

**PEMBUATAN *COFFEE LIQUEUR* MENGGUNAKAN BIJI
KOPI BALI KINTAMANI DAN *DARK RUM* DENGAN
METODE *INFUSION***

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menyelesaikan Studi Pada Program
Diploma III



Disusun Oleh :

MUHAMMAD BANI FARID DWITAMA
Nomor Induk Mahasiswa : 2020407070

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023**

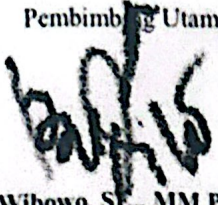
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *COFFEE LIQUEUR* MENGGUNAKAN BIJI KOPI BALI KINTAMANI DAN *DARK RUM* DENGAN METODE *INFUSION*

NAMA : MUHAMMAD BANI FARID DWITAMA
NIM : 2020407070
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



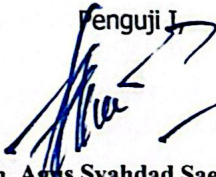
Budi Wibowo, S.E., MM.Par., CHE.
NIP. 9780908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping,



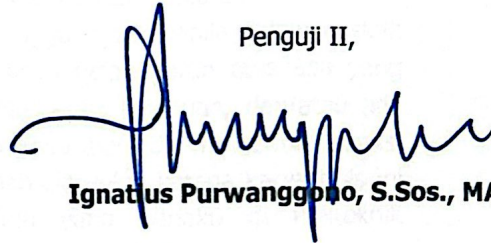
Hanna Daniati, S.I.Kom., M.M.Par., CHE.
NIP. 19810317 200605 2 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Ignatius Purwanggoro, S.Sos., MAP.

Bandung, 18 Agustus 2023

Mengetahui,

Wakil Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMMAD BANI FARID DWITAMA
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 31 Agustus 2002
NIM : 2020407070
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PEMBUATAN COFFE LIQUEUR MENGGUNAKAN BIJI KOPI BALI KINTAMANI DAN DARK RUM DENGAN METODE INFUSION"
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, 18 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan



MUHAMMAD BANI FARID DWITAMA
NIM. 2020407070

KATA PENGANTAR

Dalam kesempatan kali ini, dengan hati yang penuh dengan rasa syukur dan juga kerendahan hati, saya selaku penulis ingin menyampaikan bahwa penelitian yang akan dilakukan dan disusun dengan judul “*Coffee Liqueur Menggunakan Biji Kopi Bali Kintamani Dan Dark Rum*” akan dilaksanakan dengan tujuan untuk memperoleh pengetahuan yang lebih banyak 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 memberikan bantuan dan juga dukungan yang sangat besar dalam pelaksanaan penelitian ini, beberapa diantaranya :

1. Kepada Allah SWT. atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat melaksanakan penelitian ini dengan baik dan lancar.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Er Ummi Kalsum, M.M.Par. CHRMP. selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik
5. Kepada Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom. MM.Par, CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung
6. Kepada Bapak Budi Wibowo, SE., MM.Par. dan Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom. MM.Par, CHE. selaku Pembimbing utama dan pembimbing

pendamping penulis selama pelaksanaan penelitian, yang telah mengarahkan dan mengawasi penulis dalam melakukan penelitian.

7. Kepada Orang Tua dari penulis sendiri, yang telah mendukung penulis secara penuh dalam beberapa aspek selama perkuliahan berlangsung dan juga selama penelitian dilaksanakan.
8. Kepada para Panelis yang sudah membantu menilai produk penelitian selama penelitian dilakukan.
9. Kepada Segenap karyawan dan tim pekerja di Fedme, lokus atau tempat penelitian ini dilakukan, yang sudah membantu melakukan praktik eksperimen dengan menyediakan alat dan bahan.

Semoga penelitian 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 masalah ataupun dalam mengambil keputusan.

