

**PEMBUATAN *ALCOHOLIC BEVERAGE*  
MENGUNAKAN BAHAN DASAR BUAH *BERRY*  
DENGAN METODE FERMENTASI**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III



Oleh:

**JUSUF ALEJANDRO CAESARIO**

**Nomor Induk: 201722082**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2020**

# LEMBAR PENGESAHAN

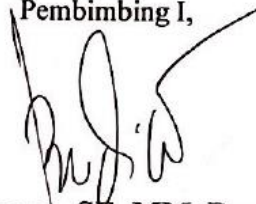
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *ALCOHOLIC BEVERAGE* MENGGUNAKAN BAHAN DASAR  
BUAH *BERRY* DENGAN METODE FERMENTASI

.....

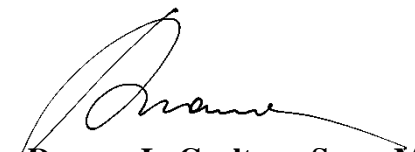
NAMA : JUSUF ALEJANDRO CAESARIO  
NIM : 201722082  
PROGRAM STUDI : MTH

Pembimbing I,



**Budi Wibowo, SE, MM.,Par.**  
NIP. 19780908 201101 1 0

Pembimbing II,



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

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik  
dan Kemahasiswaan

MengetahuiI,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata  
NHI Bandung,

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

NIP.19710506 199803 1 0

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

NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : JUSUF ALEJANDRO CAESARIO  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 05 OKTOBER 1999  
NIM : 201722082  
Program Studi : MTH

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **“PEMBUATAN ALCOHOLIC BEVERAGE MENGGUNAKAN BAHAN DASAR BUAH BERRY 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 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, 13 Oktober 2020

Yang membuat pernyataan,

  
..... **J. ALEJANDRO C. ....**

NIM.....201722082.....

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya. Dalam penulisan Tugas Akhir yang berjudul **“PEMBUATAN *ALCOHOLIC BEVERAGE* MENGGUNAKAN BAHAN DASAR BUAH *BERRY* 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, S.ST.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku ketua jurusan hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

5. Bapak Budi Wibowo, SE, MM.Par., CHE. sebagai Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan.
6. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc sebagai Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan.
7. Seluruh jajaran Dosen, Instruktur dan staff Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada David S. Suryo (Bapak) dan Susan Budiharty K. (Ibu) selaku orang tua penulis, yang telah memberikan dukungan baik secara materil maupun moril selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh teman-teman MTH 6B angkatan 2017 program A atas dukungan, semangat, dan persahabatan sampai Tugas Akhir ini selesai.

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, Oktober  
2020

Jusuf Alejandro  
C.

# DAFTAR ISI

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| LEMBAR PENGESAHAN .....                                 | i         |
| PERNYATAAN MAHASISWA .....                              | ii        |
| KATA PENGANTAR.....                                     | iii       |
| DAFTAR ISI.....                                         | v         |
| DAFTAR GAMBAR.....                                      | vii       |
| DAFTAR TABEL.....                                       | viii      |
| BAB I.....                                              | 1         |
| 1. Latar Belakang.....                                  | 1         |
| 2. Rumusan Masalah.....                                 | 7         |
| 3. Tujuan Penelitian .....                              | 8         |
| 4. Manfaat Penelitian.....                              | 9         |
| 5. Teknik Pengumpulan Data .....                        | 9         |
| 6. Penegasan Istilah .....                              | 11        |
| 7. Lokasi dan Waktu.....                                | 12        |
| BAB II.....                                             | 13        |
| 1. TINJAUAN UMUM .....                                  | 13        |
| a. Pengertian Produk .....                              | 13        |
| b. Penjelasan Bahan Produk.....                         | 14        |
| c. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk..... | 21        |
| d. <i>Standard recipe</i> .....                         | 25        |
| e. Proses pembuatan .....                               | 27        |
| 2. TINJAUAN KUALITAS PRODUK.....                        | 33        |
| a. Kualitas produk .....                                | 33        |
| b. Faktor yang mempengaruhi kualitas produk .....       | 34        |
| c. Penilaian organoleptic .....                         | 35        |
| d. Penentuan panelis.....                               | 35        |
| 3. TINJAUAN PENYAJIAN ATAU KEMASAN.....                 | 39        |
| a. Pengertian Penyajian atau Kemasan.....               | 39        |
| b. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan .....      | 39        |
| c. Syarat – Syarat Penyajian atau Kemasan .....         | 39        |
| BAB III.....                                            | 41        |
| <b>ANALISA DAN PEMBAHASAN.....</b>                      | <b>41</b> |

