

BAB III

ANALISA DAN PEMBAHASAN

A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen

1. Formulasi Resep

Standard recipe adalah suatu hal yang sangat penting dalam pembuatan minuman maupun makanan. Dengan adanya *standard recipe* produk yang dibuat akan menghasilkan hasil yang konsisten, dikarenakan kuantitas dan kualitas bahan yang digunakan dalam pembuatan produk sama. *Standard recipe* juga berfungsi untuk menjadi dasar dari nilai jual jika produk yang dibuat akan dijual.

Dalam pembuatan minuman probiotik berupa *kombucha* berbahan dasar *cascara*, penulis membutuhkan beberapa bahan utama yaitu teh *cascara* yang diambil dari Gunung Halu dengan jenis kopi *arabica*, air untuk melarutkan gula dan mengekstrak teh, gula sebagai bahan yang diperlukan dalam proses fermentasi, serta kultur *kombucha* yang terdiri dari air *starter* dan juga *SCOBY* yang berguna untuk proses fermentasi dengan merombak gula menjadi alkohol dan dirubah kembali menjadi asam.

Adapun resep pembuatan minuman probiotik berupa *kombucha* berbahan dasar *cascara* adalah sebagai berikut:

TABEL 3. 1

**FORMULASI RESEP MINUMAN PROBIOTIK BERUPA *KOMBUCHA*
BERBAHAN DASAR *CASCARA* (3 SAMPEL)**

No	Bahan	Sampel			Ket
		1	2	3	
		(Fermentasi 6 hari)	(Fermentasi 8 hari)	(Fermentasi 10 hari)	
1	<i>Cascara</i>	10	10	10	gr
2	Air	1000	1000	1000	ml
3	Gula	100	100	100	gr
4	Kultur <i>kombucha</i>	100	100	100	gr

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Esperimen

Dalam pembuatan *kombucha* pada eksperimen ini penulis membuat tiga sampel dengan perlakuan yang berbeda hanya pada lama waktu fermentasinya saja, yaitu 6 hari, 8 hari dan 10 hari.

Proses pembuatan pada eksperimen ini dimulai dengan melarutkan 100gr gula dengan air panas bersuhu 100°C sebanyak 1L. Setelah gula larut lalu dimasukkan teh *cascara* sebanyak 10gr dan diaduk selama 5 menit supaya teh *cascara* terkestrak dengan sempurna. Teh kemudian diangkat dan disaring sehingga menghasilkan larutan teh *cascara* dengan gula yang sudah larut. Setelah itu larutan teh *cascara* didiamkan sehingga suhunya menjadi suhu ruang lalu dimasukkan kultur *kombucha* sebanyak 100gr untuk proses fermentasi, dan didiamkan di dalam botol kaca pada suhu ruang selama 6 hari, 8 hari, dan 10 hari. Setelah *kombucha* selesai difermentasi, larutan teh *cascara* terfermentasi dipisahkan dengan kultur

kombucha lalu dimasukkan ke dalam botol kaca kedap udara untuk dilakukan penilaian.

Terdapat tiga tahapan yang penulis lakukan pada pembuatan minuman probiotik berupa *kombucha* berbahan dasar *cascara* ini, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap penyelesaian. Untuk lebih jelasnya, penulis akan menjabarkan tahap-tahap tersebut di bawah:


a. Tahap Persiapan






- Mempersiapkan semua alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan *kombucha* berbahan dasar *cascara* yaitu, teh *cascara*, kultur *kombucha*, gula, air, *water kettle electric*, *funnel*, *strainer*, *scale*, toples kaca, kain penutup, karet gelang, *boiling pan*, dan botol kaca kedap udara.
- Memastikan bahwa semua alat dan bahan dalam keadaan bersih dan steril.






b. Tahap Pelaksanaan


TABEL 3. 2

TAHAP PELAKSANAAN DALAM PROSES PEMBUATAN *KOMBUCHA* BERBAHAN DASAR *CASCARA*

No	Keterangan	Foto
1.	Masukkan gula sebanyak 100gr ke dalam <i>boiling pan</i> .	

2.	Panaskan air sebanyak 1L sampai titik didih 100°C.	
3.	Masukkan air sebanyak 1L yang sudah mendidih ke dalam <i>boiling pan</i> untuk melarutkan gula.	
4.	Aduk larutan sampai gula mencair.	
5.	Masukkan teh <i>cascara</i> sebanyak 10gr ke dalam larutan gula. Lalu aduk dan diamkan selama 5 menit.	 

6.	Setelah 5 menit, saring teh dan masukkan ke dalam wadah sementara untuk proses pendinginan larutan sampai bersuhu ruangan.	
7.	Setelah dingin pindahkan larutan ke dalam toples kaca untuk selanjutnya ditambahkan kultur <i>kombucha</i> .	
8.	Masukkan kultur <i>kombucha</i> sebanyak 100gr yang terdiri dari <i>starter kombucha</i> atau air <i>starter</i> dan <i>SCOBY</i> .	 
9.	Tutup toples dengan menggunakan kain bersih dan ikat kain dengan karet gelang, dan diamkan di ruangan yang tidak lembab selama 6-10 hari.	

