

**PEMBUATAN *SIGNATURE COCKTAIL* DENGAN
MENGUNAKAN *HOMEMADE* MATAH *CORDIAL***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menyelesaikan studi pada

Progam Diploma III



Oleh:

MUHAMMAD MULANA YUSUF

Nomor Induk Mahasiswa: 2020407042

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGAM STUDI TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Muhammad Mulana Yusuf
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 28 Agustus 2002
NIM : 2020407042
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

- 1) Tugas Akhir yang berjudul:
PEMBUATAN *SIGNATURE COCKTAIL* DENGAN MENGGUNAKAN *HOMEMADE MATAH CORDIAL* 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, 11 November 2024



Muhammad Mulana Yusuf

LEMBAR PENGESAHAN

PEMBUATAN *SIGNATURE COCKTAIL* DENGAN MENGGUNAKAN *HOMEMADE MATAH CORDIAL*

NAMA : MUHAMMAD MULANA YUSUF
NIM : 2020407042
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Bandung, 11 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

PEMBUATAN *SIGNATURE COCKTAIL* DENGAN MENGGUNAKAN *HOMEMADE* MATAH *CORDIAL*

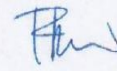
NAMA : Muhammad Mulana Yusuf
NIM : 2020407042
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



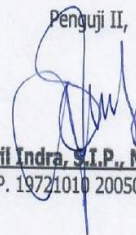
Ridwan Iskandar, S.E., MM

Penguji I,



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

Penguji II,

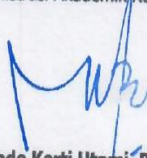


Dasril Indra, S.I.P., M.M., CHE
NIP. 19721010 200502 1 001

Bandung, 23 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Pada kesempatan ini, dengan memanjatkan puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa dan Maha Pengasih. Dalam hati yang penuh dengan rasa syukur atas segala kebaikannya, sehingga penulis dapat menyampaikan tugas akhir yang dilakukan dengan judul “Pembuatan *Signature Cocktail* Dengan Menggunakan *Homemade* Matah *Cordial*”, tugas akhir dilaksanakan dengan tujuan mendapatkan pengetahuan yang mendalam dan bermanfaat untuk penulis dan orang lain.

Pada tugas akhir ini, penulis mendapat banyak dukungan dan juga bantuan dari berbagai pihak. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih untuk beberapa pihak yang telah memberikan segala dukungan dan bantuan yang sangat bermanfaat dalam tugas akhir ini, beberapa diantaranya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par 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.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom. MM.Par, CHE. selaku Ketua Progam Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan selaku pembimbing utama yang telah membantu penulis seperti memberikan arahan, dukungan dan solusi dalam menyusun tugas akhir.
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku pembimbing pendamping penulis selama pelaksanaan penelitian memberikan waktu untuk mengarahkan dan membantu penulis dalam menyempurnakan penelitian.
6. Keluarga dari penulis, yang telah memberikan motivasi dan mendukung penulis dari awal perkuliahan hingga sampai dalam penelitian ini.

7. Kepada seluruh Dosen Progam Studi Tata Hidang yang sudah memberikan dukungan motivasi dan segala ilmu yang diberikan dari awal perkuliahaan sampai tugas akhir ini.
8. Selutuh teman – teman penulis dari mahasiswa Tata Hidang dan Enhaii *Bartender* Club yang telah memberikan dukungannya selama perkuliahan berlangsung dan juga selama penelitian ini dilaksanakan.

Penulis menyadari kekurangan dalam usulan penilitian ini. Penulis meminta maaf atas segala kekurangan dan penulis mengharapkan saran dan kritik agar dapat menyempurnakan tugas akhir ini.

