

**PEMBUATAN *CLARIFIED MILK PUNCH* BERBAHAN DASAR
FRESH MILK DAN REMPAH DENGAN METODE *FILTER*
*CLARIFICATION***

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

AISYAH ELLEIA RAMADHANTY PUTRI

Nomor Induk: 201822985

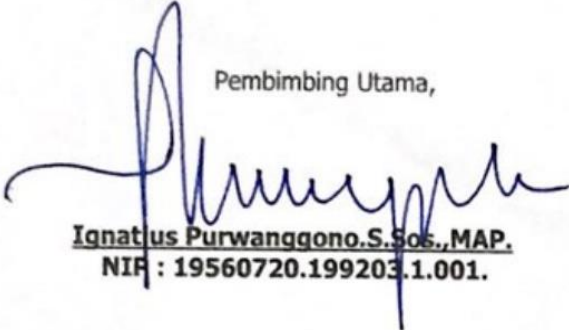
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN HOSPITALITI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

PEMBUATAN CLARIFIED MILK PUNCH BERBAHAN DASAR FRESH MILK DAN REMPAH DENGAN METODE FILTER CLARIFICATION


NAMA : AISYAH ELLEIA RAMADHANTY PUTRI
NIM : 201822985
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,




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

Pembimbing Pendamping,




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

Penguji I,



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos.MM.Par
NIP : 19610226.199603.1.001.

Penguji II,



Irfansyah, SE., MM
NIDN : 3807018201

Bandung, 30 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Aisyah Elleia Ramadhanty Putri
Tempat/ Tanggal Lahir : Jakarta, 17 Desember 2000
NIM : 201822985

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :
Pembuatan *Clarified Milk Punch* Berbahan Dasar *Fresh Milk* dan Rempah Dengan Metode *Filter Clarification* 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 Tugas Akhir 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 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,


Aisyah Elleia Ramadhanty Putri

201822985

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpah rahmat dan karunia-Nya selalu yang di mana penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“PEMBUATAN *CLARIFIED MILK PUNCH* BERBAHAN DASAR *FRESH MILK* DAN REMPAH DENGAN METODE FILTER CLARIFICATION”**

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak terkait yang telah membantu dalam keberhasilan penulis. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc selaku Kepala Bagian Akademik dan sebagai Plt. Ketua di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison Sitompul S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par., CHE, selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP. selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan serta arahan dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Dodi Affandi S.S.,MM.Par selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh Dosen maupun Tenaga Kependidikan Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung atas ketersediaannya mengajar selama proses perkuliahan.
7. Kepada kedua orang tua dan keluarga penulis yang mana telah memberi dukungan dan motivasi kepada penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Kerabat dekat penulis dan para sahabat penulis lainnya yang selalu ada untuk mendukung dan memotivasi penulis hingga proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh teman seperjuangan Bluebanned Angkatan 2018 yang telah menemani, membantu, serta mendukung penulis sejak awal perkuliahan hingga penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan seluruh kerendahan hati penulis menyadari bahwa terdapat beberapa hal yang masih jauh dari kata sempurna dan memiliki kekurangan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna membantu penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, Oktober 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Metode Penelitian.....	8
F. Penegasan Istilah.....	10
BAB II LANDASAN TEORI.....	11
A. Tinjauan Tentang Produk.....	11
1. Pengertian Produk.....	11
2. Bahan Produk.....	12
3. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk...	18
4. Tahapan / Proses Pembuatan.....	19
5. Kualitas Produk.....	20
6. Faktor yang mempengaruhi Kualitas Produk.....	21
7. Penilaian Organoleptik.....	22
8. Penentuan Panelis.....	22
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	23
1. Pengertian Penyajian /Kemasan.....	23
2. Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan.....	24
3. Syarat-syarat Penyajian / Kemasan.....	24
C. Tinjauan Perhitungan biaya dan Penentuan harga jual..	25
1. Perhitungan biaya.....	25
2. Penentuan Harga Jual.....	25
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	26

1. Formulasi Resep.....	26
2. Tahapan dan Proses Pembuatan <i>Clarified Milk Punch</i>	27
3. Hasil Kualitas <i>Clarified Milk Punch</i>	30
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti.....	32
5. Karakteristik Panelis.....	33
6. Penilaian Panelis.....	33
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	44
1. Alat dan Bahan yang digunakan.....	44
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	44
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	45
1. Perhitungan Biaya.....	45
2. Penentuan Harga Jual.....	46
BAB IV PENUTUP.....	47
A. Kesimpulan.....	47
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49

