

### BAB III ANALISIS DAN PEMBAHASAN

#### A. Analisis dan Pembahasan Eksperimen

##### 1. Formulasi Resep

Dalam eksperimen pembuatan *liqueur* nanas madu, penulis menggunakan nanas madu yang telah matang. Berdasarkan jumlah kuantitas dari nanas madu, *vodka*, dan ukuran potongan dari nanas madu itu sendiri, dapat dibedakan menjadi dua resep. Berikut ini akan dijelaskan resep *liqueur* nanas madu:

**Tabel 3. 1**  
**Resep *Liqueur* Nanas Madu Sampel 1**

No	Bahan	Kuantitas	Keterangan
1	<i>Iceland Vodka</i>	200ml	-
2	Nanas Madu	200gr	Dipotong kecil
3	<i>Simple Syrup</i>	10ml	-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**Tabel 3. 2**

**Resep *Liqueur* Nanas Madu Sampel 2**

No	Bahan	Kuantitas	Keterangan
1	<i>Iceland Vodka</i>	300ml	-
2	Nanas Madu	150gr	Dipotong halus
3	<i>Simple Syrup</i>	10ml	-

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2020

##### 2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen

Dalam proses pembuatan suatu produk, semua tahapan pembuatan produk harus diperhatikan agar dapat memaksimalkan dan menjaga konsistensi pada hasil akhir produk. Dalam pembuatan *liqueur* nanas madu, proses pembuatannya terbagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap penyelesaian.


Berikut merupakan penjelasan dari semua tahapan pembuatan *liqueur* nanas madu



a. Tahap Persiapan

1. Penulis memeriksa area kerja dan sudah dalam keadaan bersih.
2. Penulis mempersiapkan alat-alat yang akan digunakan serta memastikan semua dalam keadaan bersih pula. Alat-alat yang akan digunakan seperti *Percolator*, *Cloth filter*, *Cotton*, *Digital scale*, *Measuring jug*, *Cutting board*, *Knife*, *Bowl*, *Jar* dan *Bottle with stopper*.
3. Penulis mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan seperti *Iceland Vodka*, Nanas Madu, dan juga *Simple Syrup*.

b. Tahap Pelaksanaan

**Tabel 3. 3**  
**Tahap Pelaksanaan Pembuatan *Liqueur* Nanas Madu**

NO	Gambar	Prosedur
1		Persiapkan perkolator dengan memasukan kapas pada bagian ujung botol serta letakkan <i>cloth filter</i> di dalamnya, kemudian meletakkan perkolator di atas jar.

2		<p>Kupas kulit dari nanas madu. Lalu potong nanas madu menjadi potongan-potongan kecil</p>
3		<p>Timbang nanas madu yang telah dipotong sesuai dengan <i>recipe</i>.</p>
4		<p>Masukkan potongan nanas madu yang telah ditimbang ke dalam perkolator.</p>

5



Siapkan *Iceland vodka* sesuai dengan *recipe* yang dibutuhkan.

Tuangkan *Sugar syrup* sesuai *recipe* kedalam percolator dibagian atas potongan nanas madu,

lalu aduk perlahan hingga tercampur.

Setelah itu tuangkan *Iceland vodka* yang telah dipersiapkan sebelumnya menggunakan gelas ukur.



6		<p>Tutup bagian atas perkolator menggunakan penutup gelas.</p> <p>Diamkan sampai <i>vodka</i> larut dengan buah nanas sekitar 2 jam lamanya</p>
7		<p>Setelah mendapatkan hasil dari <i>percolation</i>, tuangkan ke dalam <i>jar</i>.</p>

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2020

### c. Tahap Penyelesaian

*Liqueur* nanas madu ini disimpan ke dalam lemari pendingin agar tidak terjadi kerusakan pada produk. Dan *liqueur* nanas madu ini disajikan dalam keadaan dingin atau dengan menambahkan es batu.

