008. "Imbibe! : From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to 'Professor' Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar." : 317.