

BAB III

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

A. Analisis dan Pembahasan Eksperimen

1. Formulasi Resep

Pada percobaan pembuatan *liqueur* beraroma buah carica ini, penulis berpedoman dari sebuah resep dari sebuah buku karangan Niekerk (2013)

menggunakan buah carica yang mengalami proses yang berbeda. Penulis membuat dua resep yang berbeda, pembeda dari kedua resep ini yaitu buah carica segar dan buah carica kering, hal ini akan dijelaskan dalam tabel berikut:

Tabel 3.1

**Resep *Liqueur* Beraroma Buah Carica Sampel 1
(Carica Segar)
Hasil : 250 ml**

No	Bahan	Kuantitas	Keterangan
1	Gilbey's Vodka	200 ml	-
2	Simple Syrup	50 ml	-
3	Daging Buah Carica Segar	100 gr	<i>Chop</i>
4	Biji Buah Carica	50 gr	<i>Mash</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Tabel 3.2

**Resep *Liqueur* Beraroma Buah Carica Sampel 2
(Carica Kering)
Hasil : 250 ml**

No	Bahan	Kuantitas	Keterangan
1	Gilbey's Vodka	200 ml	-
2	Simple Syrup	50 ml	-
3	Buah Carica Kering	4 sdm	<i>Slice</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

2. Hasil Kualitas Produk Eksperimen

Hasil kualitas produk percobaan *liqueur* beraroma buah carica ini didapat dari hasil olah data kuesioner yang telah penulis bagikan kepada panelis terlatih dan panelis tidak terlatih. Ada lima aspek yang dinilai oleh para panelis, yaitu rasa, aroma, warna, alkohol dan nilai dari keseluruhan produk serta panelis dapat menyantumkan kritik dan saran di kolom yang telah disediakan guna memberikan evaluasi pada penulis.

Untuk mengolah data hasil kuesioner ini, penulis menggunakan metode penilaian Skala Likert. Menurut Situmorang (2010 : 5) “Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial.” Di bawah ini merupakan penilaian Skala Likert :

Tabel 3.3

Bobot Nilai Kuesioner

No.	Nilai	Keterangan Penilaian
1	5	Sangat Baik
2	4	Baik
3	3	Cukup
4	2	Buruk
5	1	Sangat Buruk

Berikut ini merupakan hasil kuesioner yang telah didapat dari penilaian oleh dua orang panelis terlatih dan dua puluh lima orang panelis tidak terlatih.

a. Panelis Terlatih

Hasil pengolahan data kuesioner panelis terlatih didapat dari rumus :

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

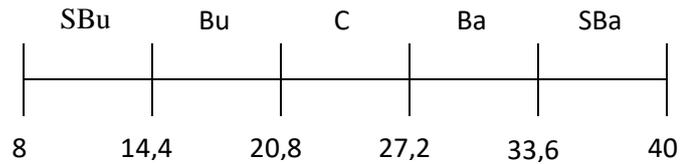
$$\begin{aligned}\text{Nilai Terendah} &= \text{Skor nilai terendah} \times \text{Jumlah} \\ &\quad \text{Pertanyaan} \times \text{Jumlah Responden} \\ &= 1 \times 4 \times 2 \\ &= 8\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Rentang skala} &= \frac{\text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai terendah}}{\text{Jumlah rentang jawaban}} \\ &= \frac{40 - 8}{5} \\ &= 6,4\end{aligned}$$

Berikut adalah garis kontinum nilai keseluruhan untuk panelis terlatih :

Gambar 3.1

Garis Kontinum Rentang Skala Kriteria Panelis Terlatih



Tabel 3.4

**Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Produk
Liqueur Beraroma Buah Carica Eksperimen 1
(Carica Segar)
n=2**

No	Indikator	SBa 5		Ba 4		C 3		Bu 2		SBu 1		Total	
		F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	F	f(x)
1	Rasa Manis			1	4	1	3					2	7
2	Warna			1	4	1	3					2	7
3	Aroma			1	4	1	3					2	7
4	Alkohol			2	8							2	8
TOTAL				5	20	3	9					8	29