10.	Setelah proses fermentasi selesai, masukkan larutan terfermentasi ke dalam botol kaca kedap udara dan larutan dapat disimpan di dalam lemari pendingin.	
-----	---	---

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

c. Tahap Penyelesaian

- Setelah semua proses pelaksanaan telah selesai, selanjutnya *kombucha* dipindahkan ke dalam botol kaca sebagai tempat penyimpanan dan penyajian.
- Produk *kombucha* berbahan dasar *casacara* siap untuk dikonsumsi dan dijual ke masyarakat.

3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen

Dalam eksperimen ini hasil kualitas produk *kombucha casacara* didapat dari data kuisisioner yang sudah diisi oleh para panelis baik panelis tidak terlatih maupun panelis terlatih. Adapun aspek yang dinilai oleh para panelis yaitu rasa, aroma, dan warna.

4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Indrawi Peneliti

Adapun kriteria organoleptik atau kriteria uji indrawi yang penulis tentukan dalam mengolah penilaian para panelis menggunakan referensi dari eksperimen yang telah dilakukan sebelumnya oleh Aurora Urbahillah (2018). Tetapi karena dalam penelitian sebelumnya bertujuan untuk mengetahui karakter fisiokimia dan sensori dari *kombucha casacara*, maka penulis melakukan penyesuaian terhadap aspek kriteria uji inderawi pada

penelitian ini. Penyesuaian ini dilakukan berdasarkan hasil wawancara penulis dengan para panelis terlatih dan juga pandangan penulis terhadap aspek yang akan dinilai. Terdapat juga penambahan aspek pada aspek *aftertaste* dikarenakan penulis merasa *cascara* yang penulis gunakan dalam penelitian ini jika diseduh menjadi teh biasa terdapat rasa pahit dan menimbulkan rasa enek setelah meminumnya, oleh karena itu penulis menambahkan aspek *aftertaste* pada aspek kriteria uji inderawi yang bisa dilihat pada tabel sebagai berikut:

TABEL 3. 3

KRITERIA UJI INDERAWI

No	Aspek	Kriteria				
		Tb	Kb	C	B	SB
1	Warna	Kuning	Kuning Agak Kecoklatan	Agak Cokelat	Cokelat	Sangat Cokelat
2	Aroma	Tidak Masam	Sedikit Masam	Agak Masam	Masam	Sangat Masam
3	Rasa	Tidak Masam	Sedikit Masam	Agak Masam	Masam	Sangat Masam
4	<i>Aftertaste</i>	Sangat Pahit	Pahit	Agak Pahit	Sedikit Pahit	Tidak Pahit

Sumber : Data Olahan Penulis, 2022

Dalam menentukan hasil uji inderawi peneliti, penulis menggunakan metode skala Likert untuk mengolah data penilaian para panelis. Skala likert adalah pernyataan tentang sikap seseorang terhadap sesuatu. Pernyataan alternatif seperti dari setuju ke tidak setuju, dari kepuasan ke ketidakpuasan, dari kepuasan ke ketidakpuasan, atau dari baik ke buruk. Di bawah ini merupakan tabel penilaian skala Likert yang penulis gunakan:

TABEL 3. 4**SKOR PENILAIAN KUISIONER**

No	Skor Penilaian	Keterangan Penilaian
1	5	Sangat Baik
2	4	Baik
3	3	Cukup
4	2	Kurang Baik
5	1	Tidak Baik

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

a. Panelis Terlatih

Untuk mengetahui nilai dari masing – masing aspek, penulis mengolah data dari hasil kuisisioner panelis terlatih dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Nilai Tertinggi} &= \text{Skor nilai tertinggi} \times \text{Jumlah pertanyaan} \times \text{Jumlah responden} \\
 &= 5 \times 4 \times 2 \\
 &= 40
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Nilai Terendah} &= \text{Skor nilai terendah} \times \text{Jumlah pertanyaan} \times \text{Jumlah responden} \\
 &= 1 \times 4 \times 2 \\
 &= 8
 \end{aligned}$$

Maka didapatkan rentang:

$$\begin{aligned}
 \text{Rentang} &= \frac{\text{Nilai Tertinggi} - \text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah Rentang Jawaban}}
 \end{aligned}$$

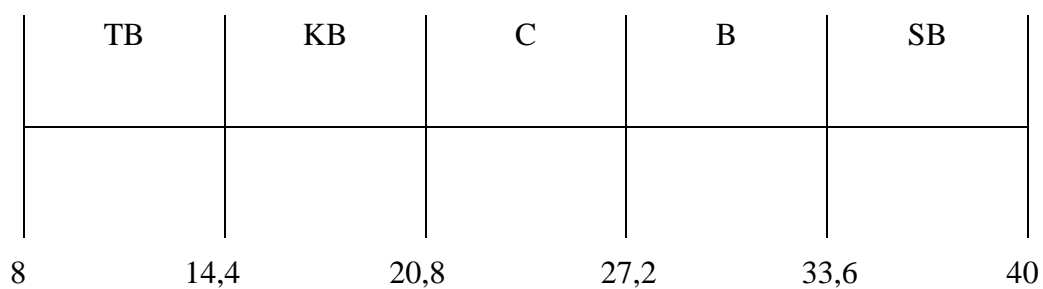
$$\begin{array}{r}
 = 40 - 8 \\
 \hline
 5 \\
 = 6,4
 \end{array}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, penulis dapat menentukan kriteria penilaian dari panelis terlatih sebagai berikut:

- Sangat baik : 33,6 – 40
- Baik : 27,2 – 33,6
- Cukup : 20,8 – 27,2
- Kurang baik : 14,4 – 20,8
- Tidak baik : 8 – 14,4

GAMBAR 3. 1

GARIS KONTINUM PANELIS TERLATIH



TABEL 3. 5

TABEL HASIL PENILAIAN PANELIS TERLATIH TERHADAP

KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 1 (6 HARI FERMENTASI)

n = 2

No	Indikator	SB(5)		B(4)		C(3)		KB(2)		TB(1)	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	Warna	-	-	2	8	-	-	-	-	-	-
2	Aroma	-	-	-	-	2	6	-	-	-	-
3	Rasa	-	-	-	-	1	3	1	2	-	-
4	<i>Aftertaste</i>	-	-	1	4	-	-	1	2	-	-
TOTAL		-	-	3	12	3	9	2	4	-	-

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

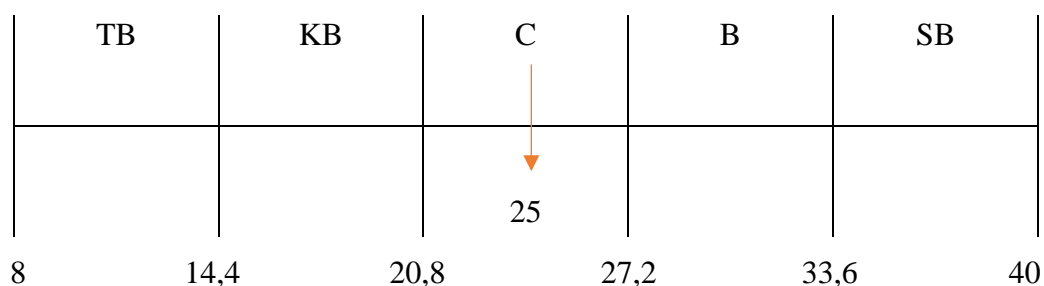
Keterangan:

- f : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai
- f(x): Hasil kali f dengan nilai keterangan penilaian

Berdasarkan hasil penilaian di atas terkait warna, aroma, rasa dan *aftertaste kombucha* berbahan dasar *cascara* sampel 1 dengan perlakuan 6 hari fermentasi mendapatkan nilai sebesar 25 poin. Berikut di bawah merupakan garis kontinum yang dihasilkan berdasarkan hasil penilaian panelis terlatih terhadap sampel 1 dengan perlakuan 6 hari fermentasi.

GAMBAR 3. 2

**HASIL GARIS KONTINUM PANELIS TERLATIH TERHADAP
KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 1 (6 HARI FERMENTASI)**



Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

TABEL 3. 6

**TABEL HASIL PENILAIAN PANELIS TERLATIH TERHADAP
KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 2 (8 HARI FERMENTASI)**

n = 2

No	Indikator	SB(5)		B(4)		C(3)		KB(2)		TB(1)	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	Warna	-	-	1	4	1	3	-	-	-	-
2	Aroma	-	-	-	-	2	6	-	-	-	-
3	Rasa	-	-	1	4	-	-	1	2	-	-
4	<i>Aftertaste</i>	-	-	1	4	1	3	-	-	-	-
TOTAL		-	-	3	12	4	12	1	2	-	-

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

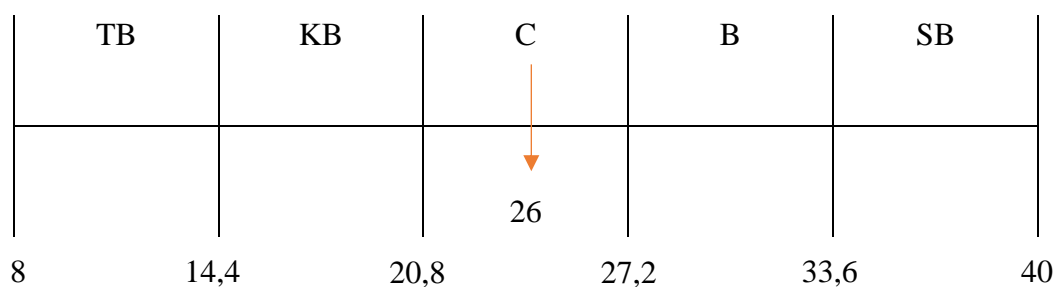
Keterangan:

- f : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai
- f(x): Hasil kali f dengan nilai keterangan penilaian

Berdasarkan hasil penilaian di atas terkait warna, aroma, rasa dan *aftertaste kombucha* berbahan dasar *cascara* sampel 2 dengan perlakuan 8 hari fermentasi mendapatkan nilai sebesar 26 poin. Berikut di bawah merupakan garis kontinum yang dihasilkan berdasarkan hasil penilaian panelis terlatih terhadap sampel 2 dengan perlakuan 8 hari fermentasi.

