

BAB III

ANALISA DAN PEMBAHASAN

A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen

1. Formulasi Resep




Dalam eksperimen *cappuccino* ini, penulis menggunakan bahan-bahan yang relatif mudah didapatkan. Dalam mempersiapkan produk susu *oat (oatmilk)* penulis membuatnya sendiri, alasan penulis lebih memilih untuk membuatnya sendiri karena susu *oat (oatmilk)* belum beredar di pasaran, kebanyakan penulis menemukan susu *oat (oatmilk)* hanya ada di beberapa toko *online* saja dan selain itu biaya yang dikeluarkan lebih hemat dibandingkan dengan membeli susu *oat instant* yang di jual di toko *online*.





Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen




Dalam eksperimen ini penulis melakukan dua tahapan yaitu, tahapan yang pertama adalah menyiapkan susu nabati (*oatmilk*) dan (*almondmilk*) dan tahapan keduanya adalah pembuatan *cappuccino* dengan susu nabati yang telah di siapkan pada tahapan awal. Setelah menyelesaikan tahap awal pembuatan susu nabati, langkah selanjutnya adalah membuat *cappuccino* menggunakan susu nabati. Pada umumnya seperti proses pembuatan *cappuccino*, biji kopi digiling terlebih dahulu dengan grinder, dimasukkan ke dalam *portafilter*, diekstrak, dan dibuat *espresso* dengan mesin *espresso*. Setelah *espresso* siap, langkah selanjutnya adalah membuat buih susu nabati menggunakan pembuat uap yang terdapat pada mesin kopi hingga berbusa pada suhu sekitar 70 °C. Langkah terakhir adalah menuangkan susu yang sudah dipanaskan ke dalam cangkir *espresso*. *Cappuccino* susu nabati kemudian siap disajikan. Tahapan pada proses pembuatan sesuai dengan resep dan metode pembuatan sesuai dengan standar pembuatan *Cappuccino* secara Internasional ataupun pada umumnya.



Tabel 3.1

Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen (*cappuccino* dengan susu *oat*)

No	Tahapan	Gambar
1	Masukan air dan <i>Rolled Oats</i> ke dalam <i>blender</i> dengan rasio 1:3 lebih banyak air agar menghasilkan <i>Oatmilk</i> yang <i>creamy</i>	 <p data-bbox="836 751 1312 821">Gambar 3.1 Masukkan air dan <i>rolled oats</i></p> <p data-bbox="948 825 1214 850">Sumber : Olahan penulis</p>
2	Tambahkan Gula atau Madu sebagai pemanis secukupnya kedalam <i>blender</i>	 <p data-bbox="865 1241 1279 1272">Gambar 3.2 Menambahkan gula</p> <p data-bbox="948 1276 1214 1304">Sumber : Olahan penulis</p>
3	<i>Blender</i> semua bahan yang telah dimasukan menjadi satu (namun jangan terlalu lama +- 3 menit)	 <p data-bbox="854 1648 1291 1680">Gambar 3.3 <i>Blender</i> semua bahan</p> <p data-bbox="938 1684 1205 1711">Sumber : Olahan penulis</p>

<p>4</p>	<p>Saring untuk memisahkan Zat padat pada cairan</p>	 <p>Gambar 3.4 Saring zat padat Sumber : Olahan penulis</p>
<p>5</p>	<p>Tuang <i>Oatmilk</i> yang sudah di saring tadi kedalam botol dengan tutup</p>	 <p>Gambar 3.5 Masukkan ke dalam botol Sumber : Olahan penulis</p>
<p>6</p>	<p><i>Oatmilk</i> siap di gunakan.</p>	 <p>Gambar 3.6 Outmilk siap digunakan Sumber : Olahan penulis</p>
<p>7</p>	<p>Haluskan biji kopi dengan menggunakan <i>grinder</i> dengan ukuran untuk <i>espresso</i></p>	




		<p>Gambar 3.7 Haluskan biji kopi Sumber : Olahan penulis</p>
8	<p>Masukan kopi kedalam <i>portafilter</i> kemudian <i>tamping</i> dengan menggunakan <i>coffee tamper</i></p>	 <p>Gambar 3.8 <i>Tamping</i> biji kopi Sumber : Olahan penulis</p>
9	<p>Ekstrak kopi tersebut dengan <i>Espresso machine</i> dan buat menjadi 1 <i>cup Espresso</i></p>	 <p>Gambar 3.9 Ekstrak kopi Sumber : Olahan penulis</p>
10	<p><i>Steam Oatmilk</i> hingga menghasilkan <i>foam</i> standar untuk <i>Cappuccino</i></p>	




		<p>Gambar 3.10 <i>Steam oatmilk</i> Sumber : Olahan penulis</p>
11	<p><i>Pouring Oatmilk</i> ke dalam <i>Espresso</i> yang telah di buat sebelumnya</p>	 <p>Gambar 3.11 <i>Pouring oatmilk</i> Sumber : Olahan penulis</p>
12	<p><i>Cappuccino</i> dengan <i>Oatmilk</i> siap di hidangkan</p>	 <p>Gambar 3.12 <i>Cappuccino</i> siap dihidangkan Sumber : Olahan penulis</p>




