

BAB III

ANALISA DAN PEMBAHASAN

A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen

1. Formulasi Resep

Hasil yang di dapat dari kualitas produk hasil eksperimen pembuatan *fruit wine* dari buah naga merah, berdasarkan data yang sudah di akumulasi kuisisioner yang sudah di sebarakan kepada 2 panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih yang paling banyak diminati dari aspek rasa, warna dan aroma, standar resep ke-1 merupakan resep yang paling banyak diminati. Penggunaan ragi dalam proses fermentasi sangat mempengaruhi hasil dari produk, opini panelis dalam pemilihan ragi pada resep sampel 1 yaitu bahwa ragi *saccharomyces bayanus* memang akan menghasilkan hasil fermentasi yang lebih *netral* dari aroma yang tidak terlalu menyengat rasa yang lebih *light bodied*, dan hasil warna yang tidak merubah dari warna buah naga merah itu sendiri.

2. Karakteristik Panelis

Setelah melakukan uji coba memberikan kuesioner kepada 3 para panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih untuk mengetahui penerimaan orang- orang dan kelayakan dari hasil produk *fruit wine* buah naga merah. Pada pembagian kuesioner penulis memberikan kepada orang dewasa dengan rentan umur 21+ dikarenakan selain mengikuti peraturan pemerintah bahwa konsumen minuman beralkohol harus berumur 21+ tahun dan indra penciuman dan perasa masih dianggap lebih bagus.

3. Hasil Kualitas Produk eksperimen

Hasil dari penilaian kualitas produk *fruit wine* buah naga merah dari aspek subjektif ialah hasil perhitungan nilai kuesioner yang diperoleh dari panelis terlatih yang sudah memahami karakteristik dan proses pembuatan *fruit wine*. Penilaian hasil produk tersebut dari rasa, aroma, warna dan keasaman/*acidity* dari *fruit wine* buah naga merah membantu penulis dalam memutuskan resep ke -1 yang paling diminati dan mengetahui tingginya minat kesukaan dari *fruit wine* buah naga merah. Sedangkan hasil dari penilaian panelis tidak terlatih membantu dalam penilaian daya jual penerimaan kepada masyarakat umum.

Aspek objektif yang diambil dari hasil uji laboratorium pada sampel ke-1 ialah bahwa kandungan alkohol, gula dan keasaman/*acidity* dari *fruit wine* buah naga merah yaitu alkohol 1,7%, Gula 6,4% dan 0,05g.

4. Karakteristik Organoleptik dan Uji Inderawi Peneliti

Berdasarkan hasil dari penilaian panelis terlatih sampel ke-1 yang menggunakan ragi *saccharomyces bayanus* menghasilkan hasil fermentasi yang lebih *netral* dari aroma yang tidak terlalu menyengat rasa yang lebih *light bodied*, dan hasil warna yang tidak merubah dari warna buah naga merah itu sendiri.

B. Tinjauan perhitungan Biaya dan Perhitungan Harga Jual

1. Perhitungan Harga jual

a) Biaya Bahan Baku

Pada perhitungan biaya bahan baku yang sudah di paparkan penulis di sebelumnya, penggunaan biaya bahan baku pada sampel ke-1 dianggap cukup mahal di bandingkan pada sampel ke-2, yaitu : sampel ke-1 Rp 47.024 > sampel ke-2 Rp 33.824

b) Biaya Peralatan dan Perlengkapan

Pada pembuatan fermentasi *fruit wine* ini, penulis menggunakan peralatan yang cukup terjangkau dalam pemilahan peralatan, dengan modal di bawah Rp 500.000,- yaitu, Rp 491.000,- dapat membuat fermentasi *fruit wine*.

c) Penentuan Harga Jual

Pada penentuan harga jual penulis menghitung dalam kemasan 250 ml dengan perhitungan *cost beverage* 30% dan *selling price* 100%
Sehingga mendapatkan jika penentuan harga jual pada sampel ke-1 seharga Rp 116.212 dan jika menggunakan sampel ke-2 seharga Rp 72.212.