

KARAKTERISTIK WINE SALAK YANG DI PRODUKSI DI KABUPATEN KARANGASEM DAN KABUPATEN TABANAN

I NYOMAN WIRATNAYA

inwiratnaya@gmail.com

I NYOMAN RINALA

rinalanyoman@yahoo.com

I WAYAN ADI DARMAWAN

Program Studi Manajemen Tata Hidangan

Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali

Jl. Dharmawangsa, Kampial, Nusa Dua Bali, Telp : (0361) 773537

ABSTRACT

Indonesia as a Tropical Country has a diversity of fruits with high aesthetic values, recorded several fruits such as Pineapple, apple, orange, mango, jackfruit, papaya, rambutan, zalacca, and others. From the diversity of fruits that are many in Indonesia are zalacca (Salacca). Fruit salak is a native Indonesian fruit that is remembered by the community, including Balinese salak which is a type of zalacca which is loved by the people because it tastes sweet, the fruit is thick and yellow, the seeds are small and have small scales on the fruit skin. Salak products in Bali Province continue to increase as souvenirs but can be processed into wine products. Sibetan Village Karangasem Regency, Bali Province is famous for its salak Bali. According to Suter (1988: 23) there are 10 local Balinese salak cultivars, among others, white zalacca, granulated sugar, and salak bogor. Based on observations of fruit morphology in the color of the physical arrangement of the shape and size of fruit, while salak hut, jackfruit zalacca, pineapple bark, copying bark, coconut bark, and salak boni are rather difficult to distinguish between salak one and the other salak. The most salak produced in Karangasem Regency is Jackfruit snake with fruit characteristics that have a round shape, medium size, blackish brown, milk-colored flesh, sweet flavor rather tight and there is a smell like jackfruit. Salak is mostly produced in Karangasem, precisely in Sebetan Village, the results obtained are abundant at the time of the salak harvest, which are sold at a low price rather than being stored for a long time and decaying. preserving it like zalacca into wine. Wine is a type of processed salak which has a high selling price for other types of processed products. As well as covering the international market because of the taste of wine that is commonly accepted by consumers throughout the World. In general, people know that wine is made from

grapes but salak can be made into wine known as Fruit wine. Fruit wine is a fermented alcoholic beverage and all types of wine. an example of fruit wine is salak wine. While in Cepaka Village in Tabanan Regency is a production of salak wine, whose basic ingredients come from Sibatana, while the two ingredients are the same but the results are different. Identifying the same problem with salak with different production sites, the wine yield will be different. Problem Formulation: What is the wrong wine characteristic produced in Karangasem Regency with salak wine produced in Tabanan Regency? Types and Data Source Qualitative Data and Quantitative Data: Primary and Secondary Data Sources Organoleptic Test: Organoleptic Test According to Hartle (2017: 78) describes the basic steps in assessing having 2 bases, namely: 1. Sweetness, 2. Acidity (acidity), 3. Tannin (shoe), 4. Alcohol level (alcohol level), 5. Body (density), 6. Flavor and Flavor intensity (sense of intensity of feeling), 7. The final fin (long and final). Whereas according to Robert Joseph and Margaret Rand (2000: 80) mention there are 6 basic characters in assessing wine, namely 1. Fruit, 2. Alcohol, 3. Acidity (acidity), 4. Sweetness (sweetness), 5. Tannin (tight), 6. Body (density)

Keywords: Local fruit, fruit wine, organoleptic test

PENDAHULUAN

Indonesia negara di tropis dikenal keaneka ragaman buah dengan nilai eksotika yang tinggi, seperti nanas, apel, jeruk, mangga, salak, nangka, pepaya, rambutan, dll. Salah satu jenis buah buahan yang banyak tumbuh di Indonesia adalah salak (*Salacca Zalacca*) buah asli Indonesia, salak Bali salak yang sangat digemari oleh masyarakat dijadikan oleh-oleh bagi para wisatawan yang pergi ke Bali. Salak yang terkenal adalah yang berasal dari Sibatana, Kabupaten Karangasem Provinsi Bali. Menurut suter (1988:23) terdapat 10 kurtival salak di Bali, salak putih, salak gula pasir, salak Bogor yang dapat dibedakan berdasarkan morfologi buahnya dalam hal warna, susunan fisik, bentuk, ukuran buah, sedangkan salak biasa, salak gondok, salak nangka, salak nanas, salak penyalin, salak kelapa, dan salak boni, sulit di bedakan. Varitas salak Karangasem adalah salak

nangka cirinya bulat lonjong berukuran sedang, warna coklat kehitaman, daging berwarna kulit susu, rasa manis agak sepat, aroma mirip buah nangka, salak nangka varitas salak terbanyak di desa Sebetana Kabupaten Karangasem, memiliki harga yang lebih rendah dengan salak gula pasir. Desa Sebetana memiliki luas wilayah sekitar 150 hektar. Sekitar 70% Wilayah Desa Sibatana sebagai pertanian salak, sekitar 1,5% digunakan menanam salak gula pasir, sekitar 70% ditanami salak nangka dan salak nanas dengan hasil kira-kira 675 ton setiap tahunnya. Produksi buah salak begitu melimpah permintaan tetap, mereka menjual dengan harga rendah dari pada budak di pohonnya petani memiliki terobosan baru dengan mengubah buah salak menjadi produk makanan dan minuman yang mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi. Beberapa alternatif yang diambil karena bertahan hanya 5-10 hari seperti mengolah salak menjadi wine, seperti keripik salak, dan