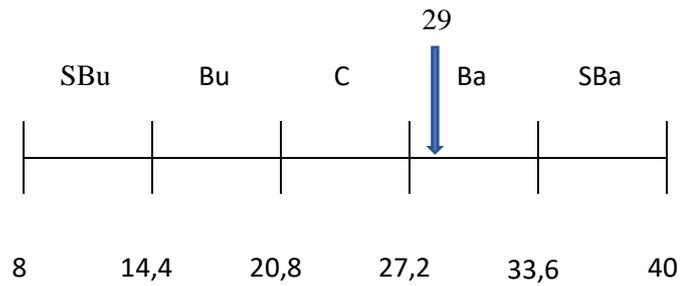
Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Keterangan :

f : Jumlah panelis yang menilai

f(x) : Hasil kali dari f dengan nilai item

Berdasarkan hasil dari perhitungan dengan tabel di atas, maka menghasilkan total nilai 29 pada eksperimen 1 menurut panelis terlatih. Berikut adalah garis kontinum dari total nilai panelis terlatih :



Tabel 3.5

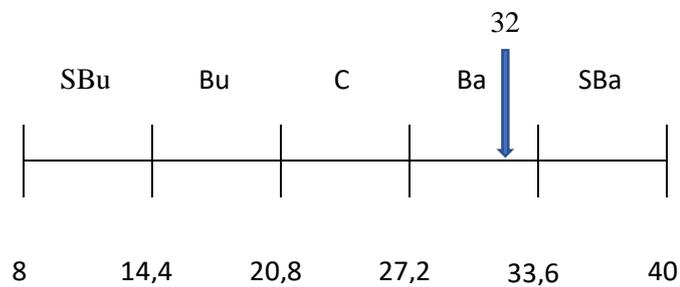
**Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Produk
Liqueur Beraroma Buah Carica Eksperimen 2
(Carica Kering)
n = 2**

No	Indikator	SBa 5		Ba 4		C 3		Bu 2		SBu 1		Total	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	Rasa Manis			2	8							2	8
2	Warna	1	5	1	4							2	9
3	Aroma	1	5	1	4							2	9
4	Alkohol					2	6					2	6
TOTAL		2	10	4	16	2	6					8	32

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Dari hasil perhitungan di atas maka didapatkan nilai dengan total 32 pada eksperimen 2 menurut panelis terlatih.

Berikut adalah garis kontinum dari eksperimen 2 :



b. Panelis Tidak Terlatih

Rumus yang digunakan untuk mendapatkan nilai dari hasil kuesioner panelis tidak terlatih :

$$\begin{aligned} \text{Nilai Tertinggi} &= \text{Skor nilai tertinggi} \times \text{Jumlah} \\ &\quad \text{Pertanyaan} \times \text{Jumlah Responden} \\ &= 5 \times 4 \times 25 \\ &= 500 \end{aligned}$$

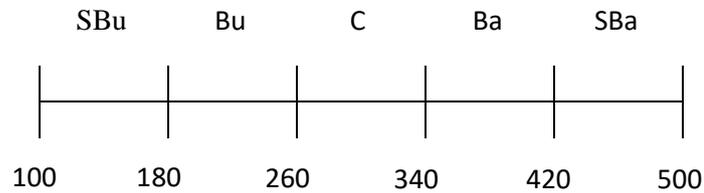
$$\begin{aligned} \text{Nilai Terendah} &= \text{Skor nilai terendah} \times \text{Jumlah} \\ &\quad \text{Pertanyaan} \times \text{Jumlah Responden} \\ &= 1 \times 4 \times 25 \\ &= 100 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rentang Skala} &= \frac{\text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai terendah}}{\text{Jumlah Rentang Jawaban}} \\ &= \frac{500 - 100}{5} \\ &= 80 \end{aligned}$$

Berikut adalah garis kontinum nilai keseluruhan untuk panelis tidak terlatih :

Gambar 3.2

Garis Kontinum Rentang Skala Kriteria Panelis Tidak Terlatih



Tabel 3.6

**Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk
Liqueur Beraroma Buah Carica Eksperimen 1
(Carica Segar)
n = 25**

No	Indikator	Sba 5		Ba 4		C 3		Bu 2		SBu 1		Total	
		f	fx	f	Fx	f	fx	f	fx	f	Fx	f	fx
1	Rasa Manis			5	20	18	54			2	2	25	76
2	Warna	6	30	9	36	4	12	4	8	2	2	25	88
3	Aroma	3	15	14	56	6	18	1	2	1	1	25	92
4	Alkohol	5	25	12	48	4	12	3	6	1	1	25	92
Total		14	70	40	160	32	96	8	16	6	6	100	348