|                                   |                                                            |    |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|----|
| a.                                | Formulasi Resep .....                                      | 41 |
| b.                                | Karakteristik Panelis .....                                | 42 |
| 2.                                | ANALISA HASIL PRODUK.....                                  | 42 |
| a.                                | Hasil Kualitas Produk Eksperimen .....                     | 42 |
| 3.                                | TINJAUAN PERHITUNGAN BIAYA DAN PERHITUNGAN HARGA JUAL..... | 49 |
| a.                                | Perhitungan biaya .....                                    | 49 |
| b.                                | Penentuan Harga Jual .....                                 | 49 |
| c.                                | Return of investment (ROI).....                            | 50 |
| BAB IV                            | .....                                                      | 51 |
| <b>KESIMPULAN DAN REKOMENDASI</b> | .....                                                      | 51 |
| 1.                                | Kesimpulan.....                                            | 51 |
| 2.                                | Rekomendasi dan Saran.....                                 | 53 |
| DAFTAR PUSTAKA                    | .....                                                      | 54 |
| LAMPIRAN 1                        | .....                                                      | 56 |
| 1.                                | DATA PRIBADI .....                                         | 56 |
| 2.                                | DATA ORANG TUA.....                                        | 56 |
| 3.                                | LATAR BELAKANG PENDIDIKAN .....                            | 57 |
| 4.                                | PENGALAMAN BEKERJA .....                                   | 57 |
| LAMPIRAN 2                        | .....                                                      | 58 |
| LAMPIRAN 3                        | .....                                                      | 59 |
| LAMPIRAN 4                        | .....                                                      | 60 |

## DAFTAR GAMBAR

|                |    |
|----------------|----|
| GAMBAR 1.....  | 14 |
| GAMBAR 2.....  | 15 |
| GAMBAR 3.....  | 17 |
| GAMBAR 4.....  | 18 |
| GAMBAR 5.....  | 19 |
| GAMBAR 6.....  | 20 |
| GAMBAR 7.....  | 21 |
| GAMBAR 8.....  | 21 |
| GAMBAR 9.....  | 22 |
| GAMBAR 10..... | 23 |
| GAMBAR 11..... | 23 |
| GAMBAR 12..... | 26 |
| GAMBAR 13..... | 27 |
| GAMBAR 14..... | 27 |
| GAMBAR 15..... | 28 |
| GAMBAR 16..... | 29 |
| GAMBAR 17..... | 30 |
| GAMBAR 18..... | 30 |
| GAMBAR 19..... | 31 |
| GAMBAR 20..... | 32 |
| GAMBAR 21..... | 33 |
| GAMBAR 22..... | 34 |
| GAMBAR 23..... | 35 |



## DAFTAR TABEL

|               |    |
|---------------|----|
| Tabel 1.....  | 5  |
| Tabel 2.....  | 12 |
| Tabel 3.....  | 14 |
| Tabel 4.....  | 16 |
| Tabel 5.....  | 19 |
| Tabel 6.....  | 24 |
| Tabel 7.....  | 25 |
| Tabel 8.....  | 37 |
| Tabel 9.....  | 43 |
| Tabel 10..... | 45 |
| Tabel 11..... | 46 |
| Tabel 12..... | 48 |
| Tabel 13..... | 49 |
| Tabel 14..... | 51 |
| Tabel 15..... | 51 |
| Tabel 16..... | 52 |

## DAFTAR PUSTAKA

Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik, Semarang, Teknologi Pangan Universitas.

"Blueberries – Celebrating 100 Years". US Highbush Blueberry Council. 2020.

"Canadian blueberries". Agriculture and Agri-Food Canada, Government of Canada. 9 August 2018.

"Facts About Alcohol," [U.S. Substance Abuse and Mental Health Services Administration \(SAMHSA\)](#)

Grossman, Harold J. 1973. Practical Bar Management. USA. Hayden book company Inc.

Hall, Harvey K., M.S., Funt, Richard C., PhD. 2017. Blackberries and their hybrids. USA. CABI.

I Gusti Nyoman Wiantara. 2017. Bartending dan Mixology. ANDI

Isdarmanto. 2016. *Bartending*, Yogyakarta, Media Askara.

Justin Hammack, Madeline Puckette. 2015. Wine Folly: The Essential Guide to Wine. USA.

Kotler dan Keller. 2009. Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga.

Louw, A. & Kimber, M. 2007. *The Power of Packaging, The Customer Equity Company*

Manajemen Keuangan Hospitaliti By [Dr. Ida Ayu Putri Widawati, SE., M.Si](#)

NationMaster Trends of market sizing (nationmaster.com)

Rangkuti, Freddy. 2005. *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Gramedia.

Sri, H. (2017). *Mutu dan Uji Inderawi*. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta.

Sugiyono METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF DAN R & D, tahun 2012 yang diterbitkan oleh ALFABETA di Bandung: hal. 93 “

Syafizal, H. (2010). *Analisis Data: Untuk Riset Manajemen dan Bisnis*. Medan: USU Press.

Sylvina, S. (2010). *77 Jitu Tes Wawancara*. Jakarta: PT. Tangga Pustaka

USDA U.S. Department of Agriculture (Agricultural Research Service)