

**KOKTAIL KLASIK “SPICY MARGARITA” MENGGUNAKAN JERUK  
NIPIS DAN TIMUN SEBAGAI *FLAVORING AGENT***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Dalam Menempuh Studi pada  
Program Diploma III



Oleh:

**Mochamad Ramfajrin Fadiellah**

**NIM: 2022407015**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2025



**KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

Jalan Dr. Setiabudhi No. 186 Bandung 40141  
Telepon (022) 2011456; Faksimile (022) 2012097; Laman [www.stp-bandung.ac.id](http://www.stp-bandung.ac.id)



Nomor : B/ND/058/PS.02.01/PTP.1.8/2025  
Sifat : Biasa  
Lampiran : -  
Hal : **Bimbingan Tugas Akhir/Proyek Akhir / Thesis**

**Kepada Yth. Bapak/Ibu,**

Pembimbing Utama : **Dodi Affandi, SS., MM.Par.**  
Pembimbing Pendamping : **Ridwan Iskandar, SE., MM.**  
Dosen/Tenaga Pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung  
di  
BANDUNG

Sehubungan dengan penyusunan Tugas Akhir/Proyek Akhir dalam rangka mengikuti Ujian Akhir Program Diploma III, Diploma IV dan Pascasarjana periode bulan Februari 2025 - Agustus 2025 maka Saudara ditunjuk sebagai **PEMBIMBING UTAMA/PEMBIMBING PENDAMPING** mahasiswa berikut ini:

Nama : MOCHAMAD RAMFAJRIN FADIELLAH  
N.I.M : 2022407015  
Program Studi : D3 – TATA HIDANG  
Jurusan : HOSPITALITI

Adapun Judul Tugas Akhir/Proyek Akhir yang diajukan adalah:

**KOKTAIL KLASIK "SPICY MARGARITA" MENGGUNAKAN JERUK NIPIS DAN TIMUN  
SEBAGAI FLAVORING AGENT**

Bimbingan penyusunan Tugas Akhir/ Proyek Akhir/ Tesis ini dilaksanakan sekurang-kurangnya dalam 8 (delapan) kali pertemuan dan berakhir setelah mahasiswa melaksanakan revisi perbaikan TA/PA/Tesis Periode Ujian Sidang Agustus 2025

Demikian untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya

A.n. DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG  
Kabag. Administrasi Akademik Kenahasiswaan dan  
Kerjasama

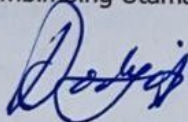
**NI GUSTI MADE KERTI UTAMI, BA., M.M.Par., CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

KOKTAIL KLASIK "SPICY MARGARITA" MENGGUNAKAN  
JERUK NIPIS DAN TIMUN SEBAGAI *FLAVORING AGENT*

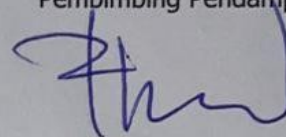
NAMA : Mochamad Ramfajrin fadiellah  
NIM : 2022407015  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



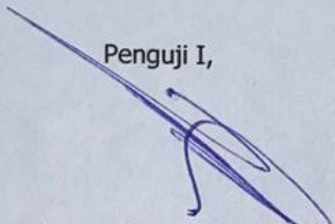
**Dodi Affandi, SS., MM.Par**  
NIP 19781015 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



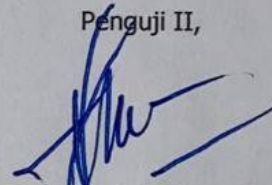
**Ridwan Iskandar, SE., MM**  
NIP 19740704 20241 1 001