Tabel 3.2



Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen (cappuccino dengan susu *almond*)

No	Tahapan	Gambar
----	---------	--------

<p>1</p>	<p>Rendam 150 gram <i>almond</i> mentah selama 2 jam menggunakan air mendidih</p>	 <p>Gambar 3.13 Rendam <i>almond</i> Sumber : Olahan penulis</p>
<p>2</p>	<p>Masukan <i>almond</i> yang sudah direndam kedalam <i>blender</i> dan tambahkan air, garam dan gula. Hancurkan <i>almond</i> hingga benar-benar halus dengan menggunakan kecepatan tinggi.</p>	 <p>Gambar 3.14 Hancurkan <i>almond</i> Sumber : Olahan penulis</p>
<p>3</p>	<p>Saring menggunakan <i>nut milk bag</i> hingga semua sarinya keluar. Peras hingga semua airnya keluar dan buang ampas <i>almond</i>.</p>	 <p>Gambar 3.15 Saring hingga sarinya keluar Sumber : Olahan penulis</p>

4	<p>Tuang susu <i>almond</i> yang sudah di saring tadi kedalam botol dengan tutup</p>	 <p>Gambar 3.16 Tuang ke dalam botol Sumber : Olahan penulis</p>
5	<p>Susu <i>almond</i> siap digunakan</p>	 <p>Gambar 3.17 Susu <i>almond</i> siap dihidangkan Sumber : Olahan penulis</p>
6	<p>Haluskan biji kopi dengan menggunakan <i>grinder</i> dengan ukuran untuk <i>espresso</i></p>	 <p>Gambar 3.18 Haluskan biji kopi Sumber : Olahan penulis</p>
7	<p>Masukan kopi kedalam <i>portafilter</i> kemudian <i>tamping</i> dengan menggunakan <i>coffee tamper</i></p>	

		 <p data-bbox="894 583 1252 646">Gambar 3.19 <i>Tamping</i> kopi Sumber : Olahan penulis</p>
8	<p data-bbox="391 762 764 867">Ekstrak kopi tersebut dengan <i>Espresso machine</i> dan buat menjadi 1 cup <i>Espresso</i></p>	 <p data-bbox="902 1077 1243 1140">Gambar 3.20 Ekstrak kopi Sumber : Olahan penulis</p>
9	<p data-bbox="399 1255 756 1360"><i>Steam</i> susu <i>almond</i> hingga menghasilkan <i>foam</i> standar untuk <i>Cappuccino</i></p>	 <p data-bbox="914 1528 1235 1591">Gambar 3.21 <i>Steam</i> susu Sumber : Olahan penulis</p>

10	<i>Pouring</i> susu <i>almond</i> ke dalam <i>Espresso</i> yang telah di buat sebelumnya	 <p data-bbox="849 579 1300 642">Gambar 3.22 <i>Pouring</i> susu <i>almond</i> Sumber : Olahan penulis</p>
11	<i>Cappuccino</i> dengan susu <i>almond</i> siap di hidangkan	 <p data-bbox="878 1052 1268 1146">Gambar 3.23 <i>Cappuccino</i> siap dihidangkan Sumber : Olahan penulis</p>

Sumber : Data Olahan Penulis, 2021

B. Analisa dan Pembahasan Hasil Kualitas Produk *Cappuccino* Menggunakan Susu Nabati

Pada eksperimen ini, penulis melakukan uji lab untuk mengetahui nutrisi yang terkandung dalam sampel susu *oat*. Untuk sampel susu *almond* penulis tidak melakukan uji lab karena untuk kandungan sampel susu *almond* sudah tertera pada kemasan produk. Berdasarkan kandungan nutrisi yang terdapat pada kemasan dari masing-masing susu, susu *oat* memiliki kadar protein yang cukup tinggi sebesar 3,86% sedangkan susu *almond* memiliki kadar protein sebesar 2%. Tetapi, susu *oat* memiliki kandungan lemak yang cukup besar juga sebesar 0,13% sedangkan susu *almond* hanya memiliki kandungan lemak sebesar 3%.

1. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti

Untuk menentukan kualitas produk yang penulis lakukan yaitu menentukannya berdasarkan beberapa aspek, diantaranya adalah:

Tabel 3.3.
Penilaian Organoleptik *Cappuccino* Berdasarkan Aspek-Aspek

No	Aspek	Rata-rata nilai				
		1	2	3	4	5
1	<i>Flavor</i>	Rasa yang hambar dan dominan kopi	Sedikit rasa <i>Milky</i>	Rasa <i>milky</i> yang cukup	Rasa <i>milky</i> yang baik dan sedikit rasa kopi	Rasa <i>milky</i> dan kopi yang baik
2	Aroma	Aroma kopi dan susu tidak keluar	Aroma kopi dan susu tipis	Aroma kopi dan susu cukup	Aroma yang seimbang antara susu dan kopi	Aroma <i>creamy</i> mendominasi dan kopi yang baik
3	<i>Body</i>	Kopi dan susu tidak menyatu dan tekstur <i>clear</i>	Kopi dan susu kurang menyatu	Tekstur yang sedang dan tidak terlalu <i>heavy</i>	Kopi dan susu menyatu dengan baik	Tekstur <i>heavy</i> dari susu dan menyatu baik dengan kopi
4	<i>After Taste</i>	Tidak ada rasa <i>nut</i> dan ada rasa terbakar dari Nabati	Rasa kopi tipis dibandingkan susu nabati	Rasa <i>nut</i> , <i>creamy</i> yang cukup	Rasa <i>café latte creamy</i> , meninggalkan sedikit rasa <i>nut</i>	Rasa <i>nut creamy</i> dari kopi muncul dan seimbang

5	<i>Foam</i>	Busa yang dihasilkan tidak ada	Busa berbuih dan tidak ada busa mikro	Tekstur busa kasar tapi masih ada busa mikro	Tekstur busa cukup lembut dan tercampur merata	Tekstur busa lembut, <i>shiny</i> dan ada busa mikro
---	-------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	--	--

Sumber : Olahan Data Penulis, 2021

Berdasarkan hasil data pada tabel 3.1 dari penilaian beberapa aspek yang telah penulis dapat, untuk mendapatkan nilai 1 – 5 harus mengedapankan aspek-aspek diantaranya adalah:

- Flavor* : Rasa *milky* dan kopi yang baik
- Aroma* : Aroma *creamy* mendominasi dan kopi yang baik
- Body* : Tekstur *heavy* dari susu dan menyatu baik dengan kopi
- After taste* : Rasa *nut creamy* dari kopi muncul dan seimbang
- Foam* : Tekstur busa lembut, *shiny* dan memiliki busa mikro

Dengan memperhatikan aspek-aspek tersebut, pembuatan *cappucino* akan menghasilkan hasil yang maksimal dari segi rasa dan penampilan yang menarik konsumen.

Tabel 3.4.
Hasil Uji Organoleptik Panelis terlatih terhadap *Cappucino* Susu Nabati Sampel Susu *Oat* (n=10) Dalam bentuk skala likert

No	F/n	SK (x=1)	K (x=2)	C (x=3)	B (x=4)	SB (x=5)	Jumlah
1	Flavor					√	5
2	Aroma				√		4
3	Body			√			3
4	After Taste				√		4
5	Foam				√		4

panelis terlatih dan 42 poin dari panelis tidak terlatih, sedangkan susu *almond* mempunyai nilai 18 poin dari panelis terlatih dan 41 poin dari panelis tidak terlatih, *cappucino* dengan sampel susu *oat* sangat disukai dibagian aspek *foam*, *after taste*, dan *body*. Dengan menggunakan susu *oat*, para panelis menyukai *after taste* unik dari rasa susu *oat* yang belum pernah dicoba sebelumnya., Sedangkan *cappucino* dengan sampel susu *almond* memiliki kelebihan di aspek *flavor*, *foam*, dan *after taste*. Dengan menggunakan susu *almond*, para panelis menyukai rasa perpaduan antara susu *almond* dan kopi yang menurut mereka memiliki rasa berbeda dari kopi *cappucino* yang biasa mereka minum.

Hasil akhir menunjukkan bahwa kopi *cappucino* dengan menggunakan sampel susu *oat* lebih disukai oleh konsumen, karena memiliki daya pikat yang menarik dari hasil *foamnya* yang lebih lembut dibandingkan dengan susu *almond*.

C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual

1. Perhitungan Biaya

Dalam pembuatan bahan percobaan ini, penulis menghimbau untuk biaya yang cukup murah karena bahan bakunya sudah tersedia di pasaran. Penulis menggunakan kopi Arabika Gayo Aceh yaitu Rp 180.000 per 1kg. Jika dihitung dalam secangkir kopi *cappucino*, maka anda membutuhkan 20 gram kopi arabika aceh gayo seharga 3.600 rupiah. Untuk bahan susu nabati, biayanya berbeda-beda untuk setiap susu yang digunakan. Perhitungan biaya dijelaskan pada Tabel 2.13. Tabel 2.14. Penulis menghitung biaya pembuatan kopi *cappucino*. Dimana biaya yang timbul sebesar Rp 8.006 untuk membuat kopi *cappuccino* susu *oat* dan Rp 13.840 untuk membuat kopi *cappuccino* susu *almond*.

Penentuan Harga Jual

Penulis menggunakan minimum persentase keuntungan, yaitu 75% untuk menentukan harga jual *cappucino* dengan susu nabati.. Dengan demikian, harga jual kopi *cappucino* yang dikeluarkan untuk sampel *oat milk* adalah 14.010 rupiah, dibulatkan menjadi 15.000 rupiah. Untuk sampel susu *almond*, jumlahnya Rp 24.220 dibulatkan menjadi Rp25.000 , Dimana harga tersebut masih berada

pada posisi terjangkau dan murah dibandingkan harga cappuccino menggunakan susu nabati atau produk sejenis di kedai kopi lainnya