mengolah menjadi wine salak dengan cita rasa yang lazim diterima oleh konsumen seluruh dunia. Pada umumnya wine terbuat dari buah anggur dan berbagai jenis buah buahan lainnya, wine yang dari salak disebut fruit wine salah satu contohnya fruit wine terbuat dari salak, wine salak salah satu minuman beralkohol khas Bali selain Berem Bali, selain di Bebandem kabupaten Karangasem, wine salak diproduksi juga di Desa Cepaka Kabupaten Tabanan buah salak berasal dari Kabupaten Karangasem Desa Bebandem. Desa Sibetan dengan laus 15,25 meter persegi ketinggian 400-500 meter diatas permukaan laut, kemiringan sekitar 3-45% mengarah ke arah selatan curah hujan pertahun rata-rata 200 s/d 300 mm, suhu udara minumum 23 derajat celcius dan maxsium 26 dejarat celcius. Sebentara desa Cempaka Terletak di Kabupaten Tabanan luas wilayah 2733.06 hektar, daerah landai, ketinggian 200 s/d 300 meter diatas permukaan laut dengan kemiringan 2-40% dengan rata-rata curah hujan pertahun 2.6 mm, rata-rata suhu pertahun 25% derajat celcius. Harga sebotol wine salak cukup terjangkau di karangasem 200 ribu harga perbotol, di Tabanan dengan harga 150 rb perbotol, hasil wawancara dengan Bapak Made Arsana selaku pengelola Wine Salak di Desa Sibetan Karangasem, rasa wine salak memiliki aroma rasa buah buahan yang tidak terlalu manis dan tidak terlalu asam, warna wine salak adalah kuning pucat, wawancara yang di lakukan dengan ibu Ayu Rusmini Loka Wati sebagai mpemilik wine salak di Tabanan memiliki aroma rasa buah yang memiliki manis

yang tinggi dan tidak terlalu asam, warna kuning keemasan

METODE PENELITIAN

Metode penelitian menggunakan metode konperatif dan menggunakan uji organoleptik yaitu mengadalisa karakter wine salak di Desa Bebandam, Kabupaten Karangasem dan di Desa Cempaka, Kabupaten Tabanan. Teori yang digunakan dasar dalam menilai wine menurut Robert Joseph dan Margareth Rand pada bukunya Kiss Guied to wine mengenai karakteristi wine, menurut Hartle (2002:78) memaparkan langka langkah dasar menilai dasar wine : sweetness (rasa manis), acidity (keasama), tannin (Sepet), Alcohol level (kadar alcohol), Body (kepekaan), Flavor and Flavor Intensity (rasa Intenist Rasa). Sedangkan menurut Robert Joseph dan Maegareth Rand (2000:80): fruit. Alcohol, Acidity, Sweetnees, Tannin, Body.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian minuman, merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan karena tubuh manusia memerlukan cairan untuk kehidupannya. Berfungsi untuk menghilangkan rasa haus dan menambah tenaga, karena suatu kebutuhan bagi tubuh. Jenis minuman yang dijual dan di komersilkan diberbagai tempat seperti menurut Lumanauw (2001.25) pengertian minuman: merupakan salah satu produk penting yang dijual di bar atau restoran sebagai penawar dahaga dan untuk membangkitkan selera makan. Menurut Atmojo(2004:21) pengertian minuman yaitu segala bentuk cairan yang pada umumnya masuk tubuh kita melalui

mulut kecuali obat dan sirup. Setiap cairan yang dapat diminum (drinkable liquid). Dari kedua hal tersebut dapat ditarik kesimpulan minuman adalah cairan yang diminum untuk dikonsumsi oleh manusia kecuali obat-obatan sebagai penawar dahaga yang dapat dijual dan dikomersilkan di berbagai tempat seperti restoran, bar, dan kedai-kedai minuman.

Jenis minuman menurut Lumanauw (2000:6) mengatakakan bahwa terbagi dalam 2 (dua)

non alkohol dan alkohol drink non alkohol (minuman tanpa kadar alkohol). Dapat diklasifikasikan lagi menjadi beberapa bagian a). Fruit jus yang diambil dengan cara merubus dan memeras buah segar, b). Milk semua merupakan suatu minuman yang di kategorikan yang mengandung protein, lemak, gula, garam, dan vitamin, c). sirup larutan gula dan air, larutan fruit jus, gula, pewarna dan perasa, d). Squash adalah minuman yang terdiri atas fruit jus dengan irisan kecil buah (daging buah) e). Natural mineral water berasal dari mata air, arti fisial mineral water minuman ini ditambahkan karbondioksida ke dalam air, f). Coffe sejenis minuman yang berasal dari biji kopi yang sudah ditubuk sebelum diseduh, g). Tea minuman yang di proses dari daun teh murni yang dicampur dengan batang dan bunga, h). Chocolate dibuat dari biji kakao dan ditambahkan gula dan juga bisa disebut dengan slai chocolate.

