

BAB III

ANALISA DAN PEMBAHASAN

A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen

1. Formulasi Resep

Dalam eksperimen pembuatan *liqueur* berbahan dasar kurma, penulis menggunakan jenis kurma sukari agar mendapatkan rasa manis yang sempurna. Berdasarkan kuantitas dari potongan kurma, *simple syrup*, dan vodka itu sendiri dibedakan menjadi 3 resep. Berikut akan dijelaskan resep dari *liqueur* berbahan dasar kurma.

Tabel 3.1

Resep *Liqueur* Kurma Sampel 1

No.	Bahan	Kuantitas	Keterangan
1.	<i>Iceland Vodka</i>	350 ml	-
2.	Kurma	200 gr	Di potong kecil
3.	<i>Simple syrup</i>	10 ml	-

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 3.2

Resep *Liqueur* Kurma Sampel 2

No.	Bahan	Kuantitas	Keterangan
1.	<i>Iceland Vodka</i>	300 ml	-
2.	Kurma	300 gr	Di potong halus
3.	<i>Simple syrup</i>	10 ml	-

2. Tahapan dan Proses Pembuatan *Liqueur* Kurma

Dalam serangkaian proses pembuatan suatu produk, semua tahapan proses harus sangat diperhatikan agar dapat memaksimalkan hasil akhir dari

produk tersebut. Dalam pembuatan *liqueur* berbahan dasar kurma, tahapan proses pembuatannya terbagi menjadi tiga tahap, yaitu persiapan, tahap pelaksanaan, dan yang terakhir adalah tahap penyelesaian.

Berikut ini merupakan penjabaran akan semua tahapan proses pembuatan *liqueur* berbahan dasar kurma :


a) Tahap Persiapan





- Penulis memastikan area kerja bersih
- Penulis mempersiapkan alat-alat yang diperlukan yaitu percolator, *knife*, *cutting board*, *bottle*, dan kapas. Serta memastikan semua alat tersebut sudah dalam keadaan bersih.
- Penulis mempersiapkan semua bahan yang diperlukan yaitu kurma, vodka, dan *simple syrup*.

b) Tahap Pelaksanaan


Tabel 3.3

Tahap Pembuatan *Liqueur* Kurma dengan Metode Perkolasi

No.	Keterangan	Gambar
1.	Membersihkan dan memotong kurma	
2.	Menyiapkan <i>Iceland Vodka</i> lalu mengukur dalam <i>measuring jug</i> .	

3.	Menimbang berat kurma yang dibutuhkan	
4.	Siapkan alat perkolator, masukan kapas kedalam ujung botol lalu masukan paper filter ke dalam botol dibagian atas botol. Setelah itu, siapkan <i>water pitcher</i> sebagai tumpuan dari perkolator dan juga sebagai wadah untuk hasil dari proses perkolasi yang menetes. Lalu masukan potongan kurma kedalamnya.	
5.	Tuangkan secara perlahan <i>Iceland Vodka</i> yang telah di siapkan ke dalam Perkolator.	
6.	Ulang secara terus menerus hingga warna dari vodka berubah .	

c) Tahap Penyelesaian

No.	Keterangan	Gambar
1.	Hasil <i>liqueur</i> telah menetes ke dalam <i>water pitcher</i> . Lalu tuangkan <i>liqueur</i> ke dalam botol kaca yang sudah dipersiapkan.	

3. Hasil Kualitas *Liqueur* Kurma

Penentuan hasil dari *liqueur* berbahan dasar kurma didapatkan dengan menyesuaikan 8 dimensi kualitas produk, yaitu :

- a. *Performance*: produk ini mempunyai fungsi sebagai minuman inovasi, minuman ini pun dapat disajikan sebagai campuran cocktail atau bisa di minum secara langsung.
- b. *Durability*: produk ini dapat bertahan 1 tahun sebelum di buka. Dan kualitas akan menurun setelah produk di buka selama 6–8 bulan.
- c. *Comformace to spesifiction* : dengan komposisi dari resep 1 maka *liqueur* ini memiliki warna kuning keruh, rasa kurma yang kurang terasa begitupun dengan aroma dari kurma, sedangkan komposisi dari resep 2 menghasilkan *liqueur* yang memiliki warna coklat cerah, rasa kurma yang terasa, tetapi rasa alkohol dari vodka masih sedikit dominan
- d. *Features* : dalam produk ini banyak bahan yang memiliki manfaat apabila dikonsumsi. Manfaat dari kurma sendiri yaitu dapat melancarkan pencernaan, menstabilkan gula darah, dan mencukupi kebutuhan gizi dikarenakan banyak terkandung vitamin yaitu A dan K, thiamine, niacin dan folate. untuk manfaat

dari alkohol sendiri yaitu menurunkan kolesterol jahat dan mengurangi resiko penggumpalan darah

