

**MINUMAN APPLE CIDER MENGGUNAKAN
REMPAH BUNGA LAWANG DAN ROSEMARI SEBAGAI
PENAMBAH RASA DAN AROMA**

Tugas Akhir

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



Disusun oleh:

ALDI CHANDRA KUSUMAH

NIM: 2022407068

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**“MINUMAN APPLE CIDER MENGGUNAKAN REMPAH BUNGA LAWANG DAN
ROSEMARI SEBAGAI PENAMBAH RASA DAN AROMA”**

NAMA : ALDI CHANDRA KUSUMAH
NIM : 2022407068
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19870629 201403 2 0001

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

"MINUMAN APPLE CIDER MENGGUNAKAN
REMPAH BUNGA LAWANG DAN ROSEMARI SEBAGAI PENAMBAH RASA DAN AROMA"

NAMA : Aldi Chandra Kusumah
NIM : 2022407068
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par, MM.Par
NIP 19870629 201403 2 001

Penguji I,



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : ALDI CHANDRA KUSUMAH
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 14 JULI 2003
NIM : 2022407068
Program Studi : TATA HIDANG
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir ini yang berjudul:

“Minuman Apple Cider Menggunakan Rempah Bunga Lawang Dan Rosemari 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 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, 18 Juni 2025
Yang membuat pernyataan



Aldi Chandra Kusumah
2022407068

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkatnya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir sesuai dengan harapan dan waktu yang telah ditentukan pada Tugas Akhir yang berjudul “MINUMAN APPLE CIDER MENGGUNAKAN REMPAH BUNGA LAWANG DAN ROSEMARI SEBAGAI PENAMBAH RASA DAN AROMA”. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam memenuhi persetujuan dalam upaya penyelesaian Program Studi Tata Hidang agar memperoleh gelar Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulisan usulan penelitian ini, penulis tidak lepas dari bantuan beberapa pihak baik secara materil maupun moril. Penulis ingin mengucapkan terima kasih 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., 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 Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.Ikom., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Ibu Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par, MM.Par. Selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.

7. Orang tua penulis, saya ingin berterima kasih kepada orang tua saya yang telah membantu saya dalam segala hal dalam proses penyusunan tugas akhir ini, terutama ibu saya yang telah menjadi penyemangat saya penyusunan ini.

8. Teman-teman penulis, saya ingin berterima kasih kepada teman-teman saya mau dari bluediem ataupun teman-teman lainnya atas bantuan yang kalian telah kasih kepada saya dalam penyusunan tugas akhir ini.

Akhir kata, Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka dalam menerima saran agar dapat memperbaiki dan membuat Tugas Akhir ini menjadi lebih baik lagi.

Bandung, 10 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Metode Eksperimen.....	8
F. Tabel Jadwal Eksperimen.....	12
F. Penegasan Istilah	12
BAB II LANDASAN TEORI	13
A. Tinjauan Produk	13
B. Tinjauan Penyajian/Kemasan	24
C. Tinjauan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual.....	25
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	28
A. Analisa Dan Pembahasan Eksperimen	28
B. Analisa Dan Pembahasan Penyajian/Kemasan	47
C. Analisa Dan Pembahasan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual.....	48

BAB IV SARAN DAN KESIMPULAN.....	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. 1 Foto Bunga Lawang	5
Gambar 1. 2 Foto Rosemari.....	5

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. 1 Table Jadwal Eksperimen.....	12
Tabel 2. 1 Peralatan Yang Digunakan.....	16
Tabel 3. 1 Resep-Resep Untuk Spiced Apple Cider Simmer dan Infusion.....	28
Tabel 3. 2 Tahap-Tahap Pembuatan Apple Cider/ Sweet Cider	30
Tabel 3. 3 Tahap-Tahap Pembuatan Spiced Apple Cider Metode Simmer	32
Tabel 3. 4 Tahap-Tahap Pembuatan Spiced Apple Cider Metode Infusion.....	33
Tabel 3. 5 Skala Likert	37
Tabel 3. 6 Rumus Nilai Tertinggi dan Terendah.....	38
Tabel 3. 7 Rumus Rentang Skala	38
Tabel 3. 8 Penilaian Panelis Terlatih Apple Cider Metode Simmer	39
Tabel 3. 9 Penilaian Panelis Terlatih Apple Cider Metode Infusion.....	40
Tabel 3. 10 Penilaian konsumen Apple Cider Metode Simmer	44
Tabel 3. 11 Penilaian konsumen Apple Cider Metode Infusion	45
Tabel 3. 12 Hasil Perhitungan Biaya Bahan Untuk Apple Cider Metode Infusion	48
Tabel 3. 13 Hasil Perhitungan Biaya Bahan Untuk Apple Cider Metode Simmer	48
Tabel 3. 14 Hasil Perhitungan Biaya Peralatan	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Hasil Uji Lab.....	53
Lampiran 2 CV Panelis Terlatih 1.....	54
Lampiran 3 CV Panelis Terlatih 2.....	55
Lampiran 4 CV Panelis Terlatih 3.....	56
Lampiran 5 Foto Panelis Terlatih.....	57
Lampiran 6 Foto Konsumen.....	58
Lampiran 7 Tabel Kuestioner.....	59
Lampiran 8 Biodata Penulis	60
Lampiran 9 Hasil Turnitin.....	61