Alcoholic Beverage (minuman alkohol) dapat juga di klasifikasikan menjadi beberapa jenis yaitu, a). Beer dapat diartikan sebagai minuman beralkohol yang ebrisi karbondioksida

dibuat dari barle, hope, sugar, water, yeast dan ditambah finnigs, b). Spirit yaitu sebagai minuman beralkohol yang dibuat melalui penyulisan cairan yang telah difermemntasi jenisnya whisky, brandy, rum, gin, vodkha, c). Liqueur, pada perinsipnya liqueur dibuat dengan campuran suatu spirit dengan satu atau beberapa aroma (perasa) dan zat-zat pemanis, aroma, rasa dan warna dari berbagai jenis liqueur ini didapatkan dari jenis buah buahan dan tanaman yang dipakai sebagai pencampuran. Ada dua jenis liqueur yaitu under propriety dan under Generl Brand, d). Wine adalah minuman beralkohol yang dihasilkan dari peragian buah anggur, jenis wine: natural still wine, sparkling wine, fortified wine, aromatic wine. Pengertian wine, wine merupakan minuman beralkoh yang dibuat dengan cara fermentasi (grappes) wine biasanya menggunakan 10 sampai 15 % alkohol yang terkandung didalamnya. Istilah wine dipergnakan hanya untuk jenis minuman yang dihasilkan dari proses fermentasi dari buah anggur atau grape karena jika dalam proses ini menggunakan buah jenis lainnya nama produknya (wine nya) ditambahkan dengan nama buah tersebut di bagian depan kata wine seperti apple wine: merupakan wine dari fermentasi buah apel, stoberi dari fermentasi dari buah stoberi,raish wine atau brem yang terbuat dari fermentasi beras, wine merupakan minuman yang didapat dari peragian (sari buah anggur segar).

Klasifikasi wine, table wine atau natural still wine proses fermentasi wine ini terjadi secara alami dan karbondioksida

yang terbentuk tersebut dibiarkan terlepas dengan fermouth jenis ini tawan dari (salah satu ciri dari table) wine adalah fortified wine, wine ini rasanya sangat tidak mengandung cO2, kandungan alkohol sekitar 14% disebut dengan natural wine dikemas dalam botol yang ditutup dengan gabut dan dibungkus lagi dengan silver foil dan table wine, dapat dikelompokkan dalam 3 warna: a). Red wine, wine ini dihidangkan pada suhu 18% celcius, b). White wine dibuat dari hasil fermentasi white grape atau red grape wine ini berwarna putih kekuningan meliputi anggur yang berwarna putih sampai anggur yang berwarna keemasan, dibuat dengan peragian buah berwarna gelap atau dark grape atau buah anggur clean grape. c). Rose wine anggur yang berwarna jambu atau pink dibuat hasil fermentasi peragian black atau red grape.

Sparkling wine

Sparkling wine adalah wine yang masih mengandung CO2 terjadi dari kombinasi dengan 2,5% gula di tambah CO2 dengan kadar alkohol 14% atau kurang, kandungan karbondioksida merupakan ciri khas dari sparkling wine yang terkenal adalah champagne dari Prancis

Fortified wine

Merupakan wine natural still wine yang diperkuat dengan cara penambahan brandy atau spirit buah anggur yang dapat menghentikan proses fermentasi alami dan dapat menghentikan kadar alkohol anggur menjadi 16% sampai 21% fortified wine ada yang memiliki rasa kentang manis (sweet), sedang (medium), tawar (dry).

Aromatic wine

Merupakan wine yang sering disebut

dengan fermouth jenis ini tawan dari fortified wine, wine ini rasanya sangat kering/getir, pait yang berawal dari ramuan (hap in spaisi) yang ditambahkan didalamnya, anggur ini dapat berwarna putih dan berwarna merah dengan alkohol 15-20%

Karakteristik wine

Karakteristik wine memiliki beberapa bagian yang sensitif seperti rasa pahit, kecut, serta manis

Pengertian wine salak

Menurut handoyo (2007:17) mengatakan fruit wine adalah minuman yang dibuat dengan berbagai macam buah buahan dan pembuatan juga melalui proses fermentasi: menurut wikipedia diakses pada (<http://id.m.wikipedia.org/wiki/anggurminuman>) menyatakan fruit : fruit wine atau buah anggur atau fermentasi minuman alkohol yang dibuat dari segala jenis buah selain buah anggur (bahan dasar wine pada umumnya), seperti contohnya fruit wine adalah wine salak, menurut ibu Ayu Rusmini Lokika Wati dan bapak Made Arsane mengatakan bahwa :wine salak itu adalah fermentasi dari buah salak, sehingga dikatakan dalam fruit wine karena dibuat dari fermentasi buah-buahan selain buah anggur.

