

PERBANDINGAN RASA MINUMAN PINACOLADA DENGAN MENGUNAKAN FRESH PINEAPPLE JUICE DAN PINEAPPLE JUICE KEMASAN MELALUI UJI ORGANOLEPTIK

PUTU MIRA ASTUTI PRANADEWI

mira.pranadewi@gmail.com

NI KADEK ENI JUNIARI

enijuniari@gmail.com

Program Studi Manajemen Tata Hidangan,
Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali
Jl. Dharmawangsa, Kmpial, Nusa Dua, Telp.(0361) 773537-38

ABSTRAK

Perkembangan minuman cocktail sangat populer saat ini, dimana minuman cocktail banyak ditawarkan di restoran, hotel maupun bar. Salah satu minuman cocktail yang banyak digemari oleh wisatawan adalah Pinacolada. Pinacolada merupakan cocktail yang dibuat dari campuran rum, coconut cream atau santan kental, dan jus nanas. Pinacolada memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan kandungan gizi yang terdapat pada pineapple juice yaitu kandungan bromealain dan vitamin C yang membantu saluran pencernaan, sehingga menjadikannya ideal sebagai minuman penutup. Melihat kecenderungan masyarakat saat ini yang lebih mengutamakan hidup sehat dengan menggunakan bahan-bahan segar dan alami dalam setiap hidangannya, sehingga penggunaan fresh juice sebenarnya lebih memiliki keunggulan dari segi freshness, kandungan gizi, serta membantu pemanfaatan produk lokal dibandingkan penggunaan juice kemasan siap pakai.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah (a) untuk mengetahui perbedaan minuman Pinacolada yang berbahan dasar fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan siap pakai serta (b) untuk mengetahui tingkat kesukaan minuman Pinacolada yang berbahan dasar fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan siap pakai. Panelis dari penelitian ini terdiri dari 5 orang panelis yang memiliki keahlian dan bakat mengenai karakteristik dari cocktail (Bartender), 5 orang panelis (akademisi) yang memiliki kepekaan yang cukup baik dalam menilai beberapa rangsangan yang spesifik, dan 5 orang panelis yang menyukai atau penikmat cocktail. Teknik analisis data yang dipergunakan adalah deskriptif kualitatif melalui uji organoleptic terhadap indikator Acidity, Sweetness, Bitterness, Alcohol, Aroma, Balance, dan Colour. Untuk memperoleh hasil uji organoleptik dilakukan melalui uji pembeda pasangan dan uji kesukaan.

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik pembeda pasangan terhadap minuman Pinacolada menggunakan fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan siap pakai mendapatkan hasil 75,23% menyatakan berbeda, dan 24,74% menyatakan sama. Sedangkan hasil uji organoleptik terhadap minuman Pinacolada yang menggunakan

fresh pineapple juice melalui uji kesukaan lebih unggul dari segi Acidity, sweetness, bitterness, balance, color, aroma dan kadar alcohol lebih disukai dengan mendapat skor 2,39 (sangat suka), dan untuk minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai mendapat skor 1,47 (biasa). Implikasi penelitian ini adalah bahwa penggunaan fresh pineapple juice dari buah nanas lokal dapat dijadikan sebagai bahan alternative pengganti pineapple juice kemasan siap pakai pada pembuatan minuman cocktail khususnya Pinacolada sehingga diharapkan dapat membantu para petani lokal dalam mendistribusikan hasil panen tersebut ke industry.

Kata Kunci : Pinacolada, Pineapple Juice, Uji Organoleptik

PENDAHULUAN

Dewasa ini perkembangan minuman cocktail sangat populer, cocktail banyak dijual di restoran, hotel maupun bar. Menurut Bartono dan Ruffino (2006:128) cocktail adalah minuman campuran dingin yang dibuat dengan dasar liquor, dengan ramuan atau pewarna ramuan dan merupakan penyajian artistik dan memiliki rasa yang spesifik. Salah satu contoh cocktail yang banyak di gemari adalah Pinacolada. Pinacolada adalah cocktail manis dan nikmat yang dibuat dari campuran rum, coconut cream atau santan kental, dan jus nanas. Pinacolada memiliki banyak manfaat kesehatan dan kandungan gizi yang terdapat pada pineapple juice yaitu kandungan bromealain yang membantu saluran pencernaan, sehingga menjadikannya ideal sebagai minuman penutup. Pineapple