### 3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen

Hasil penentuan kualitas produk *liqueur* nanas madu didapatkan dari hasil pengumpulan data kuesioner yang telah disebarakan penulis kepada panelis terlatih dan juga Panelis Konsumen. Terdapat lima aspek yang dinilai oleh panelis terlatih dan tidak terlatih adalah rasa, aroma, warna, alkohol, dan penerimaan masyarakat terhadap produk *liqueur* nanas madu.

Agar penulis memperoleh data dari hasil kuesioner yang telah dibagikan, disini penulis menggunakan metode penilaian Skala Likert. Sugiyono (2017:134) berpendapat bahwa Skala Likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Untuk setiap pertanyaan atau pernyataan responden harus mendukung sebuah pertanyaan untuk dipilih. Berikut penilaian Skala Likert dalam bentuk tabel:

**Tabel 3. 4**  
**Skor Kuesioner**

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

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berikut ini penulis menjelaskan skor penilaian yang terdapat pada tabel 3.4 yang di ujikan kepada 5 orang panelis terlatih dan 30 orang panelis konsumen. Skor kuesioner menggunakan skala 1-5, yang dapat diartikan jika sampel mendapatkan nilai 5 dapat dikatakan bahwa dari segi warna memiliki warna kuning cerah, aroma nanas serta alkohol tercium, rasa nanas madu terasa dan manis, alkohol yang tidak mengganggu ketika diminum (*aftertaste*). Jika mendapatkan nilai 4 dapat dikatakan baik mulai dari warna kuning, aroma nanas lebih dominan dan alkohol sedikit ataupun sebaliknya, dari segi rasa nanas madu terasa dan sedikit manis, alkohol yang terasa sedikit mengganggu. Nilai 3 jika dirasa warna kuning yang sedikit keruh, aroma nanas dan alkohol yang tipis, rasa nanas yang hanya terasa sedikit sekali, alkohol yang lebih dominan. Nilai 2 jika *liquer* ini memiliki warna yang keruh atau tidak begitu kuning, aroma nanas yang hanya sedikit sekali yang tercium, rasa nanas maupun alkohol benar benar sedikit yang terasa. Nilai 1 jika memang warna hanya bening, aroma yang sama sekali tidak tercium, rasa nanas yang sama sekali tidak terasa dan begitu juga tidak memiliki rasa manis, serta hanya terasa alkohol saja. Penjelasan tersebut sesuai dengan tabel 2. interval pada halaman 30.

a. Panelis Terlatih

Untuk mengetahui nilai masing-masing aspek, penulis menggunakan rumus berikut untuk mengolah hasil kuesioner panelis terlatih:

$$\begin{aligned}\text{Nilai Tertinggi} &= \text{Skor nilai Tertinggi} \times \text{Jumlah} \\ &\quad \text{pertanyaan} \times \text{Jumlah responden} \\ &= 5 \times 4 \times 5 \\ &= 100\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Nilai Terendah} &= \text{Skor nilai Terendah} \times \text{Jumlah} \\ &\quad \text{pertanyaan} \times \text{Jumlah responden} \\ &= 1 \times 4 \times 5 \\ &= 20\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Ruang Skala} &= \frac{\text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai terendah}}{\text{Jumlah Rentang Jawaban}} \\ &= \frac{100 - 20}{5} \\ &= 16\end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan rumus di atas maka standar nilai keseluruhan yang diperoleh dari panelis terlatih adalah sebagai berikut:

1. Sangat Baik : 84 - 100
2. Baik : 68 - 84
3. Cukup Baik : 52 - 68
4. Kurang Baik : 36 - 52
5. Tidak Baik : 20 - 36



Berikut ini adalah tanggapan panelis terlatih terhadap aspek warna dari *liqueur* nanas madu:

**Tabel 3. 5**  
**Tanggapan Panelis Terlatih Mengenai Aspek Warna**  
**n = 5**

Sampel	1	2	3	4	5	Total Nilai	Keterangan
Sampel 1		2	3			13	Sedikit Kuning dan Keruh
Sampel 2				4	1	21	Kuning

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan hasil olah data diatas bahwa sampel 1 mendapatkan skor 13 dengan keterangan berwarna sedikit kuning serta keruh, sedangkan untuk sampel 2 berwarna kuning.

