

**PENGEMBANGAN PRODUK MEAD DENGAN PERISA BUAH  
MANGGA KWENI**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Dalam Menempuh Studi pada  
Program Diploma III**



**Oleh:**

**Leonardo Alexander**

**NIM: 2020407040**

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

**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN

### PENGEMBANGAN PRODUK MEAD DENGAN PERISA BUAH MANGGA KWENI

NAMA : Leonardo Alexander  
NIM : 2020407040  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



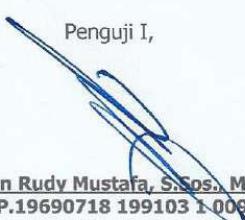
Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.  
NIP.19690718 199103 1 009

Penguji II,



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

Bandung, 7 Agustus 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, S.Sos., MM.Par., CEE  
NIP.1975041 52002 1 001



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Leonardo Alexander  
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 3 Juni 2002  
NIM : 2020407040  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

- 1) Tugas Akhir yang berjudul:

*PENGEMBANGAN PRODUK MEAD DENGAN PERISA BUAH MANGGA KWENI* ini 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, 12 Juni 2024



Leonardo Alexander

## KATA PENGANTAR

Salam sejahtera bagi kita semua, mari kita panjatkan puji serta rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena hanya dengan rahmat-Nya penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul "**PENGEMBANGAN PRODUK MEAD DENGAN PERISA BUAH MANGGA KWENI**" yang merupakan salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi Diploma III Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis juga menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak- pihak yang turut terlibat dalam penyusunan tugas akhir ini, maka dari itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, MM.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. Selaku pembimbing utama Penulis yang sudah meluangkan waktu serta tenaganya untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis selama penggerjaan tugas akhir ini.

6. Bapak Dodi Affandi, SS., M.M.Par. Selaku pembimbing pendamping Penulis yang sudah meluangkan waktu serta tenaganya untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis selama penggerjaan tugas akhir ini.
7. Kepada seluruh keluarga besar Penulis termasuk kedua orang tua, yang selalu senantiasa memanjatkan doa serta memberikan motivasi kepada penulis selama penggerjaan tugas akhir ini.
8. Seluruh Bapak dan Ibu dosen pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang tidak dapat Penulis sebutkan namanya satu persatu yang telah memberikan arahan yang bermanfaat bagi penulis selama penggerjaan tugas akhir ini.
9. Seluruh rekan-rekan Penulis di Program Studi Tata Hidang angkatan 2020 atas dukungan serta motivasinya selama Penulis mengerjakan tugas akhir ini.

Penulis menyadari adanya kekurangan dalam tugas akhir ini dan masih belum sempurna, karena kurangnya pengetahuan dan juga pengalaman yang dimiliki penulis. Namun penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna dan dapat diterima oleh semua pihak yang membaca. Oleh sebab itu, penulis sangat berharap adanya kritik dan juga saran untuk tugas akhir ini sehingga tugas akhir ini akan menjadi lebih baik.

Bandung, 3 Juni 2024

Leonardo Alexander

## DAFTAR ISI

### HALAMAN

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A.    Latar Belakang.....	1
B.    Rumusan Masalah.....	5
C.    Tujuan Penelitian.....	5
D.    Manfaat Penelitian.....	6
E.    Metode Penelitian.....	6
F.    Penegasan Istilah.....	10
BAB II LANDASAN TEORI.....	11
A.    Tinjauan Umum Mead.....	11
B.    Tinjauan Penyajian/ Kemasan.....	24
C.    Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	25
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	27
A.    Analisa dan Pembuatan Eksperimen.....	27
B.    Analisa dan Pembahasan Penyajian atau Kemasan.....	40

C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	41
BAB IV.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN 1 LEMBAR KUESIONER.....	48
LAMPIRAN 2 DATA DIRI PANELIS PERSEORANGAN 1.....	49
LAMPIRAN 3 DATA DIRI PANELIS PERSEORANGAN 2.....	50
LAMPIRAN 4 DATA DIRI PENULIS.....	51
LAMPIRAN 5 DOKUMENTASI UJI COBA PANELIS PERSEORANGAN & PANELIS KONSUMEN.....	52

## DAFTAR TABEL

## HALAMAN

Tabel 2. 1 Bahan – bahan yang perlukan.....	14
Tabel 2. 2 Alat- alat yang perlukan.....	Error!
<b>Bookmark not defined.</b>	
Tabel 3. 1 Resep Standar Mead Mangga Kweni.....	27
Tabel 3. 2 Proses Persiapan Pembuatan Mead Mangga Kweni.....	28
Tabel 3. 3 Proses Pembuatan Mead Mangga Kweni.....	29
Tabel 3. 4 Skala Kuesioner.....	35
Tabel 3. 5 Hasil Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Produk Mead Mangga Kweni.....	37
Tabel 3. 6 Hasil Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Produk Mead Mangga Kweni.....	39
Tabel 3. 7 Perhitungan Biaya Bahan Baku Pembuatan Mead Mangga Kweni.....	41
Tabel 3. 8 Perhitungan Biaya Peralatan Pembuatan Mead Mangga Kweni.....	42

## **DAFTAR GAMBAR**

## **HALAMAN**

Gambar 1.1 Beverage Classification.....2

## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2023). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Fatimah. (2023). *Madu: Si Manis yang Kaya Manfaat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Herawati. (2022). *Teknik Analisis Sensori Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ir. Armein Syukri Arbi, M. S. (2007). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka Press.
- Iswari, I. (2019). *Dapur Sehat dan Bergizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Jacques, K. A. (2003). *Practical Brewing Science*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Kasavana, M. (2007). *Food and Beverage Cost Control*. Boston: Cengage Learning.
- Mulyani, S. (2023). *Madu: Si Manis yang Kaya Manfaat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulyani, S. (2023). *Pengemasan dan Labelisasi Produk*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nasiru. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Robb, B. (2023). Melomel Recipe: A Step-by-Step Guide to Fruit Flavored Mead. *MBE Home Brewing*.

Santos, C. (2023). *The COmplete Guide to the History, Production, and Enjoyment of Honey Wine*. Quarto Publishing Group.

Shaharudin. (2011). The Influence of Product Quality on Purchase Intention in the Food and Beverage Industry. *International Journal of Business and Management*.

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Yuliani. (2023). *Metode Penelitian Eksperimen*. Jakarta: Universitas Negri Jakarta.

Zed, M. (2008). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Pustaka Obor Indonesia.

Zimmerman, J. (2015). *Make Mead Like a Viking*. Vermont: Chelsea Green publishing.