

**KOKTAIL PENICILLIN MENGGUNAKAN
METHEGLIN SEBAGAI AROMATIC DAN FLAVORING AGENT**

TUGAS AKHIR

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



**Oleh :
ENRIQUE CHRISTIAN WIJAYA
Nomor Induk : 2021407059**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

KOKTAIL *PENICILLIN* MENGGUNAKAN *METHEGLIN* SEBAGAI *AROMATIC* DAN *FLAVORING AGENT*

NAMA : ENRIQUE CHRISTIAN WIJAYA
NIM : 2021407059
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Hanna Daniati, S.I.Kom.MM.Par,CHE
NIP. 197302022007012002

Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM,I
NIP. 196308301993031001

Bandung, 19 November 2024

Mengetahui,

Ketua Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

"KOKTAIL PENICILLIN MENGGUNAKAN METHEGLIN SEBAGAI AROMATIC DAN FLAVORING AGENT"

NAMA : Enrique Christian Wijaya
NIM : 2021407059
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



I Gusti Agung Wahyu A., MM.Par,M.SC
NIP 19780605 200912 1 002

Penguji II,



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

Bandung, 20 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,

Direktor Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Enrique Christian Wijaya
Tempat/Tanggal Lahir : Surabaya, 26-12-2002
NIM : 2021407059
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: "**Koktail *Penicillin* Menggunakan *Metheglin* Sebagai *Aromatic dan Flavoring Agent***" 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, 22 November 2024

Enrique Christian Wijaya

A handwritten signature in black ink is written over a rectangular stamp. The stamp contains the text "PERSAI" and "AMIEL" in a stylized font, with "BANDUNG" and "2024" visible at the bottom. The signature is written in a cursive, flowing style.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada hadirat Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan karunianya yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “**Koktail *Penicillin* Menggunakan *Metheglin* Sebagai *Aromatic dan Flavoring Agent***”. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III, pada Jurusan Hospitaliti, program Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, pada program studi Tata Hidang dan dilaksanakan juga dengan tujuan menambah dan memperdalam pengetahuan terutama bagi penulis dalam bidang layanan makanan dan minuman. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini 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 Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom. MM.Par, CHE. selaku Pembimbing Utama dan Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. selaku Pembimbing pendamping penulis selama penyusunan tugas akhir yang telah mengarahkan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian.
6. Kepada seluruh jajaran Dosen dan Staf program studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Orang Tua dari penulis sendiri, yang telah mendukung penulis secara penuh dalam beberapa aspek selama perkuliahan berlangsung dan juga selama penelitian dilaksanakan.

Dalam penyusunan tugas akhir kali ini, penulis menyadari masih terdapat beberapa kekurangan. Diharapkan tugas akhir ini dapat diberikan saran maupun kritik untuk pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang layanan makanan dan minuman.

November, 2024

Enrique Christian Wijaya

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Tujuan Penelitian	9
D. Manfaat Penelitian	10
E. Metode Eksperimen	11
F. Penegasan Istilah	14
BAB II.....	15
LANDASAN TEORI	15
A. Tinjauan Tentang Produk.....	15
1. Bahan Produk	17
2. Tahapan / Proses pembuatan	24
3. Kualitas Produk	27
1. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	29
2. Penilaian Organoleptik.....	30
3. Penentuan Panelis	30
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan	31
2. Fungsi dan Perananan Penyajian / Kemasan	32
3. Syarat-Syarat Penyajian / Kemasan	32
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	33
2. Penentuan Harga Jual.....	33
BAB III.....	35
ANALISA DAN PEMBAHASAN	35
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	35
1. Formulasi Resep	35
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	35
1. Hasil Kualitas Produk Eksperimen	44
2. Karakteristik dan Uji Hasil Uji Inderawi Peneliti.....	46
3. Karakteristik Panelis	48
4. Penilaian Panelis	49
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	58
1. Alat Atau Bahan Yang Digunakan	58
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	59
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	60