1.) Salak Bali, menurut Krisnawiyanti (2008:18) salak Bali memiliki daging buah yang tebal dan warna yang putih kekuningan, rasa manis, tekstur daging yang renyah, biji salak Bali berukuran kecil biasanya berjumlah 1-2 pada setiap buah. Bentuk tanaman tengah pada pohon dengan tinggi 5-7 meter, buah salak dapat dipanen setelah umur 6 bulan setelah bunga mekar. Ditandai sisik telah

jarang, kulit warna buah merah kehitaman atau kuning tua dan bulu-bulunya telah hilang, ujung kulit buahnya (bagian buah yang meruncing) terasa lunak bila di tekan. Dalam satu tandan masaknya buah salak tidak seragam. Umumnya buah yang masak terlebih dahulu adalah bagian ujung, oleh sebab itu pemetikan buah salak secara berkala. Menurut Fransiskus (2010:14) salak dengan nama ilmiah *Sallaca* memiliki klasifikasi taksonomi sebagai berikut: kerajaan (*plantae*), divisi (*Magnoliophyta*), Kelas (*liliopsida*), Ordo (*Arecales*), Famili (*Areceaceae*), Spesies (*Sallaca zalacca*).

2.) Salak Bali pada umumnya diubah menjadi panganan kas lokal bali untuk meningkatkan daya tahan lama dan meningkatkan nilai jual salak Bali. Menurut Anonimus (2005:57) hasil pengolahan salak Bali berupa a.) Manisan panganan kas yang diolah dengan cara merendam larutan gula teknik pengawetan makanan dengan gula, b.) Asinan panganan kas yang diolah dengan perendaman didalam larutan gula, cuka, dan cabe salah satu teknik pengawetan makanan bercita rasa segar, c.) Dodol panganan lokal yang dibuat dengan gula yang berjumlah banyak menghasilkan panganan yang kas Bali, d.) Wine sejenis minuman beralkohol paling tua yang dibuat secara fermentasi yang dibuat dengan berdasarkan jenis buah salak. Adapun wine salak yang digunakan dalam penelitian ini adalah wine salak yang di produksi di Karangasem dengan nama salak wine, wine salak yang di produksi di Tabanan dengan nama Bali Wine

Hasil Eksperimen Pembahasan

Wine salak Menurut Bapak Made Arsana yang di produksi di Karangasem tempat produksi wine salak di Karangasem beralamat di Banjar Desa Sebetan, Kabupaten Karangasem.. Latar belakang pembuatan wine salak. Salak wine adalah salak yang di produksi di Karangsem adalah untuk membantu para petani salak mengatasi anjloknya harga buah salak pada saat buah salak panen raya dan berlimpah, sementara permintaan pasar dikatakan tetap sama. Dengan mencoba membuat wine dengan bahan dasar wine salak. Wine salak produksi Karangasem namanya adalah Salak wine yang didapatkan dari para petani salak di sekitar perkebunan para petani salak

Wine salak yang di produksi di Tabanan, tempat produksi wine salak yang di Kabupaten Tabnan yang beralamat di jalan.raya Kapal Munggu, nomber 68 Banjar Lalang, Desa Cempaka Kecamatan Kediri Kabupaten Tabanan. Latar belakang pembuatan wine salak awal mulanya tahun 2000 ibu ayu Rusmini Lokika Wati pergi ke negara Jerman dan melihat orang membuat wine dari apel, kemudian terinspirasi ingin membuat wine dari buah buahan lokal yang ada di Bali. Selain itu juga ingin membantu para petani mengatasi anjloknya harga salak pada saat panen raya tiba. Adapun wine salak yang di produksi di Kabupaten Tabanan adalah Bali wine salak. Wine salak yang dibuat di Kabupaten Tabanan menggunakan bahan dasar salak yang langsung didapatkan dari petani di Desa Sebetan Karangasem. Memiliki ciri khas tersendiri, kandungan airnya banyak, perpaduan manis dan asam di kandungan

salak bali cocok dijadikan wine

1. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan wine salak Proses pembuatan wine salak dibutuhkan dalam proses pembuatan wine salak di Karangasem dan di Tabanan bisa dikatakan sama: a). Pengepresan atau mesin penggiling yaitu untuk memnggiling atau mengepres buah salak menjadi cairan atau jus salak, b). Perentor alat untuk proses fermentasi, c). Mesin penutup botol untuk menutup botol untuk siap dikemas

2. Bahan pembuatan wine salak Bahan yang digunakan dalam pembuatan wine salak di Karangasem dan di Tabanan dinyatakan sama: buah salak Sibetan Bali, asam sitrat, air, gula, enzim amilase, senzim paktinase, bentonik, metabisolfit, filter 10,1 dan 0.45 mikron, yeast wine

