

PEMBUATAN *LIQUEUR* BERAROMA BUAH CARICA DENGAN METODE PERKOLASI

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

PRISCA DIANDRA ROSSELITA

Nomor Induk: 201621457

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN LIQUEUR BERAROMA BUAH CARICA
DENGAN METODE PERKOLASI**

NAMA : PRISCA DIANDRA ROSSELITA
NIM : 201621457
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, ...19/02/2020

Bandung, ...19/02/2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos, MM.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001

Dra. P. Jessica J. Josary, M.Sc
NIP. 19600429 199003 2 001

Bandung,

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : PRISCA DIANDRA ROSSELITA
Tempat/Tanggal Lahir : SEMARANG/ 30 AGUSTUS 1998
NIM : 201621457
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PEMBUATAN LIQUEUR BERAROMA BUAH CARICA DENGAN METODE PERKOLASI** 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, Januari 2020

Yang membuat pernyataan,

**METERAI
TEMPEL**
16014AHF298748254
5000
ENAM RIBU RUPIAH
PRISCA DIANDRA ROSSELITA

NIM 201621457

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat serta pencerahan yang telah diberikan-Nya kepada penulis. Serta berkat dukungan dari berbagai pihak yang diterima oleh penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk kelulusan dalam menyelesaikan studi pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Pada Tugas Akhir ini penulis mengajukan judul **“PEMBUATAN LIQUEUR BERAROMA BUAH CARICA DENGAN METODE PERKOLASI”**.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa tidak dapat terlaksana tanpa bantuan serta arahan dari berbagai pihak. Maka penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

- 1) Bapak Faisal, MM.Par.,CHE. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- 2) Bapak Andar Danova L Goeltom, S.sos.,M.Sc. Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- 3) Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- 4) Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

- 5) Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos, MM.Par. sebagai Dosen Pembimbing I atas bimbingan dan arahnya.
- 6) Ibu Dra. P. Jessica J.Josary, M.Sc. sebagai Dosen Pembimbing II yang telah membantu dan memberikan masukan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
- 7) Seluruh Dosen, Instruktur dan Tenaga Kependidikan Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah memberikan arahan dan membimbing selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
- 8) Kedua orang tua tercinta yang telah banyak memberi penulis dukungan, doa serta motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
- 9) Seluruh teman-teman Manajemen Tata Hidangan 6A angkatan 2016 atas seluruh bantuan, semangat dan kebersamaannya sampai Tugas Akhir ini terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak yang berkepentingan guna penyempurnaan isi Tugas Akhir ini. Akhir kata semoga karya tulis ini dapat berguna dan bermanfaat bagi yang memerlukannya.

Bandung, Januari 2020

Prisca Diandra Rosselita

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	10
C. Tujuan Penelitian.....	10
D. Manfaat Penelitian.....	11
E. Metode Penelitian.....	11
1. Pengertian Eksperimen.....	11
2. Teknik Pengumpulan Data.....	12
3. Alat Pengumpulan Data.....	12
F. Lokasi dan Waktu Kegiatan	13
BAB II LANDASAN TEORI.....	15
A. Tinjauan Umum.....	15

1. Pengertian Produk	15
2. Bahan Pembuatan	16
B. Prosedur Percobaan.....	18
1. Peralatan yang Digunakan.....	18
2. Proses Pembuatan Liqueur Buah Carica	23
3. Faktor Penentu Kualitas	28
4. Penilaian Organoleptik.....	29
5. Penentuan Panelis.....	30
6. Penentuan Harga Jual	31
7. Tinjauan Penyajian atau Kemasan.....	31
BAB III ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Analisis dan Pembahasan Eksperimen	33
1. Formulasi Resep.....	33
2. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	34
3. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Panelis.....	41
4. Karakteristik Panelis.....	42
5. Tahap Uji Daya Terima Konsumen.....	43
B. Analisis dan Pembahasan Penyajian atau Kemasan	43
1. Waktu	43

