

LIKEUR CERI DENGAN METODE SOUS VIDE

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menyelesaikan Studi Pada Program

Diploma III



Disusun Oleh :

NOEL ABRIEL

Nomor Induk Mahasiswa : 2021407063

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

Likeur Ceri Dengan Metode *Sous Vide*

NAMA : Noel Abriel
NIM : 2021407063
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah,
MM.Par.

NIP. 196308301993031001

Bandung, 19 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

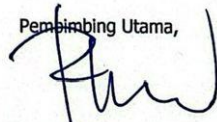
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

LIKEUR CERI DENGAN METODE *SOUS VIDE*

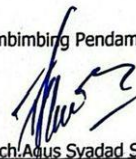
NAMA : NOEL ABRIEL
NIM : 2021407063
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

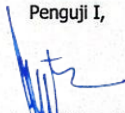
Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah,
MM.Par.

NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Dodi Affandi, SS., MM.Par
NIP. 19781015 200502 2 001

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 : Noel Abriel
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 12 Desember 2001
NIM : 2021407063
Program Studi : TATA HIDANG
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
LIKEUR CERI DENGAN METODE *SOUS VIDE*
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, 19 November 2024

Yang membuat pernyataan,



(Noel Abriel)

KATA PENGANTAR

Dalam kesempatan kali ini dengan rasa syukur dan juga kerendahan hati saya selaku penulis ingin menyampaikan bahwa tugas akhir yang akan dilakukan dan disusun dengan judul “**Likeur Ceri Dengan Metode *Sous Vide***” akan dilaksanakan dengan tujuan untuk memperoleh pengetahuan yang lebih luas dan juga mendalam khususnya untuk penulis sendiri dalam bidang layanan makanan dan minuman.

Penelitian ini akan dilakukan dengan banyak dukungan dan juga bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih untuk beberapa pihak yang telah bersedia memberikan bantuan dan juga dukungan yang sangat besar dalam penelitian ini beberapa diantaranya:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE 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 Pudin 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 Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku Pembimbing utama penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.

6. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. selaku Pembimbing pendamping penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.
7. Orang Tua dari penulis sendiri yang telah mendukung penulis secara penuh dalam beberapa aspek selama perkuliahan berlangsung dan juga selama penelitian dilaksanakan.
8. Seluruh Dosen dan Bagian Administrasi Program Studi Tata Hidang yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.
9. Kepada para Panelis yang sudah membantu menilai produk penelitian selama penelitian dilakukan.
10. Segenap teman – teman mahasiswa dari kelas TAH – 6A yang telah memberikan dukungannya selama perkuliahan berlangsung dan juga selama penelitian ini dilaksanakan.

Semoga peneltian tugas akhir ini dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat untuk pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang layanan makanan dan minuman. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi solusi untuk para pelaku usaha dalam menyelesaikan suatu masalah ataupun dalam mengambil sebuah keputusan.

Bandung, 26 Desember 2024

Noel Abriel

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Formal.....	6
2. Tujuan Operasional	6
D. Manfaat Penelitian	6
1. Bagi Penulis	6
2. Bagi Masyarakat.....	6
3. Bagi Institusi	7
E. Metode Eksperimen	7
1. Pengertian Eksperimen.....	7
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	7
3. Populasi dan Penarikan Sample	9
4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen	9
F. Penegasan Istilah.....	10
BAB II LANDASAN TEORI	12
A. Tinjauan Produk	12
1. Pengertian Produk	12
2. Bahan Produk	14
3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk.....	15
4. Tahapan / Proses Pembuatan.....	16
5. Kualitas Produk.....	17
6. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk	19
7. Penulisan Panelis.....	19
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	20
1. Pengertian Penyajian / Kemasan	21
2. Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan	21
3. Syarat – Syarat Penyajian / Kemasan.....	22
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	23
1. Perhitungan Biaya	23
2. Penentuan Harga Jual.....	23
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	24

