

**PEMBUATAN *FRUIT WINE* BUAH NAGA MERAH  
DENGAN METODE FERMENTASI**

Tugas Akhir

Di ajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

**DESSY NURUL S**

**NOMOR INDUK: 201722270**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATABANDUNG**

**2020**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *FRUIT WINE* BUAH NAGA MERAH**  
**DENGAN METODE FERMENTASI**

NAMA : DESSY NURUL S  
NIM : 20172220  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 16 Desember 2020  
Menyetujui,

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Dr. Heru Riyadi. S. Sos., MM. Par.**  
NIP. 19660122 199603 1 001



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

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



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

### PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dessy Nurul Solihat  
Tempat/ Tanggal Lahir : Bandung, 27 Desember 1997  
NIM : 201722270  
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **Pembuatan *Fruit Wine* Buah Naga Merah Dengan Metode Fermentasi** 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 Sekolah Tinggi Pariwisata 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 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, 17 Desember 2020

Ya: ataan,

6C 010AHF805230437

6000  
ENAM RIBU RUPAH

Dessy Nurul Solihat

201722270

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT, yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya. Dalam penulisan Tugas Akhir yang berjudul “ **PEMBUATAN *FRUIT WINE* BUAH NAGA MERAH DENGAN METODE FERMENTASI**”

Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan program studi manajemen tata hidangan. Program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, baik secara materil maupun moril. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE sebagai Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, dan menjadi Dosen Pembimbing II yang sudah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku ketua jurusan hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan menjadi

Dosen Pembimbing I yang sudah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan

5. Seluruh jajaran Dosen, Instruktur dan staff Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
6. Kepada Zaenal (Bapak) dan Neni (Ibu) selaku orang tua penulis, yang telah memberikan dukungan baik secara materil maupun moril selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh teman-teman MTH 6Bluesuckan angkatan 2017 atas dukungan, semangat, dan persahabatan sampai Tugas Akhir ini selesai.
8. Kepada seluruh kerabat yang terlibat dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan penulis, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak yang berkepentingan guna penyempurnaan isi dari Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat khususnya bagi penulis dan seluruh pihak yang membacanya.

Bandung, 17 Desember 2020

Dessy Nurul Solihat.

# DAFTAR ISI

COVER	
.....	
LEMBAR PENGESAHAN .....	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
TABEL HALAMAN .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	1
BAB I .....	2
PENDAHULUAN .....	2
A. Latar Belakang.....	2
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian .....	8
D. Manfaat penelitian.....	8
E. Metode Eksperimen .....	9
1. Pengertian Eksperimen .....	9
2. Teknik pengumpulan data .....	10
3. Populasi dan teknik penarikan sampel .....	10
4. Tahapan dan jadwal eksperimen.....	11
F. Penegasan Istilah.....	13
BAB II .....	14
LANDASAN TEORI.....	14
A. Tinjauan Produk.....	14
1. Pengertian Produk.....	14
2. Bahan Produk .....	15
3. Alat Dalam Pembuatan Produk .....	18
4. Pembuatan Produk .....	19
5. Kualitas Produk .....	24
6. Faktor Yang Menentukan Kuliatas Produk .....	25
7. Penilaian Organoleptik.....	25

8. Penentuan Panelis .....	26
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan .....	36
1. Pengertian Penyajian atau Kemasan .....	36
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan .....	36
3. Syarat – Syarat Penyajian atau Kemasan .....	36
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual .....	37
1. Perhitungan Biaya .....	37
2. Penentuan Harga Jual .....	39
BAB III .....	41
ANALISA DAN PEMBAHASAN .....	41
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen .....	41
1. Formulasi Resep .....	41
2. Karakteristik Panelis .....	41
3. Hasil Kualitas Produk eksperimen .....	42
4. Karakteristik Organoleptik dan Uji Inderawi Peneliti .....	42
B. Tinjauan perhitungan Biaya dan Perhitungan Harga Jual .....	43
1. Perhitungan Harga jual .....	43
BAB IV .....	44
KESIMPULAN DAN SARAN .....	44
A. KESIMPULAN .....	44
B. SARAN .....	45
DAFTAR PUSTAKA .....	47
LAMPIRAN 1 .....	49
DATA PRIBADI .....	49
DATA ORANG TUA .....	49
LATAR BELAKANG PENDIDIKAN .....	50
PENGALAMAN BEKERJA .....	50
LAMPIRAN 2 .....	51
LAMPIRAN 3 .....	52
LAMPIRAN 4 .....	54

