

***LIQUEUR TEH HITAM DENGAN APEL SEBAGAI
PENAMBAH RASA DAN AROMA***

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Disusun oleh:

M VIERGI RIZKY FATIAH

NIM. 2022407010

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

"LIQUEUR TEH HITAM DENGAN APEL SEBAGAI PENAMBAH RASA DAN AROMA"

NAMA : M VIERGI RIZKY FATIAH

NIM : 2022407010

JURUSAN : HOSPITALITI

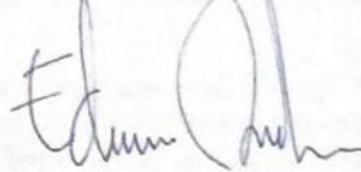
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ita Maemunah, S.ST.PAR., MM.Par., CHE
NIP. 19761226 201101 2 003

Pembimbing Pendamping,



Edwin Adriansyah, S.ST.Par., M.M.Par
NIP. 19760109 200912 1 002

Bandung, 18 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

LEMBAR PENGESAHAN

"LIQUEUR TEH HITAM DENGAN APEL SEBAGAI PENAMBAH RASA DAN AROMA"

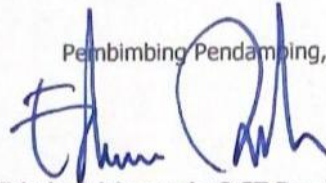
NAMA : M Viergi Rizky Fatihah
NIM : 2022407010
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



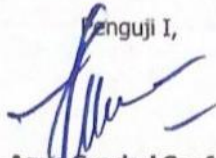
Ita Maemunah, S.ST.PAR., MM.Par., CHE
NIP. 19761226 201101 2 003

Pembimbing Pendamping,



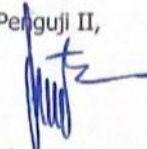
Edwin Adriansyah, S.ST.Par., M.M.Par
NIP. 19760109 200912 1 002

Penguji I,



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

Penguji II,

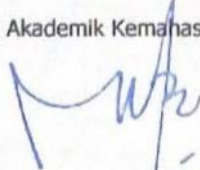


Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par.,CHE
NIP. 19810317 200605 2 001

Bandung, 31 Juli 2025

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 Pariwisata NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : M Viergi Rizky Fatihah

Tempat Tanggal Lahir : Cimahi, 11 Juli 2003

NIM : 2022407010

Program Studi : Tata Hidang

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul : “*LIQUEUR* TEH HITAM DENGAN APEL SEBAGAI PENAMBAH RASA DAN AROMA” 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 ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis ataupun 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 utarakan 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, Juni 2025



M Viergi Rizky Fatihah

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“*Liqueur* Teh Hitam Dengan Apel Sebagai Penambah Rasa dan Aroma”** dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menempuh studi pada Program Diploma III Jurusan Hospitality, Program studi Tata Hidang, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa keberhasilan penyelesaian karya ini tidak lepas dari dukungan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos-, MMPar., 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 Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin SST.Par., MP Par, CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati. S.Ikom MMPar.. CHE selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Ibu Ita Maemunah, S.ST.PAR., MM.Par., CHE selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Edwin Adriansyah, S.ST.Par.,M.M.Par selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberika arahan, bimbingan dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf Program Studi Tata Hidang tenaga pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Serta staf administrasi yang telah memberikan kontribusi dalam bentuk ilmu pengetahuan, bimbingan, dan pelayanan administratif selama penulis menempuh pendidikan.
8. Kepada kedua orang tua saya tercinta, yang selalu memberikan doa, dukungan moral, semangat, serta kasih sayang yang tiada henti. Tanpa restu dan doa dari mereka, penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan berjalan sebagaimana mestinya.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan memberikan kontribusi yang berguna di masa mendatang.

Bandung, 16 Juni 2025

M Viergi Rizky Fatihah

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Metode Ekperimen.....	9
F. Penegasan Istilah.....	13
BAB II LANDASAN TEORI.....	14
A. Tinjauan Umum.....	14
1. Pengertian Produk.....	14
2. Bahan Produk.....	16
3. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Produk.....	19
4. Tahapan / Proses Pembuatan.....	23
5. Kualitas produk.....	23
6. Faktor yang mempengaruhi kualitas produk.....	25
7. Penilaian Organoleptik.....	25
8. Penentuan Panelis.....	26
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	27
1. Pengertian Penyajian / Kemasan.....	27

2. Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan.....	28
3. Syarat-Syarat Penyajian / Kemasan.....	28
C. Tujuan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	28
1. Perhitungan Biaya.....	28
2. Penentuan Harga Jual.....	29
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Analisa dan Pembahasan Ekperimen.....	30
1. Formula Resep.....	30
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Ekperimen.....	33
3. Hasil Kualitas Produk Ekperimen.....	35
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti.....	36
5. Karakteristik Panelis.....	37
6. Penilaian Panelis.....	37
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Konsumen.....	46
1. Alat atau Bahan yang Digunakan.....	46
2. Waktu dan Suhu.....	47
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	48
1. Perhitungan Biaya.....	48
2. Penentuan Harga Jual.....	49
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 Jadwal Eksperimen.....	12
2 Informasi Nilai Gizi Daun Teh Hitam Kering Per 100 g.....	17
3 Informasi Nilai Gizi Vodka Per 100 g.....	17
4 Informasi Nilai Gizi Sirup Gula per 100 g.....	18
5 Informasi Nilai Gizi Apel Fuji Per 100 g.....	19
6 Resep Acuan Liqueur Teh Hitam.....	30
7 Resep 1 Liqueur Teh Hitam Dengan Apel Sebagai Penambah Rasa dan Aroma.....	31
8 Resep 2 Liqueur Teh Hitam Dengan Apel Sebagai Penambah Rasa dan Aroma.....	31
9 Resep 3 Liqueur Teh Hitam Dengan Apel Sebagai Penambah Rasa dan Aroma.....	32
10 Tahapan dan Proses Pembuatan Liqueur Teh Hitam Dengan Apel Sebagai Penambah Rasa dan Aroma.....	34
11 Penilaian Kuesioner Menggunakan Skala Likert.....	38
12 Hasil Kuesioner Panelis Ahli Resep 1.....	39
13 Hasil Kuesioner Panelis Ahli Resep 2.....	40
14 Hasil Kuesioner Panelis Ahli Resep 3.....	41
15 Hasil Kuesioner Panelis Tidak Ahli Resep 1.....	43
16 Hasil Kuesioner Panelis Tidak Ahli Resep 2.....	44
17 Hasil Kuesioner Panelis Tidak Ahli Resep 3.....	45
18 Biaya Bahan Baku.....	48
19 Biaya Peralatan.....	49
20 Perhitungan Biaya dan Harga Jual.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	<i>Siphon Maker</i>	19
2	<i>Cream Charger</i>	19
3	<i>Strainer</i>	20
4	<i>Funnel</i>	20
5	Timbangan Digital.....	21
6	Gunting.....	21
7	Talenan.....	22
8	Pisau.....	22
9	Botol Kaca.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Data Diri Panelis Ahli 1.....	57
2 Data Diri Panelis Ahli 2.....	58
3 Diagram Hasil Kuesioner.....	59
4 Data Diri Penulis.....	67
5 Hasil Uji Lab.....	68
6 Turnitin.....,	69

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2010). PROSEDUR PENELITIAN Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Broom, D. (2014). Spirits distilled: A guide to the world's best spirits. Mitchell Beazley.
- Calabrese, S. (2002). The Complete Home Bartender's Guide. New York: Sterling Publishing.
- Daryanto. (2013). Sari Kuliah Manajemen Pemasaran, Cetakan II. Bandung: PT. Sarana Tutorial Nurani Sejahtera.
- DeGroff, D. (2002). The Craft of The Cocktail. New York: Clarkson Potter.
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). FOOD & BEVERAGE COST CONTROL (6th ed.). Hoboken: John Wiley & Sons, inc.
- fatsecret. (n.d.). fatsecret INDONESIA. Retrieved from fatsecret.co.id: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/apel-fuji>
- Frost, O. (2024). Nitro Infused Mocktail Recipe: Crafting Creamy Non-Alcoholic Beverages at Home. Retrieved from Exotic Whip: <https://exotic-whip.com/blog/nitro-infused-mocktail-recipe/>
- Han, J. H. (2014). Innovations in food packaging (2nd ed.). Academic Press.
- Heenan, S. P., Hamid, N., Dufour, J.-P., Harvey, W., & Delahunty, C. M. (2009). Consumer freshness perception of breads, biscuits, and cakes. Retrieved from ScienceDirect: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0950329309000263>
- Herlihy, P. (2012). Vodka a Global History. London: Reaktion Books Ltd.
- Jakarta, P. D. (2011). PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011. Retrieved from pelayananjakarta.go.id: <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). Principles of Marketing (17th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). Marketing management (15th ed.). Pearson Education.

- LaVilla, J. (2009). *The Wine & Beer Spirits Handbook: A Guide to Styles and Service*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). Springer.
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- NilaiGizi.com. (2018). Informasi Nilai Gizi Sirup. Retrieved from NilaiGizi.com: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1104/nilai-kandungan-gizi-sirup>
- NilaiGizi.com. (2018). Informasi Nilai Gizi Teh Hitam. Retrieved from NilaiGizi.com: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1107/nilai-kandungan-gizi-teh-hitam-daun-kering>
- NilaiGizi.com. (2020). Informasi Nilai Gizi Vodka. Retrieved from NilaiGizi.com: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1326/vodka>
- Presiden, P. (2013). *Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 74 Tahun 2013 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol*. Jakarta: Sekretariat Negara Republik Indonesia.
- Regan, G. (2003). *The Joy of Mixology: The Craft and Creativity of Cocktail Making*. New York: Clarkson Potter.
- Robertson, G. L. (2012). *Food Packaging: Principles and Practice* (3rd ed.). CRC Press.
- Rogers, E. M. (2003). *DIFFUSION OF INNOVATIONS* (5th ed.). Free Press.
- Rohdiana, D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. *FOODREVIEW INDONESIA*, 36.
- Rossi, A. (2010). *1001 Teh - Dari Asal Usul, Tradisi, Khasiat Hingga Racikan Teh*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Saras, T. (2023). *Pesona Apel: Sejarah, Khasiat, dan Resep Menggugah Selera*. Semarang: Tiram Media.
- Setiyono, B. M. (2014). *SKRINING FITOKIMIA ENAM GENOTIPE TEH*. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, 63.
- Setyorini, R. M. (2019). *BUKU SAKU PRAKARYA (Kerajinan)*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, cv.
- Suryana, D. (2018). *Manfaat Buah: Manfaat Buah-buahan*. Bandung: Dayat Suryana Independent.
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi Pemasaran Edisi 4*. Yogyakarta: Andi Offset.

- Trisnasari, D. (2022). Seni Dekorasi Penyajian Makanan Jilid 1 FRUIT CARVING. Cirebon: Yayasan Wiyata Bestari Samasta.
- Walker, G., Abbas, C., Ingledew, W., & Pilgrim, C. (2017). The Alcohol Textbook: A reference for the beverage, fuel and industrial alcohol industries (6th ed.). Nottingham University Press.
- Wiantara, I. G. (2016). Bartending & Mixology. Yogyakarta: Andi.
- Zed, M. (2014). Metode Penelitian Kepustakaan. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.