1. Perhitungan Biaya.....	60
2. Penentuan Harga Jual.....	63
BAB IV	64
KESIMPULAN DAN SARAN	64
A. Kesimpulan.....	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA.....	68
DAFTAR LAMPIRAN	73
LAMPIRAN 1.....	73
LAMPIRAN 2.....	72
LAMPIRAN 3.....	73
LAMPIRAN 4.....	74
LAMPIRAN 5.....	75
LAMPIRAN 6.....	76
LAMPIRAN 7.....	77

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. 1 Jadwal Eksperimen	13
2. 1 Alat – Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Classic Cocktail</i>	21
2. 2 Alat – Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Metheglin</i>	22
3. 1 Standar Resep Pembuatan <i>Metheglin</i>	35
3. 2 Resep <i>Classic Cocktail Penicillin</i>	36
3. 3 Resep <i>Cocktail Penicillin</i> Menggunakan <i>Metheglin</i>	37
3. 4 Tahapan Dan Proses Pembuatan <i>Metheglin</i>	38
3. 5 Tahapan Dan Proses Pembuatan Koktail <i>Penicilin</i> Menggunakan <i>Metheglin</i>	42
3. 6 Kualifikasi Angka Penilaian Kuesioner	47
3. 7 Skala Kuesioner	50
3. 8 Penilaian Perseorangan Terhadap Resep 1 Produk “Koktail <i>Penicillin</i> Menggunakan <i>Metheglin</i> Sebagai <i>Aromatic</i> dan <i>Flavoring Agent</i> ”	52
3. 9 Penilaian Perseorangan Terhadap Resep 2 Produk “Koktail <i>Penicillin</i> Menggunakan <i>Metheglin</i> Sebagai <i>Aromatic</i> dan <i>Flavoring Agent</i> ”	52
3. 10 Skala Kuesioner	54
3. 11 Penilaian Konsumen Terhadap Resep 1 Produk “Koktail <i>Penicillin</i> Menggunakan <i>Metheglin</i> Sebagai <i>Aromatic</i> dan <i>Flavoring Agent</i> ”	56
3. 12 Penilaian Konsumen Terhadap Resep 2 Produk “Koktail <i>Penicillin</i> Menggunakan <i>Metheglin</i> Sebagai <i>Aromatic</i> dan <i>Flavoring Agent</i> ”	56
3. 13 Perhitungan Biaya Bahan Baku <i>Metheglin</i>	60
3. 14 Perhitungan Biaya Koktail <i>Penicillin</i> Menggunakan <i>Metheglin</i> Sebagai <i>Aromatic</i> dan <i>Flavoring Agent</i> (Resep 1)	61
3.15 Perhitungan Biaya Peralatan.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1 Biodata Diri Penulis	70
2 Data Diri Panelis Perseorangan 1.....	71
3 Data Diri Panelis Perseorangan 2.....	72
4 Dokumentasi Uji Coba Panelis Perseorangan & Panelis Konsumen	73
5 Lampiran Kuesioner	74
6 Hasil Penilaian Panelis Perseorangan.....	75
7 Hasil Penilaian Panelis Konsumen.....	75

DAFTAR PUSTAKA

- Angotti, L. D. (2021). *15th Century English Mead: Initial*. england: academia.edu.
- Arikunto, s. (2002). *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Association, I. B. (2020). *IBA official Cocktails Contemporary Classics*. Torquay, United Kingdom: International Bartender Association.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. semarang: graha ilmu.
- Bintang Komara, A. S. (2016). *ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA CV SALWA MEUBEL*. Sukabumi: Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sukabumi.
- Bogacz-Radomska, L. U. (2008). *Aroma Production and Application in Food Products. Food Biotechnology Department, 2*.
- Brews, G. O. (2012, November 27). *Game Of Brews*. Diambil kembali dari Needs Mead: <https://gameofbrews.com/2012/11/27/metheglin-mead-1655/>
- Brown, D. R. (2003). *The Restaurant Manager's Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage A Financially Succesful Food Service Operation*. Ocala: Atlantic Publishing Company.
- Calabrese, S. (2006). *Classic cocktails*. London: Sterling Publishing Company.
- Charming, C. (2018). *The Cocktail Companion: A Guide to Cocktail History, Culture, Trivia and Favorite drink*. Florida: Mango Publishing Group.
- Clover, C. (2010). *The Modern Mixologist: Contemporary Classic Cocktails*. New York: St. Martin's Griffin.
- Dr. Arif Rachman, d. S. (2024). *METODE PENELITIAN,KUANTITATIF, KUALITATIF DAN R&D*. karawang: CV Saba Jaya Publisher.

