

***LIQUEUR BERBAHAN DASAR BUAH MATOA  
MENGUNAKAN METODE PERCOLATION***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

**AVERINA YULIANTI**

**Nomor Induk : 201621444**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

***LIQUEUR BERBAHAN DASAR BUAH MATOA MENGGUNAKAN METODE PERCOLATION***

NAMA : AVERINA YULIANTI  
NIM : 201621444  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, 12/02/2020

Pembimbing I,



**Dhonny Yusuf Amier, S.Sos, MM.Par.**

NIP 19610226 199603 1 001

Bandung, 12/02/2020

Pembimbing II,



**Dra. Retno Budi Wahyuni, MM, CHE.**

NIP 19620730 198803 2 001

Bandung, .....

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

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

NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

**Faisal, MM.Par.**

NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : AVERINA YULIANTI  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/29 JULI 1997  
NIM : 201621444  
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**LIQUEUR BERBAHAN DASAR BUAH MATOA MENGGUNAKAN METODE PERCOLATION** 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,



**AVERINA YULIANTI**

NIM 201621444

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji serta syukur kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan tepat waktu dengan judul: **“*Liqueur* Berbahan Dasar Buah Matoa Menggunakan Metode *Percolation*”**

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai salah satu syarat kelulusan yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan studi Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Didalam pengerjaan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan dorongan dari semua pihak, maka penulisan Tugas Akhir ini tidak akan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos.,MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang.
5. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos, MM.Par. selaku pembimbing I yang telah memberikan masukan, dukungan dan bimbingannya.

6. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM. CHE. selaku pembimbing II yang telah memberikan banyak bimbingan, dukungan dan masukan.
7. Kedua orang tua, saudara-saudara dan keluarga yang telah memberikan dukungan, kasih sayang serta doa restunya kepada penulis.
8. Seluruh pengajar Manajemen Tata Hidangan khususnya dan seluruh jajaran dosen serta karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh teman-teman kelas MTH 6A atas bantuan dan semangat sampai Tugas Akhir ini terselesaikan.
10. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh sekali dari kata sempurna, untuk itu penulis mohon kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan penulisan dimasa yang akan datang.

Akhir kata semoga Tugas Akhir ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandung, 02 Oktober 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>BAB I</b> .....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	8
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	8
<b>D. Manfaat Penelitian</b> .....	9
<b>E. Metode Eksperimen</b> .....	10
<b>F. Penegasan Istilah</b> .....	12
<b>BAB II</b> .....	13
<b>A. Tinjauan Umum Produk</b> .....	13
1. Pengertian Produk .....	13
2. Bahan Pembuatan Produk .....	14
3. Peralatan Yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Matoa .....	17
4. Tahapan Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Matoa.....	20

5. Kualitas Produk .....	23
6. Faktor Yang Menentukan Kualitas Produk.....	23
7. Penilaian Organoleptik .....	24
8. Penentuan Panelis.....	25
9. Penentuan Harga Jual.....	26
<b>B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan .....</b>	<b>26</b>
1. Pengertian Penyajian atau Kemasan .....	26
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan .....	27
3. Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan .....	27
<b>BAB III.....</b>	<b>28</b>
<b>A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen .....</b>	<b>28</b>
1. Formulasi Resep .....	28
2. Hasil Kualitas Produk Eksperimen .....	29
3. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti .....	38
4. Karakteristik Panelis .....	39
5. Tahap Uji Daya Terima Konsumen .....	39
<b>B. Analisa dan Pembahasan Penyajian Kemasan .....</b>	<b>40</b>
1. Waktu.....	40
2. Suhu Penyajian .....	40
<b>C. Analisa Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual .....</b>	<b>40</b>
1. Biaya Bahan Baku.....	40

2. Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	41
3. Penentuan Harga Jual.....	42
<b>BAB IV</b> .....	<b>43</b>
<b>A. Kesimpulan</b> .....	<b>43</b>
<b>B. Saran</b> .....	<b>44</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>47</b>