2. Penyajian	44
C. Analisis dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan	
Harga Jual	44
1. Harga Bahan Baku.....	44
2. Penentuan Harga Jual	44
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 <i>Classification of Beverage</i>	2
1.2 Persentase Perkembangan Industri Hiburan di DKI Jakarta	4
1.3 Buah Carica.....	7
2.1 Proses Pengeringan Buah Carica	18
2.2 Bahan dan Peralatan.....	24
2.3 Potongan <i>Chop</i> Buah Carica	25
2.4 Proses Menakar Vodka	25
2.5 Proses Mencampur Vodka dengan <i>Simple Syrup</i>	26
2.6 Proses Memasang <i>Paper Filter</i> dalam Perkolator	26
2.7 Proses Menuangkan Carica ke dalam Perkolator.....	27
2.8 Proses Menuangkan Vodka dan <i>Simple Syrup</i> ke dalam Perkolator.....	27
2.9 Proses Menutup Perkolator	28
2.10 Proses Perkolasi <i>Liqueur</i> Buah Carica dengan Metode Perkolasi.....	28

3.1 Garis Kontinum Rentang Skala Kriteria Panelis Terlatih	36
3.2 Garis Kontinum Rentang Skala Kriteria Panelis Tidak Terlatih.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Kandungan Gizi Buah Carica	8
2.1 Peralatan yang Digunakan	19
3.1 Resep <i>Liqueur</i> Eksperimen 1	33
3.2 Resep <i>Liqueur</i> Eksperimen 2	34
3.3 Bobot Nilai Kuesioner.....	34
3.4 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Eksperimen 1	36
3.5 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Eksperimen 2	37
3.6 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Eksperimen 1	39
3.7 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Eksperimen 2	40
3.8 Hasil Uji Laboratorium <i>Liqueur</i> Buah Carica Eksperimen 1	41
3.9 Hasil Uji Laboratorium <i>Liqueur</i> Buah Carica Eksperimen 2	42
3.10 Harga Bahan Baku	44
3.11 Penentuan Harga	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data Diri Panelis Terlatih	50
2. Kuesioner Panelis	51
3. Hasil Uji Laboratorium	52
4. Curriculum Vitae Panelis Surya Kusuma	53
5. Curriculum Vitae Panelis Adhimas Hendrawan	55
6. Biodata Penulis	57

DAFTAR PUSTAKA

- Bamforth, C. W., & Ward, R. E. (2014). *The Oxford Handbook of Food Fermentations*. New York: Oxford University Press.
- Chapman, J. (t.thn.). *History of Liqueurs*. Dipetik November 29, 2019, dari The Oxford Wine Company: <https://www.oxfordwine.co.uk/history-of-liqueurs>
- Fernandes, C. (2018). *The Food and Beverage Service Book*. New Delhi: Educreation Publishing.
- Hansen, & Mowen. (2001). *Manajemen Biaya Buku II*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hermawan, I. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Kuningan: Hidayatul Quran .
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: CV. ANDI.
- Katsigris, C., & Thomas, C. (2006). *The Bar & Beverage Book*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Kementrian Perdagangan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan No 25 Tahun 2019 Tentang Pengendalian dan Pengawasan Terhadap Pengadaan, Peredaran, dan Penjualan Minuman Beralkohol*. Jakarta.
- Lumanauw, F. (2000). *Bar & Minuman*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- N, T. A. (2012). *A-Z Dunia Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Payadnya, I. P., & Jayantika, I. (2018). *Buku Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS*. Yogyakarta: Deepublish.
- Putra, L. A., & Rosalina, M. P. (2017, November 09). *Jumlah Tempat Hiburan Jakarta Naik Hampir 40 Persen*. Dipetik November 23, 2019, dari Kompas: https://kompas.id/baca/kompas_multimedia/jumlah-tempat-hiburan-jakarta-naik-hampir-40-persen
- Sediaoetama, A. D. (2000). *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Situmorang, S. H. (2010). *Analisis Data untuk Riset Manajemen dan Bisnis*. Medan: USU Press.
- Sumarsono, D. (2015). *Luar Biasa Bisnis Restoran di Indonesia : Semua Orang Bisa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Suradi, K. (2007). Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*, 52-57.

Tim MGMP Pati. (2015). *Farmakognosi Jilid I*. Yogyakarta: Deepublish.

Wiantara, I. G. (2015). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: CV. Andi.

Wikipedia. (2018, Oktober 17). *Pepaya Gunung*. Dipetik September 18, 2019, dari Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Pepaya_gunung