

TUGAS AKHIR

“MODIFIKASI PENCAMPURAN MINUMAN TRADISIONAL CAPTIKUS DAN BUAH LOKAL LENGKENG MENJADI BEAUTY BLUE COCKTAIL”



Oleh :

Ana Meyvita Mumek

NIM : 19 061 009

**POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI DIII PARIWISATA**

2022

Halaman Judul	i
Lembar Prasyarat Gelar	ii
Lembar Persetujuan Dosen Pembimbing	iii
Lembar Pengesahan Tim Penguji	iv
Pernyataan Keaslian Tulisan	v
Biografi	vi
Motto dan Persembahan	vii
Abstrak	viii
Kata Pengantar	x
Daftar Isi	xi
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Tabel.....	xiv

BAB I : PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penulisan	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	2
1.3. Batasan Masalah.....	2
1.4. Rumusan Masalah	2
1.5. Tujuan Penulisan	3
1.6. Manfaat Penulisan	3

BAB II : LANDASAN TEORI

2.1. Bar.....	4
2.2. Jenis-Jenis Bar.....	5

2.3.	Pengertian Minuman.....	
	6	
2.4.	Metode Pembuatan Minuman Campuran.....	
	14	
2.5.	Pengertian dan Sejarah Cocktail	
	15	
2.6.	Sejarah Dan Pengertian Captikus.....	
	16	
2.7.	Buah Lengkeng Dan Manfaatnya.....	
	19	
2.8.	Pengertian Dan Manfaat Yogurt.....	
	21	
2.9.	Pengertian Tentang Soda / Soft Drink	21

BAB III : HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1.	Objek Penelitian	23
3.2.	Metode Penelitian.....	
	23	
3.3.	Teknik Pengumpulan Data.....	
	23	
3.4.	Sumber Data	
	23	

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1.	Gambaran umum objek penelitian	24
4.2.	Uji coba penelitian	24
4.3.	Hasil Uji Coba.....	
	31	
4.4.	Hasil Penelitian	
	32	

4.5. Perhitungan Harga Dasar	34
4.6. Perhitungan Harga Perpori.....	34
BAB V : PENUTUP	
5.1. Kesimpulan.....	36
5.2. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Hasil Uji Coba Pertama.....	25
Gambar 4.2 Hasil Uji Coba Ketiga.....	29
Gambar 4.3 Hasil Uji Coba Keempat.....	31

DAFTAR TABEL

Table 4.1 Uji Coba Pertama.....	24
Table 4.2 Responden Hasil Uji Coba Pertama.....	25
Table 4.3 Uji Coba Kedua.....	26
Table 4.4 Responden Hasil Uji Coba Kedua.....	27
Table 4.5 Uji Coba Ketiga.....	27
Table 4.6 Responden Hasil Uji Coba Ketiga.....	28
Table 4.7 Uji Coba Keempat.....	29
Table 4.8 Responden Hasil Uji Coba Keempat.....	30
Tabel. 4.9 hasil uji coba.....	31
Table 4.10 Uji Coba Keempat.....	32
Table 4.11 Responden Hasil Uji Coba Keempat.....	33
Table 4.12 Perhitungan Harga.....	34

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri jasa perhotelan dan berbagai industri jasa lainnya, yang saat ini begitu banyak mengalami perkembangan sehingga membuat begitu banyak pihak yang menaruh ketertarikannya terhadap bidang yang satu ini. Begitu banyak hotel dan cafe-cafe yang berlomba-lomba untuk menaikkan standar pelayanan dan juga fasilitas yang mereka sediakan agar para tamu yang berkunjung merasa puas dengan pelayanan yang ada.

Fasilitas dan pelayanan yang disediakan disuatu hotel tidak hanya berupa tempat tinggal, melainkan juga dengan fasilitas makanan dan minuman yang mana sama halnya dengan cafe yang tidak hanya menyediakan pelayanan jasa saja, melainkan juga pelayanan makanan dan minuman yang dapat membantu menambah kepuasan tamu dengan cafe tersebut.

Hotel dan cafe yang ada di Sulawesi Utara saat ini masih banyak yang tidak memanfaatkan Captikus sebagai bahan dasar dari Cocktail, karena captikus tergolong minuman tradisional yang cukup sulit untuk dipasarkan di suatu hotel atau cafe. Namun jika diolah dengan buah lokal lengkung dengan teknik atau cara yang tepat. Minuman tersebut dapat dijual dan juga akan diminati oleh tamu yang berkunjung ke hotel atau cafe tentunya juga harus dengan harga yang terjangkau.

Tentunya dengan adanya pembuatan produk minuman ini menjadi lebih menarik, baik dari segi penampilan, rasa minuman, dapat membuat minuman tersebut lebih menarik lagi, apalagi dengan memanfaatkan minuman tradisional captikus sebagai bahan dasar untuk campuran minuman cocktail jenis baru. dapat menambah ketertarikan wisatawan atau tamu yang berkunjung. Maka dari itu penulis membuat produk baru berupa : **“Beauty Blue Cocktail”**

Karena itu penulis tertarik untuk membahas masalah tersebut dalam Tugas akhir dipoliteknik negeri manado, dengan mengangkat judul : **“Inovasi Pencampuran Captikus Dan Buah Lokal Lengkeng Menjadi Beauty Blue Cocktail”**

1.2. Identifikasi Masalah

1. Bagaimana menggunakan minuman captikus sebagai bahan dasar pembuatan minuman cocktail
2. Bagaimana meracik minuman captikus jika dipadukan dengan buah lengkeng

1.3. Batasan Masalah

Dari identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi permasalahan menjadi :

1. Bagaimana inovasi minuman captikus sebagai bahan dasar dari pembuatan minuman cocktail jenis baru?
2. Bagaimana proses meracik minuman Beauty Blue Cocktail

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang penulis ambil dari latar belakang diatas adalah

1. Bagaimana hasil dari inovasi pencampuran olahan captikus dan buah lokal lengkeng menjadi Beauty Blue Cocktail
2. Bagaimana hasil dari racikan captikus dan buah local lengkeng

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari pembuatan tugas akhir ini adalah :

1. Untuk mengetahui hasil dari racikan ini sehingga menghasilkan Beauty Blue Cocktail
2. Cara memperkenalkan minuman cocktail jenis baru yang berbahan dasar caprikus dan dipadukan dengan buah lengkeng

1.6. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat secara teoritis dan secara praktis..

1. Bagi Penulis

Sebagai persyaratan akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado dan juga untuk menghadapi dunia kerja yang berkaitan dengan Industri Perhotelan. Sedangkan manfaat teoritis yang berdasarkan pertimbangan kontekstual dan konseptual dapat dijadikan acuan untuk penelitian lanjutan yang relevan dengan penelitian ini.

2. Bagi Politeknik Negeri Manado

Penulis mengharapkan penelitian ini agar dapat digunakan sebagai salah satu panduan atau pedoman dalam proses perkuliahan oleh Politeknik Negeri Manado pada umumnya dan pada Jurusan Pariwisata Khususnya serta untuk menambah dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado.

3. Industri

Sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan dan memasarkan produk local dengan cara yang lebih benar berdasarkan pada ketentuan yang berlaku.

BAB II

LANDASAN TEORI