Bandung, 11 November 2024

Muhammad Mulana Yusuf

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	10
C. Tujuan Penelitian.....	10
D. Manfaat Penelitian.....	11
E. Metode Eksperimen.....	11
F. Penegasan Istilah.....	14
BAB II LANDASAN TEORI	16
A. Tinjauan Umum Produk.....	16
1. Pengertian Umum	16
2. Penjelasan Bahan Produk.....	17
3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk	23
4. Tahapan/Proses Pembuatan	24
5. Kualitas Produk.....	26
6. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk	27
7. Penilaian Organoleptik.....	28
8. Penentuan Panelis	28
B. Tinjauan Penyajian & Kemasan	29
1. Pengertian penyajian/kemasan.....	29
2. Fungsi Dan Peranan Penyajian/Kemasan	29
3. Syarat Kemasan Dan Penyajian	30
C. Tinjauan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual.....	30
1. Perhitungan Biaya	30
2. Penentuan Harga Jual.....	30
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Analisa Dan Pembahasan Pembuatan <i>Signature Cocktail</i>	
Menggunakan <i>Homemade</i> Matah <i>Cordial</i>.....	32
1. Formulasi Resep.....	32
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Eksperimen.....	34
3. Hasil Kualitas Pembuatan <i>Signature Cocktail</i> Dengan Menggunakan <i>Homemade</i> Matah <i>Cordial</i>	38
4. Karakteristik Organoleptik Dan Uji Inderawi Peneliti	39
5. Karakteristik Panelis	40
6. Penilaian Panelis	41
B. Analisa Dan Pembahasan Penyajian Atau Kemasan	49
1. Alat Atau Bahan Yang Digunakan	49
2. Waktu dan Suhu Penyajian	50
C. Analisa Dan Pembahasan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual.....	50
1. Perhitungan Biaya	50
2. Penentuan Harga Jual.....	53

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	57

DAFTAR TABEL

TABEL 1 TAHAPAN DAN JADWAL EKSPERIMEN	14
TABEL 2 BAHAN PEMBUATAN MATAH CORDIAL.....	17
TABEL 3 ALAT – ALAT YANG DIGUNAKAN	23
TABEL 4 STANDAR RESEP CORDIAL	32
TABEL 5 RESEP 1 MATAH CORDIAL	33
TABEL 6 RESEP 2 MATAH CORDIAL	33
TABEL 7 <i>RECIPE SIGNATURE COCKTAIL</i>	34
TABEL 8 TAHAPAN PERSIAPAN	35
TABEL 9 TAHAPAN PELAKSANAAN.....	36
TABEL 10 TAHAP AKHIR PENELITIAN EKSPERIMEN.....	37
TABEL 11 SKALA KUESIONER	42
TABEL 12 PENILAIAN PANELIS TERLATIH TERHADAP RESEP 1	44
TABEL 13 PENILAIAN PANELIS TERLATIH TERHADAP RESEP 2	45
TABEL 14 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 1.....	47
TABEL 15 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 2	48
TABEL 16 GAMBAR GELAS PENYAJIAN DAN KEMASAN YANG DIGUNAKAN.....	49
TABEL 17 BIAYA PERHITUNGAN BAHAN BAKU MATAH CORDIAL RESEP 1	51
TABEL 18 BIAYA PERHITUNGAN BAHAN BAKU MATAH CORDIAL RESEP 2	51
TABEL 19 PERHITUNGAN BAHAN RESEP <i>SIGNATURE COCKTAIL</i>	52
TABEL 20 PERHITUNGAN BIAYA PERALATAN	52

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>BEVERAGE CLASSIFICATION</i>	3
--	----------

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 DATA DIRI PANELIS TERLATIH 1	60
LAMPIRAN 2 DATA DIRI PANELIS TERLATIH 2	61
LAMPIRAN 3 BIODATA PENULIS.....	62
LAMPIRAN 4 DOKUMENTASI UJI COBA PANELIS TERLATIH & KONSUMEN.....	65

