

**LIKEUR KOPI BERBAHAN DASAR ARAK BALI
DENGAN MENGGUNAKAN BUNGA KAMOMIL
SEBAGAI AROMATIC AGENT**

TUGAS AKHIR

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



**Oleh :
SADAMAS RAJA ABDULLAH
NIM : 2021407015**

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**LIKEUR KOPI BERBAHAN DASAR ARAK BALI DENGAN
MENGUNAKAN BUNGA KAMOMIL SEBAGAI AROMATIC AGENT**

NAMA : SADAMAS RAJA ABDULLAH
NIM : 2021407015
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Dr. Riadi Darwis, M.Pd
NIP : 19660124 199203 1 001

Bandung, 22 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

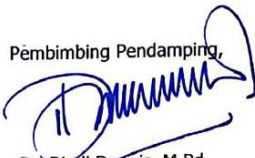
LIKEUR KOPI BERBAHAN DASAR ARAK BALI DENGAN MENGGUNAKAN BUNGA KAMOMIL SEBAGAI AROMATIC AGENT

NAMA : Sadamas Raja Abdullah
NIM : 2021407015
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Dr. Riedi Darwis, M.Pd
NIP. 19660124 199203 1 001

Penguji I,


Ita Maemunah., SST.Par, MM.Par
NIP. 19761226 201101 2 003

Penguji II,


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

Bandung, 23 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 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Sadamas Raja Abdullah
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 03-01-2004
NIM : 2021407015
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"Likeur Kopi Berbahan Dasar Arak Bali Dengan Menggunakan Bunga Kamomil Sebagai Aromatic Agent"** 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, 22 November 2024

Sadamas Raja Abdullah



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
BAB I	vii
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Metode Eksperimen	9
1. Pengertian Eksperimen	9
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	10
3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel	12
4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen	12
F. PENEGASAN ISTILAH	13
BAB II	14
LANDASAN TEORI	14
A. Tinjauan Produk	14
1. Pengertian Produk	14
2. Bahan Produk	16
3. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Produk	20
4. Tahapan / Proses Pembuatan	22
5. Kualitas Produk (yang Direncanakan)	23
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk	24

7. Penilaian Organoleptik	24
8. Penentuan Panelis	26
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan	26
1. Pengertian Penyajian / Kemasan	26
2. Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan	27
3. Syarat – Syarat Penyajian / Kemasan	27
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	28
1. Perhitungan Biaya	28
2. Penentuan Harga Jual	28
BAB III ANALISIS DAN PEMBAHASAN	30
A. Analisis dan Pembahasan Eksperimen	30
1. Formulasi Resep	30
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	31
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen	33
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi	33
5. Karakteristik Panelis	34
6. Penilaian Panelis	35
B. Analisis dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	47
1. Alat dan Bahan yang Digunakan	47
2. Waktu dan Suhu Penyajian	48
C. Analisis dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	48
1. Perhitungan Biaya	48
2. Penentuan Harga Jual	49
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan	51

B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR TABEL

Tabel

1. 1 Tahapan Eksperimen	12
1. 2 Pelaksanaan Eksperimen	12
2. 1 Alat Yang Digunakan Dalam Penelitian	20
2. 2 Aspek Penilaian	26
3. 1 Resep Likeur Kopi	30
3. 2 Resep Modifikasi Likeur Kopi	31
3. 3 Proses Pembuatan Likeur Kopi	31
3. 4 Proses Penambahan Bunga Kamomil pada Likeur Kopi	32
3. 5 Keterangan Penilaian	36
3. 6 Garis Kontinum Panelis perseorangan	37
3. 7 Hasil Organoleptik Resep 1 (N=3)	37
3. 8 Hasil Kategori Resep 1	38
3. 9 Hasil Organoleptik Resep 2 (N=3)	39
3. 10 Hasil Kategori Resep 2	39
3. 11 Hasil Organoleptik Resep 3 (N=3)	40
3. 12 Hasil Kategori Resep 3	41
3. 13 Garis Kontinum Panelis Konsumen	42
3. 14 Hasil Organoleptik Resep 1 (N=30)	43
3. 15 Hasil Kategori Resep 1	43
3. 16 Hasil Organoleptik Resep 2 (n=30)	44
3. 17 Hasil Kategori Resep 2	45