A. Analisa dan Pembuatan Eksperimen	24
1. Formulasi Resep	24
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	25
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen	30
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti	31
5. Karakteristik Panelis (perseorangan dan konsumen)	33
6. Penilaian Panelis	35
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	45
1. Alat atau Bahan yang Digunakan	45
2. Waktu dan Suhu Penyajian	46
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	46
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Formulasi Acuan Likeur Ceri	4
Tabel 1.2 Jadwal Tahapan Eksperimen.....	10
Tabel 2.1 Alat-alat Yang Digunakan Untuk Membuar Likeur Ceri Dengan Metode Sous Vide	15
Tabel 3. 1 Perbandingan Resep Likeur Ceri Dengan Metode Sous Vide	25
Tabel 3.2 Tahap Pelaksanaan Proses Eksperimen	26
Tabel 3.3 Karekteristik Penilaian Organoleptik.....	31
Tabel 3.4 Daftar Panelis Perseorangan	33
Tabel 3.5 Daftar Panelis Konsumen.....	34
Tabel 3.6 SKALA KUESIONER.....	35
Tabel 3.7 PENILAIAN PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP RESEP 1 “LIKEUR CERI DENGAN METODE SOUS VIDE “	37
Tabel 3.8 PENILAIAN PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP RESEP 2 “LIKEUR CERI DENGAN METODE SOUS VIDE “	38
Tabel 3.9 PENILAIAN PANELIS PERSEORANGAN TERHADAP RESEP 3 “LIKEUR CERI DENGAN METODE SOUS VIDE”	39
Tabel 3.10 SKALA KUESIONER.....	40
Tabel 3.11 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 1 “LIKEUR CERI DENGAN METODE SOUS VIDE”	42
Tabel 3.12 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 2 “LIKEUR CERI DENGAN METODE SOUS VIDE”	43
Tabel 3.13 PENILAIAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP RESEP 3 “LIKEUR CERI DENGAN METODE SOUS VIDE”	44
Tabel 3.14 PERHITUNGAN TOTAL BIAYA BAHAN BAKU RESEP 1	47
Tabel 3.15 PERHITUNGAN TOTAL BIAYA BAHAN BAKU RESEP 2	47
Tabel 3.16 PERHITUNGAN TOTAL BIAYA BAHAN BAKU RESEP 3	48
Tabel 3.17 PERHITUNGAN BIAYA PERALATAN “Likeur Ceri Dengan Metode Sous Vide”	49

DAFTAR GAMBAR

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

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 DATA DIRI PERSEORANGAN 1.....	56
LAMPIRAN 2 DARA DIRI PERSEORANGAN 2	57
LAMPIRAN 3 BUKTI DOKUMENTASI PANELIS PERSEORANGAN.....	58
LAMPIRAN 4 DIAGRAM HASIL KUESIONER	59
LAMPIRAN 5 BIODATA PENULIS	63
LAMPIRAN 6 TURNITIN	64

DAFTAR PUSTAKA

- Administrator. (2024, March 14). *Perbedaan liqueur dan liquor*. Diambil kembali dari Perbedaan.co.id: <https://www.perbedaan.co.id/perbedaan-liqueur-dan-liquor/>
- Admintra. (2022, October 1). *Beverage & Its classification*. Diambil kembali dari Tradexports: <https://tradexports.com/2022/10/01/beverages-its-classification/>
- Alfianti, L. (2018). UPAYA PEMERINTAH DAERAH DALAM PENGENDALIAN PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL. *Yuridika*, 25.
- Anis Khairunnisa, S. M. (2020). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Pang4430*, 29.
- Arbi, A. K. (2021). Good Sensory Practices dan Bias panelis. *Modul 01*.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Dalam *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi* (hal. 1-2). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan*. Semarang: Graha Ilmu .
- Dendi Gusnadi, R. T. (2021). UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 6.
- Diageo. (2024, Februari 2). *Liqueurs: History and Production*. Diambil kembali dari Diego Bar Academy: <https://www.diageobaracademy.com/en-zz/home/explore-all-categories/miguel-pinto-testing-liqueurs-bitters-and-vermouth>
- Dr. Diah Banyuni S.Sos, M. (2022). *Rahasia Membuat Minuman*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Drs. Harnanto, M. A. (2017). *Akuntansi Biaya*. Andi Offset.
- Drs. Harnanto, M. S. (2017). *Akuntansi Biaya*. Andi Offset.
- Dwi Citra Octhaviana, W. S. (2019). Perlindungan Hukum Bagi Konsumen terhadap Penggunaan Kemasan Busa Putih (Styrofoam) Sebagai Kemasan Makanan. *Hukum Perdata all right reserve*, 13.
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan Peranan dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Empowerment Society*, 8.
- Gerrard, G. (2023, Oktober 11). *What is Sous-vide cooking*. Diambil kembali dari The spruce eats: <https://www.thespruceeats.com/sous-vide-faqs-and-guide-2313695>
- Irrubai, M. L. (2016). STRATEGI LABELING, PACKAGING DAN MARKETING . *Jurnal Jurusan Pendidikan IPS Ekonomi*, 14.
- Iskandar, A. A. (2019). Pembuatan Homeade Bitter Berbahan Baku Lokal Dengan Metode Sous Vide. *Eduturisma*, 1.