Berikut ini adalah tanggapan panelis terlatih terhadap aspek aroma dari *liqueur* nanas madu:

**Tabel 3. 6**  
**Tanggapan Panelis Terlatih Mengenai Aspek Aroma**  
**n = 5**

Sampel	1	2	3	4	5	Total Nilai	Keterangan
Sampel 1		1	3	1		14	Cukup Beraroma Nanas Madu
Sampel 2			1	2	2	21	Beraroma Nanas Madu

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan hasil olah data diatas bahwa sampel 1 mendapatkan skor 14 yang berarti memiliki aroma nanas madu yang cukup, sedangkan untuk sampel 2 mendapatkan skor 21 yang berarti aroma dari nanas madu dapat tercium baik.

Berikut ini adalah tanggapan panelis terlatih terhadap aspek rasa dari *liqueur* nanas madu:

**Tabel 3. 7**  
**Tanggapan Panelis Terlatih Mengenai Aspek Rasa**  
**n = 5**

Sampel	1	2	3	4	5	Total Nilai	Keterangan
Sampel 1		2	3			13	Kurang Manis
Sampel 2					5	25	Manis Seimbang

Sumber: Hasil Olahan Penulisan, 2020

Berdasarkan data diatas maka sampel 1 dengan skor 13, ini berarti rasa dari nanas maupun alkohol kurang. Sampel 2 mendapatkan skor 25 yang berarti rasa dari nanas madu dan alkohol memiliki rasa yang seimbang.

Berikut ini adalah tanggapan panelis terlatih terhadap aspek *after taste* dari *liqueur* nanas madu:

**Tabel 3. 8**  
**Tanggapan Panelis Terlatih Mengenai Aspek After Taste**  
**n = 5**

Sampel	1	2	3	4	5	Total Nilai	Keterangan
Sampel 1		2	2	1		14	Rasa Bertahan Cukup Lama
Sampel 2				4	1	21	Rasa Bertahan Sangat Lama Dan Seimbang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan hasil olah data diatas, dapat dikatakan bahwa sampel 1 memiliki *after taste* yang bertahan cukup lama. Sedangkan untuk sampel 2 memiliki *after taste* yang bertahan sangat lama dan seimbang.

**Tabel 3. 9**  
**Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk *Liqueur* Nanas Madu Sampel 1**  
**n = 5**

No.	Indikator	SB 5		B 4		CB 3		KB 2		TB 1		Total	
		F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)
1	Warna					3	9	2	4			5	13
2	Aroma			1	4	3	9	1	2			5	15
3	Rasa					3	9	2	4			5	13
4	<i>After Taste</i>			1	4	2	6	2	4			5	14
	TOTAL			2	8	11	33	7	14			20	55

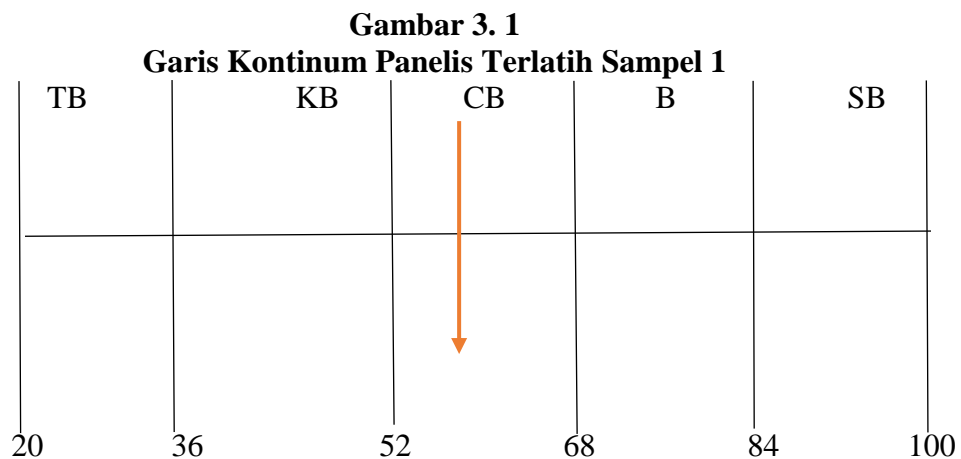
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Keterangan:

F : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai

f(x) : Hasil kali F dengan nilai *item*

Hasil olahan data diatas menunjukkan bahwa sampel 1 mendapatkan nilai total 55. Berikut merupakan garis kontinum nilai dari panelis terlatih:



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**Tabel 3. 10**  
**Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk *Liqueur* Nanas Madu Sampel 2**  
**n = 5**

No.	Indikator	SB 5		B 4		CB 3		KB 2		TB 1		Total	
		F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)
1	Warna	1	5	4	16							5	21
2	Aroma	2	10	2	8	1	3					5	21
3	Rasa			5	20							5	20
4	<i>After Taste</i>	1	5	4	16							5	21
	TOTAL	5	20	15	60	1	3					20	83

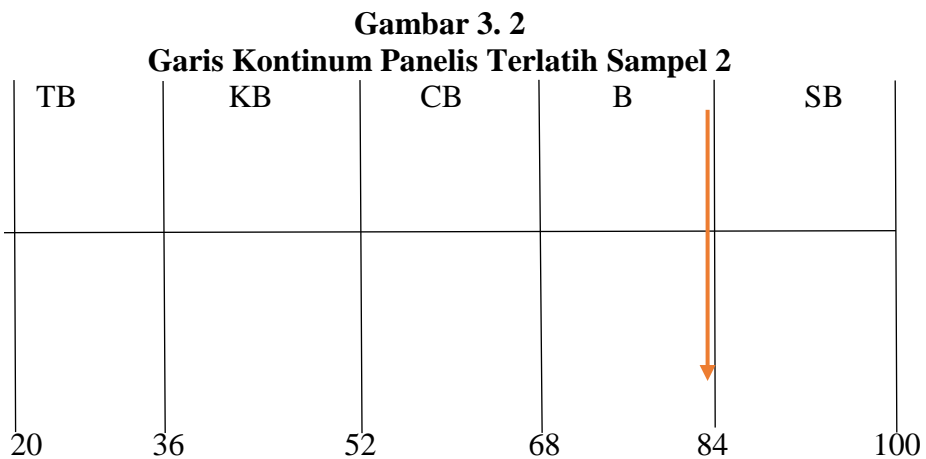
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Keterangan:

F : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai

f(x) : Hasil kali F dengan nilai *item*

Berdasarkan hasil data sampel 2 diatas, didapatkan nilai total 83. Dibawah ini adalah garis kontinum dari nilai total panelis terlatih:



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

b. Panelis Konsumen

Berikut ini merupakan rumus yang digunakan untuk mencari nilai hasil

kuesioner dari Panelis Konsumen:

$$\begin{aligned}\text{Nilai Tertinggi} &= \text{Skor nilai Tertinggi} \times \text{Jumlah} \\ &\quad \text{pertanyaan} \times \text{Jumlah responden} \\ &= 5 \times 4 \times 30 \\ &= 600\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Nilai Terendah} &= \text{Skor nilai Terendah} \times \text{Jumlah} \\ &\quad \text{pertanyaan} \times \text{Jumlah responden} \\ &= 1 \times 4 \times 30 \\ &= 120\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Nilai Tertinggi} &= \frac{\text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah Rentang Jawaban}} \\ &= \frac{600 - 120}{5} \\ &= 96\end{aligned}$$