- e. *Reliability* : Harapan penulis terhadap liqueur kurma yaitu memiliki warna coklat cerah, rasa yang manis dan juga aroma yang tercipta dari kurma. Hasil yang didapatkan setelah dilakukannya eksperimen yaitu liqueur memiliki warna coklat cerah yang mengartikan bahwa penyerapan dari buah kurma berhasil. Rasa manis yang tercipta dari buah kurma, aroma kurma yang kurang tercium, dan rasa alkohol yang masih sedikit dominan.
- f. *Aesthetics*: Kemasan produk ini penulis memilih menggunakan *swing bottle* yang terbuat dari kaca bening yang berukuran 250 ml. *Swing bottle* ini merupakan memiliki sifat kedap udara. Lalu ditambahkan dengan sticker logo dan juga komposisi yang terkandung dalam liqueur tersebut
- g. *Perceived quality* : Menurut panelis konsumen minuman liqueur kurma ini sudah baik untuk di nikmati (tabel 3.8 , halaman 28)
- h. *Service ability*: produk ini mudah didapatkan. Produk ini hanya memerlukan kurang dari 10 menit untuk dijadikan inovasi cocktail maupun di sajikan secara langsung

4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti

penulis menyimpulkan bahwa produk *liqueur* berbahan dasar kurma dengan metode perkolasi memiliki warna yang baik yaitu coklat terang sedikit kekuningan, untuk aroma dirasa kurang menyerap, dan rasa alkohol yang masih sedikit dominan, Kadar alkohol yang dihasilkan dari produk liqueur ini menurut uji laboratorium yaitu sebesar 17% (lampiran 2).fungsi dari uji laboratorium ini adalah untuk mengetahui apakah *liqueur* kurma dapat dikategorikan sebagai *liqueur* atau tidak.

5. Karakteristik Panelis (Terlatih dan Konsumen)

Penulis memberikan kuesioner kepada 2 panelis terlatih yang berpengalaman dalam bidang bar dan minuman, panelis terlatih ini berprofesi sebagai head bartender dan bar captain dan memberikan kuesioner kepada 15 panelis konsumen yang berusia 21 tahun keatas.

6. Penilaian Panelis

Hasil penentuan kualitas produk *liqueur* berbahan dasar kurma penulis dapatkan dari hasil pengumpulan nilai kuesioner yang telah penulis sebarakan sebelumnya kepada panelis terlatih dan panelis Konsumen. Terdapat 5 aspek yang dinilai yaitu rasa, warna, aroma, alkohol, dan tingkat kesukaan.

Agar penulis dapat mengolah data nilai hasil kuisisioner yang telah dibagikan sebelumnya, penulis disini menggunakan metode penilaian skala likert. Skala likert dapat digunakan untuk mengukur pendapat, dan persepsi seseorang dan juga sekelompok orang tentang fenomena sosial (Sugiyono, 2017 : 134). Berikut adalah penilaian skala likert dalam bentuk tabel.

Tabel 3.4
Skor Kuesioner

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

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

a. **Panelis Terlatih**

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

$$\begin{aligned}
 \text{Nilai Tertinggi} &= \text{skor tertinggi} \times \text{jumlah} \\
 &\quad \text{pertanyaan} \times \text{jumlah responden} \\
 &= 5 \times 5 \times 2 \\
 &= 50
 \end{aligned}$$

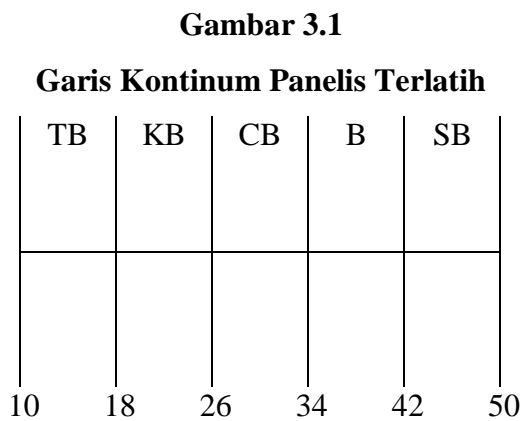
$$\begin{aligned}
 \text{Nilai Terendah} &= \text{skor terendah} \times \text{jumlah} \\
 &\quad \text{pertanyaan} \times \text{jumlah responden} \\
 &= 1 \times 5 \times 2 \\
 &= 10
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Ruang Skala} &= \frac{\text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah Rentang Jawaban}} \\
 &= \frac{50 - 10}{5} \\
 &= 8
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan diatas maka standar nilai keseluruhan yang diperoleh dari panelis terlatih adalah sebagai berikut :