- Istiyanto, H. A. (2022). Kualitas Pelayanan, Kualitas Produk, Harga dan Brand Image Terhadap Kepuasan Pelanggan Minuman Noni Juice Boyolali Saat Pandemi. *Jurnal Sinar Manajemen*, 12.
- Lux, L. (2017, September 1). *Minuman Spirit, Perbedaan Liqor dan Liqueur* . Diambil kembali dari Mami;s Blogger: <https://mamiserudanunik.blogspot.com/2017/09/minuman-spirit-perbedaan-liquor-dan.html>
- Madi. (2018). Dalam *Metodologi Penelitian* (hal. 55). Makassar: Gunadarma Ilmu.
- Marianski, S., & Marianski, A. (2012). Home Production of Vodkas, Infusions & Liqueurs. Bookmagic LLC.
- McNamee, G. L. (2024, August 24). *Sousvide English Meaning*. Diambil kembali dari Britannica: <https://www.britannica.com/topic/cooking/Pre-Columbian-civilizations>
- Mulyadi. (2016). Sistem Informasi Akuntansi. Dalam Mulyadi, *Sistem Informasi Akuntansi* (hal. 275). Jakarta: Salemba Empat Jakarta Selatan .
- Norawati, M. F. (2019). ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN MENGGUNAKAN METODE PERIOD ORDER QUANTITY(POQ) PADA USAHA ROTI KAMPAR BAKERY. *Jurnal Riset Manajemen Indonesia*, 5.
- Permana, W. L. (2018). *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial*. Rajawali Pers.
- Salmaa. (2023, Juni 9). *Populasi dan Sampel : Pengertian, Perbedaan, dan Contoh*. Diambil kembali dari deepublish: https://penerbitdeepublish.com/populasi-dan-sampel/#3_Hadari_Nawawi
- Sansonetti, J. (2024, October 2). *The Meaning of wow factor in business + inspiring marketing examples*. Diambil kembali dari Wizi Shop: <https://wizishop.com/blog/what-is-wow-factor>
- Santoso, J. B. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, dan Harga terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, 4.
- Sari, D. P. (2021). FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KEPUTUSAN PEMBELIAN, KUALITAS PRODUK, HARGA KOMPETITIF, LOKASI(LITERATURE REVIEW MANAJEMEN PEMASARAN). *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 10.
- Schwarcz, J. (2021, Juli 09). *The History Of The Maraschino Cherry*. Diambil kembali dari The Gazette: <https://montrealgazette.com/opinion/columnists/the-right-chemistry-the-history-of-the-maraschino-cherry>
- Setyadin. (2013). Dalam *Metode Penelitian Kualitatif : Teori dan Pratik* (hal. 160). Jakarta: Bumi Aksara.
- Sugiyono. (2017). Dalam *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (hal. 142-476). Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif. Dalam *Metode Penelitian Kuantitatif* (hal. 152). Bandung: Alfabeta.
- Tempest, A. (2021, Agustus 30). *THE beginner's guide to fruit liqueurs*. Diambil kembali dari The Cocktail Bird: <https://thecocktailbird.com/fruit-liqueurs/>
- Tempest, A. (2022, Januari 16). *How To Find A Favourite Cherry Flavoured Alcohol*. Diambil kembali dari The Cocktail Bird: <https://thecocktailbird.com/cherry-flavoured-alcohol/>