GAMBAR 3. 3

**HASIL GARIS KONTINUM PANELIS TERLATIH TERHADAP
KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 2 (8 HARI FERMENTASI)**



Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

TABEL 3. 7

**TABEL HASIL PENILAIAN PANELIS TERLATIH TERHADAP
KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 3 (10 HARI FERMENTASI)**

n = 2

No	Indikator	SB(5)		B(4)		C(3)		KB(2)		TB(1)	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	Warna	-	-	1	4	1	3	-	-	-	-
2	Aroma	-	-	-	-	2	6	-	-	-	-
3	Rasa	-	-	-	-	2	6	-	-	-	-
4	<i>Aftertaste</i>	-	-	1	4	1	3	-	-	-	-
TOTAL		-	-	2	8	6	18	-	-	-	-

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

Keterangan:

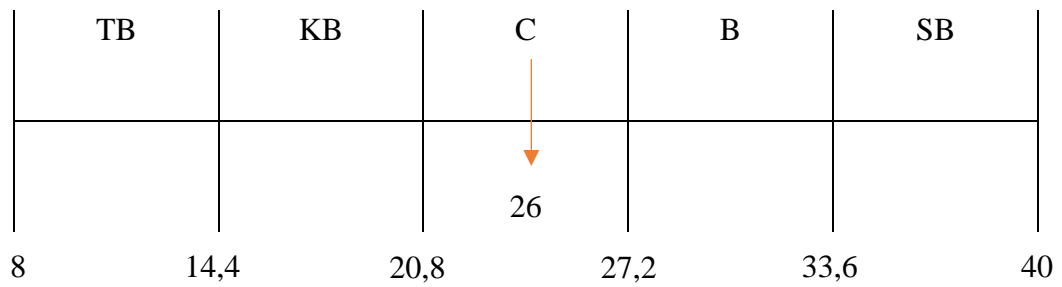
- f : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai
- f(x): Hasil kali f dengan nilai keterangan penilaian

Berdasarkan hasil penilaian di atas terkait warna, aroma, rasa dan *aftertaste kombucha* berbahan dasar *cascara* sampel 3 dengan perlakuan 10 hari fermentasi mendapatkan nilai sebesar 26 poin. Berikut di bawah merupakan garis kontinum yang dihasilkan

berdasarkan hasil penilaian panelis terlatih terhadap sampel 3 dengan perlakuan 10 hari fermentasi.

GAMBAR 3. 4

**HASIL GARIS KONTINUM PANELIS TERLATIH TERHADAP
KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 3 (10 HARI FERMENTASI)**



Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

b. Panelis Tidak Terlatih

$$\begin{aligned}
 \text{Nilai Tertinggi} &= \text{Skor nilai tertinggi} \times \text{Jumlah pertanyaan} \times \text{Jumlah responden} \\
 &= 5 \times 4 \times 21 \\
 &= 420
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Nilai Terendah} &= \text{Skor nilai terendah} \times \text{Jumlah pertanyaan} \times \text{Jumlah responden} \\
 &= 1 \times 4 \times 21 \\
 &= 84
 \end{aligned}$$

Maka didapatkan rentang:

$$\text{Rentang} = \frac{\text{Nilai Tertinggi} - \text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah Rentang Jawaban}}$$

$$= \frac{420 - 84}{5}$$

$$= 67,2$$

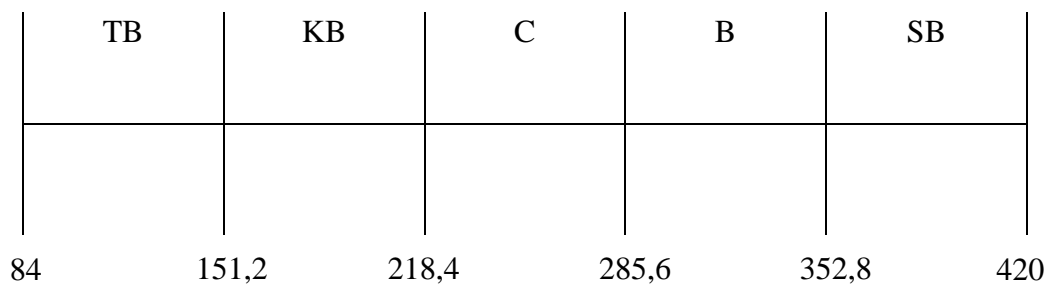
$$= 67,2$$

Berdasarkan perhitungan di atas, penulis dapat menentukan kriteria penilaian dari panelis tidak terlatih sebagai berikut:

- Sangat baik : 352,8 – 400
- Baik : 285,6 – 352,8
- Cukup : 218,4 – 285,6
- Kurang baik : 151,2 – 218,4
- Tidak baik : 84 – 151,2

GAMBAR 3. 5

GARIS KONTINUM PANELIS TIDAK TERLATIH



TABEL 3. 8

TABEL HASIL PENILAIAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP

***KOMBUCHA CASCARA* SAMPEL 1 (6 HARI FERMENTASI)**

n = 21

No	Indikator	SB(5)		B(4)		C(3)		KB(2)		TB(1)	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	Warna	7	35	11	44	3	9	-	-	-	-
2	Aroma	2	10	11	44	5	15	3	6	-	-
3	Rasa	2	10	15	60	3	9	1	2	-	-
4	<i>Aftertaste</i>	2	10	13	52	5	15	1	2	-	-
TOTAL		13	65	50	200	16	48	5	10	-	-