3. Prosedur pembuatan wine salak prosedur pembuatan wine salak di Karangasem dan di Tabanan

- a. Rendam buah salak yang sudah dikupas lalu rendam dengan enzim amilase dan enzin paktinase tambahkan air dengan perbandingan 1kg salak Bali berbanding 1 liter air kurang lebih 18 jam
- b. Setelah itu membuat starter wine dengna cara buah salak ditambahkan air dengan perbandingan 1 liter dengan 1 liter lalu dihaluskan ditambah asam sitrat untuk mengatur pH menjadi 3,7. Kemudian di pasteurisasi dengan suhu 90 C selama 5 menit selanjutnya tambahkan yeast wine 5 gram/liter lalu di inkubasi dalam suhu ruangan selama 1 hari
- c. Salak yang direndam denga enzim amilase dan enzim paktinase yang

sudah direndam selama 18 jam, lalu dihaluskan kemudian dilakukan pengecekan dan pengaturan dengan asam sitrat sampai pH 3,7 dan pengaturan kadar gula 20% brix (jumlah zat pada semua yang larut setiap 100 gram) dengan menggunakan hand refractometer

- d. Sari buah salak selanjutnya ditambah dengan starter wine 10% (volume yang dibuat sebelumnya dengan sari buah salak).
 - e. Kemudian di permentasi pada suhu 22,5 derajat celcius selama 18 hari pada permentor.
 - f. Setelah itu permentasi dihentikan dengan menambahkan larutan metabisulfit 200-300 ppm dan didiamkan selama 2 jam.
 - g. Selanjutnya wine salak muda yang dihasilkan dituakan atau aging pada wadah yang steril.
 - h. Selanjutnya penuaan/aging selama 6 bulan.
 - i. Menjelang penuaan berakhir ditambah bentonik khus wine pada konsentrasi (0,5ppm/0,00005% brix/ volume untuk penjernihan).
 - j. Sebelum dibotolkan wine di filtrasi secara bertingkat dengan filtrasi 10 mikron, 1 mikron, lalu 1,45 mikron wine siap di botolkan
4. Metode kerja Penelitian ini menggunakan uji organoleptik untuk mendapatkan perbandingan karakter wine salak perbandingan antara wine salak yang di produksi di Karangasm dengan yang di produksi di Tabanan dengan perlakuan variabel seperti berikut
- a. Wine A : wine salak yang di

produksi di Kabupaten Karangasem

b. Wine B : wine yang di produksi di Kabupaten Tabanan

Adapun langkah – langkah kerja yang dilakukan adalah sebagai berikut

1. Menyiapkan form uji organoleptik penilaian terhadap karakteristik kedua wine yang akan diisi oleh panelis sebanyak 18 orang

2. Menyiapkan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pengujian yang dilakukan sesuai dengan variable yang sudah ditentukan

3. Menejelaskan langkah kerja serta tata cara pengisian angket kepada seluruh panelis

4. Melakukan pengujian terhadap kedua sampel wine untuk memperoleh hasil yang diinginkan

5. Mengumpulkan semua angket yang telah diisi oleh panelis untuk selanjutnya dapat dilakukan analisis data

Persiapan alat dan bahan keperluan untuk uji organoleptik

a). Wine glass untuk menghidangkan wine, b). Water goblet untuk menghidangkan ice water atau water, c). Wine stand cooler/stand buket untuk mendinginkan wine

Persiapan bahan keperluan untuk uji organoleptik

1. Salak yang di produksi di Kabupaten Karangasem, dan wine salak yang di produksi di Kabupaten Tabanan dan mineral water

2. Objek yang diamati pengamatan yang dilakukan adalah secara uji organoleptik dalam uji yang di lakukan dengan uji deskriptif terhadap sweetness, body, tannin, smell, colour, acidity, flavour

dan length yang di produksi di Kabupaten Karangasem dengan Kabupaten Tabanan.

Adapun uji organoleptik yang diamati meliputi

a. Sweetness

Low: kadar manis saat dirasakan di mulut tidak begitu terasa Medium: kadar manis cukup saat dirasakan di mulut High: kadar manis sangat terasa di mulut

b. Acidity

Low: kadar keasaman tidak begitu terasa Medium: kadar keasaman cukup terasa di mulut High: kadar keasaman sangat terasa di mulut

c. Tannin

Low: tidak terlalu sepat di mulut Medium: cukup terasa sepat saat dirasakan didalam mulut High: sangat terasa sepat saat dirasakan didalam mulut

d. Body

light: terlihat jernih dan terang Medium bodied: terlihat lebih pekat namun tetap terang High: terlihat paling pekat

e. Flavour

Fruit: terasa buah-buahan Floral: terasa bunga-bungan Herb/spice: terasa rempah-rempah Earth: terasa seperti aroma tanah Other flavour: mengandung rasa lain

f. Smell

Fruit: aroma buah-buahan Floral: aroma bunga-bungan Herb/spice: aroma rempah-rempah Earth: aroma seperti tanah Other flavour: tercium aroma lain

g. Colour

Pale yellow: kuning pucat

Golden yellow: kuning keemasan yang di produksi di Kabupaten Tabanan, ini dilakukan oleh 18 orang panelis

Light yellow: kuning jernih diantaranya adalah 8 orang praktiksi, 6 orang akademisi dari STP Nusa Dua Bali dan 4 orang penikmat wine, hasil mengujian.

h. Length

Short: rasa yang ditinggalkan sangat sebentar dan langsung hilang

Average: rasa yang ditinggalkan cukup lama di mulut

Long: rasa yang ditinggalkan di mulu terasa lama

Uji Uragaoleptik

Uji Urganoleptik digunakan untuk menguji sampel wine salak yang di produksi di Kabupaten Karangasem dan beberapa perbedaan dan persamaan sesuai penilaian panelis.

