

EKSPERIMEN
PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR
KURMA DENGAN METODE PERKOLASI

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III



Oleh :

TANIA IMANDA ASKA

Nomor Induk: 201823002

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR KURMA
DENGAN METODE PERKOLASI**

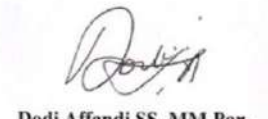
NAMA : Tania Imanda Aska
NIM : 201823003
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidang
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Edison, S.sos. MM.
NIP:19580514.199303.1.002.

Pembimbing II,



Dodi Affandi,SS.,MM.Par.
NIP: 19781015.200502.1.001.

Bandung, 20 Januari 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Tania Imanda Aska
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 27 Maret 2000
NIM : 201823003
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Usulan penelitian yang berjudul: **“EKSPERIMEN PEMBUATAN LIQUEUR KURMA 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 kecuali arahan dari tim pembimbing.
2. Dalam Usulan penelitian ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan oleh 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 diatas 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 sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung beserta peraturan peraturan terkait lainnya
4. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung,

Yang membuat pernyataan,



TANIA IMANDA ASKA

Nomor Induk: 201823003

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang selalu melimpahkan rahmat dan karunia-nya atas berkat dan izin-nya. Penulis dapat menyusun Tugas Akhir ini dengan judul ***“PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR KURMA DENGAN METODE PERKOLASI”***. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk menempuh Program Studi Diploma III Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak sekali bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat dan benar. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

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 Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan pembimbing I yang telah memberikan banyak saran dan masukan yang membangun dalam penyusunan dan penulisan Tugas Akhir.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par. selaku pembimbing II yang juga telah memberikan saran dan masukan untuk Tugas Akhir ini menjadi lebih baik.
6. Seluruh dosen prodi Manajemen Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang juga memberi masukan dan motivasi pada penulis.
7. Orang tua penulis, Ibu Enung dan Bapak Aska yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moral pada penulis.

8. Seluruh anggota keluarga Bluebanned selaku teman teman seperjuangan penulis yang tiada hentinya memberi dorongan bersama sama agar semua dapat menyelesaikan Tugas Akhirnya.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, penulis perharap Tugas Akhir ini dapat diterima dan bermanfaat kelak.

Bandung, Oktober 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penulisan	5
E. Metode Eksperimen	6
1. Pengertian Eksperimen	6
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	6
3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel	6
F. Penegasan Ilmiah.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Tinjauan Umum Minuman <i>Liqueur</i>	9
1. Pengertian <i>Liqueur</i>	9
2. Bahan Pembuatan <i>Liqueur</i>	9
3. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Liqueur</i>	10
4. Tahap–Tahap Pembuatan Produk.....	11
5. Kualitas Produk	12
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk	13
7. Penilaian Organoleptik	14
8. Penentuan Panelis.....	14
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan.....	15
1. Pengertian Penyajian atau Kemasan.....	15

2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan	15
3. Syarat – Syarat Penyajian atau Kemasan	15
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	16
1. Perhitungan Biaya	16
2. Penentuan Harga Jual	16
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	18
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	18
1. Formulasi Resep	18
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen.....	18
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	21
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti.....	22
5. Karakteristik Panelis (Terlatih dan Konsumen).....	23
6. Penilaian Panelis.....	23
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	30
1. Alat dan Bahan Yang Digunakan.....	30
2. Waktu dan suhu penyajian	30
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya	31
1. Biaya Peralatan.....	31
2. Penentuan Harga Jual	30
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	34
A. Simpulan	34
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Kandungan Biji pada Kurma	4
Tabel 2.1 Peralatan Untuk Pembuatan <i>Liqueur</i>	10
Tabel 3.1 Resep <i>Liqueur</i> Kurma Sampel 1	18
Tabel 3.2 Resep <i>Liqueur</i> Kurma Sampel 2	18
Tabel 3.3 Tahap Pembuatan <i>Liqueur</i> Kurma dengan Metode Perkolasi	19
Tabel 3.4 Skor Kuesioner	24
Tabel 3.5 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Produk Kurma <i>Liqueur</i> Sampel 1	25
Tabel 3.6 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Produk Kurma <i>Liqueur</i> Sampel 2	26
Tabel 3.7 Hasil Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Produk Kurma <i>Liqueur</i> Sampel 1	28
Tabel 3.8 Hasil Penelitian Panelis Konsumen Terhadap Produk Kurma <i>Liqueur</i> Sampel 2	29
Tabel 3.9 Biaya Bahan Baku <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kurma Resep 1	31
Tabel 3.10 Biaya Bahan Baku <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kurma Resep 2	31
Tabel 3.11 Biaya Peralatan.....	32
Tabel 3.12 Biaya Pembuatan <i>Liqueur</i> Berbahan Dasar Kurma	32
Tabel 3.13 Hasil Penentuan Harga Jual Perbotol	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1.1 <i>Classification of Beverage</i>	2
Gambar 2.1 Skema Pembuatan <i>Liqueur</i>	12
Gambar 3.1 Garis Kontinum Panelis Terlatih	25
Gambar 3.2 Garis Kontinum Panelis Konsumen.....	28

DAFTAR PUSTAKA

- Alfianika Ninit. 2018. Ajar Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia. Yogyakarta. Deepublish.
- Atmodjo, Marsum Widjojo (2002). Bar, Minuman dan Pelayanannya, Yogyakarta: ANDI
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Semarang: Graha Ilmu.
- Buglass, A.J.2011.Handbook of Alcoholic Beverages : Technical,Analytical and Nutritional Aspect, Vol I and II. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd, Chichester
- Griffin, Ricky W., and Ebert, Ronald J. 2006. Business. Pearson Education Inc. New Jersey
- Hastuti, S. 2021. Mutu Dan Uji Inderawi. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta
- I Gusti Nyoman W. 2016. Bartending & Mixology. Denpasar : Andi Katsigris, Costas & Thomas, Christ.
- Kusumah, Wijaya dan Dedi Dwitagama. 2011. Penelitian Tindakan Kelas Jakarta: PT Indeks.
- Katsigris, Costas and Porter. 2007. The Bar and Beverage Book. Canada: John Wiley & sons.
- Louw, & Kimber. 2007. *The Power of the Packaging*. The Customer Equity.
- Muhandri, Kadarisman. 2006. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan . Bandung : IPB Press

Sediaoetama,A.D. 2004. Ilmu Gizi. Untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia.

Jilid II. Jakarta: Dian Rakyat.

Simamora, Henry. 2004. Manajemen Sumber Daya Manusia.

Yogyakarta: STIE YKPN

Sugiyono. 2007. Statistik untuk penelitian. Bandung: CV. Guilford

Susan Irawati. 2010. Manajemen Keuangan. Bandung: Pustaka.

Tjiptono, Fandy dan G. Chandra. 2005. Service, Quality, & Satisfaction.

Yogyakarta: Penerbit Andi

Wijayanti, Titik, 2012, Marketing plan! Dalam bisnis second edition,

Jakarta: PT Elex Media Komputindo