Berdasarkan Perhitungan rumus di atas maka rentang nilai kriteria Panelis

Konsumen adalah sebagai berikut:

1. Sangat Baik : 504 – 600
2. Baik : 408 – 504
3. Cukup Baik : 312 – 408
4. Kurang Baik : 216 – 312

5. Tidak Baik : 120 – 216

Berikut adalah tanggapan Panelis Konsumen terhadap aspek warna dari *liqueur* nanas madu:

**Tabel 3. 11**  
**Tanggapan Panelis Konsumen Mengenai Aspek Warna**  
**n = 30**

Sampel	1	2	3	4	5	Total Nilai	Keterangan
Sampel 1	2	8	7	9	4	95	Sedikit Kuning
Sampel 2			17	8	5	108	Kuning

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan olah data diatas dapat dikatakan tanggapan mengenai aspek warna menurut Panelis Konsumen. Untuk sampel 1 mendapatkan skor 95 yang berarti memiliki warna kuning yang sedikit, sedangkan sampel 2 mendapatkan skor 108 yang berarti memiliki warna kuning.

Berikut ini tanggapan Panelis Konsumen terhadap aspek aroma dari *liqueur* nanas madu:

**Tabel 3. 12**  
**Tanggapan Panelis Konsumen Mengenai Aspek Aroma**  
**n = 30**

Sampel	1	2	3	4	5	Total Nilai	Keterangan
Sampel 1		7	12	10	1	95	Cukup Beraroma Nanas Madu
Sampel 2		1	7	15	7	118	Beraroma Nanas Madu

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan data diatas maka sampel 1 mendapatkan skor 95 yang berarti memiliki aroma nanas madu yang cukup, sedangkan untuk sampel 2 mendapatkan skor sebanyak 118 yang berarti aroma nanas madunya lebih kuat dibandingkan sampel 1.

Berikut ini tanggapan Panelis Konsumen terlatih terhadap aspek rasa dari *liqueur* nanas madu:

**Tabel 3. 13**  
**Tanggapan Panelis Konsumen Mengenai Aspek Rasa**  
**n = 30**

Sampel	1	2	3	4	5	Total Nilai	Keterangan
Sampel 1			15	10	5	110	Manis
Sampel 2			17	10	2	103	Manis

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan hasil olah data tersebut, kedua sampel baik sampel 1 maupun sampel 2 sama-sama memiliki rasa yang manis.

Berikut ini tanggapan Panelis Konsumen terhadap aspek *after taste* dari *liqueur* nanas madu:

**Tabel 3. 14**  
**Tanggapan Panelis Konsumen Mengenai Aspek After Taste**  
**n = 30**

Sampel	1	2	3	4	5	Total Nilai	Keterangan
Sampel 1			18	10	2	104	Rasa Bertahan Lama
Sampel 2			3	21	6	123	Rasa Bertahan Sangat Lama dan Seimbang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan hasil olah data diatas maka, sampel 1 mendapatkan skor 104 yang berarti *after taste* yang bertahan lama pada *liqueur* sampel 1. Sedangkan sampel mendapatkan skor 123 yang berarti *after taste* pada sampel 2 dapat bertahan sangat lama dan seimbang.

**Tabel 3. 15**  
**Hasil Penilaian Panelis Konsumen Untuk *Liqueur* Nanas Madu Sampel 1**  
**n = 30**

No.	Indikator	SB 5		B 4		CB 3		KB 2		TB 1		Total	
		F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)
1	Warna	4	20	9	36	7	21	8	16	2	2	30	95
2	Aroma	1	5	10	40	12	36	7	14			30	95
3	Rasa	5	25	10	40	15	45					30	110
4	<i>After Taste</i>	2	10	10	40	18	54					30	104
	TOTAL	12	60	55	220	42	126	9	18	2	2	120	404