Tabel 1

Sumber hasil Uji Organoleptik 2018 Perbandingan bedasarkan pada uji organoleptik antara produksi wine salak di Kabupaten Karangasem dan Kabupaten Tabanan dan masing masing memiliki beberapa perbedaan dan persamaan sesuai penilaian panelis.

NO	Variable	Penilaian	Uji organoleptik Kabupaten Karangasem	Uji organoleptik Kabupaten Tabanan
	<i>Sweetness</i>	<i>Low</i>	10	2
		<i>Medium</i>	6	6
		<i>High</i>	2	10
	<i>Acidity</i>	<i>Low</i>	8	7
		<i>Medium</i>	7	5
		<i>High</i>	3	6
	<i>Tannin</i>	<i>Low</i>	10	12
		<i>Medium</i>	7	5
		<i>High</i>	1	1
	<i>Body</i>	<i>Light</i>	16	3
		<i>Medium Body</i>	2	11
		<i>Full Body</i>	0	4
	<i>Flavour</i>	<i>Fruit</i>	15	13
		<i>Floral</i>	1	3
		<i>Herb / Spice</i>	1	1
		<i>Earth</i>	0	1

		<i>Other Flavour</i>	1	0
	<i>Smell</i>	<i>Fruit</i>	16	7
		<i>Floral</i>	2	3
		<i>Herb / Spice</i>	0	4
		<i>Earth</i>	0	3
		<i>Other Smell</i>	0	1
	<i>Colour</i>	<i>Pale Yellow</i>	11	0
		<i>Golden Yellow</i>	0	17
		<i>Light yellow</i>	7	1
	<i>Length</i>	<i>Long</i>	4	5
		<i>Average</i>	5	8
		<i>Short</i>	9	5

Karakteristik yang diprduksi di jumlah persentase dari masing masing Kabupaten Karang asem dan Kabupaten karakteristik wine salak tersebut adalah Tabanan yang menjadi obyek penelitian sebagai berikut yang memiliki cita rasa yang sama. Rumus = hasil penilaian dari setiap Analisis prganolaptik berdasarkan data indikator $\times 100\%$ yang di peroleh dari hasil uji organplaptik Jumlah panelis dengan menggunakan teknik analisis data Maka dapat di peroleh rekapitulasi diskriptif, komparatif yang dilakukan oleh uji organoleptik anatar wine salak yang penulis terhadap 2 sampel wine salak di poduksi di karangasem dan wine salak diujikan oleh 18 orang panelis. Hasil yang di produksi di Tabanan, dapat di lihat rekapitulasi pada kedua wine yang di uji di tabel 2 dapat menggunakan rumus untuk mencari

No	Variable	Penilaian	Sampel		Perbandingan	
			Wine salak Karangasem	Wine salak Tabanan	Wine salak Karangasem	Wine salak Tabanan
1	<i>Sweetness</i>	<i>Low</i>	10 (56%)	2 (11%)	<i>Low</i>	<i>High</i>
		<i>Medium</i>	6 (33%)	6 (33%)		
		<i>High</i>	2 (11%)	10 (56%)		

2	<i>Acidity</i>	<i>Low</i>	8 (44%)	7 (39%)	<i>Low</i>	<i>Low</i>
		<i>Medium</i>	7 (39%)	5 (28%)		
		<i>High</i>	3 (17%)	6 (33%)		
3	<i>Tannin</i>	<i>Low</i>	10 (56%)	12 (67%)	<i>Low</i>	<i>Low</i>
		<i>Medium</i>	7 (39%)	5 (28%)		
		<i>High</i>	1 (6%)	1 (6%)		
4	<i>Body</i>	<i>Light Body</i>	16 (89%)	3 (17%)	<i>Light Body</i>	<i>Medium Body</i>
		<i>Medium Body</i>	2 (11%)	11 (61%)		
		<i>Full Body</i>	0 (0%)	4 (22%)		
5	<i>Flavour</i>	<i>Fruit</i>	15 (83%)	13 (72%)	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>
		<i>Floral</i>	1 (6%)	3 (17%)		
		<i>Herb/Spices</i>	1 (6%)	1 (6%)		
		<i>Earth</i>	0 (0%)	1 (6%)		
		<i>Other Flavour</i>	1 (6%)	0 (0%)		
6	<i>Smell</i>	<i>Fruit</i>	16 (89%)	7 (39%)	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>
		<i>Floral</i>	2 (11%)	3 (17%)		
		<i>Herb/Spices</i>	0 (0%)	4 (22%)		
		<i>Earth</i>	0 (0%)	3 (17%)		
		<i>Other Smell</i>	0 (0%)	1 (6%)		
7	<i>Colour</i>	<i>Pale Yellow</i>	11 (61%)	0 (0%)	<i>Pale Yellow</i>	<i>Golden Yellow</i>
		<i>Golden Yellow</i>	0 (0%)	17 (94%)		
		<i>Light Yellow</i>	7 (39%)	1 (6%)		
8	<i>Length</i>	<i>Long</i>	4 (22%)	5 (28%)	<i>Short</i>	<i>Average</i>
		<i>Average</i>	5 (28%)	8 (44%)		
		<i>Short</i>	9 (50%)	5 (28%)		

