

**PEMBUATAN *LIQUEUR* BERBAHAN DASAR
TEH HITAM KAYU ARO DAN SMIRNOFF VODKA DENGAN METODE
*INFUSION***

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh :

Yongky Hendra Lukito
Nomor Induk : 201823006

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

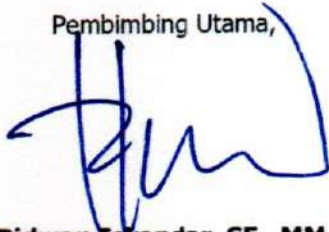
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR TEH HITAM KAYU ARO DAN SMIRNOFF VODKA DENGAN METODE *INFUSION*

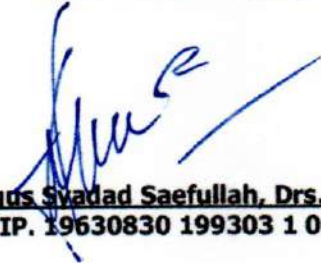
NAMA : YONGKY HENDRA LUKITO
NIM : 201823006
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANG
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



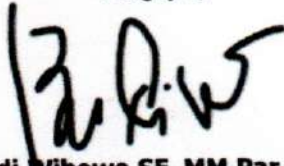
Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,



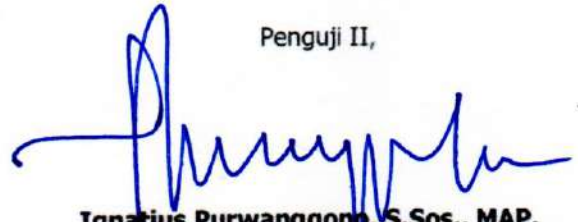
Moch. Agus Syadad Saefullah, Drs., MM.Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji I,



Budi Wibowo, SE, MM.Par, CHE
NIP. 19780908 201 101 1 008

Penguji II,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.
NIP. 19560720.199203.1.001.

Bandung, 24 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

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

Menyetujui,

Direktur Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : YONGKY HENDRA LUKITO
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG / 18 NOVEMBER 2000
NIM : 201823006
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANG
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR TEH HITAM KAYU ARO DAN SMIRNOFF VODKA DENGAN METODE INFUSION
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 2022

Yang membuat pernyataan,



YONGKY HENDRA LUKITO

NIM 201823006

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, dan karunia yang telah di berikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyusun serta menyelesaikan penulisan Tugas Akhir sebagai syarat kelulusan mahasiswa dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Perhotelan Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul **“Pembuatan *Liqueur* Berbahan Dasar Teh Hitam Kayu Aro dan Smirnoff Vodka Dengan Metode *Infusion*”**.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana dengan baik tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terimakasih 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 Sitompul, S.Sos., MM., selaku Ketua jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan.
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM., selaku pembimbing I yang telah menyisihkan waktu untuk membimbing penulis dan memberikan masukan serta arahan kepada penulis.
6. Bapak Moch. Agus Syadad Saefullah, Drs., MM.Par., selaku pembimbing II yang telah membantu dan memberikan arahan kepada penulis.
7. Seluruh Staff dan Dosen pengajar Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, khususnya di Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

8. Kedua Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, dan doa kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh teman mahasiswa angkatan 2018 Program Studi Manajemen Tata Hidangan atas bantuan dan dukungan yang telah diberikan.
10. Seluruh pihak yang terlibat dalam penulisan ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini terdapat kekurangan dan ketidak sempurnaan, maka dari itu penulis berharap atas kritik dan saran yang membangun agar penulisan Tugas Akhir ini dapat lebih baik lagi.

Bandung, Januari 2022

Yongky Hendra Lukito

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
E. Metodologi Eksperimen	8
F. Penegasan Istilah	11
BAB II LANDASAN TEORI	13
A. Tinjauan Umum Produk	13
1. Pengertian Produk	13
2. Bahan Produk	14
3. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Produk	19
4. Tahapan atau Proses Pembuatan	20
5. Kualitas Produk	21

6.	Faktor yang Mempengaruhi Kualitas	22
7.	Penilaian Organoleptik.....	22
8.	Penentuan Panelis	23
B.	Tinjauan Penyajian atau Kemasan	24
1.	Pengertian Penyajian atau Kemasan	24
2.	Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan	24
3.	Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan	25
C.	Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	25
1.	Perhitungan Biaya Produksi	25
2.	Penentuan Harga Jual.....	27
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN		28
A.	Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	28
1.	Formulasi Resep	28
2.	Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	29
3.	Hasil Kualitas Produk Eksperimen	34
4.	Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti	41
5.	Karakteristik Panelis (Terlatih dan Konsumen)	42
6.	Penilaian Panelis	43
B.	Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	43
1.	Alat dan Bahan yang Digunakan	43
2.	Waktu dan Suhu Penyajian	44