## DAFTAR TABEL

TABEL		HALAMAN
1	Kandungan Nutrisi Buah Naga Merah .....	15
2	Peralatan Pembuatan Produk.....	18
3	Resep Sampel Ke-1 <i>Fruit Wine</i> Buah Naga Merah.....	21
4	Resep Sampel Ke-2 <i>Fruit Wine</i> Buah Naga Merah.....	21
5	Hasil Kuesioner Pada Sampel Ke-1 <i>Fruit Wine</i> Buah Naga Merah (n=2) .	37
6	Hasil Kuesioner Pada Sampel Ke-2 <i>Fruit Wine</i> Buah Naga Merah (n=2)...	37
7	Hasil Kuesioner Pada Sampel Ke-1 <i>Fruit Wine</i> Buah Naga Merah (n=30)	38
8	Hasil Kuesioner Pada Sampel Ke-2 <i>Fruit Wine</i> Buah Naga Merah (n=30)	39
9	Biaya Bahan Baku <i>Fruit Wine</i> Buah Naga Merah Sampel Ke-1 .....	39
10	Biaya Bahan Bahan Baku <i>Fruit Wine</i> Buah Naga Merah Sampel Ke-2.....	37
11	Biaya Peraltan Pembuatan <i>Fruit Wine</i> Buah Naga Merah .....	38
12	Harga Jual Resep Sampel Ke-1.....	39
13	Harga Jual Resep Sampel Ke-2.....	39



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		HALAMAN
1	Banana <i>Fruit Wine</i> Produk Indonesia.....	5
2	Buah Naga Merah.....	15
3	<i>Saccharomyces Bayanus</i> .....	17
4	Tahapan Proses Fermentasi.....	20
5	<i>Juice</i> Buah Naga Merah .....	21
6	<i>Simmering Juice</i> Buah Naga Merah.....	22
7	<i>Juice</i> Tambahkan Dengan Gula Cair.....	22
8	<i>Jar Fermentor</i> Yang Diberi Ragi.....	23
9	<i>Jar Fermentor</i> Dipasang Dengan <i>Airlock</i> .....	23
10	Hasil Produk Fermentasi .....	24

## DAFTAR PUSTAKA

- Perpres No 74 Pasal (3) Ayat (1) Tentang Minuman Alkohol*. (2013). Diambil kembali dari <https://peraturan.bpk.go.id>.
- ADMIN. (2020). BEVERAGE KNOWLEDGE NON ALCOHOLIC AND ALCOHOLIC. *ILMU PERHOTELAN*.
- Ardiy, I. (2015). *Definisi Hospitaliti Industri*. Diambil kembali dari Academia.edu: [https://www.academia.edu/14013071/Definisi\\_Hospitality\\_industri](https://www.academia.edu/14013071/Definisi_Hospitality_industri)
- Baskoro, D. (2015, April 01). *Wine Manis & Fruty lebih Disukai Masyarakat Indonesia*. Diambil kembali dari Lifestyle OkeZone.com: <https://www.google.co.id/amp/s/lifestyle.okezone.com/amp/2015/04/01/298/1127711/wine-manis-fruity-lebih-disukai-masyarakat-indonesia>
- Buglass, A. J. (2010). *HANDBOOK OF ALCOHOLIC BEVERAGE*. WILEY.
- Bungin, B. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*.
- Hood, N. M. (2015). *BREW IT YOURSELF*. London: Watkins Media Limited.
- Kalidas Shetty, G. P. (2005). *Food Biotechnology 2nd Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Katz, S. E. (2012). *The Art Of fermentation*. USA: Patricia Stone.
- Maria R Kosseva, V. J. (2016). *Science and Technology of fruit Wine Production*. USA: Academic Press.
- Mot, R. (1990). *Yeasts Biotechnology and Biocatalysis*. New york.
- Narzt, C. (2020). *What are fruit wine*. Dipetik 2017, dari narzt.at : <https://www.narzt.at/en/what-are-fruit-wines/>
- Panjuantiningrum. (2009). Taiwan Food Industry Development.
- Praktikum, L. (2020). *Laporan Pratikum Fermentasi Alkohol*. Diambil kembali dari Fermentasi Alkohol: <https://laporanpraktikum.id/laporan-praktikum-fermentasi-alkohol/>
- Sugiyono, P. D. (2011). *Metodelogi Penelitian Pendidikan Kuantitafi. Kualitatif, R & D*. Bandung.
- suparno, P. (2007). Metodologi Pembelajaran Fisika Konstruktivitas dan Menyenangkan. 77-81.

Suryana, D. (2018). *Manfaat Buah : Manfaat Buah - Buahan*. Bandung: Dayat Suryana Indipenden.

Waysima, A. d. (2010). Evaluasi Sensori. 3.

WISANIYASA, W. N. (2017). TEKNOLOGI FERMENTASI HASIL-HASIL PERTANIAN. 34-38.