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

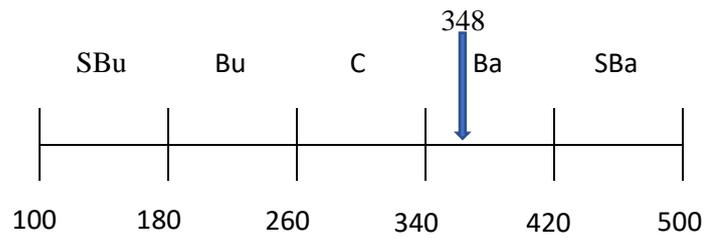
Keterangan :

f : Jumlah panelis yang menilai

f(x) : Hasil kali dari f dengan nilai item

Berdasarkan hasil dari perhitungan dengan tabel di atas, maka menghasilkan total nilai 348 pada sampel 1 menurut panelis tidak terlatih.

Berikut adalah garis kontinum dari total nilai panelis tak terlatih :



Tabel 3.7

Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk

Liqueur Beraroma Buah Carica Eksperimen 2

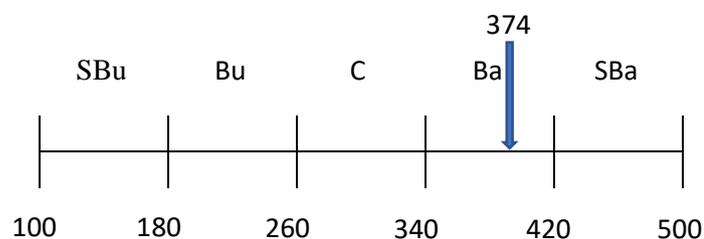
n = 25

No	Indikator	Sba	5	Ba	4	C	3	Bu	2	SBu	1	Total	
		f	fx	f	fx	f	fx	f	fx	F	fx	f	fx
1	Rasa Manis	9	45	11	44	3	9	2	4	0	0	25	102
2	Warna	11	55	7	28	4	12	3	6	0	0	25	101
3	Aroma	8	40	8	32	5	15	2	4	2	2	25	93
4	Alkohol	1	5	9	36	9	27	4	8	2	2	25	78
Total		29	145	35	140	21	63	11	22	4	4	100	374

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Berdasarkan hasil dari perhitungan dengan tabel di atas, maka menghasilkan total nilai 374 pada eksperimen 2 menurut panelis tidak terlatih.

Berikut adalah garis kontinum dari total nilai panelis tidak terlatih :



Menurut perhitungan di atas dapat disimpulkan bahwa eksperimen 2 yang menggunakan buah carica kering memiliki nilai lebih menurut panelis terlatih dan panelis tidak terlatih. Serta menurut hasil laboratorium, sampel yang menggunakan buah carica kering memiliki kandungan nutrisi yang lebih baik.

3. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Panelis

Dari hasil penilaian oleh panelis, maka produk *liqueur* beraroma buah carica yang dinilai lebih unggul dari segi rasa, aroma, dan warna adalah sampel yang menggunakan buah carica kering. Panelis telah membawa kedua sampel tersebut ke Laboratorium Fakultas Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung. Penulis melakukan uji laboratorium untuk mengetahui kadar alkohol, kadar gula, serta kandungan nutrisi di dalam *liqueur* beraroma buah carica ini.

Tabel 3.8

**Hasil Uji Laboratorium *Liqueur* Beraroma Buah Carica Eksperimen 1
(Carica Segar)
Per 100 ml**

No	Jenis Uji	Satuan	Hasil	Keterangan
1	Lemak	%,b/b	0,3977	
2	Protein	%,b/b	0,8199	
3	Monosakarida	%,b/b	1,5951	
4	Alkohol	%,v/v	2,92	

Sumber : Laboratorium Universitas Pasundan Bandung, 2019

Tabel 3.9

**Hasil Uji Laboratorium *Liqueur* Beraroma Buah Carica Eksperimen 2
(Carica Kering)
Per 100 ml**

No	Jenis Uji	Satuan	Hasil	Keterangan
1	Lemak	%,b/b	0,8127	
2	Protein	%,b/b	1,0234	
3	Monosakarida	%,b/b	1,3235	
4	Alkohol	%,v/v	1,75	

Sumber : Laboratorium Universitas Pasundan Bandung, 2019

Berdasarkan hasil dari uji laboratorium, produk *liqueur* beraroma buah carica yang menggunakan buah carica segar memiliki kadar alkohol sebesar 2,92%, kadar gula sebesar 1,5951% masing-masing per 100 ml dan kandungan nutrisi di dalam produk tersebut berupa lemak sebesar 0,3977% dan protein sebesar 0,8199%. Sedangkan produk *liqueur* beraroma buah carica yang menggunakan buah carica kering mengandung alkohol sebesar 1,75%, kadar gula sebesar 1,3235% serta kandungan nutrisi berupa lemak sebesar 0,8127% dan protein sebesar 1,0234%.