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. (2024). *Sensory evaluation techniques: Understanding consumer preferences*. *Journal of Food Science and Nutrition*, 7(1), 1–5.
- Amar, A. A. (n.d.). Modul PANG4212 – Dasar-dasar teknologi pangan. Universitas Terbuka.
- Ashurst, R. P. (2016). *Chemistry and technology of soft drinks and fruit juices* (3rd ed.). Wiley-Blackwell. ISBN: 9781444333817.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Nur Afifah, D., & Anjani, G. (2020). *Teori dan aplikasi teknologi pangan*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. ISBN: 978-623-6528-08-2.
- Calugar, P. C., Coldea, T. E., Salanță, L. C., Pop, C. R., Pasqualone, A., Burja-Udrea, C., Zhao, H., & Mudura, E. (2021). An overview of the factors influencing apple cider sensory and microbial quality from raw materials to emerging processing technologies. *Processes*, 9(3). <https://doi.org/10.3390/pr9030502>
- Charles, D. J. (2012). Rosemary. In *Antioxidant properties of spices, herbs and other sources* (pp. 495–507). Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4614-4310-0_48
- Derks, A., Rousseau, J.-F., & Turner, S. (2022). *Fragrant frontier: Global spice entanglements from the Sino-Vietnamese uplands*. NIAS Press. <https://doi.org/10.55673/ccsa246c>
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). *Food and beverage cost control* (6th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons
- Downing, D. L. (1989). Apple cider. In *Processed apple products* (pp. 139–159). Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4684-8225-6_8
- Fauziyyah, N., Irwansyah, R., Ersyafdi, I. R., Manurung, S., Sholihat, W., Corrina, F., Suharmiyati, C. D. N., Listya, K., Ahmadi, L. P., Bairizki, A., Hidayadi, T., Prabowo, M. A., & Pattiapon, M. L. (2021). *Akuntansi biaya*. Widina Bhakti Persada Bandung. ISBN: 978-623-6608-90-6.
- George, C. K. (2012). Star anise. In *Handbook of herbs and spices: Second edition* (Vol. 2, pp. 487–503). Elsevier. <https://doi.org/10.1533/9780857095688.487>

- Jain, S., Dubey, S., & Jain, S. (2016). Designing and validation of questionnaire. *International Dental & Medical Journal of Advanced Research*, 2(1), 1–3. <https://doi.org/10.15713/ins.idmjar.39>
- Johnston, L. E. (2009). Interview by S. J. Bowman. *Hellenic Orthodontic Review*, 12, 1–13.
- Knowlton, H. E. (1929). Varieties of fruits for West Virginia (Bulletin No. 222). West Virginia Agricultural and Forestry Experiment Station. <https://doi.org/10.33915/agnic.222>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Principles of marketing* (14th ed.). Pearson Education. ISBN: 978-0-13-216712-3.
- Kumalasari, I. D., & Larasati, A. (2023). Karakteristik organoleptik dan fisikokimia minuman serbuk daun kersen (*Muntingia calabura*) dan daun binahong (*Anredera cordifolia*) dengan pemanis stevia. *Jurnal Agroindustri*, 13(1), 71–84. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.13.1.71-84>
- Oktavia, M. N., Yuliati, & Widyanti, Y. E. (2015). Upaya perlindungan hukum indikasi geografis terhadap Apel Batu (Studi di Dinas Koperasi, UKM, Perindustrian dan Perdagangan Kota Batu). Fakultas Hukum, Universitas Brawijaya.
- Poeradisastra, S. (1986). *Ilmu dan teknologi dalam masyarakat*. Gramedia.
- Rousmaniere, F. H. (1906). A definition of experimentation. *The Journal of Philosophy, Psychology and Scientific Methods*, 3(25), 673–680. <https://doi.org/10.2307/2011615>
- Sayed, A. (2018). The beverages. *Agricultural Research & Technology: Open Access Journal*, 14(5). <https://doi.org/10.19080/artoaj.2018.14.555933>
- Sugiyono. (2013). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. ISBN: 979-8433-64-0.
- Sugiyono. (2013). *Metode penelitian pendidikan: Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. ISBN: 979-8433-71-8.
- Weiss, D. M., & Parnas, D. L. (2002). *Definition and documentation of software architectures*

Reference:

BBC News. (2018, September 7). UK's first cider bottle 'found in Cornwall'.
<https://www.bbc.com/news/uk-england-45434973>

Hill, A. (2023, July 13). Star anise: Benefits, uses, and potential risks. Healthline.
<https://www.healthline.com/nutrition/star-anise>

Manoff Market Gardens. The oldest American drink.
<https://www.manoffmarketgardens.com/blog/the-oldest-american-drink>

Mountain Cider Company. Apple cider: The history of fall's favorite drink.
<https://www.mountaincider.com/cider-life/apple-cider-the-history-of-falls-favorite-drink>

Nordqvist, J. (2024, May 10). Anise: Health benefits and risks. Medical News Today. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/266370#benefits>

Sandford Orchards. The history of cider.
<https://www.sandfordorchards.co.uk/blog/the-history-of-cider>

Scollins. (2024, November 12). Homemade apple cider. AllRecipes.
<https://www.allrecipes.com/recipe/211772/homemade-apple-cider>

Telegraph. (2016, March 14). Britons still live in Anglo-Saxon tribal kingdoms, Oxford University finds.
<https://www.telegraph.co.uk/science/2016/03/14/britons-still-live-in-anglo-saxon-tribal-kingdoms-oxford-univers>

Telkamp, M. Granny Smith apples. HGTV.
<https://www.hgtv.com/outdoors/flowers-and-plants/fruit/granny-smith-apples>

Yabai Writers. A look into the history of Japan's apple industry.
<http://yabai.com/p/2707>