1. Sangat Baik : 42 - 50
2. Baik : 34 - 42
3. Cukup : 26 - 34
4. Kurang Baik : 18 - 26
5. Tidak Baik : 10 - 18

Berikut ini merupakan garis kontinum nilai keseluruhan untuk panelis terlatih :



Tabel 3.5 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Produk Kurma *Liqueur* Sampel 1

No.	indikator	SB5		B4		CB3		KB2		TB1		Total	
		F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)
1	warna	1	5	1	4							2	9
2	aroma							2	4			2	4
3	rasa							2	4			2	4
4	alkohol					1	3	1	2			2	5
5	tingkat kesukaan			1	4			1	2			2	6
	TOTAL	1	5	2	8	1	3	6	12			10	28

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

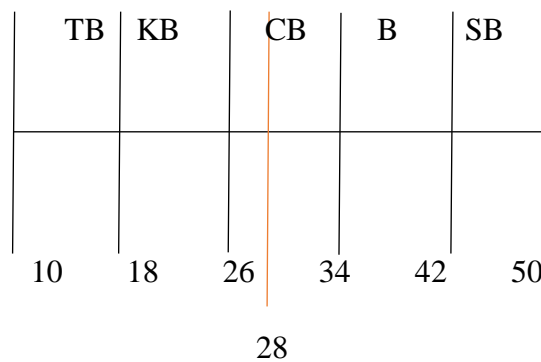
Keterangan :

F : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai

F(x) : hasil kali f dengan nilai item

Berdasarkan hasil data sampel 1 diatas, di dapatkan nilai total 28.

Di bawah ini adalah garis kontinum dari nilai total panelis terlatih :



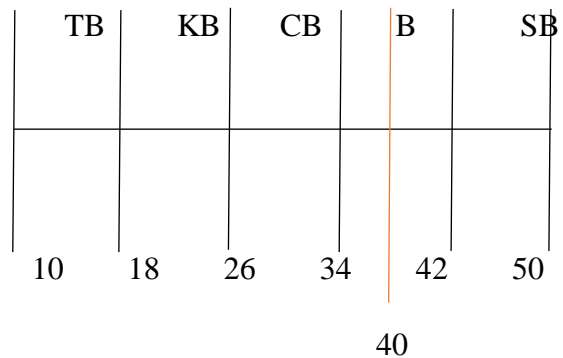
Tabel 3.6

**Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Produk Kurma
Liqueur Sampel 2**

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			1	3					2	8
2	aroma			2	8							2	8
3	rasa			2	8							2	8
4	alkohol			2	8							2	8
5	tingkat kesukaan			2	8							2	8
	TOTAL	1	5	8	32	1	3					10	40

Sumber : Hasil Olahan Penulis , 2022

Berdasarkan hasil data sampel 2 diatas, di dapatkan nilai total 40. Di bawah ini adalah garis kontinum dari nilai total panelis terlatih :



b. Panelis Konsumen

Di bawah ini adalah rumus yang penulis gunakan untuk memperoleh nilai hasil kuesioner dari panelis konsumen :

$$\begin{aligned}
 \text{Nilai Tertinggi} &= \text{Skor tertinggi} \times \text{jumlah} \\
 &\quad \text{Pertanyaan} \times \text{jumlah responden} \\
 &= 5 \times 5 \times 15 \\
 &= 375
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Nilai Terendah} &= \text{Skor terendah} \times \text{jumlah} \\
 &\quad \text{Pertanyaan} \times \text{jumlah responden} \\
 &= 1 \times 5 \times 15 \\
 &= 75
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Ruang Skala} &= \frac{\text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah Rentang Jawaban}} \\
 &= \frac{375 - 75}{5} \\
 &= 60
 \end{aligned}$$