juice juga mengandung vitamin C. Melihat kecenderungan masyarakat saat ini yang lebih mengutamakan hidup sehat dengan menggunakan bahan-bahan segar dan alami dalam setiap hidangannya, sehingga penggunaan fresh juice sebenarnya lebih memiliki keunggulan dari segi freshness, kandungan gizi, serta membantu pemanfaatan produk lokal dibandingkan penggunaan juice kemasan siap pakai. Begitu pula halnya dalam pembuatan minuman Pinacolada, penggunaan fresh pineapple juice akan lebih terasa mamnfaatnya dibandingkan dengan menggunakan pineapple juice kemasan. Berikut perbandingan kandungan gizi fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan terlihat pada Tabel 1 sebagai berikut :

Tabel 1

Kandungan Gizi Fresh Pineapple Juice dan Pineapple Juice Kemasan Per100g

No	Komposisi	<i>Fresh Pineapple Juice</i>	<i>Pineapple Juice Kemasan</i>
1	Kalori	52 kal	40 kal
2	Protein	1,5 G	1 G
3	Lemak	0,20 G	1 G
4	Karbohidrat	16 G	22 G
5	Vitamin A	130 %	70%
6	Vitamin C	24 %	18%
7	Air	85,3 G	95,3 G
8	Vitamin B1	15%	10%

Sumber : Buletin Teknopro Hortikultura 2004 (data diolah)

Berdasarkan data yang di paparkan, diketahui bahwa fresh pineapple juice memiliki kandungan kalori, protein, karbohidrat, vitamin A, vitamin C, vitamin B1 lebih unggul dibandingkan pineapple juice kemasan siap pakai. Selain itu fresh pineapple juice mengandung rasa manis dan asam asli dari buah nanas yang dapat membuat tubuh lebih segar dan menambah energi. Akan tetapi dalam kenyataannya di industri, penggunaan pineapple juice dalam kemasan lebih diminati karena daya tahan yang lebih lama dan lebih praktis dibandingkan dengan fresh pineapple juice. Sehingga dianggap perlu untuk mengadakan eksperimen membuat minuman Pinacolada dengan bahan dasar fresh pineapple juice sebagai bahan pengganti pineapple juice kemasan siap pakai.

Berdasarkan paparan diatas, maka yang menjadi rumusan masalah adalah :

1. Bagaimanakah perbandingan minuman Pinacolada yang berbahan dasar fresh pineapple juice dengan pineapple juice kemasan siap pakai melalui uji organoleptik (pembeda pasangan) ?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan dari minuman Pinacolada yang berbahan dasar fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan siap pakai?

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan minuman Pinacolada yang berbahan dasar fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan siap pakai serta untuk mengetahui tingkat kesukaan minuman Pinacolada yang berbahan dasar fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan siap pakai

METODE

Teknik analisis data yang

dipergunakan adalah deskriptif kualitatif melalui uji organoleptik. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan kualitatif adalah paparan terhadap hasil akhir pembuatan Pinacolada berbahan dasar fresh pineapple juice dengan minuman Pinacolada berbahan dasar pineapple juice kemasan siap pakai. Penelitian ini akan diuji menggunakan teknik uji organoleptik. Uji organoleptik adalah pengujian bahan secara subyektif dengan pertolongan panca indra manusia, pada umumnya uji organoleptik dapat juga dikatakan penguji secara sensory evaluation yang di dasarkan atas indra penglihatan, peraba, penciuman dan rasa (Jellinek, 1985:17). Uji organoleptik terdiri dari uji pembedaan pasangan yang juga disebut dengan paired comperation, paired test atau comparation yang merupakan uji sederhana dan berfungsi untuk menilai ada tidaknya perbedaan antara dua macam produk. Biasanya produk yang diuji adalah jenis produk baru kemudian dibandingkan dengan produk terdahulu yang sudah diterima oleh panelis. Serta uji kesukaan yang disebut juga uji hedonik dengan menyebarkan angket kepada panelis. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Panelis dari penelitian ini terdiri dari 5 orang panelis yang memiliki keahlian dan bakat mengenai karakteristik dari cocktail (Bartender), 5 orang panelis (akademisi) yang memiliki kepekaan yang cukup baik dalam menilai beberapa rangsangan yang spesifik, dan 5 orang panelis yang menyukai atau penikmat cocktail.