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Kandungan Gizi Buah Matoa .....	16
2.2 Peralatan Dalam Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Matoa .....	17
2.3 Tahap Pelaksanaan Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Matoa .....	21
3.1 Resep <i>Liqueur</i> Buah Matoa Sampel 1 .....	28
3.2 Resep <i>Liqueur</i> Buah Matoa Sampel 2 .....	28
3.3 Resep <i>Liqueur</i> Buah Matoa Sampel 3 .....	29
3.4 Skor Penilaian Kuesioner .....	29
3.5 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Matoa Sampel 1 .....	31
3.6 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Matoa Sampel 2 .....	32
3.7 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Matoa Sampel 3 .....	33
3.8 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Matoa Sampel 1 .....	35
3.9 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Matoa Sampel 2 .....	36
3.10 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Untuk <i>Liqueur</i> Buah Matoa Sampel 3 .....	37
3.11 Hasil Perbandingan Panelis Terlatih dan Tidak Terlatih .....	38
3.12 Hasil Uji Laboratorium <i>Liqueur</i> Buah Matoa Sampel 2 Per 100ml .....	38

3.13	Biaya Bahan Baku Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Matoa .....	41
3.14	Biaya Peralatan dan Perlengkapan Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Matoa .....	41
3.15	Penentuan Harga Jual <i>Liqueur</i> Buah Matoa .....	42

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>		<b>Halaman</b>
1.1	<i>Classification of Beverage</i> .....	2
2.1	Proses Pembuatan <i>Liqueur</i> Buah Matoa .....	20
3.1	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel 1 .....	31
3.2	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel 2 .....	32
3.3	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel 3 .....	33
3.4	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Tidak Terlatih Sampel 1 ..	35
3.5	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Tidak Terlatih Sampel 2 ..	36
3.6	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Tidak Terlatih Sampel 2 ..	37

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Data Diri Panelis Terlatih .....	47
2. Kuesioner Panelis .....	48
3. Hasil Uji Laboratorium .....	51
4. CV Panelis Terlatih .....	52
5. Biodata Penulis .....	59

## DAFTAR PUSTAKA

- Admodjo, M. W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: CV. Andi.
- Alfianika, N. (2018). *Buku Ajar Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Bawantara, A., & Ekaristi, M. (2011). *Khazanah Negeriku Mengenal 33 Provinsi di Indonesia*. Jakarta Selatan: anak kita.
- Buglass, A. J. (2011). *Handbook of Alcoholic Beverages: Technical, Analytical and Nutritional Aspects, Vol I and II*. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd, Chichester.
- Calabrese, S. (2002). *Cocktails for Wimps*. New York: Sterling Publishing Company, inc.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.
- Karyanti. (2018). *Dance Counseling*. Yogyakarta: DEEPUBLISH.
- Kementerian Pertanian. (n.d.). *Keputusan Menteri Pertanian Tentang Pelepasan matoa Papua Sebagai Varietas Unggul*.
- Kurniawan, M. B., & Pratama, B. (2010). *Mengenal Hewan & Tumbuhan Indonesia*. Jakarta Selatan: Cikal Aksara.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.

- Lumanaow, F. (2000). *Bar Dan Minuman*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Marianski, S., & Marianski, A. (2012). *Home Production of Vodkas, Infusions and Liqueurs*. United States of America: Bookmagic, LLC.
- Peraturan Presiden RI. (n.d.). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 74 Tahun 2013 Tentang Pengendalian Dan Pengawasan Minuman Beralkohol Pasal 3*.
- Persik, M. U., Permana, D., & Towoliu, B. (2018). *Modul Praktik Bar*. Manado: RISTEKDIKTI.
- Schloss, A. (2013). *Homemade Liqueurs and Infused Spirits: Innovative Flavor Combinations, Plus Homemade Versions of Kahlúa, Cointreau, and Other Popular Liqueurs*. Storey Publishing.
- Sotyati. (2016). Matoa, Buah Unggul Dari Papua. *Flora & Fauna*, 1.
- Sukmadi. (2016). *Inovasi & Kewirausahaan: Edisi Paradigma Baru Kewirausahaan*. Bandung: Humaniora Utama Press.
- Wiantara, I. G. (2016). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Wiyasha, I. (2011). *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.