

**LIQUEUR “IRISH CREAM” MENGGUNAKAN WHISKY “DRUM”
BALI**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam Menempuh Studi

Program Diploma III



Disusun Oleh :

DAMAR AJI SETIAWAN

NIM: 2021407011

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

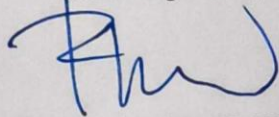
2024

LEMBAR PENGESAHAN

LIQUEUR "IRISH CREAM" MENGGUNAKAN WHISKY DRUM BALI

NAMA : Damar Aji Setiawan
NIM : 2021407011
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



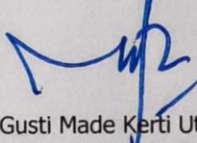
Ridwan Iskandar, SE, MM.
NIP. 197407042024211001

Pembimbing Pendamping,



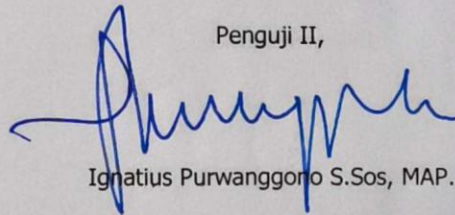
Dhonny Yusuf Amier, S.Sos, MM.Par
NIP. 196102261996031001

Penguji I,



Ni Gusti Made Kerti Utami,
BA.,MM.Par,CHE
NIP. 19703161996032002

Penguji II,

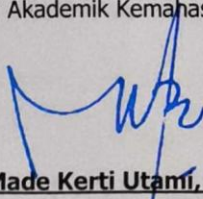


Ignatius Purwanggoro S.Sos, MAP.

Bandung, 23 Desember 2024

Mengetahui,

Bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA.,MM.Par.,CHE

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



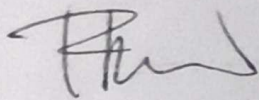
Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE

LEMBAR PENGESAHAN

"LIQUEUR "IRISH CREAM" MENGGUNAKAN WHISKY "DRUM" BALI"

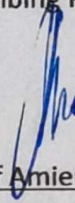
NAMA : DAMAR AJI SETIAWAM
NIM : 2021407044
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE., MM.
NIP. 197407042024211001

Pembimbing Pendamping,



Dhonny Yusuf Amier, S. Sos., MM. Par.
NIP. 196102261996031001

Bandung, 21 November 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



Politeknik Pariwisata NHI Bandung

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Damar Aji Setiawan
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 9 Agustus 2002
NIM : 2021407011
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
Liqueur "Irish Cream" Menggunakan *Whisky* Drum Bali, merupakan hasil eksperimen 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, 23 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Damar Aji Setiawan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang selalu memberi rahmat dan karunia-Nya atas berkat dan izin-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan lancar dan tepat pada waktunya dengan judul **“LIQUEUR ”IRISH CREAM” MENGGUNAKAN WHISKY “DRUM” BALI”**. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk menempuh Studi pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam Penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, bantuan, dukungan, dan pengarahan dari berbagai pihak saat menghadapi beberapa hambatan dan kesulitan, oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Anwari Masatip, MM.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, kemahasiswaan, dan kerja sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP. Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE selaku Ketua Program Studi Tata Hidang
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku dosen pembimbing utama yang telah meluangkan waktunya serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam mengerjakan karya Tugas Akhir.
6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S. Sos., MM. Par. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah membimbing dalam penulisan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Dosen, Instruktur Pengajar dan staf Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada keluarga penulis dan kepada teman-teman khususnya pada Program Studi Tata Hidang yang selalu memberi dukungan dalam penyelesaian Tugas Akhir.
9. Kepada pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, terimakasih atas dukungan selama pembuatan Tugas Akhir.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis menerima kritik dan saran dari pembaca untuk mencapai hasil yang lebih baik. Penulis berharap Tugas Akhir yang penulis buat dapat bermanfaat untuk siapapun yang membaca. Atas bantuan dan perhatian yang telah diberikan, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, 23 November 2024

