

BAB III

ANALISA DAN PEMBAHASAN

A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen

1. Formulasi Resep

Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan terhadap para panelis terlatih yaitu Bapak I Gusti Agung Krisna Wiradinatha dan Bapak Hendra Tanuwirja bahwa mereka lebih menyukai sampel A karena dari segi rasa, aroma, warna, dan keseluruhannya lebih stabil di banding dengan sampel B yang mana memiliki aroma adas manis yang terlalu dominan dan *aftertaste* yang terlalu *strong*. Berbeda dengan Bapak Budi Wibowo yang berpendapat bahwa beliau lebih menyukai sampel B karena herba yang digunakan terasa lebih *rich*.

2. Hasil Kualitas Produk Eksperimen

Penilaian di bagi menjadi 2 yaitu subjektif dan objektif. Untuk hasil dari penilaian subjektif, menurut hasil penilaian menggunakan metode Skala Likert yang sudah penulis olah di BAB II, bahwa nilai sampel A lebih unggul sedikit daripada nilai sampel B. Yakni nilai sampel A dari panelis terlatih adalah 47 yang mana apabila di ukur dengan garis kontinum (Gambar 5, halaman 29) nilai 47 termasuk dalam penilaian enak. Sedangkan nilai sampel A dari panelis tidak terlatih adalah 420 yang mana apabila di ukur dengan garis kontinum (Gambar 7, halaman 32) nilai 420 juga termasuk ke dalam penilaian enak.

Dan untuk hasil dari penilaian objektif yang telah di lakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan, yaitu:

Tabel 1

Hasil Pemeriksaan Uji Laboratorium SAMPEL A

No.	Jenis Uji	Satuan	Hasil	%AKG/100 g
1	Lemak	%,b/b	0,5776	0,6490
2	Protein	%,b/b	0,9988	15,133
3	Karbohidrat	%,b/b	0,8473	0,2302
4	Kalori	KKal/100g	125,825	0,6291

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berikut adalah hasil analisis dari pemeriksaan Sampel A yang di uji di Laboratorium Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan yang telah penulis lampirkan pada halaman 47 dengan judul “LAMPIRAN 1 Hasil Uji Laboratorium”.

3. Karakteristik Panelis

Untuk mengetahui penilaian dari hasil eksperimen, penulis memberikan pertanyaan dalam bentuk kuesioner kepada 3 orang panelis terlatih yang mana diataranya adalah pengusaha bahan herba turun temurun yang sudah berdiri sejak tahun 1800-an (Bapak Hendra Tanuwirja), salah satu dosen prodi *Food and Beverage Management* di STP NHI Bandung (Bapak Budi Wibowo), dan seorang bartender di salah satu hotel bintang 5 di negara Maldives yang telah cukup lama bekerja di bidang *hospitality* khususnya *food and beverage department* (I Gusti Agung Krisna Wiradinatha).

Kemudian untuk panelis tidak terlatih, penulis memberikan kuesioner beserta sampel hasil eksperimen kepada masyarakat di kota Bandung dan kota Tangerang secara acak, dari remaja hingga dewasa.

4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Inderawi Peneliti

Berdasarkan dari hasil penilaian dari panelis terlatih dan tidak terlatih, produk minuman dari hasil pembuatan minuman herbal menggunakan *syphon coffee* dengan metode *decoction* yang paling di minati atau dinilai bagus dari segi warna, aroma, dan rasa oleh para panelis adalah sampel A.

Dan menurut beberapa panelis tidak terlatih 11 dari 27 panelis tidak terlatih menyatakan bahwa sampel A terasa sedikit manis di banding dengan sampel B yang memiliki rasa jahe merah yang terlalu kuat (*after taste*).

B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan

1. Alat atau bahan yang digunakan

Karena pembuatan minuman herbal menggunakan alat *syphon coffee*, hasil dapat langsung di sajikan ke dalam *tea cup* (untuk hasil yang panas atau hangat). Akan tetapi, menurut hasil wawancara yang telah di lakukan oleh penulis terhadap panelis terlatih bahwa apabila ingin di sajikan secara dingin alangkah baiknya hasil produk di masukkan ke botol kaca terlebih dahulu, sehingga produk dapat di masuk kan ke dalam kulkas. Karena, apa bila menggunakan botol plastik di khawatir kan hasil produk yang panas akan merusak botol plastik nantinya.

2. Waktu dan suhu penyajian

1) Waktu

- a. 23 Oktober 2020 : Penulis melakukan eksperimen pertama.
- b. 25 Oktober 2020 : Penulis melakukan eksperimen kedua.
- c. 26 November 2020 : Penulis melakukan uji panelis tidak terlatih.
- d. 10 Desember 2020 : Penulis melakukan uji laboratorium.
- e. 13 Desember 2020 : Penulis melakukan uji panelis tidak terlatih.
- f. 14 Desember 2020 : Penulis mengolah data yang sudah diperoleh dari para panelis.

2) Suhu penyajian

Suhu yang di sarankan oleh penulis dan juga panelis terlatih untuk penyajian minuman herbal menggunakan *syphon coffee* adalah dengan menyajikannya secara hangat di 75°C dan apabila ingin disajikan secara dingin maka lebih baik sajikan ketika suhu minuman 4°C (tanpa tambahan es).

C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual

1. Perhitungan Biaya

Berdasarkan tinjauan perhitungan biaya yang sudah penulis lakukan, perhitungan biaya ditentukan dari biaya bahan baku dari sampel yang terpilih yaitu sampel A dengan jumlah Rp. 2.287, - (Tabel 15, halaman 35) juga biaya peralatan dan perlengkapan yaitu Rp. 616.000, - (Tabel 17, halaman 36).

2. Penentuan Harga Jual

Berdasarkan hasil nilai dari kuesioner yang sudah penulis olah di BAB II, dapat di ketahui bahwa sampel A mendapat nilai sedikit lebih besar daripada sampel B, oleh karena itu untuk penentuan harga jual, penulis menggunakan perhitungan penentuan harga jual sampel A yang sudah penulis cantumkan di BAB II yaitu Rp. 34.289, - (Tabel 18, halaman 37) yang mana nanti nya akan di bulatkan menjadi Rp. 34.500, -.

Tak hanya itu, didukung oleh wawancara yang sudah penulis lakukan dengan Bapak Hendra Tanuwirja, beliau berpendapat bahwa perhitungan biaya berdasarkan harga asli bahan baku dan keuntungan yang di tetapkan adalah hal wajar mengingat pembuatan bahan yang digunakan cukup sulit proses nya yaitu mengeringkan bahan – bahan nya terlebih dahulu, terlebih lagi harga jahe merah saat ini dapat di katakan cukup mahal mengingat semenjak terjadi pandemi *virus corona* banyak orang menginginkan jahe merah karena khasiat nya yang begitu banyak.