C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual...	44
1. Perhitungan Biaya.....	44
2. Penentuan Harga Jual.....	45
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2. 1 Teh Hitam Kayu Aro	14
2. 2 Smirnoff Vodka.....	16
2. 3 Botol Kaca	25
3. 1 Alat Dan Bahan Yang Digunakan.....	29
3. 2 Bottle With Stopper.....	30
3. 3 Gelas Ukur	30
3. 4 Timbangan	31
3. 5 Penakaran Vodka	31
3. 6 Penimbangan Teh Hitam Kayu Aro	32
3. 7 Pencampuran Vodka Dan Teh Hitam Kayu Aro Ke Dalam Botol	32
3. 8 Penyaringan Hasil Penyerapan Dengan Corong Dan Paper Filter.....	33
3. 9 Penambahan Gula Cair Dan Air.....	33
3. 10 Pemindahan Hasil Penyerapan Ke Dalam Botol Kaca.....	34
3. 11 Garis Kontinum Untuk Penilaian Dari Panelis Terlatih	37
3. 12 Garis Kontinum Untuk Penilaian Dari Panelis Tidak Terlatih	39

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. 1 Tahapan Penelitian	11
2. 1 Kandungan Teh Hitam Kayu Aro Per 100 gram.....	15
2. 2 Peralatan Yang Digunakan.....	19
2. 3 Perhitungan Biaya Peralatan	25
2. 4 Biaya Bahan (Resep 1)	26
2. 5 Biaya Bahan (Resep 2)	26
2. 6 Penentuan Harga Jual	27
3. 1 Resep Sampel 1	29
3. 2 Resep Sampel 2	29
3. 3 Tabel Nilai Kuesioner.....	35
3. 4 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Sampel 1	37
3. 5 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Sampel 2	38
3. 6 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Sampel 1	40
3. 7 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Sampel 2.....	40
3. 8 Hasil Uji Laboratorium.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner	51
2. Hasil Uji Laboratorium.....	52
3. CV Panelis	53
4. Biodata Diri.....	56

DAFTAR PUSTAKA

- America's Test Kitchen. (2019). *How To Cocktail : Recipes And Techniques For Building The Best Drinks*. Boston : Penguin Random House Publisher Services
- Andi, Dimas (2021). *Tumbuh 2,45% di kuartal I 2021, Industri mamin sanggup bertahan dimasa pandemi*. Diakses pada 15 September 2021, dari Kontan :
<https://industri.kontan.co.id/news/tumbuh-245-di-kuartal-i-2021-industri-mamin-sanggup-bertahan-di-masa-pandemi?page=1>
- Buglass, A. J. (2011). *Handbook of Alcoholic Beverages Technical, Analytical, and Nutritional Aspects*. West Sussex : Wiley
- Dikty, A., dan Fritz Maytag. (2009). *The Art of Distilling Whiskey and Other Spirits*. Beverly : Quarry Books
- Goodman, R. J. (2002). *F&B Service Management*. Samarinda : Erlangga
- Henry, dan Komarudin. (2020). *Menengok Perkebunan Teh Tertinggi Kedua di Dunia di Gunung Kerinci Jambi*. Diakses pada 15 September 2021, dari Liputan6 :
<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4376694/menengok-perkebunan-teh-tertinggi-kedua-di-dunia-di-gunung-kerinci-jambi>
- Hewlett, Rose. (2013). *A-Z of Homemade Liqueurs*. Warwickshire : Two Magpies Publishing
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2012-2021). *Objektif*. Diakses pada 12 November 2021, dari Kbbi web : <https://kbbi.web.id/objektif>
- Klimchuk, Marianne Rosner, dan Sandra A. Krasovec. (2006). *Desain Kemasan : Perencanaan Merek Produk Yang Berhasil Mulai Dari Konsep Sampai Berjualan*. Jakarta : Erlangga
- Kunarto, Bambang. (2005). *Teknologi Pengolahan Teh Hitam (Camellia Sinenziz L.Kuntze) Sistem Orthodox*. Semarang : Semarang University Press
- Marianski, Stanley, dan Adam Marianski. (2012). *Home Production of Vodkas, Infusions & Liqueurs*. Florida : Bookmagic. LLC
- Mustofa, H. N. (2012). *Klasifikasi Minuman Dan Fungsi Serta Jenisnya*. Diakses pada 15 september 2021, dari Scribd :
<https://www.scribd.com/document/167008603/Klasifikasi-Minuman-Dan-Fungsi-Serta-Jenisnya>
- Menteri Pariwisata dan Ekonommi Kreatif Republik Indonesia. 2014. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No. 23 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Bar/Rumah Minum. Diakses pada 12 September 2021, dari Kemenparekraf :
https://jdih.kemenparekraf.go.id/static/pdf/regulation_subject_1593599898_23_tahun_2014.pdf
- Menteri Perdagangan Republik Indonesia. 2018. Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia No. 47 Tahun 2018 tentang Perubahan Keempat Atas Peraturan

