

***TEPACHE* BERPERISA VANILLA**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

RAHMANDHIKA FERDIANSYAH
2022407062

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rahmandhika Ferdiansyah
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 5 Januari 2005
NIM : 2022407062
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir yang berjudul :
TEPACHE BERPERISA VANILLA ini merupakan hasil eksperimen rancangan saya sendiri sebagai penulis, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau melakukan hal hal yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Pembimbing.
2. Dalam Tugas akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dalam penulisan dengan menyebutkan sumber, nama, pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam penulisan naskah Tugas akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas. Atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau terdapat klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena Tugas akhir ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan peraturan terkait lainnya.
4. Dengan Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 24 Juni 2025

Yang membuat pernyataan



Rahmandhika Ferdiansyah

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

TEPACHE BERPERISA VANILLA

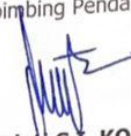
NAMA : RAHMANDHIKA FERDIANSYAH
NIM : 2022407062
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Hanna Daniati S.I., KOM., MM.Par
NIP. 198101317 200605 2 001

Bandung, 16 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

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

TEPACHE BERPERISA VANILLA

NAMA : RAHMANDHIKA FERDIANSYAH
NIM : 2022407062
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,


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

Penguji II,


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

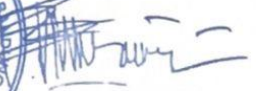
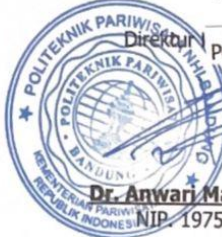
Bandung, 28 Juli 2025

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir yang berjudul "TEPACHE BERPERISA VANILLA" ini dengan baik. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III, pada Program Studi Tata Hidang, Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa pencapaian ini tidak akan mungkin terwujud tanpa dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Ucapan terima kasih ini ditujukan kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par., CHE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE., Selaku Kepala Bagian Administrasi 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., MM.Par., CHE., Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung sekaligus Dosen Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta

memberikan arahan dan bimbingan dalam penyempurnaan penulisan Tugas akhir.

5. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par. Selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah bersedia meberikan dukungan, arahan serta bimbingan dalam penulisan Tugas akhir.
6. Seluruh Staff Pengajar dan Administrasi Tata Hidang yang telah memberikan semangat, dukungan, serta motivasi dalam segala proses mengenai Tugas akhir.
7. Orang Tua penulis yang memberikan dukungan secara materi maupun non materi.
8. Seluruh teman seperjuangan terkhususnya di Tata Hidang 6B (Jeiger Pierro) yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi untuk menyelesaikan Tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa adanya kekurangan dalam penyusunan Tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran maupun kritik guna membangun dan menyempurnakan isi dari Tugas akhir ini.

Bandung, 24 Juni 2025

Rahmandhika Ferdiansyah

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang	1
B.Rumusan Masalah.....	5
C.Tujuan Penelitian	6
D.Manfaat Penelitian	6
E. Metode Penelitian	7
F. Penegasan Istilah	9
BAB II LANDASAN TEORI.....	11
A.Tinjauan Tentang Produk	11
1.Pengertian Produk	11
2.Bahan Pembuatan Produk	13
3.Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk.....	17
4.Tahapan Pembuatan	19
5.Kualitas produk.....	20
6.Faktor yang mempengaruhi kualitas produk.....	21
7.Penilaian Organoleptik	22
8.Penentuan Panelis.....	22
B.Tinjauan penyajian / kemasan	24
1 .Pengertian penyajian / kemasan	24
2. Fungsi dan peranan penyajian atau kemasan	24
C.Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	25
1.Perhitungan biaya	25