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

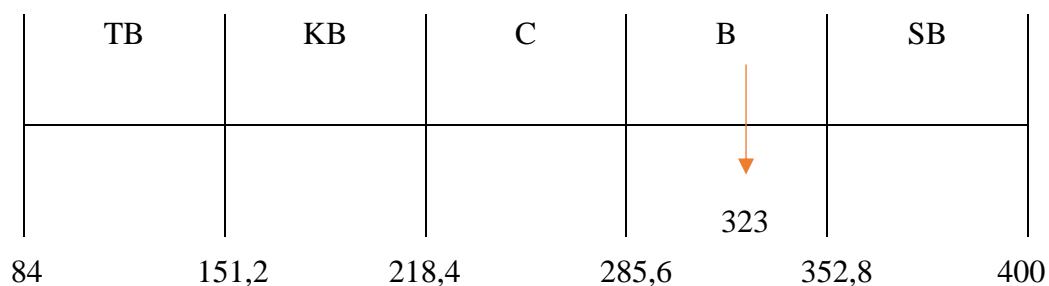
Keterangan:

- f : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai
- f(x): Hasil kali f dengan nilai keterangan penilaian

Berdasarkan hasil penilaian di atas terkait warna, aroma, rasa dan *aftertaste kombucha* berbahan dasar *casacara* sampel 1 dengan perlakuan 6 hari fermentasi mendapatkan nilai sebesar 323 poin. Berikut di bawah merupakan garis kontinum yang dihasilkan berdasarkan hasil penilaian panelis tidak terlatih terhadap sampel 1 dengan perlakuan 6 hari fermentasi.

GAMBAR 3. 6

**HASIL GARIS KONTINUM PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 1 (6 HARI FERMENTASI)**



Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

TABEL 3. 9

**TABEL HASIL PENILAIAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 2 (8 HARI FERMENTASI)**

n = 21

No	Indikator	SB(5)		B(4)		C(3)		KB(2)		TB(1)	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	Warna	4	20	13	52	2	6	2	4	-	-
2	Aroma	4	20	13	52	2	6	2	4	-	-
3	Rasa	11	55	7	28	2	6	1	2	-	-
4	<i>Aftertaste</i>	7	35	12	48	1	3	1	2	-	-
TOTAL		26	130	45	180	7	21	6	12	-	-

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

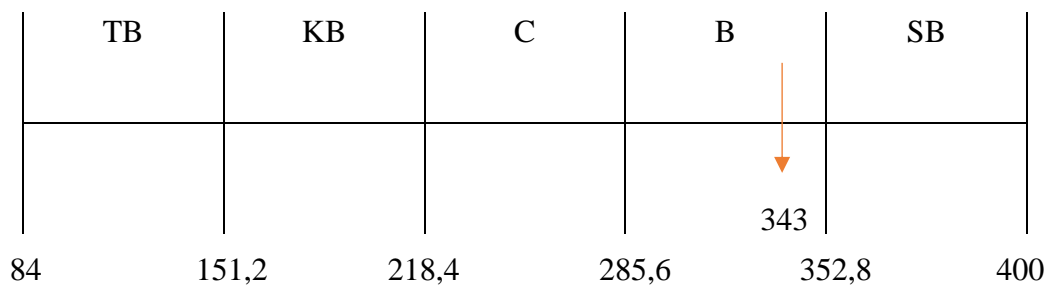
Keterangan:

- f : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai
- f(x): Hasil kali f dengan nilai keterangan penilaian

Berdasarkan hasil penilaian di atas terkait warna, aroma, rasa dan *aftertaste kombucha* berbahan dasar *cascara* sampel 2 dengan perlakuan 8 hari fermentasi mendapatkan nilai sebesar 343 poin. Berikut di bawah merupakan garis kontinum yang dihasilkan berdasarkan hasil penilaian panelis tidak terlatih terhadap sampel 2 dengan perlakuan 8 hari fermentasi.

GAMBAR 3. 7

**HASIL GARIS KONTINUM PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 2 (8 HARI FERMENTASI)**



Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

TABEL 3. 10

**TABEL HASIL PENILAIAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 3 (10 HARI FERMENTASI)**

n = 21

No	Indikator	SB(5)		B(4)		C(3)		KB(2)		TB(1)	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	Warna	3	15	10	40	7	21	1	2	-	-
2	Aroma	3	15	6	24	10	30	-	-	2	2
3	Rasa	4	20	10	40	6	18	1	2	-	-
4	<i>Aftertaste</i>	2	10	9	36	7	21	3	6	-	-
TOTAL		12	60	35	140	30	90	5	10	2	2

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

Keterangan:

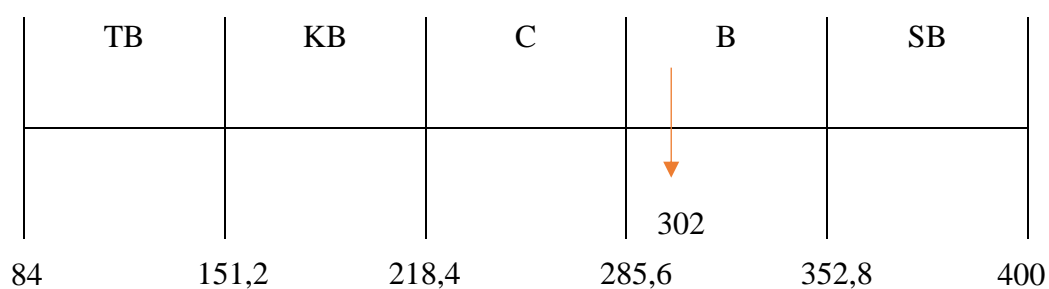
- f : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai
- f(x): Hasil kali f dengan nilai keterangan penilaian

Berdasarkan hasil penilaian di atas terkait warna, aroma, rasa dan *aftertaste kombucha* berbahan dasar *cascara* sampel 3 dengan perlakuan 10 hari fermentasi mendapatkan nilai sebesar 302 poin. Berikut di bawah merupakan garis kontinum yang dihasilkan

berdasarkan hasil penilaian panelis tidak terlatih terhadap sampel 3 dengan perlakuan 10 hari fermentasi.

GAMBAR 3. 8

**HASIL GARIS KONTINUM PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
KOMBUCHA CASCARA SAMPEL 3 (10 HARI FERMENTASI)**



Sumber: Data Olahan Penulis, 2022

5. Karakteristik Panelis

Dalam eksperimen ini, penulis telah memberikan pertanyaan kepada 2 panelis terlatih yang terdiri dari orang yang telah berpengalaman lebih dari 3 tahun dalam pembuatan kombucha. Adapun alasan penulis memilih hanya 2 orang saja untuk panelis terlatih adalah karena 2 orang sudah cukup untuk melakukan perbandingan penilaian terhadap produk yang penulis buat. Penilaian juga dilakukan oleh 21 orang panelis tidak terlatih yang dipilih secara acak yang rata-rata merupakan pengunjung di tempat penulis bekerja yaitu Musat Space dan juga terdapat beberapa barista dari Alissha Coffee.

6. Penilaian Panelis

Hasil yang didapat dari data kuisisioner menyatakan bahwa sampel ke-2 yaitu sampel dengan perlakuan fermentasi selama 8 hari merupakan sampel terbaik. Sampel ke-dua merupakan sampel terpilih dengan nilai 26

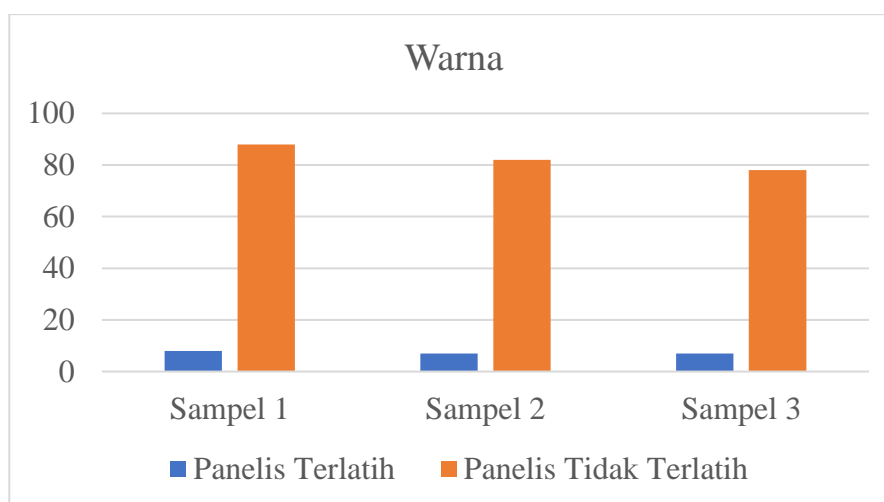
oleh panelis terlatih dan nilai 343 oleh panelis tidak terlatih dari semua aspek yang dinilai oleh para panelis.

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan oleh panelis terlatih maupun panelis tidak terlatih mendapatkan hasil sebagai berikut yang penulis akan jabarkan per-indikator yaitu, rasa, warna, aroma dan *aftertase*.