DAFTAR PUSTAKA

- Admintacs. (2023). *Perkembangan bisnis F&B di tahun 2023*. Retrieved from Intacs: <https://intacsindo.com/perkembangan-bisnis-fb/>
- Aisyah, Y. (2021, 03). *Resep sambal Matah Kecombrang, rasa asam pedas yang segar*. Retrieved from Kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/18/180300975/resep-sambal-matah-kecombrang-rasa-asam-pedas-yang-segar>
- Carlin, J. M. (2012). *Cocktails: Global History*.
- Craddock, H. (2012). In *The Savoy Cocktail Book* (p. 13).
- Craddock, H. (2012). *The Savoy Cocktail Book*.
- Denig, V. (2020, 10 11). Retrieved from LIQUOR.COM: <https://www.liquor.com/alcoholic-fermentation-5086917#:~:text=Alcoholic%20fermentation%20is%20the%20process,dis%20tillation%20of%20wine%20produces%20brandy.>)
- Diageo Bar Academy. (2023). Retrieved from Diageo Bar Academy: https://www.diageobaracademy.com/en_zz/bar-trends-tips/drinkspiration/drinkspiration-articles/a-guide-to-house-cordials-what-you-need-to-know-/
- Dr.Ir. Ni Made Ayu Rara Astiti, M. (2023). WIRAUSAHA PANGAN TRADISIONAL BALI. In M. Dr.Ir. Ni Made Ayu Rara Astiti, *WIRAUSAHA PANGAN TRADISIONAL BALI* (p. 26). Scopindo Media Pustaka.
- e-Krishi Shiksha. (2012, march 7). Retrieved from <http://ecoursesonline.iasri.res.in/mod/page/view.php?id=17120>
- Gislen, W. (2010). profesional cooking. In W. Gisslen, *Profesional cooking* (p. 120).

- Intan. (2019). *Arrack & Spice, racik cocktail moderen dengan bahan tradisional*. Retrieved from mldspot: <https://www.mldspot.com/trending/arrack-amp-spice-racik-cocktail-modern-dengan-bahan-tradisional>
- Isdarmanto. (2016). BARTENDING. In Isdarmanto, *Isdarmanto* (p. 3). Yogyakarta: Gerbang media aksara.
- Jayantia, I. p. (2018). Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS. In I. p. Jayantia, *Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS* (p. 1).
- Marcus, L. (2023, july 27). *Asia's Best Bar for 2023 announced*. Retrieved from CNN: <https://edition.cnn.com/travel/asia-best-bars-2023-intl-hnk/index.html>
- Miron, A. (2006). *The Professional Bar & Beverage Manager's Handbook*.
- Miron, A. (2006). *The Professional Bar & Beverage Manager's Handbook*.
- murphy, j. p. (2014). *Cocktails - profitable asset or expensive beverage*. 10.
- Ramirez, E. (2021). Zero proof. In *zero proof* (pp. 180-181).
- Siddhart Shukla . (2023). Development of beverages based on temperate fruits. *The pharma innovation*, 1405.
- Sugiyono. (2013). In Sugiyono, *Metode Penelitian Kombinasi* (p. 109).
- Tedjakusuma, R. S. (2022). Springerlink. *Diversity of sambals, traditional indonesian chili pastes*.
- Verkade, d. V. (2016). Taking Care: Creating a non-alcoholic cocktail. *Research in Hospitality Management*, 104.
- Wakhyunningarsih. (2018, may 12). Retrieved from kebudayaan.kemdikbud: <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbbali/sambal-matah-sambal-khas-pulau-dewata/>
- Wiantara. (2017). In *BARTENDING & MIXOLOGY* (p. 198). Yogyakarta.
- Wiantara. (2017). In *Bartending & Mixology* (p. 81). yogyakarta.

Widjojo. (2004). Bar, minuman dan pelayanan. In Widjojo, *Bar, minuman dan pelayanan*. Yogyakarta. Retrieved from http://repository.uib.ac.id/685/5/S_Chapter%202_1343001_id.pdf