

**PEMBUATAN *SHRUB* BERBAHAN DASAR JERUK
SUNKIST DENGAN METODE *MACERATION***

Tugas Akhir

Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh :

MARCELLINO

Nomor Induk : 201822996

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Pembuatan *Shrub* Berbahan Dasar Jeruk *Sunkist* Dengan Metode *Maceration*

NAMA : Marcellino
NIM : 201822996
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidang
JURUSAN : Hospitality

Pembimbing Utama,



Dra. Retno Budi Wahyuni, MM. CH
NIP : 19620730.198803.2.001

Pembimbing Pendamping,



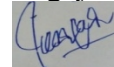
Budi Wibowo, S.E, MM. Par.,CHE
NIP : 19780908.201101.1.008

Penguji I,



Hanna Daniati, S.I.Kom.,MM.PAR.
NIP : 19810317.200605.2.001

Penguji II,



Dr. Heru Riyadi, MM.Par.,CHE
NIP : 19660122.199603.1.001.

Bandung, 24 Maret 2022

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
kerjasama

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

Menyetujui,
Direktur 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 : Marcellino
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 2 November 1999
NIM : 201822996
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Manajemen Tata Hidangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

Pembuatan *Shrub* Berbahan dasar Jeruk *Sunkist* Dengan metode *Maceration*

- 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, 21 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Marcellino
NIM 201822996

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan serta izin nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**PEMBUATAN *SHRUB* BERBAHAN DASAR JERUK *SUNKIST* DENGAN METODE *MACERATION*”**. Tugas akhir disusun sebagai syarat kelulusan dalam menumpuh studi di jurusan perhotelan Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam Penulisan tugas akhir ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada beberapa pihak karena saran, bantuan, motivasi, dan semangat secara tidak langsung maupun langsung kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos, M.SC., selaku PLT Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Ibu DR. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP., Sebagai Kepala Bagian Akademik ,Kemahasiswaan, dan Kerjasama Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Dra RETNO Budi Wahyuni, MM.CHE., selaku Pembimbing I yang telah membimbing dan memberi saran serta semangatnya.
6. Bapak Budi Wibowo MM. Par. CHE., Selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberi saran serta semangatnya.
7. Para dosen dan karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung khususnya prodi

Manajemen Tata Hidangan yang turut memberikan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari tugas akhir ini masih 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, 22 Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Metode Eksperimen.....	9
1. Pengertian Eksperiman.....	9
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	10
3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	12
4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen.....	12
F. <i>Penegasan Istilah</i>	14
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	15
A. Tinjauan Umum <i>Shrub</i>	15
1. Pengertian <i>Shrub</i>	15

2.	Bahan Produk.....	16
3.	Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Jeruk <i>Shrub</i>	22
4.	Tahap-tahap dalam pembuatan jeruk <i>Shrub</i>	25
5.	Kualitas <i>Shrub</i>	26
6.	Faktor-faktor Kualitas.....	26
7.	Penilaian Organoleptik.....	27
8.	Penentuan Panelis	28
B.	Tinjauan Penyajian atau Kemasan.....	29
1.	Pengertian Penyajian atau Kemasan	29
2.	Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan.....	29
3.	Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan	29
C.	Tinjauan Perhitungan Biaya	30
1.	Perhitungan Biaya.....	30
2.	Penentuan Harga Jual.....	34
BAB 3	35
ANALISA DAN PEMBAHASAN	35
A.	Analisa dan Pembahasan Eksperimen	35
1.	Formulasi Resep.....	35
2.	Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	36