2.Penentuan Harga Jual	25
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	26
A.Analisa dan Pembahasan Eksperimen	26
1.Formula dan Pembahasan Resep	26
2.Tahapan dan Proses Pembuatan Produk.....	27
3.Hasil Kualitas Tepache	31
4.Karateristik Organoleptik dan Uji Inderawi Peneliti	33
5.Karakteristik Panelis	35
6.Penilaian Panelis	38
B.Analisa dan Pembahasan Penyajian Kemasan.....	47
1.Alat atau Bahan yang Digunakan	47
2.Waktu dan Suhu Penyajian.....	48
C.Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	49
1.Perhitungan Biaya	49
2.Penentuan Harga Jual	51
BAB IV	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A.Kesimpulan	53
B.Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Tahapan eksperimen.....	8
2.1 Peralatan yang digunakan untuk membuat produk	17
3.1 Formulasi Resep "TEPACHE BERPERISA VANILLA"	27
3.2 Tahapan dan Proses Pembuatan Produk "TEPACHE BERPERISA VANILLA"	27
3.3 Dimensi Penilaian TEPACHE BERPERISA VANILLA	34
3.4 Daftar Panelis Perseorangan	36
3.5 Daftar Nama Panelis Konsumen	38
3.6 Tabel Skala Likert	39
3.7 Penilaian Resep 1 Panelis Perseorangan “TEPACHE BERPERISA VANILLA”	41
3.8 Penilaian Resep 2 Panelis Perseorangan "TEPACHE BERPERISA VANILLA".	42
3.9 Penilaian Skala Likert Panelis Konsumen	43
3.10 Penilaian Resep 1 Panelis Konsumen "TEPACHE BERPERISA VANILLA"	45
3.11 Penilaian Resep 2 Panelis Konsumen "TEPACHE BERPERISA VANILLA" ..	46
3.12 Biaya Bahan Baku "TEPACHE BERPERISA VANILLA"	50
3.13 Biaya Peralatan	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Nanas.....	13
2.2 Air	15
2.3 Gula Merah.....	15
2.4 Vanilla.....	16
3.1 Hasil akhir TEPACHE BERPERISA VANILLA	33
3.2 Rock glass	433

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Data Diri Panelis Perseorangan 1	58
2 Data Diri Panelis Perseorangan 2	59
3 Form Kuesioner.....	60
4 Biodata Penulis.....	62

DAFTAR PUSTAKA

- Alexandru, M, Grumezescu., & Alina, M, Holban. (2018). *Production and Management of Beverages Volume 1. The Science of Beverages*
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Evans, F. (2018). *Fermented Probiotic Drinks at Home: Make Your Own Kombucha, Kefir, Ginger Bug, Jun, Pineapple Tepache, Honey Mead, Beet Kvass, and More. The Experiment*.
- Gonzalez, M., & Mena, J. (2015). *The Role of Packaging in Consumer Behavior. Journal of Marketing Research*.
- Hassan, A., & Rahman, M. (2016). *Consumer Panelists in Sensory Evaluation: A Review. Journal of Food Science and Technology*.
- Hernández, M. (2021). *Probiotic Beverages: Health Benefits and Cultural Significance. Health and Nutrition Journal*.
- Jakarta Selatan.
- Kleerebezem, M., & Vaughan, E. E. (2019). *Probiotics and prebiotics: Science and technology*. New York: Springer.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2020). *Principles of Marketing*. Pearson.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*. Pearson.
- Kunarto, B. (2007). Pengaruh pemberian mikroorganisme lokal (MOL) rebung bambu dan kompos ampas tebu terhadap pertumbuhan stek tanaman vanili (*Vanilla planifolia* Andrews).
- Mulyadi. (2016). In *Sistem Informasi Akuntansi* (p. 275). Jakarta: Salemba Empat
- Primurdia, E. G., & Kusnadi, J. (2014). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MINUMAN PROBIOTIK SARI KURMA (*Phoenix dactylifera* L.) dengan ISOLAT *L. Plantarum* dan *L. casei* [IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 98-109.

- Rahayu, W. M. (2020). Evaluasi sensori atau uji inderawi/organoleptik dalam produk pangan.
- Rahmadani, M. (2015). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis terhadap Mutu Organoleptik Minuman Teh. Skripsi. Universitas Andalas.
- Ramirez-Guzmán, K. N. (2019). *Tepache is a traditional Mexican beverage with a mild level of fermentation. In Fermented Beverages (pp. 605-635). Woodhead Publishing.*
- Sari, R. N., & Nurjanah, S. (2023). Persiapan panelis terlatih untuk analisis profil sensori susu ruminansia Sumbawa. *Proceeding of Student Conference*, 1(3), 185–194. Universitas Teknologi Sumbawa.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (edisi revisi). Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wiantara, I., & Nyoman, G. (2016). *Bartending & Mixology. Yogyakarta: Andi Offset*