Sumber hasil uji organoleptik 2018

Berdasarkan pada tabel diatas maka Karangasem dan wine salak yang di dapat di perbandingan wine salak dapat produksi di Tabanan keduanya sama-sama di produksi Kabupaten Karangasem dan di kabupaten Tabanan sebagai berikut :

1. Sweetness: menurut hasil uji organoleptik, dari tingkat rasa manis pada wine, wine salak yang di produksi di Karangasem memiliki kadar manis yang rendah (low) sedangkan wine salak yang di produksi di Tabanan memiliki kadar manis yang tinggi (high).

2. Acidity: dari tingkat keasaman pada wine, wine salak yang di produksi di Karangasem dan wine salak yang di produksi di Tabanan sama-sama memiliki kadar keasaman yang rendah (low) yaitu rasa asam wine saat di mulut tidak terasa kuat atau sedikit hambar.

3. Tannin: dari tingkat tannin atau rasa sepat pada wine, wine salak yang di produksi di Karangasem dan wine salak yang di produksi di Tabanan sama-sama memiliki kadar tannin yang rendah (low). Dapat diartikan rasa sepat pada wine saat di mulut tidak terasa kuat.

4. Body: dilihat dari tekstur wine, wine salak yang di produksi di Karangasem memiliki tekstur light body yaitu tekstur wine terlihat jernih dan terang sedangkan wine salak yang di produksi di Tabanan memiliki tekstur wine medium bodied yaitu terlihat lebih pekat namun tetap terang.

5. Flavour: dari segi rasa wine, wine salak yang di produksi di Karangasem dan wine salak yang di produksi di Tabanan sama-sama memiliki rasa buah-buahan (fruit)

6. Smell: aroma yang terdapat pada wine salak yang di produksi di

7. Colour: dilihat dari segi warna, wine salak yang di produksi di Karangasem memiliki warna pale yellow, yaitu warna kuning pucat sedangkan wine salak yang di produksi di Tabanan memiliki warna golden yellow, yaitu kuning keemasan.

8. Length: menurut hasil uji organoleptik wine salak yang di produksi di Karangasem jarak rasa saat pertama dinikmati hingga akhir di dalam mulut lebih cepat berakhir (low) dibandingkan wine salak yang di produksi di Tabanan rasa akhir di mulut terasa cukup lama (average)

Mengacu kepada hasil penelitian uji organoleptik serta penjelasan karakteristik dari masing-masing wine salak di atas dapat dilihat bahwa dengan menggunakan bahan dasar yang sama yaitu buah salak Bali yang berasal dari Desa Sibetan, kedua wine salak yang di produksi di tempat yang berbeda memiliki karakteristik yang tidak jauh berbeda. Menurut pendapat dari semua panelis dalam hasil uji organoleptik yang sudah dilakukan, 7 orang panelis menyatakan lebih menyukai wine salak yang di produksi di Kabupaten Karangasem sedangkan 11 orang menyatakan lebih menyukai wine salak yang di produksi di Kabupaten Tabanan. Menurut I Nengah Suartika, selaku sommelier di The Legian Bali, dalam hasil wawancara mengatakan wine salak yang di Produksi di Kabupaten Tabanan memiliki rasa dan aroma yang kuat, selain itu wine salak yang di produksi Tabanan memiliki warna yang lebih intense dan

componenis yang lebih comolex dari wine salak yang di produksi di Kabupaten Karangasem. Perbedaan yang terdapat pada masing-masing wine merupakan ciri khas dari wine tersebut. Hal tersebut dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti daerah produksi wine tersebut winemaker, suhu serta cara penyimpanan wine.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan pada hasil analisis yang dilakukan mengenai karakteristik wine salak yang di produksi di Kabupaten Karangasem dan wine salak yang di produksi di Kabupaten Tabanan, maka dapat disimpulkan bahwa

1. Wine salak yang di produksi di Kabupaten Karangasem memiliki karakteristik kadar manis, keasaman dan tannin yang rendah (low), untuk body dari wine salak ini memiliki tekstur light body sedangkan warna dari wine salak ini adalah warna pale yellow, yaitu warna kuning pucat. Rasa dari wine salak ini lebih dominan rasa buah. Sedangkan aroma pada wine salak ini yaitu aroma buah. Rasa akhir yang di tinggalkan di mulut tidak terlalu lama atau dalam jangka waktu yang singkat.

2. Wine salak yang di produksi di Kabupaten Tabanan memiliki karakteristik kadar manis yang tinggi atau bisa dikatakan (High), sementara itu, kadar keasaman dan tannin yang rendah (low), untuk tekstur dari wine salak ini memiliki tekstur medium body sedangkan warna dari wine salak ini adalah warna golden yellow, yaitu warna kuning keemasan. Rasa dari wine salak ini adalah lebih

dominan rasa buah. Sedangkan aroma pada wine salak ini yaitu aroma buah. Rasa akhir yang di tinggalkan di mulut cukup lama atau dalam jangka waktu yang cukup lama.