3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen	41
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Inderawi	52
5. Karakteristik Panelis	53
6. Penilaian Panelis	53
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	53
1. Alat Atau Bahan yang Digunakan	53
2. Waktu dan Suhu Penyajian	54
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Perhitungan Biaya Jual.....	54
1. Perhitungan Biaya.....	54
2. Penentuan Harga Jual.....	57
BAB 4	57
KESIMPULAN DAN SARAN	57
A. KESIMPULAN	58
B. SARAN.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 STANDAR RECIPE JERUK <i>SHRUB 1</i>	17
Tabel 2. 2 STANDAR RECIPE JERUK <i>SHRUB 2</i>	18
Tabel 2. 3 INFORMASI KANDUNGAN GIZI JERUK SUNKIST	20
Tabel 2. 4 PERALATAN UNTUK PEMBUATAN JERUK <i>SHRUB</i>	22
Tabel 2. 5 BIAYA BAHAN BAKU JERUK <i>SHRUB</i> RECIPE 1	30
Tabel 2. 6 BIAYA BAHAN BAKU JERUK <i>SHRUB</i> RECIPE 2	31
Tabel 2. 7 BIAYA BAHAN BAKU JERUK <i>SHRUB</i> RECIPE 1 DAN RECIPE 2 ..	32
Tabel 2. 8 BIAYA PERALATAN PEMBUATAN <i>SHRUB</i> JERUK <i>SUNKIST</i>	33
Tabel 2. 9 HARGA JUAL JERUK <i>SUNKIST SHRUB</i>	34
Tabel 3. 1 STANDAR RECIPE <i>SHRUB</i> SAMPEL 1	36
Tabel 3. 2 STANDAR RECIPE <i>SHRUB</i> SAMPEL 2	36
Tabel 3. 3 TAHAP PEMBUATAN <i>SHRUB</i> BERBAHAN DASAR JERUK <i>SUNKIST</i>	37
Tabel 3. 4 TAHAP PENYELESAIAN <i>SHRUB</i> BERBAHAN DASAR JERUK <i>SUNKIST</i>	40
Tabel 3. 5 JERUK <i>SUNKIST SHRUB</i> SAMPEL 1 PANELIS TERLATIH	42
Tabel 3. 6 JERUK <i>SUNKIST SHRUB</i> SAMPEL 2 PANELIS TERLATIH	44
Tabel 3. 7 JERUK <i>SUNKIST SHRUB</i> SAMPEL 1 PANELIS KONSUMEN	48
Tabel 3. 8 JERUK <i>SUNKIST SHRUB</i> SAMPEL 2 PANELIS KONSUMEN	50
Tabel 3. 9 BIAYA BAHAN BAKU PEMBUATAN <i>SHRUB</i> BERBAHAN DASAR JERUK <i>SUNKIST 1</i>	55

Tabel 3. 10 BIAYA BAHAN BAKU PEMBUATAN <i>SHRUB</i> BERBAHAN DASAR JERUK <i>SUNKIST 2</i>	56
Tabel 3. 11 BIAYA PERALATAN DAN PERLENGKAPAN	56
Tabel 3. 12 HARGA JUAL JERUK <i>SUNKIST SHRUB</i>	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 <i>Classification Beverage</i>	2
Gambar 3. 1 contoh produk shrub.....	72

DAFTAR PUSTAKA

- Amet jaedun. (2011). *Metode Penelitian Eksperimen*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Atmodji, &. (2004). *Bar, Miunuman, Dan Pelayanannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Betty dan, T. (2008). *Bahan Ajar Penilaian Idera*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Dennis Lillicrap, J. (2010). *Food And Beverage Service*. London: Dynamic Learning.
- Dietsch, M. (2014). *Shrubs: An old fashioned drink for modern times*. washington, D.C: Countryman Press; 1st edition.
- Halim, A. (2011). *Analisis Investasi; Edisi Dua*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hastuti, S. (2017). *Mutu dan Uji Indrawi* . Yogyakarta: Instiper.
- Klimchuck, & Krasovec. (2006). *Desain kemasan: perencanaan merek produk yang berhasil mulai dari konsep sampai penjualan*. Jakarta: Erlangga.
- Kusuma, T. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Lori Marcus. (2008). *Bartending Inside Out*. united states Of America: Cadillac Press.

- Nana Syaodih, S. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Nicholas Stiles . (2015). *Apple Cider Vinegar Cures, Uses, And Recipes*. London: Boxed Set.
- Nicholas Stiles. (2019). *Apple Cider Vinegar Cures, Uses and Recipes*. London.
- Parle, M. (2012). *Orange: Range Of Benefits* . Hisar, India: Pharmacology Division.
- Salman, K. R. (Akuntansi biaya : pendekatan product costing). 2013. Jakarta: Akademia Permata.
- Stephannie MCconell. (2017). *Mocktails, Punch And Shrubs*. New York: First American Edition.
- Stephenson, T. (2013). *The curious bartender: The artistry & Alchemy of creating the perfect cocktail*. london: Ryland peters & Small.
- Susiwi S. (2009). *Penilaian Organoleptik Bandung*. Bandung: FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Wiantara, I. N. (2017). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: Penerbit Andi.