

**PEMBUATAN *STRAWBERRY SHRUB* DENGAN METODE  
*MACERATION***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**ANGGIE PRATAMA ZAINAL ARIPIN**

**Nomor Induk : 201722245**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL ~~SKRIPSI/PROYEK AKHIR~~ TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *STRAWBERRY SHRUB* DENGAN METODE *MACERATION*

NAMA : Anggie Pratama Zainal Aripin  
NIM : 201722245  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



**Budi Wibowo, SE., MM.Par.**

NIP. 19780908 201101 1 008

Pembimbing II,



**P. Jessica J. Josary, Dra., M.Sc.**

NIP. 19600429 199003 2 001

Bandung, 19 Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**

NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata  
Bandung

**Faisal, MM.Par., CHE**

NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Anggie Pratama Zainal Aripin  
Tempat/Tanggal Lahir : Denpasar/10 April 1999  
NIM : 201722245  
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~/Skripsi yang berjudul:  
**"Strawberry Shrub"**  
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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~/Skripsi 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~~/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



**ANGGIE PRATAMA Z. A.**

**NIM 201722245**

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada program diploma 3, Jurusan Hospitaliti Diploma III, Program studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, **“PEMBUATAN *STRAWBERRY SHRUB* DENGAN METODE *MACERATION*”**.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada beberapa pihak yang sudah membantu penulis baik langsung dan tidak langsung untuk menyelesaikan tugas akhir. Penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.sc. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Budi Wibowo., SE, MM., Par,CHE selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.

6. Ibu P. Jessica J. Josary, Dra., M.Sc. selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan motivasi, bantuan, doa dan juga kasih sayangnya, terutama untuk Ayah Dede Aripin selaku ayah kandung penulis yang selalu memberikan semangat sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Seluruh teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan 6A atas bantuan dan dukungan sampai tugas akhir ini selesai.
10. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.

## DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	8
C. Tujuan Penelitian .....	8
D. Manfaat Penelitian .....	8
E. Metode Eksperimen.....	9
F. Penegasan Istilah.....	14
BAB 2 LANDASAN TEORI .....	15
A. Tinjauan Umum <i>Shrub</i> .....	15
1. Proses Pembuatan <i>Shrub</i> .....	16
2. Kualitas <i>Shrub</i> .....	22
3. Biaya Pembuatan <i>Shrub</i> .....	26
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN .....	29
B. Analisis Hasil Penelitian.....	29
1. Analisis Proses Pembuatan <i>Shrub</i> .....	29
2. Analisis Kualitas <i>Shrub</i> .....	32
3. Analisis Biaya Pembuatan <i>Shrub</i> .....	39
BAB IV .....	40
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI .....	41

A. Kesimpulan .....	41
B. Rekomendasi.....	43
DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN 1 .....	47
LAMPIRAN 2 .....	49
LAMPIRAN 3 .....	50
LAMPIRAN 4 .....	52

## DAFTAR TABEL

### HALAMAN

<b>TABEL 1. 1 RESEP STANDAR STRAWBERRY SHRUB .....</b>	<b>13</b>
<b>TABEL 2. 1 STANDARD RECIPE STRAWBERRY SHRUB 1 .....</b>	<b>17</b>
<b>TABEL 2. 2 STANDARD RECIPE STRAWBERRY SHRUB 2 .....</b>	<b>17</b>
<b>TABEL 2. 3 PERALATAN UNTUK PEMBUATAN STRAWBERRY SHRUB</b>	<b>20</b>
<b>TABEL 2. 4 BIAYA BAHAN BAKU STRAWBERRY SHRUB RECIPE 1 .....</b>	<b>27</b>
<b>TABEL 2. 5 BIAYA BAHAN BAKU STRAWBERRY SHRUB RECIPE 2 .....</b>	<b>27</b>
<b>TABEL 2. 6 BIAYA BAHAN BAKU STRAWBERRY SHRUB RECIPE 1 &amp; 2</b>	<b>27</b>
<b>TABEL 3. 1 PROSES PEMBUATAN STRAWBERRY SHRUB .....</b>	<b>29</b>
<b>TABEL 3. 2 STRAWBERRY SHRUB SAMPEL 1 PANELIS TERLATIH .....</b>	<b>34</b>
<b>TABEL 3. 3 STRAWBERRY SHRUB SAMPEL 2 PANELIS TERLATIH .....</b>	<b>35</b>
<b>TABEL 3. 4 STRAWBERRY SHRUB SAMPEL 1 PANELIS TIDAK TERLATIH .....</b>	<b>37</b>
<b>TABEL 3. 5 STRAWBERRY SHRUB SAMPEL 2 PANELIS TIDAK TERLATIH .....</b>	<b>37</b>
<b>TABEL 3. 6 BIAYA BAHAN BAKU <i>STRAWBERRY SHRUB</i> .....</b>	<b>39</b>
<b>TABEL 3. 7 BIAYA PERALATAN PEMBUATAN <i>STRAWBERRY SHRUB</i> ...</b>	<b>40</b>
<b>TABEL 3. 8 HARGA JUAL <i>STRAWBERRY SHRUB</i> .....</b>	<b>40</b>



**DAFTAR GAMBAR**

**HALAMAN**

**GAMBAR 1. 1 CLASSIFICATION BEVERAGE ..... 2**

## DAFTAR PUSTAKA

- Davis, Bernard. 2008. *Fourth Edition Food and Beverage Management*, Linacre House, Jordan Hill, Oxford, UK.
- Dietsch, Michael. 2014. *Shrubs: An Old Fashioned Drink for Modern Times*.
- Hood, Karen Jean Matsko. 2014. *Strawberry Delights Cookbook*, Washington, USA
- Isdarmanto. 2016. *Bartending*, Yogyakarta, Media Askara.
- Loeb, Katie M. 2012. *Shake, Stir, Pour Fresh Homegrown Cocktails*.
- Pheragh, Dale. 2020. *Apple Cider Vinegar: The Complete Guide on How to Use & Explore the Miracle*, Engolee Publishing House.
- Payadnya, I Putu Ade Andre dan I Gusti Agung Ngurah Trisna Jayantika. 2018. *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS*, Yogyakarta, Deepublish Publisher.
- Sofiah, Tjutju. 2008. Panelis Terlatih.
- Stephenson, Tristan. 2013. *The Curious Bartender: The Artistry and Alchemy of Creating the Perfect Cocktail*.
- Steve. 2012. *The New Old Bar Classic Cocktails and Salty Snacks*.
- Suradi. 2007. Pengelompokan Panelis.
- Wiantara, I Gusti Nyoman. 2017. *Bartending & Mixology*. Yogyakarta.
- Honrgern. 2008. Biaya Bahan Baku.
- [www.ihmkolkatafoodandbeveragenotes.com/](http://www.ihmkolkatafoodandbeveragenotes.com/) (*Classification Beverage*).
- [www.abeautifulplate.com/](http://www.abeautifulplate.com/) (*Strawberry Shrub Cocktail*).

<https://www.freshstrawberryciwidey.com/> (Karakteristik *Strawberry*).

<https://id.wikipedia.org/wiki/Gula> (Pengertian *Sugar*).