Menurut Katsigris & Thomas (2007:406) cocktail yang baik dapat dicapai dengan aturan-aturan umum. Dan menyebutkan bahwa terdapat 5 krakteristik dasar dalam menilai cocktail,

meliputi :

1. Acidity (keasaman)
2. Sweetness (rasa manis)
3. Bitterness (rasa pahit)
4. Flavor (rasa, aroma)
5. Balance

Menurut Ristayana, Lia dkk pengertian dari atribut produk cocktail yang meliputi 3 karakter dalam menilai cocktail :

1. Aroma
2. Colour (warna)
3. Tekstur

Menurut jurnal kindredcocktail (<https://kindredcocktails.com/review/craft-cocktail-making-theory-and-structure-acidity>) diakses pada 17 Januari 2019, pukul 09.00) menyebutkan bahwa terdapat 4 karakter dasar dalam menilai cocktail yaitu :

1. Acidity (keasaman)
2. Sweetness (rasa manis)
3. Bitterness (rasa pahit)
4. Alcohol (alkohol)

Indikator kualitas cocktail yang digunakan pada penelitian ini adalah:

1. Acidity
2. Sweetness
3. Bitterness
4. Alcohol
5. Aroma
6. Balance
7. Colour

HASIL DAN PEMBAHASAN

Paparan Data

Karakteristik Buah Nanas

Nanas berasal dari Brazil, Bolivia, dan Paraguay. Daging buah nanas yang segar berwarna kuning cerah, lembut, dan berair ini mengandung banyak vitamin, terutama vitamin C. Nanas tumbuh subur di Negara-negara tropis seperti di Indonesia, merupakan salah satu buah yang dicari oleh para wisatawan domestik dan mancanegara. Cara memilih nanas

yang matang dan baik digunakan untuk juice sebagai berikut :

a. Mencium aromanya nanas yang sudah matang akan mengeluarkan aroma manis, bila tidak mengeluarkan aroma berarti nanas tersebut belum matang.

b. Kulitnya yang segar nanas yang matang adalah nanas yang segar, yang baru di petik. Nanas yang matang bisa dilihat dari warna kulitnya yang kuning keemasan. Hindari nanas yang kulitnya berkerut, kulit coklat, dan berdaun layu karena nanas tersebut sudah tidak segar lagi.

c. Menekan dengan jari nanas yang matang dan baik untuk membuat jus, bila di tekan dengan jari terasa empuk, sedangkan bila masih keras nanas tersebut masih mentah atau tidak layak dalam pembuatan juice. (diakses dari <http://www.tribunnews.com/travel/2015/12/31/cara-mudah-memilih-buah-nanas-yang-sudah-matang-dan-manis> pada tanggal 5 Januari 2019 pukul 16.00)

Karakteristik Pineapple Juice Kemasan

Pineapple juice kemasan mengandung gula tersembunyi. Gula tersebut berasal dari perasan buah-buahan yang berfungsi untuk menguatkan rasa didalam jus tersebut. Didalam pineapple juice kemasan juga dapat ditambahkan pemanis buatan untuk meningkatkan rasa manis didalam jus nanas tersebut. Pineapple juice kemasan hanya mengandung sedikit nutrisi dan mudah diserap oleh tubuh sebab kebanyakan air didalamnya. Kelebihan pineapple juice kemasan adalah lebih mudah didapatkan dan tidak susah untuk membuatnya, karena dapat membuang banyak waktu untuk membuat juice. Mengandung banyak air, gula, dan vitamin dari buah nanas. Kelemahan pineapple juice kemasan adalah dari

segi kesegaran dan kesehatan, karena pineapple juice kemasan dapat bertahan cukup lama sebab adanya pemanis buatan yang menyebabkan juice kemasan dapat bertahan lama dan kemungkinan kesegaran dalam juice tersebut sedikit berkurang. Untuk segi kesehatan juice kemasan lebih banyak mengandung pemanis buatan dan air, karena bisa menambah nafsu makan dan membuat berat badan menjadi naik.