3. 18 Hasil Organoleptik Resep 3 (N=30)	45
3. 19 Hasil Kategori Resep 3	46
3. 20 Pernyataan dari para panelis	47
3. 21 Waktu Penyajian	48
3. 22 Biaya Bahan Baku	49
3. 23 Biaya Peralatan	49
3. 24 Penentuan Harga Jual	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar

2. 1 Arak Bali	18
2. 2 Kopi arabika Cisentar	19
2. 3 Gula pasir	19
2. 4 Bunga kamomil	20

DAFTAR PUSTAKA

- Aisya S, Najmi F. (2023). Perilaku Konsumen Halal: Peluang Usaha Generasi Milenial Pasca Pandemi di Kota Palu. *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Bisnis Islam*. 5(1). [17-09-2024].
- Amsterdam JD., J Shults., I Soeller., JJ Mao., K Rockwell., AB Newberg. (2012). Chamomile (*Matricaria recutita*) May Antidepressant Activity in Anxious Depressed Humans: An exploratory study. *Alternative Therapies in Health and Medicine*. 18(5). 44-49. Tersedia: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC3600408/>. [17-09-2024]
- Arbi AS. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka
- Arikunto, Suharsimi. (2014). *Prosedur Penelitian suatu pendekatan praktek*. Jakarta: Badan Penerbit Rineka Cipta
- Arta M., IBG Prnatayana., KTP Arcana. (2020). Strategi Pengembangan Minuman Tradisional Arak Bali Menggunakan Model Analisis SWOT dan QSPM: Studi Kasus Desa Tri Eka Buana Karangasem Bali. *Metta: Jurnal Ilmu Multidisiplin*. 1(2). 58–72. Tersedia: <https://jayapanguspress.penerbit.org/index.php/metta/article/view/1341>. [11-09-2024]
- Badarudin MI. (2019). Pengolahan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Comersonni*) Dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Berdasarkan Uji Organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan dan Kelautan*. 1(2). 83-93. Tersedia: <https://www.ejournal.um-sorong.ac.id/index.php/jrpk/article/view/512>. [07-11-2024]
- Bahtiar B., Tamalene MN., Suparman S., Yusuf Y., Haryadi S. (2023). Bean quality and Taste of Robusta Coffee (*Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner). *GSC Advanced Research and Reviews*. 15(3). 287-294. Tersedia: <https://gsconlinepress.com/journals/gscarr/content/bean-quality-and-taste-robusta-coffee-coffea-canephora-pierre-ex-froehner-bale-village>. [17-09-2024]

- Banyuni, Diah. (2019). *Rahasia Membuat Minuman*. Ponorogo: Uwais Penerbit Indonesia
- Betty SD., Tjuju AS. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Cenadi, Christine Suharto. (2000). Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran.
- Defitri Y. (2016). Pengamatan Beberapa Penyakit yang Menyerang Tanaman Kopi (*Coffea sp*) di Desa Mekar Jaya kecamatan Betara Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *Jurnal Media Pertanian*.1(2). 78-84. Tersedia: <http://jagro.unbari.ac.id/index.php/agro/article/view/19>. [10-09-2024]
- Ermawati E. (2019). Pendampingan Peranan dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Empowerment Society*. 2(2). 15–22. Tersedia: <https://ejournal.itbwigalumajang.ac.id/index.php/eps/article/view/459>. [20-11-2024]
- Ernawati D. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Inovasi Produk dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Produk Hi Jack Sandals Bandung. *Jurnal Nasional*. 7(1). 17-32. Tersedia: <https://dosen.perbanas.id/docs/wp-content/uploads/2020/06/Jurnal-02-Nasional-Sinta-4-Diah-Ernawati.pdf>. [19-11-2024]
- Fadhil R., Safrizal S., Muhiir A. (2022). Sensory taste assessment of Gayo Volcano Arabica Coffee. *Sustainable Development of Mountain Territories*. 14(2). 263-268. Tersedia: https://www.researchgate.net/profile/Rahmat-Fadhil-2/publication/361758808_Sensory_taste_assessment_of_Gayo_Volcano_Arabica_Coffee_of_variety_using_the_analytical_hierarchy_process_method/links/62c3dbb4c6103366b4eefee4/Sensory-taste-assessment-of-Gayo-Volcano-Arabica-Coffee-of-variety-using-the-analytical-hierarchy-process-method.pdf. [17-09-2024]
- Harum S. (2022). Analisis Produk Kopi pada Tahun 2015-2020. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*. 4(2). 102-108. Tersedia: <https://ejournal.unimaju.ac.id/index.php/GJIEP/article/view/9/8>. [17-09-2024]