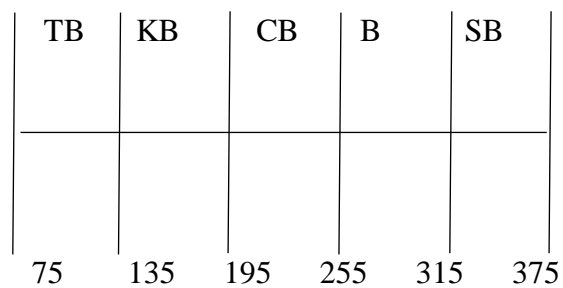
Berdasarkan perhitungan rumus di atas maka rentang nilai kriteria panelis konsumen adalah sebagai berikut :

1. Sangat Baik : 315 – 375
2. Baik : 255 – 315

- 3. Cukup : 195 – 255
- 4. Kurang Baik : 135 – 195
- 5. Tidak Baik : 75 – 135

Berikut adalah garis kontinum untuk panelis konsumen

Gambar 3.2
Garis Kontinum Panelis Konsumen



Tabel 3.7
Hasil Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Produk Kurma
Liqueur Sampel 1

No.	indikator	SB5		B4		CB3		KB2		TB1		Total	
		F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)
1	warna	6	30	5	20	2	6	1	2	1	1	15	59
2	aroma	3	15	5	20			6	12	1	1	15	48
3	rasa	5	25	4	16	3	9	2	4	1	1	15	46
4	alkohol	1	5	4	16	3	9	7	14			15	35
5	tingkat kesukaan	4	20	6	24	2	6	3	6			15	50
	TOTAL	19	95	24	32	10	30	19	38	3	3	75	238

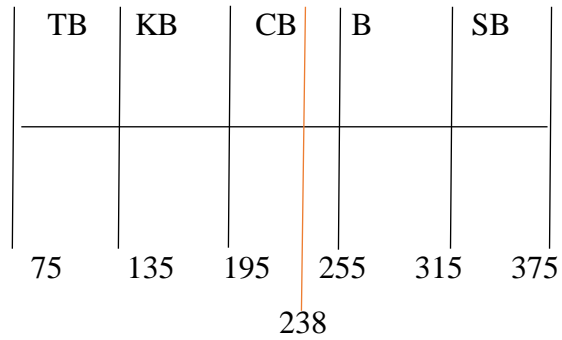
Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Keterangan :

F : Jumlah panelis yang memilih dari tiap nilai

F(x) : hasil kali f dengan nilai item

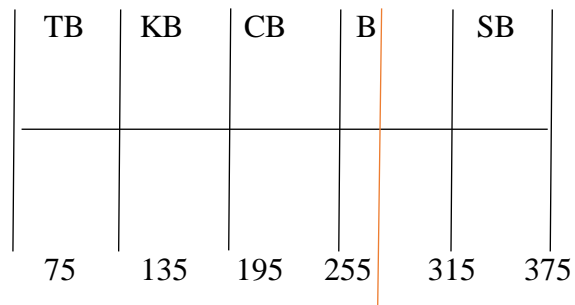
Berdasarkan hasil data sampel 1 di atas, di dapatkan nilai total 238. Dibawah ini adalah garis kontinum dari nilai total panelis konsumen :



Tabel 3.8
Hasil Penelitian Panelis Konsumen Terhadap Produk Kurma
Liqueur Sampel 2

No.	indikator	SB5		B4		CB3		KB2		TB1		Total	
		F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)
1	warna	4	20	6	24			4	8	1	1	15	53
2	aroma	7	35	2	8	2	6	4	8			15	51
3	rasa	10	50	1	4	2	6	2	4			15	58
4	alkohol	6	30	4	16	5	15		0		0	15	46
5	tingkat kesukaan	8	40	1	4	3	9	2	4	1	1	15	49
	TOTAL	35	175	14	32	10	30	19	24	3	3	75	257

Berdasarkan hasil data sampel 1 di atas, di dapatkan nilai total 257. Dibawah ini adalah garis kontinum dari nilai total panelis konsumen :



Berdasarkan hasil pengolahan data diatas menunjukkan bahwa sampel 1 menurut panelis terlatih dan konsumen dirasa cukup baik tetapi masih banyak aspek yang bisa ditingkatkan dari segi alkohol dan aroma. Sedangkan sampel 2 baik menurut panelis terlatih maupun panelis konsumen mengatakan bahwa produk baik yang berarti bahwa sampel ini memiliki rasa kurma yang terasa dan rasa manis yang seimbang, warna coklat cerah tidak keruh, dan aroma kurma yang tercium.

B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan

1. Alat dan Bahan Yang Digunakan

Alat dan bahan penyajian dalam eksperimen ini penulis menggunakan botol kaca atau sering dikenal dengan *swing bottle* sebagai kemasan dari *liqueur* berbahan dasar kurma.