Prosedur Kerja

Dalam penelitian ini pengambilan data dilakukan dengan cara eksperimen. Hasil pembuatan minuman Pinacolada menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai sebagai objek yang di control dan minuman Pinacolada menggunakan fresh pineapple juice sebagai objek yang diamati dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Menyiapkan formulir isian uji pembeda pasangan dan uji kesukaan yang akan digunakan saat pengujian organoleptik.
2. Menyiapkan peralatan yang digunakan antara lain: blender, jigger, pisau, penyaringan, juicer
3. Menyiapkan bahan-bahan yang digunakan antara lain : white rum, pineapple juice kemasan siap pakai, fresh pineapple juice, santan kelapa
4. Membagikan formulir isian uji pembeda pasangan dan uji kesukaan kepada panelis untuk diisi saat pengujian dilakukan. Serta menjelaskan kepada panelis tata cara mengisi formulir isian.
5. Melakukan pengujian terhadap kedua sample yang telah disiapkan
6. Mengumpulkan dan menganalisis semua formulir isian yang telah dilengkapi oleh panelis.

Objek Penelitian yang Diamati

Indikator yang digunakan pada penelitian ini adalah:

1. Acidity Kadar keasaman yang terasa dalam pembuatan cocktail.
2. Sweetness Kadar manis yang dirasakan di mulut pada saat menikmati minuman cocktail.
3. Bitterness Kadar kepahitan yang dirasakan pada saat menikmati minuman cocktail.
4. Alcohol Kadar alcohol yang terkandung dalam minuman cocktail.
5. Aroma Aroma yang muncul ketika dari proses pengolahan cocktail, aroma ini tercipta dari bahan-bahan cocktail seperti spirit dan liquer yang diolah, tiap bahan memiliki aroma yang berbeda, proses dan metode mencampur sebuah cocktail juga akan menentukan hasil dari aroma yang akan tercium.
6. Balance Mencari keseimbangan unsur-unsur dalam minuman, baik kadar

Tabel 2
Hasil Rekapitulasi Uji Pembeda Pasangan

Panelis	Pinacolada Menggunakan <i>Fresh Pineapple Juice</i> dan Pinacolada Menggunakan <i>Pineapple Juice Kemasan</i>						
	<i>Acidity</i>	<i>Sweetness</i>	<i>Bitterness</i>	<i>Alcohol</i>	<i>Aroma</i>	<i>Balance</i>	<i>Colour</i>
P1	0	0	0	0	1	0	1
P2	1	1	1	0	1	1	1
P3	1	1	1	1	1	1	1
P4	1	0	1	0	0	1	1
P5	0	0	0	1	0	1	1
P6	1	0	0	0	1	0	1
P7	1	1	1	0	1	0	1
P8	1	1	1	0	1	1	1
P9	1	1	1	0	0	1	1
P10	1	1	1	0	1	1	1
P11	1	1	1	0	1	1	1
P12	1	1	1	0	1	1	1
P13	1	1	1	1	1	1	1
P14	1	1	1	1	1	1	1
P15	1	1	1	0	1	1	1
Persentase	86,66%	73,33%	80,00%	26,66%	80,00%	80,00%	100%
Interpretasi	Berbeda	Berbeda	Berbeda	Berbeda	Berbeda	Berbeda	Berbeda

Mengacu pada Tabel 2 tentang hasil penilaian panelis terhadap perbedaan minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice dengan minuman Pinacolada yang menggunakan Pineapple juice kemasan siap pakai dari tujuh indikator penilaian untuk minuman Pinacolada dapat di jabarkan sebagai berikut :

1. *Acidity*. Berdasarkan hasil penelitian pembeda pasangan terhadap minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan jumlah panelis yang menyatakan berbeda sebanyak 13 panelis atau 86,66% , dan jumlah panelis yang menyatakan sama sebanyak 2 panelis atau 13,3%. Rasa asam yang dihasilkan berbeda karena pada fresh pineapple juice rasa asam yang di peroleh lebih terasa dan segar dibandingkan dengan pineapple juice kemasan.
2. *Sweetness*. Berdasarkan hasil penelitian pembeda pasangan terhadap minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan jumlah panelis yang menyatakan berbeda sebanyak 11 panelis atau 73,33%, dan jumlah panelis yang menyatakan sama sebanyak 4 panelis atau 26,6%. Hal ini dikarenakan fresh pineapple juice memiliki rasa manis yang langsung fresh dari buah nanas pada saat diminum sedangkan pada pineapple juice kemasan rasa manis buah nanas tidak terlalu menonjol dimana adanya rasa manis buatan sehingga rasa segar dari buah nanas tersebut tidak terasa.
3. *Bitterness*. Dari hasil penelitian pembeda pasangan terhadap minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan jumlah panelis yang menyatakan berbeda sebanyak 12 panelis atau 80,00% , dan jumlah panelis yang menyatakan sama sebanyak 3 panelis atau 20%. Dilihat dari kadar kepahitan yang dihasilkan yaitu fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan memiliki rasa pahit yang berbed. Hal ini dikarenakan rasa pahit pada minuman

- Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice tidak menonjol, karena ada rasa manis dan asam yang timbul dari karakteristik buah nanas segar, sedangkan pineapple juice kemasan menghasilkan sedikit rasa pahit, hal itu dikarenakan adanya adanya penambahan air, pemanis buatan dan pengawet dalam proses produksi pineapple juice kemasan.
4. Alcohol. Berdasarkan hasil penelitian pembeda pasangan terhadap minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan, jumlah panelis yang menyatakan berbeda sebanyak 4 panelis atau 26,66% , sedangkan jumlah panelis yang menyatakan sama sebanyak 11 panelis atau 73,3%. Hal ini dikarenakan pineapple juice yang digunakan tidak mempengaruhi kadar alcohol dalam minuman pinacolada.
 5. Aroma. Berdasarkan hasil penelitian pembeda pasangan terhadap minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan jumlah panelis yang menyatakan berbeda sebanyak 12 panelis atau 80,00% , dan jumlah panelis yang menyatakan sama sebanyak 3 panelis atau 20%. Dilihat dari hasil penelitian fresh pineapple juice menimbulkan aroma buah nanas yang segar dikarenakan dalam proses pembuatannya yang langsung diolah dari buah nanas segar dengan menggunakan alat juicer sehingga menghasilkan aroma yang segar dari buah nanas, sedangkan aroma yang ditimbulkan dari pineapple juice kemasan tidak menonjol dikarenakan proses pembuatan pineapple juice kemasan ditambahkannya air dan pemanis buatan sehingga aroma buah nanas tidak menonjol.
 6. Balance. Berdasarkan hasil penelitian pembeda pasangan terhadap minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan jumlah panelis yang menyatakan berbeda sebanyak 12 panelis atau 80,00% , dan jumlah panelis yang menyatakan sama sebanyak 3 panelis atau 20%. Hal ini menunjukkan bahwa keseimbangan rasa yang dihasilkan dari minuman Pinacolada dengan fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan berbeda, dikarenakan penggunaan bahan segar dan kemasan akan menghasilkan keseimbangan rasa yang berbeda.
 7. Colour. Berdasarkan hasil penelitian pembeda pasangan terhadap minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan jumlah panelis yang menyatakan berbeda sebanyak 15 panelis atau 100% , dan jumlah panelis yang menyatakan sama sebanyak 0 panelis atau 0%. Dilihat minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice menghasilkan warna yang sangat cerah dikarenakan warna tersebut disebabkan dari buah nanas yang segar dan tidak adanya penambahan apapun dalam pembuatannya, sedangkan warna yang ditimbulkan dari pineapple juice kemasan tidak cerah dikarenakan saat pembuatan adanya penambahan pemanis buatan sehingga warna dari buah nanas mudah larut dan tidak cerah.
- Dengan menjumlahkan semua hasil persentase uji pembeda dan dibagi tujuh sesuai indikator, menyatakan bahwa minuman Pinacolada yang menggunakan

fresh pineapple juice berbeda dengan minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai sebesar 75,23% dan 24,74% dari keseluruhan panelis yang menyatakan sama terhadap minuman Pinacolada menggunakan fresh pineapple juice dan Pinacolada menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai.

3.3.2 Uji Kesukaan

Berikut ini adalah prosedur analisis data untuk uji organoleptik kesukaan.

1. Penggunaan skala hidonik pada prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan. Sehingga sering digunakan untuk menilai secara uji organoleptik terhadap komoditas sejenis atau produk pengembangan. Dalam penelitian ini menggunakan 4 skala hedonik yaitu :

Sangat suka : 4
Suka : 3
Biasa : 2
Tidak suka : 1

2. Jumlah panelis yang digunakan pada saat penilaian uji organoleptik sebanyak 15 orang. Panelis dari penelitian ini terdiri dari 5 orang panelis yang memiliki keahlian dan bakat mengenai karakteristik dari cocktail (Bartender), 5 orang panelis (akademisi) yang memiliki kepekaan yang cukup baik dalam menilai beberapa rangsangan yang spesifik, dan 5 orang panelis yang menyukai atau penikmat cocktail.
3. Uji hedonik disajikan secara acak dan dalam memberikan penilaian panelis tidak mengulang-ulang penilaian atau membanding-bandingkan contoh yang disajikan.
4. Form penilaian dibagikan kepada panelis. Penilaian dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang sesuai.