Penguji I,



**Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.**  
NIP 19690718 199103 1 009


Penguji II,



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


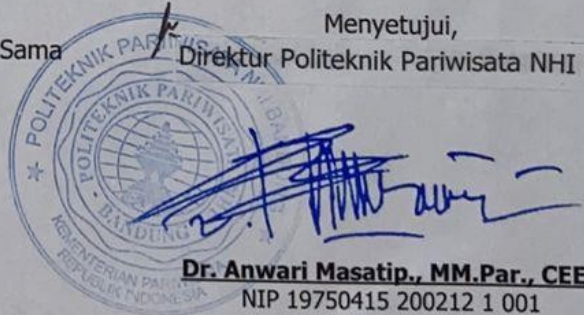
Bandung, 29 Juli 2025

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 : Mochamad Ramfajrin Fadiellah  
Tempat/Tanggal Lahir : Karawang, 24 Oktober 2003  
NIM : 2022407015  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1) Tugas Akhir yang berjudul:

**Koktail klasik “Spicy Margarita” menggunakan jeruk nipis dan timun sebagai *flavoring agent*** ini 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.

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, 20 Juni 2025

Mochamad Ramfajrin Fadiellah

## KATA PENGANTAR

Salam sejahtera bagi kita semua, mari kita panjatkan puji serta rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena hanya dengan rahmat-Nya penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **KOKTAIL KLASIK “SPICY MARGARITA” MENGGUNAKAN JERUK NIPIS DAN TIMUN SEBAGAI *FLAVORING AGENT*** yang merupakan salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi Diploma III Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis juga menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak- pihak yang turut terlibat dalam penyusunan Tugas Akhir ini, maka dari itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, 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 Pudin Saepudin, S.ST.Par., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, MM.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par. Selaku pembimbing utama Penulis yang sudah meluangkan waktu serta tenaganya untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. Selaku pembimbing pendamping Penulis yang sudah meluangkan waktu serta tenaganya untuk memberikan arahan dan masukan kepada Penulis selama pengerjaan Tugas Akhir ini.

7. Seluruh Bapak dan Ibu dosen pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang tidak dapat Penulis sebutkan namanya satu persatu yang telah memberikan arahan yang bermanfaat bagi penulis selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
8. Kepada seluruh keluarga besar Penulis termasuk kedua orang tua, yang selalu senantiasa memanjatkan doa serta memberikan motivasi kepada Penulis selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh rekan-rekan Penulis di Program Studi Tata Hidang angkatan 2022 atas dukungan serta motivasinya selama Penulis mengerjakan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari adanya kekurangan dalam Tugas Akhir ini dan masih belum sempurna, karena kurangnya pengetahuan dan juga pengalaman yang dimiliki penulis. Namun penulis berharap Tugas Akhir ini dapat berguna dan dapat diterima oleh semua pihak yang membaca. Oleh sebab itu, penulis sangat berharap adanya kritik dan juga saran untuk Tugas Akhir ini sehingga Tugas Akhir ini akan menjadi lebih baik.

Bandung, 20 Juni 2025

(Mochamad Ramfajrin Fadiellah)

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
PERNYATAAN MAHASISWA .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>vii</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Metode Penelitian.....	7
F. Penegasan Istilah.....	10
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>11</b>
A. Tinjauan Umum <i>Spicy Margarita</i> .....	11
B. Tinjauan Penyajian/ Kemasan.....	23
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	25
<b>BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	26
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian atau Kemasan.....	47
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual...	48
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>50</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1 Beverage Classification .....	2
2 Hasil Akhir Produk Minuman (Sample 2) .....	32
3 Hasil akhir minuman koktail “Spicy Margarita” menggunakan jeruk nipis dan timun sebagai flavoring agent Sample 1 dan Sample 2.....	34