- Hilton, R.W., Milton, M.W. & Selto, F.H. (2008). *Cost Management: Strategies for Business Decisions*. Auckland: Pearson.
- Hofisi C., Hofisi M., Mago S. (2014). Critiquing Interviewing as a Data Collection Method. *Mediterranean Journal of Social Sciences*. 5(16). 60-64. Tersedia: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/88893480/3234-libre.pdf?1658585279=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DCritiquing_Interviewing_as_a_Data_Collection.pdf&Expires=1732455192&Signature=as6Ud4oEQ5GIJ0qWCtok6yw4Y4eQFRH0WuTCupn-QJDs3w7yp1hlR8BCbox~PM~dsnVjpUn5yTpMqJfmCsbdDtMRxp9Mg-XSyVSMDfZhy~ixh9M9PcW5GMcmxYWbROCVcx~4ZYkEYeqcZ0xgG2TNd-N2ilHwEtl~KW62CxPFVqnW1OKpHK-Tu6zareYEIS8-68r0ay2OFN~xTBATWTZNBkVv4XZN3ZYRFpAyycZXmgZphjSopV7jxybbSSt4FB0xzNDEM~b~YNAaQbqwJ08dcIG0nlEwnrXzjTj3YP0qI4wqVRXMAvEfK9z3bCb3AnHY4~p-yMf22Sqr1EV6m4h4PQ__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA. [20-10-2024]
- International Coffee Organization. (2020). *Redistribution of Votes for Coffee Year*. Tersedia: <https://ico.org/icodocumentlibrary/?coffeeyear=2021&coffeemeeting=&ckeyword=coffee+consumption>. [22 November 2024]
- Isdarmanto. (2016). *Bartending*. DIY: Gerbang Media Aksara
- Julianti, Sri. (2014). *The Art of Packaging*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Karim MB, Wifroh SH. (2014). Meningkatkan Perkembangan Kognitif pada Anak Usia Dini Melalui Alat Permainan Edukatif. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Anak Usia Dini*. 1(2). 103-113. Tersedia: <https://journal.trunojoyo.ac.id/pgpaustrunojoyo/article/view/3554/2621>. [07-11-2024]
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. (2013). *Pengendalian Dan Pengawasan Minuman Beralkohol*. (Online) Tersedia: https://jdih.kemendag.go.id/backendx/image/regulasi/13020402_Permendag_No._25_Th._2019. [21-11-2024]

- Krismiaji dan Anni. (2011). *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- Mamesah PRE. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan pada Hotel Lucky Inn Manado. *Productivity*. 1(1). 46–52. Tersedia: <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/productivity/article/view/27448/27000>. [02-10-2024]
- Mayangsari D., Sari DG. (2021). Manfaat Aromatherapy Lavender dan Chamomile Mengatasi Nyeri Perineum Ibu Nifas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. 14(1). 1-7. Tersedia: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/87232018/360-libre.pdf?1654749385=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DManfaat_Aromatherapy_Lavender_dan_Chamom.pdf&Expires=1732455763&Signature=gUywMXeSjGeG7rnQgqx3KJPDu1lOdG7svELk5iQYAft00oN4q321VvjemPLoqUwkQR7-Fac0Jo7xsNLzJ6ixSj1zevBR5PmhUvXWQxdNKLfi~aUqhjzVUHuiCRHXEo3wSn3~I-4zdByGXRtQEgiFp5pYx2tShmxPVyAvrd86Mfd6WDmtBR2eAyoExQybXo41R4p2Kkahl3igGn0dM7lWfpS5FzjbNiJYVjwj926UEEmrRQ01tygB2BB~ew7IY~jtuXEnvWuCD8XfQTuHr2c8ZsdA5FVgKdw7oFm-YVpvRSAVBRM6cQD6Y~iM1luoq5mgB5ScJYN2UwR7r5f~bVw__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA. [20-10-2024]
- Morya S., Vijay KC. (2021). *Classification of Beverage*.
- Mussa R. (2014). Kajian Tentang Lama Fermentasi nira Aren (*Arenga Pinnata*) Terhadap Kelimpahan Mikrobahan Kualitas Organoleptik Tuak. *Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*. 1(1). 56-60. Tersedia: <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/biopendix/article/view/919>. [11-09-2024]
- Otero., Dieguez., Rodeiro., Mateo. (2020). Quantitative Descriptive Analysis of Traditional Herbal and Coffee Liqueurs Made with Grape Marc Spirit (Orujo). *Foods*. 9(6). 753 Tersedia: <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/6/753>. [20-11-2024]