- Emblem, A. E. (2012). *Packaging Technology*. United Kingdom: Woodhead Publishing.
- Gorman, M. (2024). An analysis of consumer perception, emotional responses, and beliefs about mead. *International Journal of Food Science and Technology*, 4.
- Habsy, B. A. (2017). Seni Memahami Penelitian Kuliatatif Dalam Bimbingan Dan. *Jurnal Konseling Andi Matappa*, 92-93.
- Helmich, M. (2006). *The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails*. California: Chronicle Books.
- Hidayat, L. (2013). *Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan*. Bogor: Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan.
- Innova Market Insights. (2024). *Food Trends in Indonesia (explore how food and beverage categories are developing across Indonesia)*. Innova Market Insights.
- Irfan Abraham, Y. S. (2022). DESAIN KUASI EKSPERIMEN DALAM PENDIDIKAN: LITERATUR. *Lembaga Penelitian dan Pendidikan (LPP) Mandala.*, 2476-2482.
- Julianti, S. (2014). *The Art Of Packaging*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Khairin Niza Firdaus, V. O. (2024). The Bartender's Role in Creating a Consumer Experience. *International Research Journal of Economics and Management Studies*, 6.
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2020). *Good Sensory Practices*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Maga, J. A. (1994). *Food Additive Toxicology*. new york: marcel dekker. Maicas, S. (2020). The Role of Yeasts in Fermentation Processes. *MDPI*, 1. Mangkoesoebroto, G. (2020). *Ekonomi Publik*. Yogyakarta: BPFE.
- Morgenthaler, J. (2014). *The Bar Book: Elements of Cocktail Technique*. San Fransisco: Chronicle Books.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat Jakarta Selatan.
- Murphy, J. P. (2014). cocktails : Profitable Assets or Expensiv ofitable Assets or Expensive Beverage Off age Offerings. *School of culinary arts and food technology*, 10.
- Nugroho, S. (2012). *Beverage*. yogyakarta: STP AMPTA.

- Piatz, S. (2014). *the complete guide to making mead*. Minneapolis: voyageur press.
- Regan, G. (2003). *The Joy Of Classic Cocktail*. New York: Clarkson Potter.
- Rochim, A. (2019). Industri Minuman Tumbuh Lampau 22%, Kinerjanya Terus Dipacu lewat Inovasi. *kementerian perindustrian republik indonesia*.
- Ron Herbst, S. T. (2013). *The New Food Lover's Companion*. New York: United States: Barron's Educational Series.
- Sahir, S. H. (2022). *Metodologi Penelitian*. Medan: KBM Indonesia.
- Schramm, K. (2003). *The Compleat MeadMaker*. USA: Brewers Publications.
- Simonson, R. (2016). *A Proper Drink*. New York: World Cat.
- Spence, C. (2014). *Plating manifesto (II): The art and science of plating*. United Kingdom: Flavour Journal.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Taylor, E. (2018, november 15). *Why the World's Oldest Drink Is on the Rise Again*. Diambil kembali dari Vogue: <https://www.vogue.com/article/why-mead-is-popular-again>
- Walditch, B. (2012). *you don't just drink it. what you need to know and do before drinking mead*. marlborough: Heart of Albion.
- Webb, T. B. (2009). *The World's 50 Best Bars*. Diambil kembali dari 50 Best: <https://www.theworlds50best.com/bars/asia/the-list/penicillin.html>
- Wijaya, T., & Sarwiji, B. (2018). *Manajemen kualitas jasa: Desain servqual, QFD, dan Kano disertai contoh aplikasi dalam kasus penelitian*. Jakarta: Indeks.
- Winnarko, H. (2020). *modul operational bar*. balikpapan: politeknik negeri balikpapan.
- Yafie, A. S. (2016). PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN KUALITAS JASA TERHADAP. *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 2-3.

