

CLARIFIED PINA COLADA

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu
syarat dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Oleh :

REYNALDI

Nomor Induk : 201822999

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

JURUSAN HOSPITALITI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2022

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Reynaldi
Tempat/ Tanggal Lahir : Bogor, 20 Mei 1999
NIM : 201822999

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. *Clarified Pina Colada* 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 eksperimen 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 Usulan Penelitian 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 sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Januari 2022

Yang membuat pernyataan,

Reynaldi
NIM : 201822999

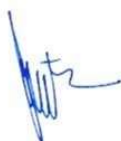
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Clarified Pina Colada

NAMA : Reynaldi
NIM : 201822999
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,



Hanna Daniati, S.I.Kom., MM. Par, CHE
NIP. 198103172006052001

Pembimbing Pendamping,



Dodi Affandi, SS., MM. Par
NIP. 197810152005021001

Penguji I,

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

Penguji II,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

Bandung, April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
kerjasama

Menyetujui,

Direktur Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang merupakan syarat untuk kelulusan kuliah Diploma III Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, penulis akan mengambil judul, "**Clarified Pina Colada**".

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang secara langsung maupun tidak langsung membantu penulis menyelesaikan rencana penelitian ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada orang-orang berikut:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP., selaku Ketua Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan dan Kerjasama di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Edison Sitompul, S. Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Sekolah Pariwisata Bandung
4. Bapak Romi Okta Viano, S.E., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
5. Ibu Hanna Daniati, S. I. Kom., MM. Par selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.

6. Bapak Dodi Affandi, SS., MM. Par selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan staf 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 Nur Hasan dan Mama Nur Lilih selaku ayah dan ibu kandung penulis yang selalu memberikan semangat sehingga penulis mampu menyelesaikan usulan penelitian ini.
9. Bapak Akbar M Yuniar yang sudah membantu penulis dalam menyusun tugas akhir ini sampai selesai.
10. Seluruh teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan 6B atas bantuan dan dukungan sampai usulan penelitian ini selesai.
11. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan usulan penelitian ini.

Penulis menyadari usulan penelitian ini masih terdapat banyak kekurangan untuk itu penulis akan menerima kritik dan saran yang akan diberikan oleh seluruh pembaca dengan senang hati. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat.

Bandung, Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Metode Eksperimen.....	6
F. Penegasan Istilah	9
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Tinjauan Umum Produk.....	10
1. Pengertian Cocktail.....	10
2. Bahan cocktail	13
3. Peralatan yang dipakai dalam pembuatan Cocktail	14
4. Tahapan / Proses Pembuatan Cocktail	15
5. Kualitas Produk	16
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	18
7. Penilaian Organoleptik.....	18
8. Penentuan Panelis	19
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan	20
1. Pengertian Penyajian / Kemasan.....	20
2. Fungsi Dan Peranan Penyajian / Kemasan	20
3. Syarat-Syarat Penyajian / Kemasan.....	21
C. Tinjauan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual.....	22
1. Perhitungan Biaya.....	22
2. Penentuan Harga Jual	22
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Analisa Dan Pembahasan Eksperimen.....	24
1. Formulasi Resep	24
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen.....	26
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	30
4. Karakteristik Organoleptik Dan Uji Inderawi Peneliti.....	32
5. Karakteristik Panelis	32
6. Penilaian Panelis	33

B. Analisa Dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	38
1. Alat Dan Bahan Yang Digunakan	38
2. Waktu Dan Suhu Penyajian.....	38
C. Analisa Dan Pembahasan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual.....	40
1. Perhitungan Biaya.....	40
2. Penentuan Harga Jual	40
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN	42
A. Simpulan	42
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Peralatan Dalam Pembuatan Cocktail	14
Tabel 2 Resep Pina Colada Menurut Kim Davies.....	24
Tabel 3 Resep Clarified Pina Colada	25
Tabel 4 Tahap Persiapan Pembuatan Clarified Pina Colada.....	26
Tabel 5 Tahap Pelaksanaan Pembuatan Clarified Pina Colada.....	27
Tabel 6 Tahap Penyelesaian Pembuatan Clarified Pina Colada.....	29
Tabel 7 Hasil Penilaian Clarified Pina Colada Oleh Panelis Terlatih.....	35
Tabel 8 Hasil Penilaian Clarified Pina Colada Oleh Panelis Konsumen	37
Tabel 9 HASIL PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU	40
Tabel 10 HASIL PERHITUNGAN PERALATAN.....	40
Tabel 11 <i>Beverage Cost</i>	41
Tabel 12 PENENTUAN HARGA JUAL.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bagan Klasifikasi Minuman	2
Gambar 2 PROSES PEMBUATAN COCKTAIL	15
Gambar 3 KEMASAN	20
Gambar 4 Clarified Pina Colada	32
Gambar 5 Clarified Pina Colada	38

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2015). *Beverage Classification*. Diambil kembali dari

ihmkolkatafoodandbeveragenotes:

<https://ihmkolkatafoodandbeveragenotes.blogspot.com/2015/05/beverage-classification.html>

Arnold, D. (2014). *Liquid Intelligence*. W. W. Norton & Company.

DeGroof, D. (2010). *The Craft of The Cocktail*. Crown Publishing Group.

Isdarmanto. (2016). *Bartending*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara dan STiPrAm.

Payadnya, I. A., & Jayantika, I. N. (2018). Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis

Statistik dengan SPSS. Yogyakarta: Deepublish.

Syamsuri, S., & Hermawan, A. (2019). IMPLEMENTASI PERMENDIKBUD NOMOR 75 TAHUN 2016 TENTANG KOMITE SEKOLAH DAN MANAJEMEN KEPALA SEKOLAH PADA SMK NEGERI 5 KOTA . *Administraus*, 75-76.

Supriyono (1990). Akuntansi Biaya

Maja Jaworska (2018). *How to Science Your Way to a Clarified Cocktail*

David A. Garvin (1987). *Competing on the Eight Dimensions of Quality*

Klimchuk & Krasovec (2016).