Swing bottle digunakan karena mempunyai bahan kaca yang kuat serta kedap udara untuk menjaga kualitas produk, menghindari kontaminasi zat lain yang tidak diinginkan, serta menjaga kadar alkohol dalam *liqueur* dan disimpan dalam *chiller* agar kaulitas produk tetap terjaga.

2. Waktu dan suhu penyajian

- Waktu
 - 15 November 2021 : panelis melakukan eksperimen pertama
 - 17 November 2021 : panelis melakukan eksperimen kedua
 - 21 November 2021 : Penulis melakukan uji laboratorium
 - 30 November 2021 : penulis melakukan uji panelis konsumen
 - 3 Desember 2021 : penulis melakukan uji panelis terlatih
- Suhu Penyajian

Dalam penyajiannya, penulis merekomendasikan untuk *liqueur* kurma disajikan dalam keadaan *chilled* atau dapat juga dengan menambahkan es batu kedalamnya.

C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya

Tabel 3.9

Biaya Bahan Baku *Liqueur* Berbahan Dasar Kurma Resep 1

No	Bahan	Harga	Satuan	Jumlah	Total
1	<i>Iceland Vodka</i>	Rp.175.000	ml	350ml	Rp. 81.600
2	Kurma	Rp.90.000	kg	200gr	Rp. 18.000
3	<i>Simple Syrup Rosebrand</i>	Rp.65.000	l	10ml	Rp. 650
Total Biaya Resep 1					Rp. 100.250

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Tabel 3.10

Biaya Bahan Baku *Liqueur* Berbahan Dasar Kurma Resep 2

No	Bahan	Harga	Satuan	Jumlah	Total
1	<i>Iceland Vodka</i>	Rp.175.000	ml	300ml	Rp. 70.000
2	Kurma	Rp.90.000	kg	300gr	Rp. 27.000
3	<i>Simple Syrup Rosebrand</i>	Rp.65.000	l	10ml	Rp. 650
Total Biaya Resep 2					Rp. 97.650

Sumber: Hasil Olahan Penulis

1. Biaya Peralatan

Biaya peralatan adalah salah satu peran penting dalam pembuatan suatu produk, ini adalah salah satu hal yang harus dilakukan sebelum membuat suatu produk, kita juga harus mengkalkulasikan peralatan–

peralatan apa saja yang akan diperlukan dalam proses pembuatan produk dan berapa biaya yang akan dikeluarkan untuk mendapatkan peralatan peralatan tersebut.

Tabel 3.11
Biaya Peralatan

No	Nama	Harga	Satuan	Jumlah	Total
1	<i>Paper Filter</i>	Rp. 17.000	box	5 pcs	Rp. 4.250
2	Kapas	Rp. 5.000	box	4 pcs	Rp. 200
3	Perkolator	Rp. 15.000	pcs	1 pcs	Rp. 15.000
4	<i>Scale</i>	Rp. 100.000	pcs	1 pcs	Rp. 100.000
5	<i>Knife</i>	Rp. 55.000	pcs	1 pcs	Rp. 55.000
6	<i>Measured Jug</i>	Rp. 15.000	pcs	1pcs	Rp. 15.000
7	<i>Swing Bottle</i>	Rp. 25.000	pcs	2 pcs	Rp. 50.000
8	<i>Water Pitcher</i>	Rp. 74.500	pcs	1 pcs	Rp. 74.500
Total					Rp. 313.950

2. Penentuan Harga Jual

Tabel 3.12
Biaya Pembuatan *Liqueur* Berbahan Dasar Kurma

No.	Bahan	Jumlah yang dihasilkan	Jumlah yang dibutuhkan	Cost dari jumlah yang dihasilkan	Cost dari jumlah yang dibutuhkan
1.	Resep 1	340 ml	250 ml	Rp. 100.250	Rp.73.713
2.	Resep 2	300 ml	250ml	Rp. 97.650	Rp. 81.375

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Maka menentukan harga jual dari *liqueur* kurma,berikut rincian penentuan harga jual:

Tabel 3.13
Hasil Penentuan Harga Jual Perbotol

No.	Resep	Jumlah	Cost	Profit 60%	Selling Price	Selling Price
1.	Resep 1	250 ml	Rp.73.713	Rp, 44.337	Rp, 117.940	Rp, 118.000
2.	Resep 2	250 ml	Rp. 81.375	Rp. 48.825	Rp. 130.200	Rp. 130.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021