5. a. Tabulasi hasil uji kesukaan kedalam tabel untuk memudahkan mencari nilaimean.

Mencari nilai mean untuk menganalisa frekuensi munculnya segala kejadian yang didasarkan pada skala penelitian rumus yang digunakan adalah :

$$\bar{x} = \frac{\sum(f_1x_1 + f_2x_2 + f_3x_3 + f_4x_4 + f_5x_5)}{f_1 + f_2 + f_3 + f_4 + f_5}$$

Keterangan:

f = frekuensi responden pada setiap skala likert

x = nilai yang diberikan responden pada setiap skala likert

\bar{x} = nilai rata-rata hitung

- b. Memasukan nilai mean kedalam interval, untuk mendapatkan data kuantitatif melalui kuesioner tersebut, nilai setiap pernyataan di hitung dengan mengalikan seluruh frekuensi data dengan bobot, hasil perkalian di bagi dengan jumlah responden yang telah mengisi kuesioner dengan lengkap. Perhitungan dilakukan dengan mengklasifikasikan skor menurut interval kelas sebagai berikut:

- 1) Jumlah klasifikasi (K) = 4 kelas
- 2) Range (R) = nilai tertinggi – nilai terendah
- 3) Panjang kelas interval dihitung dengan rumus :

$$C_i = R : K \\ = 3:4 = 0,75$$

Keterangan:

R = Range

K = Jumlah Klasifikasi

C_i = Jarak Interval Kelas

Dari perhitungan tersebut diatas, didapatkan interval kelas sebagai berikut:

1. 0 sampai < 0,75 = Tidak Suka

2. 0,75 sampai < 1,5 = Biasa rekapitulasi nilai rata-rata minuman
 3. 1,5 sampai < 2,25 = Suka Pinacolada yang menggunakan fresh
 4. 2,25 sampai ≤ 3 = Sangat Suka pineapple juice .

Berikut ini adalah Tabel 3 tentang hasil

Tabel 3

Nilai Rata-Rata Uji Kesukaan Minuman Pinacolada
 Yang Menggunakan Fresh Pineapple Juice

No Panelis	Pinacolada Menggunakan <i>Fresh Pineapple Juice</i>						
	<i>Acidity</i>	<i>Sweetness</i>	<i>Bitterness</i>	<i>Alcohol</i>	<i>Aroma</i>	<i>Balance</i>	<i>Colour</i>
1	2	3	2	1	3	2	2
2	2	2	1	2	3	3	3
3	2	2	2	1	2	2	3
4	3	3	2	2	2	3	3
5	3	2	2	3	3	2	3
6	2	3	2	3	2	3	3
7	3	2	2	2	2	2	3
8	3	3	1	2	3	3	3
9	3	3	2	2	2	3	3
10	3	3	2	2	3	2	3
11	2	2	2	2	2	2	2
12	2	2	3	2	2	2	3
13	2	2	2	2	2	2	2
14	2	3	2	2	3	2	2
15	3	3	1	2	3	2	3
Nilai Rata-Rata	2,46	2,53	1,86	2	2,46	2,33	2,73
Iterpretasi	Sangat suka	Sangat suka	Suka	Suka	Sangat suka	Sangat suka	Sangat suka

Sumber: Uji organoleptik (data diolah) 2019

Pinacolada yang menagunakan pineapple

Berikut ini adalah Tabel 4 tentang juice kemasan siap pakai.
 hasil rekapitulasi nilai rata-rata minuman

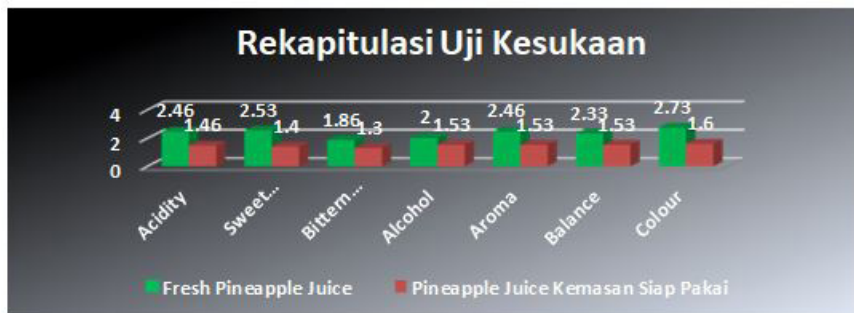
Tabel 4
Nilai Rata-Rata Uji Kesukaan Minuman Pinacolada
Yang Menggunakan Pineapple Juice Kemasan Siap Pakai