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

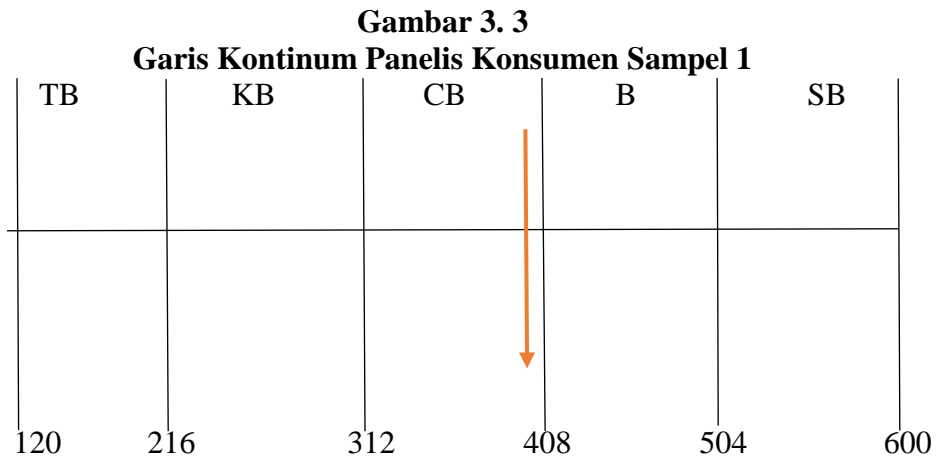
Keterangan:

F : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai

f(x) : Hasil kali F dengan nilai *item*



Berdasarkan hasil data sampel 1 di atas, didapatkan nilai total 404. Dibawah ini adalah garis kontinum dari nilai total Panelis Konsumen:



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**Tabel 3. 16**  
**Hasil Penilaian Panelis Konsumen Untuk *Liqueur* Nanas Madu Sampel 2**  
**n = 30**

No.	Indikator	SB 5		B 4		CB 3		KB 2		TB 1		Total	
		F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)
1	Warna	5	25	8	32	17	51					30	108
2	Aroma	7	35	15	60	7	21	1	2			30	118
3	Rasa	2	10	10	40	17	51	1	2			30	103
4	<i>After Taste</i>	6	30	21	84	3	9					30	123
	TOTAL	20	100	54	216	44	132	2	4			120	452

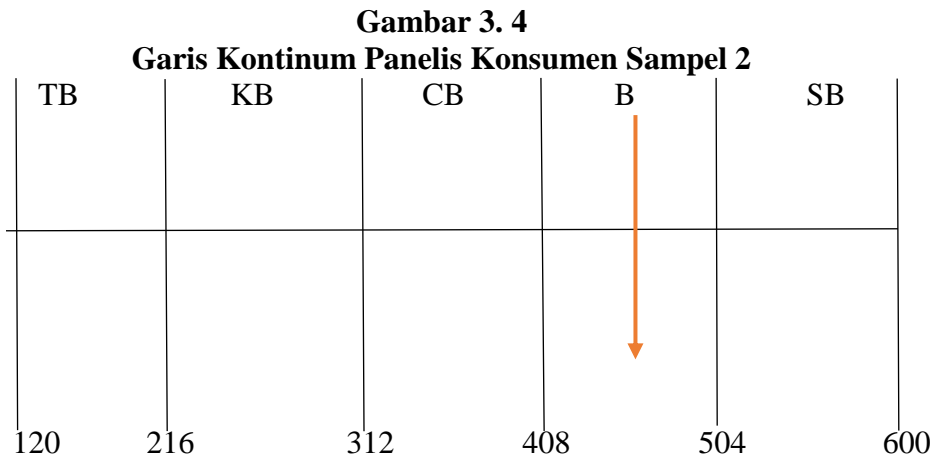
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Keterangan:

F : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai

f(x) : Hasil kali F dengan nilai *item*

Berdasarkan hasil data sampel 2 diatas, didapatkan nilai total 452. Dibawah ini adalah garis kontinum dari nilai total Panelis Konsumen:



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**Tabel 3. 17**  
**Hasil Perbandingan Panelis Terlatih dan Tidak Terlatih**

Jenis Sampel	Panelis Terlatih		Panelis Konsumen	
	Total Nilai	Keterangan	Total Nilai	Keterangan
Sampel 1	55	Cukup	404	Cukup
Sampel 2	83	Baik/Enak	452	Baik/Enak

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan hasil diatas, dapat dikatakan bahwa sampel 1 baik menurut panelis maupun Panelis Konsumen menilai bahwa sampel 1 dikategorikan cukup. Ini berarti bahwa dari segi warna sampel 1 memiliki warna kuning yang sedikit, aroma yang

cukup tercium baik aroma nanas dan juga alkohol, Rasa yang cukup manis namun tidak bertahan lama. Sedangkan untuk sampel 2 memiliki keterangan serta nilai yang sama sama baik menurut para panelis, ini dapat diartikan pada sampel 2 memiliki warna kuning cerah, aroma yang lebih tercium dari segi nanas dan alkohol, rasa manis yang terasa serta enak dan dapat dinikmati dan juga bertahan lama.

#### 4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Inderawi

Berdasarkan perhitungan data panelis terlatih dan tidak terlatih, produk *liqueur* nanas madu yang paling baik dari segi rasa, aroma, warna, dan alkohol yaitu sampel nomor 2. Penulis pun sudah menguji sampel 2 di Laboratorium Fakultas Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung. Penulis melakukan 2 aspek uji laboratorium yaitu kadar alkohol dan kadar gula total. Berikut ini adalah hasil dari laboratorium sampel 2:

**Tabel 3. 18**  
**Hasil Uji Laboratorium *Liqueur* Nanas Madu Sampel 2**

No.	Jenis Uji	Satuan	Hasil
1.	Alkohol	%, v/v	4,25
2.	Gula Total	%, b/b	21,7427

Sumber: Hasil Uji Laboratorium Universitas Pasundan Bandung, 2019

Berdasarkan hasil uji laboratorium, alkohol yang terkandung dalam produk *liqueur* nanas madu adalah 4,25% dan dengan kadar gula total sebesar 21,7427%

## **5. Karakteristik Panelis**

Untuk eksperimen ini, penulis melakukan uji coba dan memberikan kuesioner kepada 5 panelis terlatih, yaitu seorang *Home Brewer* dan juga seorang *Bartender* dari sebuah *Bar* di Kota Bandung. Selanjutnya dipilihlah 30 orang panelis konsumen ditentukan secara acak mereka merupakan tamu yang berkunjung pada 3 bar tersebut serta masyarakat sekitar selama 2 minggu.

## **6. Tahap Uji Daya Terima Konsumen**

Menurut Penilaian panelis yang merupakan calon konsumen, hasil sampel nomor 2 memiliki nilai yang lebih baik dibandingkan sampel nomor 1. Para panelis beranggapan bahwa sampel nomor 2 produk *liqueur* nanas madu memiliki warna, aroma, dan rasa yang lebih baik serta kandungan alkohol yang baik pula.

## **B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan**

### **1. Alat atau Bahan Yang Digunakan**

Alat dan bahan penyajian dalam eksperimen ini penulis akan menggunakan botol kaca sebagai kemasan dari *liqueur* nanas madu serta ditutup rapat dan disimpan di dalam lemari pendingin agar kualitas produk tetap terjaga.

*Liqueur* nanas madu ini akan dikemas menggunakan botol kaca berukuran 250 ml. Penggunaan botol kaca ini bertujuan agar produk tidak mudah terkontaminasi, memiliki daya tahan yang kuat dan penyimpanan jangka panjang tidak akan mempengaruhi rasa dari produk.