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>HALAMAN</b>
1 Tahapan dan Jadwal Eksperimen .....	9
2 Bahan-bahan yang diperlukan.....	12
3 Peralatan yang diperlukan .....	16
4 Resep “Spicy Margarita” .....	26
5 Peralatan dan bahan yang perlu dipersiapkan .....	27
6 Proses Pembuatan (Sample 1).....	30
8 Daftar Panelis Perseorangan .....	36
9 Daftar Panelis Konsumen.....	37
10 Skala kuesioner .....	38
11 Hasil Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Produk Koktail Klasik “Spicy Margarita” Menggunakan Jeruk Nipis dan Timun Sebagai Flavoring Agent (Sample 1) .....	41
12 Hasil Penilaian Panelis Perseorangan Terhadap Produk Koktail Klasik “Spicy Margarita” Menggunakan Jeruk Nipis dan Timun Sebagai Flavoring Agent (Sample 2) .....	43
13 Hasil Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Produk “Spicy Margarita” Menggunakan Jeruk Nipis dan Timun Sebagai Flavoring Agent (Sample 1).....	45
14 Hasil Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Produk “Spicy Margarita” Menggunakan Jeruk Nipis dan Timun Sebagai Flavoring Agent (Sample 2).....	46
15 Perhitungan Biaya Bahan Baku Pembuatan “Spicy Margarita” Menggunakan Jeruk Nipis dan Timun Sebagai Flavoring Agent .....	48
16 Perhitungan Biaya Peralatan Pembuatan “Spicy Margarita” menggunakan jeruk nipis dan timun sebagai flavoring agent .....	49

## DAFTAR PUSTAKA

- Alex Day, N. F. (2018). *Cocktail Codex: Fundamentals, Formulas, Evolution*. California: Ten Speed Press.
- Arnold, D. (2014). *Liquid Intelligent: The Art of Science of The Perfect Cocktail*. New York: W. W. Norton and Company.
- Arora, P. A. (2019). Nutritional Beverage. *American Journal of PharmTech Research*, 14.
- Atmodjo, H. M. (2004). *Bar, Minuman dan Pelayanannya*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Cadwallader, X. H. (2023). *Chemistry of Alcoholic Beverages*. Washington, D.C.: American Chemical Society (ACS).
- Cierra Williams, Y. W. (2022). Sensory Profiles of 10 Cucumber Varieties Using a panel Trained with Chemical References. *ACS Food Science & Technology*, Vol 2, 815-824.
- Degroff, D. (2020). *The New Craft of The Cocktail*. New York: Clarkson Potter.
- Dingwall, K. (2022). The New Rules for Creating Spicy Cocktails. LIQUOR.com
- Gaytan, M. S. (2014). *Tequila Distilling The Spirit of Mexico*. California: Stanford University Press.
- Haar, M. J. (2009). *The Art of Food Planting*. Chicago: Andrews McMeel Publishing. Herawati. (2022). *Teknik Analisis Sensori Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Holban, A. M. (2017). *Natural and Artificial Flavoring Agents and Food Dyes*. Cambridge: Academic Press.
- Hocker, S. (2020). *The Spicy Margarita Is the Drink of Our Times*. punchdrink.com. 2 September 2020.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). Dalam *Manajemen Pemasaran* (hal. 27). Jakarta: Indeks.
- Kaoukis, N.(2012). *Pricing Drinks To Optimize Profits*. en.scannabar.com. 28 Juni 2012.
- Mulyadi. (2016). *In Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.

- Mulyani, S. (2016). *Pentunjuk Praktikum Mata Kuliah Pengendalian Mutu*. Bali: Universitas Udayana.
- Nasiru. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pardilla, C. (2025). *Margarita Time*. California: Ten Speed Press.
- Porter, M. (2020). *365 Lime Juice Recipes: A Must-have Lime Juice Cookbook for Everyone*. Independently Published.
- Robinson, A. (2017). *The Cucumber Cookbook: 25 Delicious Recipes with Cucumber*. South Carolina: CreateSpace Independent Publishing Platform.
- Rodriguez, D. (2007). *The Principle of Packaging Technology*. New York: Springer Science.
- Rogers, A. (2014). *The Science of Booze*. Massachusetts: Houghton Mifflin Harcourt.
- Sarwiji, T. W. (2018). *Manajemen Kualitas Jasa*. Jakarta: Indeks.
- Shaharudin. (2011). The Influence of Product Quality on Purchase Intention in the Food and Beverage Industry. *International Journal of Business and Management*.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Scinto, M. (2024). *Why You Should Be Adding Cucumber To More Cocktails*. mashed.com. 14 April 2024
- Volger, L. (2022). *Spicy Celery Margarita*. food52.com. 29 Juni 2022
- Yuliani. (2023). *Metode Penelitian Eksperimen*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta. Zed,
- M. (2008). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Pustaka Obor Indonesia.