- Owens B, Dikty A. (2009). *The Art of Distilling Whiskey and Other Spirits: An Enthusiast's Guide to the Artisan Distilling of Potent Potables*. Beverly Massachusets: Quarry Books
- Petrolinho S., Marcelo M., Manuel AC., Silvia RC. (2012). In vitro and in vivo studies of natural products: A challenge for their valuation. The case study of chamomile (*Matricaria recutita* L). *Industrial Crops and Product*. 40. 1-12. Tersedia:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0926669012001343>.
 [20-09-2024]
- Putri BR. (2017). *Manajemen Pemasaran*. Denpasar: Fakultas Peternakan Universitas Udayana
- Raymond J. (2002). *F&B Service Management*. Jakarta: Erlangga
- Rivera D, Egea T, Signorini MA, Bruschi P. (2015). Spirits and liqueurs in European traditional medicine: Their history and ethnobotany in Tuscany and Bologna (Italy). *Journal of Ethnopharmacology*. 175. 241-255. Tersedia:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0378874115301239>.
 [18-11-2024]
- Sacred Plant Co. *Chamomile flower*. Tersedia:
https://sacredplantco.com/products/bulk-chamomile-flower-1lbs-organic-chamomile-flowers-organic-chamomile-matricaria-recutita-chamomile-loose-tea?_pos=1&_sid=edfd84b88&_ss=r Diakses pada: [22-11-2024]
- Soemarso SR. (2005). *Akuntansi Suatu Pengantar*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Solso, R. et al. (2005). *Cognitive psychology*. Auckland: Pearson Education New Zealand
- Sudarma dan Pawarta. (2017). Penentuan Kadar Etanol Pada Arak Dengan Metode Kromatografi Gas. *Bali Medika Jurnal*. 126-135. Tersedia:
https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/76273430/9-libre.pdf?1639516204=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DDetermination_Ethanol_In_Arak_With_Gas_C.pdf&Expires=1732456168&Signature=e~T-

KkL1zM4fnIxx7Yv1TtagWUNeVN-
P3njOSkjP7qeBhfMAIypneJ3P~qe8JcVoxtrKWZQqV0wGOascBNkeGsTrp
CTiLyAoD1P7KkL6Hhf6btNSO1pp7tSUB2IPnac1h~QrkPWDLRkWFFntsi
FNGRnPusZEB3Yml4d0f6AFvUQP5llkRl8Qge1IsXlSR0XfpfGZR8FTC-
LgzftlcNoFOXy2pz95ST5GiQWCEcZ-
OsSM6CrkAUkdQIuz17qeYeAU80LZR7DpIaKPV4ltkzvDJzgPDY8mo4hk
AsM0w2zRD1zM-RZrxxpcR-
Cigq33opVCaxBCdCXNFKNtS2wzDIHiFg__&Key-Pair-
Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA. [11-10-2024]

Supriyono, R. A. (2011). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BPFE

Swastha Basu. (2010). *Manajemen Penjualan*. BPFE: Yogyakarta

Uttam S., Hooda N., Verma P., Dutta A., Dwivedi. (2022). Alcohols and Alcoholic Beverages. *Advance Engineering Science*. 54(02). 1006-1017. Tersedia: https://advancedengineeringscience.com/special_issue/pdf/1006.pdf. [22-10-2024]

Wang M.L., Choong YM., Su NW., Lee MS. (2003). A rapid method for determination of ethanol in alcoholic beverages using capillary gas chromatography. *Journal of Food and Drug Analysis*. 11(2). 133-140. Tersedia: <https://www.jfda-online.com/journal/vol11/iss2/3/>. [30-09-2024]

Wiantara. (2017). *Bartending and Mixology*. Yogyakarta: Andi Offset

Yohana dan Simanjuntak. (2012). Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli Produk Makanan dan Minuman Usaha Kecil Menengah Kabupaten Tangerang. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*. 14 (2). 164-172. Tersedia: <https://jurnalmanajemen.petra.ac.id/index.php/man/article/view/18559>. [19-11-2024]