4. Karakteristik Panelis

Pada penelitian ini penulis telah melakukan uji coba serta membagikan kuesioner kepada dua orang panelis terlatih dan 25 orang panelis tidak terlatih dengan usia yang sudah legal untuk mengonsumsi alkohol, yaitu usia 21 tahun ke atas.

Untuk panelis terlatih terdiri dari seorang *Bartender* di Wishbone Bar yang berada di Kota Semarang dan sudah bergelut di bidang *beverage* selama 3 tahun. Dan juga seorang *Head Mixologist* di Grand Candi Hotel Semarang, yang telah

bekerja di bidang F&B selama 7 tahun. Sedangkan untuk panelis tidak terlatih, penulis memilih secara acak dan rata-rata adalah seorang mahasiswa dan pekerja, serta telah memiliki usia yang cukup untuk mengonsumsi minuman beralkohol.

5. Tahap Uji Daya Terima Konsumen

Berdasarkan hasil dari olah data para panelis dan hasil laboratorium secara keseluruhan, produk *liqueur* beraroma buah carica yang paling baik sehingga dapat diterima oleh panelis yang secara tidak langsung merupakan calon konsumen adalah sampel yang menggunakan buah carica kering. Menurut panelis, sampel berbahan buah carica kering memiliki warna yang baik, rasa yang pas serta dapat memunculkan aroma buah carica lebih kuat.

B. Analisis dan Pembahasan Penyajian atau Kemasan

1. Waktu

- a. 19 September 2019 : Penulis melakukan eksperimen pertama dan kedua.
- b. 20 September 2019 : Penulis melakukan eksperimen ketiga dan keempat.
- c. 29 November 2019 : Penulis melakukan uji laboratorium.
- d. 4 Desember 2019 : Penulis melakukan uji panelis terlatih.
- e. 6 Desember 2019 : Penulis melakukan uji panelis tidak terlatih.
- f. 7 Desember 2019 : Penulis melakukan pengolahan data terhadap hasil kuesioner yang telah didapat dari panelis terlatih serta panelis tidak terlatih.

2. Penyajian

Untuk menyajikan produk *liqueur* beraroma buah carica ini dapat dilakukan dengan beberapa cara, yaitu : diminum secara langsung, ditambahkan dengan es batu, atau sebagai bahan pembuatan cocktail. Apabila hendak diminum secara langsung, penulis menyarankan untuk disajikan dalam keadaan dingin minimal 4°C.

C. Analisis dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual

1. Harga Bahan Baku

Tabel 3.10

Harga Bahan Baku Pembuatan *Liqueur* Beraroma Buah Carica

No	Bahan	Jumlah	Harga
1	Gilbey's Vodka	750 ml	Rp 200.000,00
2	Buah Carica	1 kg	Rp 12.000,00
3	Gula Pasir	1 kg	Rp 12.800,00
4	Air Mineral	600 ml	Rp 3.000,00
TOTAL			Rp 227.800,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

2. Penentuan Harga Jual

Berikut ini merupakan penjabaran harga jual dari *liqueur* beraroma buah carica :

Tabel 3.11

Penentuan Harga Jual *Liqueur* Beraroma Buah Carica Per 250 ml

No	Ingredients	Quantity		Market Price		Beverage Cost (25%)
				Unit	Price	
1	Gilbey's Vodka	200	ml	750ml	200.000	Rp 53.333
2	Carica	150	gr	1000 gr	12.000	Rp 1.800
3	Simple Syrup	50	ml	600 ml	10.680	Rp 890
Costing Price						Rp 56.023
Selling Price						Rp 224.092

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Berdasarkan data di atas maka penentuan harga jual untuk produk *liqueur* beraroma buah carica adalah Rp 224.664,00. Kemudian penulis melakukan pembulatan menjadi Rp 230.000,00 dengan tujuan pendapatan lebih tersebut dapat digunakan untuk biaya tidak terduga.