No Panelis	Pinacolada Menggunakan <i>Pineapple Juice</i> Kemasan Siap Pakai						
	<i>Acidity</i>	<i>Sweetness</i>	<i>Bitterness</i>	<i>Alcohol</i>	<i>Aroma</i>	<i>Balance</i>	<i>Colour</i>
1	1	2	2	1	2	2	2
2	2	2	1	1	2	2	1
3	1	2	2	1	1	1	1
4	2	2	3	2	2	2	2
5	3	2	2	3	3	2	2
6	1	1	0	1	1	2	2
7	1	1	1	2	1	3	2
8	2	1	2	2	2	2	2
9	2	2	2	2	2	2	2
10	2	2	2	2	2	2	2
11	1	1	1	2	1	1	1
12	1	1	1	2	2	1	1
13	0	0	0	0	0	0	1
14	1	1	0	0	0	0	1
15	2	1	1	2	2	1	2
Total Jumlah	1,46	1,4	1,3	1,53	1,53	1,53	1,6
Interpretasi	Suka	Suka	Suka	Sangat suka	Sangat suka	Sangat suka	Sangat suka

Sumber : Uji organoleptik (data diolah) 2019

Setelah didapatkan nilai rata-rata dari tersebut untuk mendapatkan kategori di pembagian hasil tabulasi uji kesukaan kelas interval tabel di bawah ini, sebagai diatas selanjutnya akan ditentukan hasil berikut :

Grafik Uji Kesukaan
Minuman Pinacolada Menggunakan Fresh Pineapple Juice
Dan Pineapple Juice Kemasan Siap Pakai



Gambar 1

Sumber: Uji Organoleptik (data diolah) 2019

Sesuai hasil uji kesukaan untuk minuman Pinacolada menggunakan Pineapple juice kemasan siap pakai dan fresh pineapple juice, berikut ini adalah deskripsinya :

1. Acidity yang dinilai adalah keasamaan dari minuman Pinacolada yang dibuat. Indikator acidity dari minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice, mendapat skor 2,46 (sangat suka) sedangkan indikator acidity untuk minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai mendapat skor 1,46 (biasa). Hal ini menunjukkan bahwa rasa asam minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice lebih disukai karena berasal dari buah nanas segar dibandingkan dengan minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan.
2. Indikator sweetness dari minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice, mendapat skor 2,53 (sangat suka), sedangkan indikator sweetness untuk minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai mendapat skor 1,4 (biasa). Hal ini menunjukkan bahwa sweetness dari minuman Pinacolada menggunakan fresh pineapple juice lebih disukai karena rasa manis yang dihasilkan murni dari buah nanas, sedangkan pineapple juice kemasan siap pakai rasa manis asli dari buah nanas tidak terlalu menonjol dikarenakan pineapple juice kemasan telah ditambahkan dengan rasa pemanis buatan.
3. Indikator Bitterness dari minuman Pinacolada menggunakan fresh pineapple juice mendapat nilai 1,86 (suka), sedangkan indikator Bitterness dari minuman Pinacolada menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai mendapat nilai 1,3 (biasa). Hal ini menunjukkan minuman Pinacolada dengan fresh pineapple juice lebih disukai. Dikarenakan hasil pembuatan minuman Pinacolada menggunakan fresh pineapple juice lebih manis sehingga mampu mengurangi rasa pahit dari minuman Pinacolada, sedangkan rasa pahit pada minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai lebih terasa.
4. Indikator Alcohol dari minuman Pinacolada menggunakan fresh pineapple juice mendapat nilai 2 (suka), sedangkan indikator Alcohol dari minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai mendapat nilai 1,53 (suka). Dari hasil yang didapat dari minuman Pinacolada menggunakan fresh pineapple juice lebih besar nilainya dibandingkan dengan minuman Pinacolada menggunakan, pineapple juice kemasan siap pakai, padahal jumlah kadar alkohol dari kedua minuman tersebut sama.
5. Indikator aroma dari minuman Pinacolada menggunakan fresh pineapple juice mendapat nilai 2,46 (sangat suka), sedangkan indikator aroma dari minuman Pinacolada menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai mendapat nilai 1,53 (suka). Hal ini dikarenakan aroma segar dari buah nanas segar dari minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice lebih diminati dari pada minuman Pinacolada yang menggunakan

pineapple juice kemasan siap pakai.