### **2. Waktu dan Suhu Penyajian**

#### **1) Waktu**

- a. 30 November 2020 : Penulis melakukan eksperimen yang pertama

- b. 8 Desember 2020 : Penulis melakukan eksperimen yang kedua
- c. 9 Desember 2020 : Penulis melakukan uji panelis terlatih
- d. 11 Desember 2020 : Penulis melakukan uji Panelis Konsumen
- e. 12 Desember 2020 : Penulis melakukan uji laboratorium
- f. 13 Desember 2020 : Penulis melakukan pengolahan data dari hasil Kuesioner yang didapat dari para panelis.

2) Suhu Penyajian

Dalam penyajiannya, penulis merekomendasikan agar *liqueur* nanas madu ini disajikan per gelas dalam keadaan dingin minimal 4°C atau dengan menambahkan es batu.

**C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual**

**1. Perhitungan Biaya**

a. Biaya Bahan Baku

**Tabel 3. 19**  
**Biaya Bahan Baku Pembuatan *Liqueur* Nanas Madu**

No	Bahan	Harga	Jumlah	Satuan	Dipakai	Satuan	Harga
1	Nanas Madu	Rp 10,000	300	Gr	350	Gr	Rp 11,667
2	<i>Iceland Vodka</i>	Rp 160,000	700	MI	500	MI	Rp114,286
3	<i>Simple Syrup</i>	Rp 15,000	1000	MI	20	MI	Rp 300
<b>Total</b>							<b>Rp 126,252</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan perhitungan diatas, biaya bahan baku pembuatan *Liqueur* Nanas Madu adalah sebesar Rp. 126,252

b. Biaya Peralatan dan Perlengkapan

Berikut adalah perhitungan biaya peralatan dan perlengkapan:

**Tabel 3. 20**  
**Biaya Peralatan Dan Perlengkapan**

NO	Bahan	Harga	Satuan	Jumlah	Harga
1	Botol kaca	Rp 2,000	pcs	1	Rp 2,000
2	Cloth filter	Rp 4,000	pcs	1	Rp 4,000
3	Cotton	Rp 5,000	pcs	1	Rp 5,000
4	Digital Scale	Rp 50,000	Unit	1	Rp 50,000
5	Measuring Jug	Rp 10,000	pcs	1	Rp 10,000
6	Cutting board	Rp 8,000	pcs	1	Rp 8,000
7	Knife	Rp 10,000	pcs	1	Rp 10,000
8	Bowl	Rp 7,500	pcs	1	Rp 7,500
9	Jar	Rp 6,000	pcs	1	Rp 6,000
10	Bottle with stopper	Rp 3,500	pcs	4	Rp 14,000
	Total				Rp 116,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan perhitungan biaya peralatan dan perlengkapan diatas, dalam pembuatan *liqueur* nanas madu adalah sebesar Rp. 116,500

c. Perbandingan Harga Dengan Produk Perbandingan

Perbandingan harga ini penulis buat dengan membandingkan hasil produk penulis dengan *Vibe Pineapple* yang telah beredar di pasaran

**Tabel 3. 21**  
**Perbandingan Harga Produk Hasil Eksperimen Dengan *Vibe Pineapple***

<b>Produk</b>	<b>Quantity</b>	<b>Harga</b>	<b>Harga/oz</b>
<i>Liqueur</i> Nanas	250ml	Rp. 258,000	Rp. 31,084
Madu			
<i>Vibe Pineapple</i>	700ml	Rp. 240,000	Rp. 10.300

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan hasil data diatas dapat disimpulkan bahwa harga dari produk penulis lebih mahal dibandingkan produk yang telah memiliki *brand* seperti *Vibe*. Ini dikarenakan produksi yang dilakukan penulis sangat terbatas dibandingkan produksi dari *vibe pineapple*. Harga bahan baku juga dipengaruhi oleh banyak sedikitnya yang dibeli oleh produsen.