DAFTAR TABEL

TABEL		Halaman
1	KANDUNGAN GIZI SUSU SAPI.....	3
2	KANDUNGAN GIZI KAYU MANIS 100GR.....	13
3	KANDUNGAN GIZI CENGKEH KERING.....	14
4	KANDUNGAN PADA JERUK NIPIS.....	15
5	KANDUNGAN GIZI SIRUP.....	17
6	PERALATAN PEMBUATAN <i>CLARIFIED MILK PUNCH</i> ...	18
7	RESEP <i>SPICED WATER</i>	26
8	RESEP <i>CLARIFIED MILK PUNCH</i>	27
9	TAHAP PERSIAPAN PEMBUATAN <i>SPICED WATER</i>	28
10	TAHAP PELAKSANAAN PEMBUATAN <i>CLARIFIED MILK PUNCH</i>	29
11	TAHAPAN PENYELESAIAN PEMBUATAN <i>CLARIFIED MILK PUNCH</i>	30
12	SKALA KUESIONER.....	34
13	HASIL KUESIONER PANELIS TERLATIH TERHADAP PRODUK <i>CLARIFIED MILK PUNCH</i> MENGGUNAKAN <i>CHEESECLOTH</i>	36
14	HASIL KUESIONER PANELIS TERLATIH TERHADAP PRODUK <i>CLARIFIED MILK PUNCH</i> MENGGUNAKAN V60.....	37
15	HASIL KUESIONER PANELIS KONSUMEN TERHADAP PRODUK <i>CLARIFIED MILK PUNCH</i> MENGGUNAKAN <i>CHEESECLOTH</i>	40
16	HASIL KUESONER PANELIS KONSUMEN TERHADAP PRODUK <i>CLARIFIED MILK PUNCH</i> MENGGUNAKAN V60.....	42
17	HASIL PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU.....	45

18	HASIL PERHITUNGAN BIAYA PERALATAN.....	45
19	HASIL PENENTUAN HARGA JUAL PER BOTOL.....	46

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		Halaman
1	JENIS REMPAH YANG DIGUNAKAN.....	4
2	PROSES PEMBUATAN <i>CLARIFIED MILK PUNCH</i>.....	19
3	HASIL PRODUK <i>CLARIFIED MILK PUNCH</i>.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		Halaman
1	HASIL UJI LABORATORIUM.....	51
2	DATA DIRI PANELIS TERLATIH.....	52
3	KUESIONER PANELIS.....	53
4	CV PANELIS TERLATIH.....	54
5	DOKUMENTASI PANELIS TERLATIH DAN KONSUMEN.....	57
6	BIODATA DIRI PENULIS.....	58

DAFTAR PUSTAKA

- Arnold, D. (2014). *Liquid Intelligence*. W.W. Norton & Company.
- Astawan, M. (2016). *Sehat Dengan Rempah Bumbu Dapur*. PT. Kompas Gramedia.
- Cobbs, K. (2019). *Cookies & Cocktail : Drink, Dunk, Devour*. Tiller Press.
- Garvin, D. (2008). *Competing On The Eight Dimensions Of Quality*. Harvard Business Review.
- Hakim, L. (2015). *Rempah dan Herba Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat*. Diandra Creative.
- Halim, A. (2011). *Akuntansi Sektor Publik*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hastuti, S. (2017). *Strategi Pembelajaran Matematika*. Yogyakarta : Matematika, 2017.
- Irawati , S. (2010). *Manajemen Keuangan*. Pustaka Bandung.
- Kaihatu, D. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Andi.
- Lukyani, L. (2021, 05 28). *www.kompas.com*. Retrieved from <https://www.kompas.com/sains/read/2021/05/28/210000723/5-manfaat-kayu-manis-mampu-mencegah-penyakit-kronis?page=all>
- Medeiros, T. (2021). *The Art of Cooking with Cannabis*. Skyhorse.
- Mentari, A. E. (2021, 09 23). *www.kompas.com*. Retrieved from <https://www.kompas.com/food/read/2021/09/23/190700275/apa-itu-cengkeh-rempah-asli-indonesia-untuk-masakan?page=all>
- Mueller, J. (2014). *Delicious Probiotic Drinks*. Skyhorse.
- Muhandri, & Kadarisman. (2006). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Sears, W., & Sears, M. (2006). *The Baby Book*. Little, Brown.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian kuantitatif, kualitatif dan R & D / Sugiyono*. Bandung: Alfabeta.
- Suparno, P. (2007). *Filsafat Konstruktivisme dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Widjojo, M. (2004). *Bar, Minuman dan Pelayanannya*. Andi Publisher.
- Winarti, S. (2006). *Minuman Kesehatan* . Surabaya Trubus Agrisarana.

Wisnubrata. (2012, 12 15). *www.kompas.com*. Retrieved from <https://lifestyle.kompas.com/read/2019/12/15/050500420/7-manfaat-bunga-lawang-rempah-unik-yang-jarang-diketahui?page=all>

Wong, C., Thuras, D., & Obscura, A. (2021). *Gastro Obscura : A Food Adventures Guides*. Workman Publishing Company.