6. Indikator balance dari minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice mendapat nilai 2,33 (sangat suka), sedangkan indikator balance dari minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai mendapat nilai 1,53 (suka). Hal ini menunjukkan bahwa keseimbangan rasa yang dihasilkan dari minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice lebih disukai.
7. Indikator colour dari minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice mendapat nilai 2,73 (sangat suka), sedangkan indikator colour dari minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai mendapat nilai 1,6 (suka). Hal ini menunjukkan bahwa warna atau colour dari minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice lebih disukai karena warna yang dihasilkan terlihat cerah daripada minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai yang berwarna lebih pucat.

Berdasarkan analisis diatas diketahui bahwa Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice lebih disukai dengan nilai rata-rata seluruh indikator 2.39 (sangat suka) karena dari segi kesegaran dan gizi fresh pineapple juice lebih unggul dari pineapple juice kemasan siap pakai, fresh pineapple juice juga memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Penggunaan buah nanas segar dalam setiap pembuatan minuman cocktail Pinacolada juga dapat membantu meningkatkan penggunaan produk buah lokal yang nantinya dapat menguntungkan para petani buah lokal.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah dipaparkan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Dilihat dari hasil uji organoleptik pembeda pasangan terhadap minuman Pinacolada menggunakan fresh pineapple juice dan pineapple juice kemasan siap pakai mendapatkan hasil 75,23% menyatakan berbeda, dan 24,74% menyatakan sama.
- b. Dilihat dari hasil uji organoleptik tingkat kesukaan terhadap minuman Pinacolada yang menggunakan fresh pineapple juice lebih unggul dari segi acidity, sweetness, bitterness, balance, color, aroma dan kadar alcohol lebih disukai dengan mendapat skor 2,39 (sangat suka), dan untuk minuman Pinacolada yang menggunakan pineapple juice kemasan siap pakai mendapat skor 1,47 (biasa).

Saran

- a. Berdasarkan kesimpulan diatas maka disarankan penggunaan fresh pineapple juice dari buah nanas lokal dapat dijadikan sebagai bahan alternative pengganti pineapple juice kemasan siap pakai pada pembuatan minuman cocktail khususnya Pinacolada. Hal ini dikarenakan berdasarkan hasil uji kesukaan berdasar hasil uji kesukaan berbahan dasar fresh pineapple juice lebih disukai, serta mengandung banyak gizi dan manfaat bagi kesehatan. Dan sudah layak untuk disosialisasikan dan dijadikan bahan pembuatan minuman
- b. Pembuatan minuman Pinacolada lebih baik menggunakan jus nanas segar karena dari hasil uji organoleptik tampilan jus nanas segar lebih

menarik dan juga jus nanas segar mengandung bahan alami yang sangat baik untuk kesehatan dan penggunaan jus nanas segar dapat memanfaatkan produk buah lokal. Penggunaan jus nanas segar pada Pinacolada dapat membantu para petani lokal dalam mendistribusikan hasil panen tersebut ke hotel, bar, dan restoran sebagai bahan dasar dari minuman Pinacolada itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmojo, M.W. (2004). Bar, Minuman dan Pelayanan. Yogyakarta: Andi.
- Bartono. P.H dan Ruffino E.M. 2006. Dasar –Dasar Food Product. Yogyakarta : ANDI
- <https://kindredcocktails.com/review/craft-cocktail-making-theory-and-structure-acidity> diakses pada 17 Januari 2019, pukul 09.00
- [Http://www.tribunnews.com/travel/2015/12/31/cara-mudah-memilih-buah-nanas-yang-sudah-matang-dan-manis](http://www.tribunnews.com/travel/2015/12/31/cara-mudah-memilih-buah-nanas-yang-sudah-matang-dan-manis) pada tanggal 5 Januari 2019 pukul 16.00
- Jellinek, 1985. Pengertian organoleptik. Jakarta :Gramedia Pustaka.
- Katsigris,2007. The Bar And Beverage Book. New Jersey :Jhn Wiley & Sons,inc.
- Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah (2013). Pengujian Organoleptik