- Menteri Perdagangan Nomor 20/M-DAG/PER/4/2014 Tentang Pengendalian Dan Pengawasan Terhadap Pengadaan, Peredaran, Dan Penjualan Minuman Beralkohol. Diakses pada 12 September 2021, dari Kemendag :
http://jdih.kemendag.go.id/backendx/image/regulasi/25010401_Permendag_No_47_Tahun_2018.PDF
- Menteri Perdagangan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia No. 25 Tahun 2019 tentang Perubahan Keenam Atas Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 20/M-DAG/PER/4/2014 Tentang Pengendalian Dan Pengawasan Terhadap Pengadaan, Peredaran, Dan Penjualan Minuman Beralkohol. Diakses pada 12 September 2021, dari Kemendag :
http://jdih.kemendag.go.id/backendx/image/regulasi/13020402_Permendag_No_25_Th_2019.PDF
- Palupi, Natalia B. R. (2019). *Sejarah Teh di Indonesia*. Diakses pada 14 Oktober 2021, dari Tribunnewswiki :
<https://www.tribunnewswiki.com/2019/11/21/sejarah-teh-di-indonesia#4436.33349609375>
- Payadnya, I Putu Ade Andre, dan I Gusti Agung Ngurah Trisna Jayantika. (2018). *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS*. Yogyakarta : Deepublish
- Prasetyo, Adhi, dkk. (2021). *Metodologi Penelitian Ilmiah*. Medan : Yayasan Kita Menulis
- Priyatna, Surya Eka. (2020). *Analisis Stastik Sosial Rangkaian Penelitian Kuantitatif Menggunakan SPSS*. Medan : Yayasan Kita Menulis
- Pusat Data dan Analisa Tempo. (2019). *Empat Destinasi Wisata Pegunungan Utama Indonesia Merapi, Kerinci, Bromo, Dieng*. Jakarta : TEMPO Publishing
- Putra, Aldio Alif Dahmara, and Ridwan Iskandar. "Pembuatan Homemade Bitters Berbahan Baku Lokal Dengan Metode Sous Vide".
EDUTURISMA 4.1 (2019). Diakses pada 20 September 2021
<https://ejournal.akpindo.ac.id/index.php/eduturisma/article/view/1181/712>
- Rahardjo, Sudjadi Tjipto. (2019). *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Yogyakarta: Deepublish
- Rossi, A. (2010). *1001 Teh – Dari Asal Usul, Tradisi, Khasiat Hingga Racikan Teh*. Yogyakarta : Andi
- Soekarno, Soewarno T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor : PT Penerbit IPB Press
- Surahman, Arif. (2018). *Pengertian Aquades, Manfaat, Dan Kegunaannya*. Diakses pada 19 Januari 2022, dari KimiaPost :
<https://www.kimiapost.net/2018/09/aquades-pengertian-dan-manfaat.html>
- Tanudjaja, Lusiana. (2007). *Perancangan Komunikasi Visual Kemasan Teh Kajoe Aro*. Skripsi. Universitas Bina Nusantara. Diakses pada 1 November 2021, dari Binus University :

<http://m.library.binus.ac.id/SearchResult.aspx?includeall=1&3media=3&keyword=kajoe%20aro>

U.S. Department Of Agriculture. (2019). *Beverages, Tea, Black, Ready To Drink*. Diakses pada 11 November 2021, dari U.S. Department Of Agriculture : <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174144/nutrients>

Wiantara, I G. N. (2016). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta : Andi

Widiawati, Ana. (2021). *Instrumen Penelitian: Pengertian, Jenis, dan Cara Menyusun*. Diakses pada 2 Oktober 2021, dari Deepublish :

<https://penerbitbukudeepublish.com/instrumen-penelitian/>

Wikipedia. (2021). *Sejarah Teh di Indonesia*. Diakses pada 13 September 2021, dari Wikipedia :

https://id.wikipedia.org/wiki/Sejarah_teh_di_Indonesi

Zed, Mestika. (2004). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia