

**LIQUEUR BERBAHAN DASAR VODKA DAN PANDAN DENGAN
METODE INFUSI**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

JANSSEN CHRISTENSEN
Nomor Induk Mahasiswa: 2021407001

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Janssen Christensen
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 2 April 2003
NIM : 2021407001
Jurusan : Hospitaliti
Program Studi : Tata Hidang

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **LIQUEUR BERBAHAN DASAR VODKA DAN PANDAN DENGAN METODE INFUSI** ini adalah hasil karya dan penelitian saya sendiri, bukan dari penjiplakan, kutipan ataupun penyusunan oleh orang atau pihak orang lain, atau metode lain yang tidak sesuai dengan ketentuan dari akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan norma-norma etika dalam Masyarakat ilmiah, kecuali mendapat arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir ini tidak ada suatu karya atau pendapat dari orang atau pihak lain yang telah ditulis atau dipublikasikan, kecuali secara jelas disebutkan sebagai referensi dalam teks dengan mencantumkan sumbernya, nama pengarang, dan tercantum dalam daftar pustaka.
3. Saya membuat Surat Tugas Akhir ini dengan sungguh-sungguh. Jika dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan pelanggaran terhadap pernyataan di atas, atau pelanggaran terhadap etika keilmuan, dan terdapat klaim terhadap keaslian naskah ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan peraturan yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan yang saya buat dengan sungguh-sungguh untuk digunakan sesuai dengan keperluan yang seharusnya.

Bandung, Juni 2024

Yang membuat pernyataan,


Janssen Christensen

LEMBAR PENGESAHAN

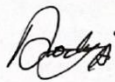
JUDUL TUGAS AKHIR

LIQUEUR BERBAHAN DASAR VODKA DAN PANDAN DENGAN

METODE INFUSI

NAMA : Janssen Christensen
NIM : 2021407001
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



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

Bandung, 14 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

LIQUEUR BERBAHAN DASAR VODKA DAN PANDAN DENGAN METODE INFUSI

NAMA : JANSSEN CHRISTENSEN
NIM : 2021407001
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


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

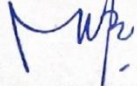
Penguji II,


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

Bandung, 8 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. Anwar Masatip, MM.Par., CEE
NIP. 197504152002121001



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir sesuai dengan harapan dan tepat waktu. Judul dari tugas akhir ini yaitu “*LIQUEUR BERBAHAN DASAR VODKA DAN PANDAN DENGAN METODE INFUSI*”.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penyelesaian tugas akhir ini, kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip 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., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom.,M.M.Par.,CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan selaku pembimbing pendamping penulis yang telah memberikan waktunya untuk memberi bimbingan, memberi masukan dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.
5. Bapak Dodi Affandi SS.,MM.Par. Selaku pembimbing utama penulis yang telah memberikan waktunya untuk memberikan bimbingan, memberi masukan dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Kepada seluruh Dosen dan tenaga pengajar Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Orang tua yang senantiasa memberi dukungan dan memberikan doa untuk penulis agar dapat berjalan dengan lancar.
8. Kepada rekan belajar Program Studi Tata Hidang atas bantuan dan dukungannya hingga Tugas Akhir ini berjalan dengan baik.
9. Kepada semua yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas kontribusi dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, dengan demikian penulis menerima berbagai kritik dan saran dari berbagai pihak. Diharapkan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan bagi yang membacanya.

Bandung, Juni 2024

Janssen Christensen

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN MAHASISWA.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Metode Penelitian	6
F. Penegasan Istilah.....	8
BAB 2	9
LANDASAN TEORI.....	9
A. Tinjauan Umum	9
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	19
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	20
BAB 3	22
ANALISA DAN PEMBAHASAN	22
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	22
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Konsumen	36
C. Analisa dan Pembahasan perhitungan biaya dan penentuan harga jual..	37
BAB 4	40
SIMPULAN DAN SARAN	40
A. Simpulan	40
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. 1 Tahapan dan Jadwal Eksperimen	7
Tabel 2. 1 Kandungan Nutrisi Daun Pandan.....	11
Tabel 2. 2 Kandungan Nutrisi <i>Vodka</i>	12
Tabel 2. 3 Kandungan Nutrisi Gula Cair	12
Tabel 3. 1 Resep <i>Liqueur</i> Berbahan dasar <i>Vodka</i> dan Pandan dengan Metode Infusi Sampel 1	22
Tabel 3. 2 Resep <i>Liqueur</i> Berbahan dasar <i>Vodka</i> dan Pandan dengan Metode Infusi Sampel 2	23
Tabel 3. 3 Tahap Pelaksanaan <i>Liqueur</i> Berbahan dasar <i>Vodka</i> dan Pandan dengan Metode Infusi	24
Tabel 3. 4 Tahap Penyelesaian <i>Liqueur</i> Berbahan dasar <i>Vodka</i> dan Pandan dengan Metode Infusi	25
Tabel 3. 5 Skala Kuisisioner	28
Tabel 3. 6 Hasil Kuisisioner Panelis Perseorangan Sampel 1	30
Tabel 3. 7 Hasil Kuisisioner Panelis Perseorangan Sampel 2	31
Tabel 3. 8 Hasil Kuisisioner Panelis Konsumen Sampel 1.....	34
Tabel 3. 9 Hasil Kuisisioner Panelis Konsumen Sampel 2.....	35
Tabel 3. 10 Biaya Bahan Baku.....	37
Tabel 3. 11 Biaya Peralatan	38
Tabel 3. 12 Perhitungan Biaya dan Harga Jual	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 2. 1 Botol Kaca	13
GAMBAR 2. 2 <i>Strainer</i>	13
GAMBAR 2. 3 <i>Funnel</i>	14
GAMBAR 2. 4 <i>Scissors</i>	14
GAMBAR 2. 5 <i>Digital Scale</i>	15

LAMPIRAN

Halaman

LAMPIRAN 1. 1 Hasil Uji Laboratorium	44
LAMPIRAN 1. 2 Data Diri Panelis Perseorangan.....	45
LAMPIRAN 1. 3 CV Panelis Perseorangan	46
LAMPIRAN 1. 4 Dokumentasi Panelis Perseorangan	48
LAMPIRAN 1. 5 Hasil Kuisioner Panelis Konsumen.....	49
LAMPIRAN 1. 6 Biodata Diri Penulis	51
LAMPIRAN 1. 7 Formulir Bimbingan Tugas Akhir.....	52
LAMPIRAN 1. 8 Hasil Turnitin	56

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Syarifudin. (2021). Cara Menghitung Food Cost and Beverage Cost.
- Anggi. (2023). Kualitas Produk Adalah: Pengertian, Dimensi dan pengaruhnya Pada Konsumen.
- Anis khairunnisa. (2021). Good Sensory Practice.
- Darmantokoya. (2012). Sweet Spirit Liqueur.
- Dewi. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Universitas Dharma Andalas*, Vol. 01 No. 02.
- Georgie Hindle, (2018). Learn about Vodka.
- I Gede golden Adiya, (2024). Niat Beli Uang: Persepsi harga, Brand image, dan Kualitas produk.
- Julianti. (2014). The Art of Packaging.
- KBBI, (Kamus Besar Bahasa Indonesia). Pengertian eksperimen.
- Khaula Senastri. (2023). Pengertian harga Jual dan 7 Strategi Ampuh Mengoptimalkannya.
- Klikdokter.com (2020) Gula cair. Retrieved from klikdokter.com.
- Kotler, Philip; Keller Lane. (2009) Manajemen Pemasaran, Jakarta.
- Kusumaningrum, F. D., & Supradewi, R. (2019). Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Persepsi Cita Rasa Minuman Kopi Pada Mahasiswa Angkatan 2018 Fakultas Psikologi Universitas Islam Sultan Agung Semarang The Effect Of Cup Colors Towards The Perception Of Coffee Taste In Psychology Faculty Students Class Of. Prosiding, (2004), 409–419.
- Luecke, Richard. 2003. Managing Creativity and Innovative. Harvard Business Publishing Corporation.
- Luschka. (2015). Candy Cane Vodka Recipe.
- Muhamad Dimas Setiadi. (2020) Pengertian Uji Organoleptik.
- NilaiGizi.com (2020) Vodka. Retrieved from NilaiGizi.com.
- Nisa Amalia, (2023). 5 Manfaat Daun Pandan yang Populer di Masyarakat.
- Nurul. (2021). Metode dan Cara Budidaya Daun Pandan.
- Nyoman, I Gusti W. 2016. Bartending & Mixology. Denpasar: Andi Katsigris, Costas & Thomas, Christ.
- Permendag RI, No 20/M-DAG/PER4/2014 pasal 2.

- Pradita Ananda. (2023). Serupa Tapi Tak Sama, Apa Bedanya Liquor dan Liqueur.
- Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penentun Praktikum Penilaian Organoleptik Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyorini, R. M. (2019). BUKU SAKU PRAKARYA (Kerajinan). Sidoarjo : Uwais Inspirasi Indonesia.
- Siti Halimah Larakeng, (2022). Tumbuhan Obat dan Pangan lokal Masyarakat desa Kambuno.
- Sofiah, B. D. (2008). Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Sopiah, E. M. (2022). Salesmanship (Kepenjualan). Jakarta: Bumi Aksara.
- Soegihartono. (2020). Penelitian Keberlangsungan Usaha Ardani Indonesia Sebagai UMKM Berbasis Industri Kreatif.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kualitatif, Bandung Alfabeta.
- Tresno saras. (2020). Daun pandan: aroma dan rasa dalam budaya kuliner.
- Yohan handoyo. (2007). Rahasia Wine.
- Yonada Nancy. (2022). Manfaat dan Kandungan Gizi Daun Pandan: Serat Hingga Zat Besi.