Damar Aji Setiawan

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	7
C. TUJUAN PENELITIAN.....	7
D. MANFAAT PENELITIAN.....	8
1. Bagi Peneliti.....	8
2. Bagi Masyarakat.....	8
3. Bagi Institusi.....	8
E. METODE PENELITIAN.....	8
1. Pengertian Eksperimen.....	8
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	9
3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	10
F. PENEGASAN ISTILAH	11
BAB II LANDASAN TEORI	13
A. TINJAUAN PRODUK	13
B. TINJAUAN PENYAJIAN/KEMASAN	24

C. TINJAUAN PERHITUNGAN BIAYA DAN PENENTUAN HARGA JUAL	25
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	26
A. ANALISA DAN PEMBAHASAN EKSPERIMEN.....	26
B. ANALISA DAN PEMBAHASAN PENYAJIAN/KEMASAN.....	51
C. ANALISA DAN PEMBAHASAN PERHITUNGAN BIAYA DAN PENENTUAN HARGA JUAL.....	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
A. KESIMPULAN.....	55
B. SARAN.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Tahapan dan Jadwal Eksperimen.....	11
2.1 Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Membuat Produk.....	18
2.2 Proses Pembuatan Cream Liqueur.....	20
3.1 Standar Resep Cream Liqueur.....	26
3.2 Resep 1 Cream Liqueur Menggunakan Whisky Drum Bali.....	27
3.3 Resep 2 Cream Liqueur Menggunakan Whisky Drum Bali.....	28
3.4 Resep 3 Cream Liqueur Menggunakan Whisky Drum Bali.....	28
3.5 Perbandingan Hasil Resep.....	29
3.6 Proses Pembuatan Cream Liqueur.....	30
3.7 Kriteria Angka Penilaian Kuesioner.....	35
3.8 Daftar Panelis Terbatas.....	38
3.9 Daftar Panelis Konsumen.....	39
3.10 Skala Kuesioner.....	41
3.11 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 1.....	42
3. 12 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 2.....	44
3. 11 Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Resep 3.....	45
3. 12 Skala Kuesioner.....	46
3. 13 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Resep 1	48
3. 14 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Resep 1.....	49
3. 15 Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Resep 1.....	50
3. 16 Perhitungan Biaya Bahan Baku Resep 1.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 KLASIFIKASI MINUMAN.....	2
1.2 DATA KONSUMSI ALKOHOL.....	6
2.1 DRUM WHISKEY.....	15
2.2 HEAVY CREAM.....	16
2.3 SUSU KENTAL MANIS.....	16
2.4 VANILLA ESSENCE.....	17
2.5 CHOCOLATE SYRUP.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data Diri Panelis Terbatas.....	61
2. Form Kuesioner Panelis.....	65
3. Diagram Hasil Kuesioner.....	66
4. Biodata Penulis.....	72
5. Uji Lab.....	74

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Di era revolusi industri yang terjadi saat ini, banyak terjadi perkembangan industri, khususnya industri pariwisata di Indonesia yang menawarkan berbagai produk dan jasa. Hal ini dikarenakan adanya perkembangan teknologi internet yang luar biasa. Di dalam dunia pariwisata terdapat bagian *Food and Beverage Department* yang menopang pariwisata yang berpusat pada penyediaan kebutuhan konsumsi manusia.

Menurut (Yusro, S.T., M.T., 2023) mendefinisikan *Food and Beverage Department* sebagai sektor yang mencakup segala aspek produksi dan penjualan makanan dan minuman, mulai dari penyediaan bahan baku hingga sampai proses penyajian dan pelayanan kepada konsumen. Yang termasuk bagian *Food and Beverage Department* yang menyediakan makanan dan minuman seperti hotel, bar, *coffee shop*, dan restoran. Bagian ini memiliki peran yang penting guna mendapatkan keuntungan yang diperoleh, semakin bagus pelayanan yang diberikan maka semakin bagus juga tempat tersebut.