Bandung, 03 Juli 2023

Muhammad Bani Farid Dwitama

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	57
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	7
C. TUJUAN PENELITIAN.....	7
D. MANFAAT PENELITIAN.....	8
1. Bagi Penulis.....	8
2. Bagi Masyarakat.....	8
3. Bagi Institusi.....	8
E. METODE EKSPERIMEN.....	9
1. Pengertian Eksperimen.....	9
2. Teknik Dan Alat Pengumpulan Data.....	9
3. Populasi Dan Teknik Penarikan Sampel.....	11
4. Tahapan Dan Jadwal Eksperimen.....	13
F. Penegasan Istilah	13
BAB II LANDASAN TEORI.....	17
A. Tinjauan Tentang <i>Coffee liqueur</i> menggunakan Biji Kopi Bali Kintamani Dan <i>Dark Rum</i>	17
B. Tinjauan Kemasan / Penyajian.....	28
C. Tinjauan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga jual.....	29
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Analisa Dan Pembahasan Eksperimen.....	34
B. Analisa Dan Pembahasan Kemasan.....	48
C. Analisa Dan Pembahasan Perhitungan Biaya Dan Harga Jual.....	49
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. Simpulan.....	52
B. Saran.....	54

DAFTAR PUSTAKA.....

55

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Tahapan dan Jadwal Eksperimen.....	13
3. 1 Variabel Resep.....	35
3. 2 Tahap Pelaksanaan Proses Eksperimen.....	36
3. 3 Karakteristik Penilaian Organoleptik.....	40
3. 4 Penilaian Produk Variabel 1 oleh Para Panelis.....	43
3. 5 Penilaian Produk Variabel 2 oleh Para Panelis.....	44
3. 6 Penilaian Produk Variabel 1 oleh Para Panelis Tidak Ahli.....	46
3. 7 Penilaian Produk Variabel 2 oleh Para Panelis Tidak Ahli.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. 1Gambar liqueur Tabel menurut Joeseph LaVilla.....	4
2. 1Klasifikasi Beverage.....	17
2. 2Dark Rum.....	18
2. 3Biji Kopi Bali Kintamani.....	19
2. 4Gula Pasir.....	20
2. 5TimbanganDigital.....	21
2. 6Wadah Kedap Udara.....	21
2. 7Long Bar Spoon dan Fine Strainer.....	22
2. 8Boiling Pan.....	22
3. 1Botol Kaca.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. 1 Biodata Penulis.....	57
1. 2 Data Diri Panelis Terlatih.....	58
1. 3 Daftar Panelis Tidak Terlatih.....	59
1. 4 Hasil Uji Laboratorium.....	62
1. 5 CV Panelis Terlatih.....	63

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. (2002). *Management Produksi*. Yogyakarta: UGM.
- Bohrmann, P. (2003). *Bartender's Guide*. London: Chrysalis Books Plc.
- Broom, D. (2017). *Rum : The Manual* . London: Board and bench.
- Cousins, J. (2014). *Food And Beverages Service*. London: Hodder education.
- Djaaman, S., & Aan, K. (2011). Metodologi Penelitian Kualitatif. *onesearch.id*, 103.
- Doni, H., & Aries, S. (2018). Coffee, Karena Selera Tidak Dapat Dibedakan. *google.ebooks*, 07.
- Hasibuan, A. Z. (2007). Panduan Menyusun Skripsi Kualitatif Dan Kualitatif. *Opac Perpustnas*, 58.
- Hoffmann, J. (2014). The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing. *google.ebooks*, 16.
- I Gusti Agung, N., & I Putu Ade Andre, A. (2018). Panduan Penelitian Eksperien Beserta SPSS. *Google.ebooks*, 01.
- I Gusti Nyoman, w. (2017). Bartending & Mixiology. *Google.books*, 198.
- isdarmanto. (2016). *Bartending dan Mixing drinks*. Bantul: Gerbang Media Aksara.
- Kahlua, C. (2023, april 21). *Kahlua.com*. Diambil kembali dari Kahlua: <https://www.kahlua.com/en-us/>
- Latipun. (2002). Psikologi Eksperimen. *Opac Perpustnas.id*, 06.
- LaVilla, J. (2010). The Wine, Beer, Spirits Handbook. *google.com*, 344.
- Owens, B. (2009). The Art Of Distilling Whiskey. *google.com*, 102-358.
- Pudji, R. (2012). Kopi. *google.ebooks*, 11.

- Rully, I., & Poppy, Y. (2017). Metodologi Peneltian Kuantitatif. *google.ebooks*, 93.
- Siyoto, D. (2015). Metodologi Penelitian Kuantitatif. *google.ebooks*, 14.
- Sugiyono. (2017). Metodologi Penelitian Kualitatif. *Repository*, 178-13.
- Waryono, S. M. (2018). Pendalaman Materi Food And Beverages Service. *Repository*, 03.