a. Warna

GAMBAR 3. 9

HASIL PENILAIAN PANELIS TERLATIH DAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP WARNA



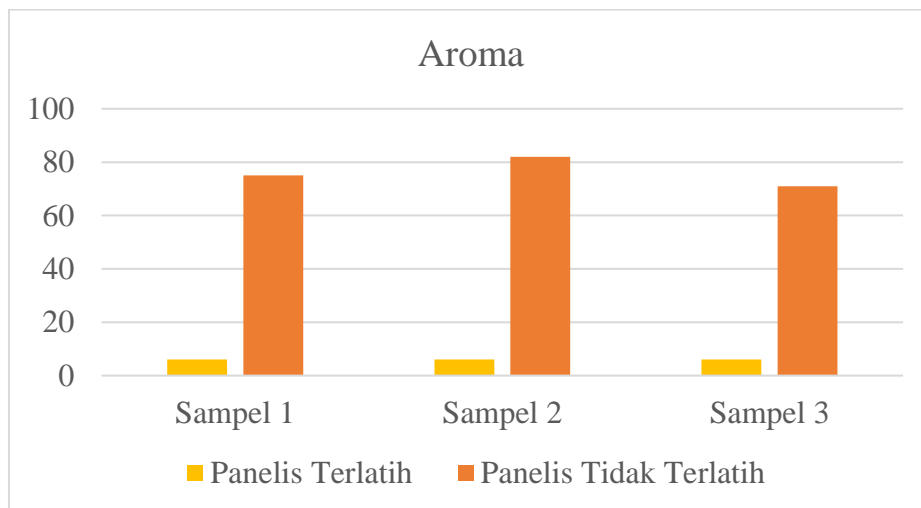
Dalam gambar 3.9 dapat dilihat hasil penilaian dari panelis terlatih dan panelis tidak terlatih mengenai warna dari tiga sampel produk *kombucha* berbahan dasar *casara*. Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa warna terbaik yang dihasilkan adalah dari sampel 1 dengan nilai 8 dari panelis terlatih dan nilai 88 dari panelis tidak terlatih. Nilai tersebut termasuk ke dalam kategori baik dengan warna yang dihasilkan berwarna coklat. Sampel ke dua termasuk ke dalam kategori baik juga tetapi dengan nilai yang lebih rendah yaitu

7 dari panelis terlatih dan 82 dari panelis tidak terlatih. Begitu juga dengan sampel ke-tiga yang menghasilkan warna coklat dengan kategori baik tetapi dengan nilai 7 dari panelis terlatih dan 78 dari panelis tidak terlatih.

b. Aroma

GAMBAR 3. 10

HASIL PENILAIAN PANELIS TERLATIH DAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP AROMA



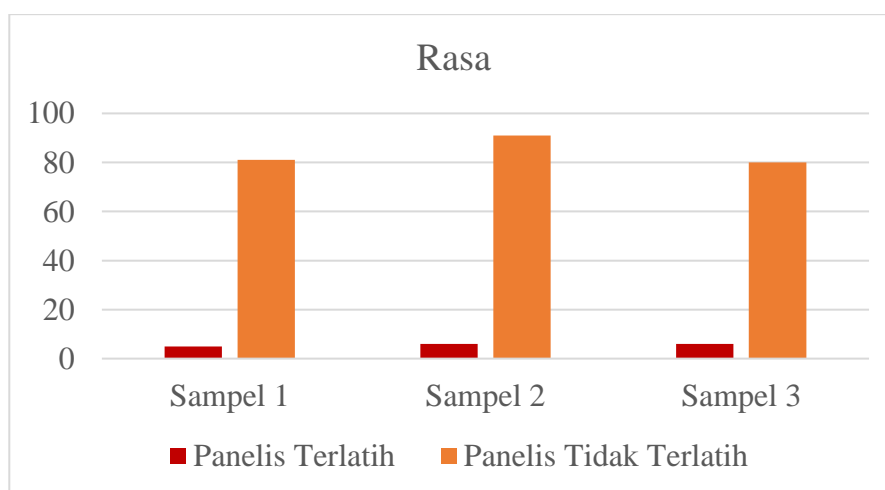
Dalam gambar 3.10 dapat dilihat hasil penilaian panelis terlatih dan panelis tidak terlatih terhadap aroma dari tiga sampel *kombucha* berbahan dasar *cascara*. Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa aroma terbaik yang dihasilkan adalah sampel 2 dengan nilai 6 dari panelis terlatih yang termasuk ke dalam kategori cukup dengan aroma yang dihasilkan beraroma agak masam dan nilai 82 dari panelis tidak terlatih yang termasuk ke dalam kategori baik dengan aroma yang dihasilkan beraroma masam. Untuk sampel 1 dan 3, panelis terlatih memberikan nilai yang sama yaitu 6

sedangkan panelis tidak terlatih memberikan nilai 75 untuk sampel 1 dengan aroma yang dihasilkan beraroma masam serta masuk ke dalam kategori baik dan nilai 71 untuk sampel 3 dengan aroma yang dihasilkan beraroma agak masam serta masuk ke dalam kategori cukup.

c. Rasa

GAMBAR 3. 11

HASIL PENILAIAN PANELIS TERLATIH DAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP RASA



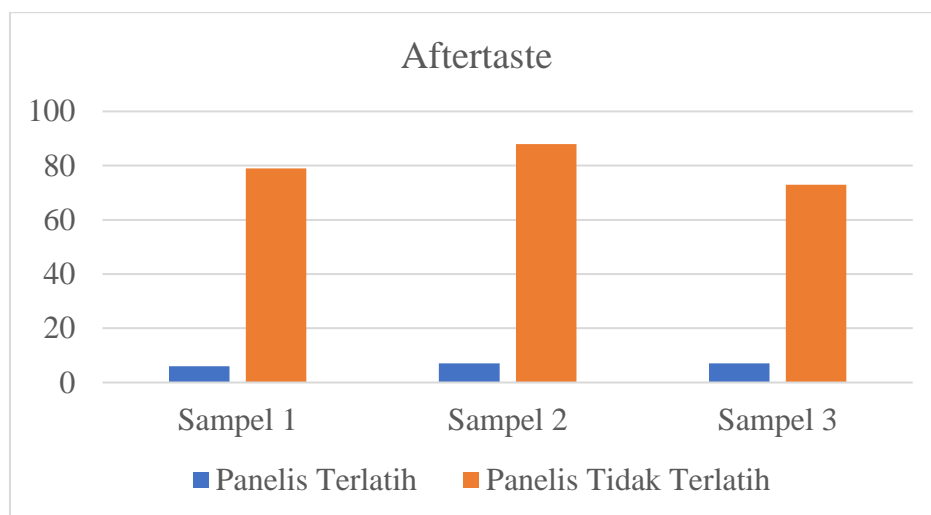
Dalam gambar 3.11 dapat dilihat hasil penilaian panelis terlatih dan panelis tidak terlatih terhadap rasa dari tiga sampel *kombucha* berbahan dasar *cascara*. Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa rasa terbaik yang dihasilkan adalah sampel 2 dengan nilai 6 dari panelis terlatih yang termasuk ke dalam kategori cukup dengan rasa yang dihasilkan berasa agak masam dan nilai 91 dari panelis tidak terlatih yang termasuk ke dalam kategori sangat baik dengan rasa yang dihasilkan berasa sangat masam. Untuk