Bar merupakan tempat yang menyediakan minuman baik minuman beralkohol dan non alkohol yang didalamnya terdapat pelayanan dari seorang bartender yang membuat minuman dengan tujuan mendapatkan keuntungan. Menurut (Kusuma, 2021) sebuah bar sering kali menjadi pusat interaksi sosial dan tempat hiburan. Setiap bar memiliki tema yang berbeda dengan bar lainnya tergantung dengan jenis barnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmito. (2021). *Metodologi Penelitian dan Analisis Data*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Arbi, A. S. (2021). *Praktikum Evaluasi Sensory*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Ashcraft, B. (2018). *Japanese Whisky: The Ultimate Guide to the World's Most Desirable Spirit with Tasting Notes from Japan's Leading Whisky Blogger*.
- Baldwin, R. (2024, Maret). *Homemade Irish Cream Liqueur*. Retrieved from Rob's Home Bar: https://youtu.be/-_4xxbUIHzo?si=dJEyMILU2ZTgCsi_
- Bali, N. (2015, 1 April). *Bali's Own Premium Whisky*. Retrieved from nowbali: <https://nowbali.co.id/balis-own-premium-whisky/> diakses pada 20 Oktober 2024
- Dopson dan Hayes, L. (2019). *Food and Beverage Cost Control*. Hoboken: NJ: Wiley.
- et al., A. (2020). *Metode Penelitian: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Hafiduddin, M. F. (2023). *ANALISIS DATA KONSUMSI ROKOK, ALKOHOL, DAN UNMET NEED PELAYANAN KESEHATAN DI INDONESIA (Case Method MK Demografi)*.
- Hidayat, R. (2021). Inovasi Produk Minuman Beralkohol di Era Modern. In R. Hidayat, *Inovasi Produk Minuman Beralkohol di Era Modern* (p. 98).
- Jackson, M. (2019). *Whisky: The Definitive World Guide*.
- Kartika. (2019). *Pengantar Industri Minuman dan Makanan*. Jakarta.
- Khairunnisa, A. (n.d.). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*.
- Kilcast dan Subramaniam, D. (2011). *Food and Beverage Stability and Shelf Life*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Kumar, P. (2023, July 2). *HMHUB*. Retrieved from HMHUB.IN: https://hnhub.in/1st-sem-f-b-service-notes/classification-non-alcoholic-beverages/#google_vignette diakses pada 23 Oktober 2024
- Kusuma, I. (2021). Bartending: Seni Meracik Minuman. In I. Kusuma, *Bartending: Seni Meracik Minuman* (p. 54).

- Kusumaningrum. (2019). *Analisi Sensoris dan Pengembangan Produk Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lalitha. (2019). *Food and Beverage Production: A Comprehensive Approach*. CRC Press.
- McCharty. (2019). The Art of Making Liqueurs: Infusions, Distillations, and Flavors. *The Art of Making Liqueurs: Infusions, Distillations, and Flavors* .
- Meilgaard. (2016). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.
- Rangkuti, F. (2011). *Manajemen Mutu Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sidel, S. &. (2020). *Sensory Evaluation Practices*. Academis Press.
- studio, T. B. (2021, 14)ktober). *Drum Whisky*. Retrieved from packagingoftheworkd: <https://packagingoftheworld.com/2021/10/drum-whisky.html> diakses pada 2 November 2024
- Sudjana. (2019). *Akuntansi Biaya dan Pengendalian Biaya dalam Dunia Usaha*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif. In *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. In Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, W. (2020). *Metodologi Penelitian Bisnis & Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Supriadi, A. (2020). Teknologi Minuman Beralkohol di Industri Modern. In A. Supriadi, *Teknologi Minuman Beralkohol di Industri Modern* (p. 132).
- Utari. (2024). Metodologi Penelitian. In Utari, *Metodologi Penelitian* (p. 75).
- Widyastuti, N. (2019). *Hygiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Bantul.
- Wijayanto, D. (2019). Pengetahuan Bar dan Minuman Beralkohol. In D. Wijayanto, *Pengetahuan Bar dan Minuman Beralkohol* (p. 46).
- Wondrich, D. (2020). *The Oxford Companion to Spirits and Cocktails*.

Yusro, S.T., M.T., D. (2023, Maret). *Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi*.
Retrieved from Vokasi Kemdikbud:
<https://www.vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/jangan-tertukar-inilah-perbedaan-food-beverage-product-dan-food-beverage-service> diakses pada
2 Desember 2024