

TUGAS AKHIR

“COCKTAIL CT BLOSSOM DENGAN BAHAN DASAR CAPTIKUS”



Oleh :
MEGA GRACE MAMAHANI
NIM : 19061006

**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI MANADO JURUSAN PARIWISATA**

TAHUN 2022

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN.....	ii
PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	iv
BIOGRAFI.....	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 identifikasi masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.4 Rumusan Masalah.....	2
1.5 Tujuan penelitian.....	2
1.6 Manfaat Penelitian.....	2
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	4
2.1 Pengertian Mixology.....	4
2.2 Pengertian Bar.....	4
2.3 Sejarah Bar.....	5
2.4 Jenis – Jenis Bar.....	5
2.5 Minuman.....	7
2.6 Metode Pembuatan Minuman Campuran.....	12
2.7 Pengertian dan Sejarah Cocktail.....	15
2.8 Pengertian dan Sejarah CapTikus.....	15
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	17
3.1 Objek Penelitian.....	17
3.2 Metode Penelitian.....	17

3.3	Teknik Pengumpulan Data.....	17
3.4	Sumber Data.....	18
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....		19
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	19
4.2	Deskripsi Hasil Penelitian.....	23
4.3	Uji Coba Penelitian.....	23
4.4	Hasil Penelitian.....	30
4.5	Perhitungan Harga Dasar.....	32
BAB 5 PENUTUP.....		33
5.1	Kesimpulan.....	33
5.2	Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....		34

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1.....	29
Tabel 4.2.....	32
Tabel 4.3.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.....	17
Gambar 3.2.....	20
Gambar 3.3.....	22
Gambar 3.4.....	22
Gambar 4.1.....	31

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan dan industri jasa lainnya saat ini telah mengalami perkembangan yang sangat pesat dengan persaingan super ketat yang tidak lepas dari kemajuan tersebut. Hotel – hotel dan café/club malam berlomba-lomba untuk memberikan kepuasan bagi tamu dengan memaksimalkan fasilitas yang ada dan meningkatkan pelayanan bagi tamu.

Fasilitas dan pelayanan yang disediakan oleh hotel tentunya tidak hanya sebatas tempat tinggal. Begitu juga dengan café/club malam yang tidak hanya terpaku pada entertainment saja, akan tetapi ada juga fasilitas lain yang disediakan berupa fasilitas makan dan minuman.

Saat ini, tidak banyak hotel dan café/club malam di Sulawesi utara yang menyediakan minuman cocktail yang berbahan dasar Captikus. Tapi jika dilakukan dengan metode atau teknik pembuatan minuman yang benar, minuman tersebut akan menjadi layak dijual dan diminati oleh tamu yang mengunjungi Hotel dan café/club malam dengan harga yang terjangkau.

Dengan adanya pembuatan produk minuman agar menjadi lebih menarik, baik dari segi pelayanan, penampilan, serta rasa dari minuman itu sendiri. Dengan memanfaatkan bahan alam berupa minuman Captikus, hal ini akan lebih menarik dipasarkan pada wisatawan domestik dan wisatawan manca negara. Maka penulis berupaya membuat produk baru yaitu : **“CT Blossom”** minuman cocktail yang menggunakan Captikus sebagai bahan dasar dari minuman tersebut.

Hal ini menarik minat penulis untuk membahas masalah tersebut dalam laporan Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Manado, dengan judul : **“COCKTAIL CT BLOSSOM DENGAN BAHAN DASAR CAPTIKUS”**

1.2 identifikasi masalah

1.2.1 . Bagaimana menggunakan Captikus sebagai bahan dasar pembuatan minuman cocktail?

1.2.2. Bagaimana memperkenalkan minuman cocktail CT Blossom?

1.3 Batasan Masalah

Dari identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi permasalahan yaitu :

1.3.1. Bagaimana menggunakan captikus sebagai bahan dasar pembuatan cocktail untuk jenis minuman yang baru?

1.3.2. Bagaimana memperkenalkan minuman cocktail CT Blossom?

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka penulis membatasi masalahnya yaitu : Menggunakan minuman captikus sebagai bahan dasar pembuatan cocktail dan memperkenalkan minuman cocktail CT Blossom.

1.5 Tujuan penelitian

Tujuan penelitian Tugas Akhir ini adalah :

1.5.1. untuk menggunakan captikus sebagai bahan dasar minuman cocktail yang baru.

1.5.2. Untuk memperkenalkan minuman cocktail CT Blossom.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai :

1.6.1. Akademis

Sebagai pengembangan teori perhotelan khususnya mata kuliah bartending (Food and Beverage Service)

1.6.2. Penulis

Sebagai persyaratan akademis untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada jurusan Pariwisata program studi Perhotelan Politeknik Negeri Manado.

1.6.3 Industri Perhotelan

Dengan menggunakan bahan alkohol dari lokal, hotel bisa mendapatkan pendapat yang lebih banyak dari pada menggunakan minuman dari luar/import.