sampel 1, panelis terlatih memberikan nilai 5 yang termasuk ke dalam kategori kurang baik serta nilai 81 dari panelis tidak terlatih yang termasuk ke dalam kategori baik dan nilai 6 dari panelis terlatih untuk sampel 3 yang termasuk kategori cukup serta nilai 80 dari panelis tidak terlatih yang termasuk kategori baik.

d. *Aftertaste*

GAMBAR 3. 12

HASIL PENILAIAN PANELIS TERLATIH DAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP *AFTERTASTE*



Dalam gambar 3.12 dapat dilihat hasil penilaian panelis terlatih dan panelis tidak terlatih terhadap *aftertaste* dari tiga sampel *kombucha* berbahan dasar *cascara*. Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa *aftertaste* terbaik yang dihasilkan adalah sampel 2 dengan nilai 7 dari panelis terlatih yang termasuk ke dalam kategori baik dengan *aftertaste* yang dihasilkan yaitu sedikit pahit dan nilai 88 dari panelis tidak terlatih yang termasuk ke dalam kategori baik dengan *aftertase* yang dihasilkan yaitu sedikit pahit. Untuk sampel 1, panelis terlatih memberikan nilai 6 yang

termasuk ke dalam kategori cukup serta nilai 79 dari panelis tidak terlatih yang termasuk ke dalam kategori baik dan nilai 7 dari panelis terlatih untuk sampel 3 yang termasuk kategori baik serta nilai 73 dari panelis tidak terlatih yang termasuk kategori baik.

B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/ Kemasan

1. Alat dan Bahan

Dalam penyajian minuman probiotik berupa *kombucha* berbahan dasar *casara* ini penulis menggunakan botol kaca dengan ukuran 250ml sebagai kemasan produk eksperimen ini. Alasan penulis menggunakan botol kaca dalam pengemasan produk adalah karena jika *kombucha* ditempatkan pada tempat yang terbuat dari logam maka akan bisa menyebabkan terjadinya reaksi antara logam dengan kandungan asam yang terdapat di dalam *kombucha* (Urbahillah, 2018). Selain itu alasan lainnya adalah untuk dapat menjaga kualitas produk agar tidak terkontaminasi oleh kotoran atau zat lainnya dengan tujuan untuk mengurangi resiko cacat atau rusaknya kualitas produk saat konsumen membelinya.

2. Waktu dan Suhu Penyajian

a. Waktu

- 9 Juni 2022 : Penulis melakukan eksperimen *kombucha casara* pada sampel satu, dua dan tiga secara bersamaan.
- 17 – 22 Juni 2022 : Penulis melakukan pengumpulan data uji panelis terlatih dan panelis tidak terlatih.
- 22 Juni 2022 : Pengolahan data hasil kuisioner.
- 23 Juni 2022 : Membuat kesimpulan dan saran.

b. Suhu Penyajian

Penyajian yang penulis gunakan dalam menyajikan produk minuman probiotik berupa *kombucha* berbahan dasar *cascara* ini sebanyak 250ml dengan botol kaca bersuhu 4°C. Atau penulis menyarankan untuk menyajikan produk eksperimen ini pada gelas yang sudah didinginkan terlebih dahulu supaya tidak perlu menambahkan es yang bisa mengurangi rasa dari produk ini.

C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual

1. Perhitungan Biaya

Seperti yang telah dijelaskan pada BAB II, pengeluaran biaya bahan baku yang diperlukan dalam pembuatan minuman probiotik berupa *kombucha* berbahan dasar *cascara* ini adalah sebesar Rp30.053,00 sedangkan biaya alat yang diperlukan adalah sebesar Rp2.833.500,00.

2. Penentuan Harga Jual

Dalam membuat produk minuman probiotik berupa *kombucha* berbahan dasar *cascara* ini menghasilkan biaya sebesar Rp21.853 untuk pembuatan 1 liter *kombucha*, sedangkan untuk 250ml penyajian membutuhkan biaya sebesar Rp5.463. Dengan presentase harga pokok penjualan sebesar 25% maka harga pokok penjualan dari produk eksperimen ini adalah sebesar Rp21.853 atau Rp22.000 jika dibulatkan untuk setiap 250ml penyajian.