Dari dua sampel wine salak yang diujikan, maka diperoleh hasil bahwa kedua wine salak ini memiliki karakteristik yang berbeda meskipun menggunakan bahan dasar yang sama. Wine salak yang di produksi di Kabupaten Tabanan lebih di gemari karena memiliki rasa dan aroma serta warna yang lebih intense dan komponen yang lebih complex dibandingkan dengan wine salak yang di produksi di Kabupaten Karangasem

Saran

Berdasarkan pada kesimpulan di atas, ternyata buah salak Bali yang berasal dari Desa Sibetan bisa diolah menjadi minuman wine dengan bahan dasar buah salak. Disarankan untuk para pemilik dan pengelola untuk lebih mengetahui tentang karakteristik wine salak yang di produksinya. Karena wine salak ini belum populer di masyarakat dan wisatawan maka untuk lebih memajukan produk lokal khususnya wine salak ini sehingga bisa bersaing di pasar internasional dapat disarankan juga untuk melakukan promosi kepada masyarakat dan juga kepada wisatawan tentang karakteristik wine salak yang di produksi di Kabupaten Karangasem dan juga karakteristik wine salak yang di produksi di Kabupaten Tabanan dan dapat disarankan juga untuk dapat di jual di hotel-hotel, restoran dan bar khususnya yang ada di Bali sehingga dapat memajukan produk wine dalam negeri khususnya wine salak serta dapat menarik

minat konsumen untuk menikmati wine salak dan juga bisa menjadi minuman khas Bali selain arak dan tuak serta bisa menjadi oleh-oleh khas daerah Bali. Selain itu kita juga dapat membantu para petani salak untuk mengatasi anjoknya harga salak ketika panen salak tiba dan juga menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar pembuatan wine salak sehingga dapat membantu perekonomian bagi masyarakat sekitar dan juga bagi para petani salak.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2005. Pedoman Budidaya Buah Salak. Bandung: CV. Nuansa Aulia
- Wiantara, I.G.N. 2016. Bartending and mixology. Yogyakarta: Andi
- Marsum, W. A. 2005. Restoran dan segala permasalahannya. Yogyakarta: Andi
- Jellinek, Gisela.1985. Sensory Evalutaion of Food. Ellis Horwood Inc.
- Atmodjo, H. Marsum Widjojo. 2004. Bar, Minuman dan Pelayanannya. Yogyakarta: Andi
- Haryanto, Fransiskus Fendi. 2010. Analisis Kromosom Dan Satomata Tanaman Salak Bali (Salacca Zalacca Var. amboinensis (Becc. Moge)), Salak Sidempuan (S. Sumatrana (becc.)) Dan Salak Jawa (S. Zalacca Var. Zalacca (Becc Moge)). Skripsi. Fakultas Pertanian universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Bagus, Gusti Raid dan Eka Mahadewi, Ni Made. 2012. Metodologi Penelitian Bagus, Pariwisata. Denpasar : CV. Andi Offset
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Bandung: Alfabeta.
- Keith Grainger. 2009. Wine Quality Tasting And Selection. New Jersey: Wiley-blackwell
- Robert Joseph dan Margareth Rand. 2000. Kiss Guide to Wine. English: Dorling Kindersley Publishing, Inc
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND. Bandung: Alfabeta.
- [http://id.m.wikipedia.org/wiki/anggur\(minuman\)](http://id.m.wikipedia.org/wiki/anggur(minuman)) diakses pada jam 15.57 Wita tanggal 7 Maret 2018
- Steven Koplun, Brain H. Smith, dan Michael A. Weiss. 2002. Exploring Wine. New York: John Wiley & sons
- Kriswiyanti, Eniek. 2008. Pola Reproduksi Pada Salak Bali. Jurnal biologi. Directory of Oppen Access Journal
- <http://profildesacepaka.blogspot.co.id/p/sejarah-desa-di-daerah-tabanan-salah.html> diakses pada jam 11.39 Wita tanggal23 Maret 2018
- <http://www.sibetan.desa.id/demografi-desa-sibetan.php>. diakses pada jam 11.27 Wita tanggal 23 Maret 2018
- Hasan, M. Iqbal. 2003. Pokok-Pokok Materi Statistik I(Statistik Deskriptif). Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Suter, IK. 1988. Telaah Sifat Buah Salak di Bali Sebagai Dasar Pembinaan mutu
- Clive Hartley. 2017. The Australian Wine Guide. Putney: Hospitality Books
- Lumanauw, Farly. 2000. Bar dan

Minuman. Jakarta: PT Gramedia
Pustaka Utama

Lumanauw, Farly. 2001. Bar dan
Minuman. Jakarta: PT Gramedia
Pustaka Utama Handoyo, Y 2007.
Rahasia Wine. Jakarta: Gramedia
Pustaka Utama