
Tingkat Kesukaan terhadap Minuman *Cocktail* Harvey Wallbanger Berbahan Dasar Jus Jeruk Siam Kintamani Segar dan Jus Jeruk Dalam Kemasan

Ni Kadek Eni Juniari

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

enijuniari@gmail.com

Received: Mei, 2020

Accepted: Mei, 2020

Published: June, 2020

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan tingkat kesukaan minuman cocktail Harvey Wallbanger berbahan dasar jus jeruk siam Kintamani segar dengan jus jeruk dalam kemasan. Teknik analisis data yang dipergunakan adalah deskriptif kualitatif melalui uji organoleptik berupa uji hedonik terhadap indikator yaitu Acidity, Sweetness, Aroma, Colour, Balance, Presentation. Sedangkan panelis pada penelitian ini berjumlah 20 orang yang terdiri dari bartender, akademisi dan panelis agak terlatih yang menyukai minuman cocktail. Hasilnya menunjukkan bahwa minuman cocktail Harvey Wallbanger dengan menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar mendapat nilai sebesar 3,30 dengan nilai interpretasinya sangat suka sedangkan minuman cocktail Harvey Wallbanger yang menggunakan jus jeruk dalam kemasan mendapatkan nilai sebesar 2,49 dengan nilai interpretasinya biasa. Dengan demikian minuman cocktail Harvey Wallbanger berbahan dasar jus jeruk siam Kintamani segar lebih disukai dibandingkan minuman cocktail Harvey Wallbanger yang menggunakan jus jeruk dalam kemasan.

Kata Kunci : harvey wallbanger, jus jeruk, uji organoleptik

Abstract

The purpose of this study was to compare the level of preference for a Harvey Wallbanger cocktail made from fresh Kintamani Siamese orange juice with packaged orange juice. A descriptive qualitative data analysis through organoleptic tests in the form of hedonic tests on the indicators of Acidity, Sweetness, Aroma, Color, Balance, Presentation was applied. While the panelists in this study were 20 people consisting of bartenders, academics and moderately trained panelists who like cocktails. The results showed that the Harvey Wallbanger cocktail using fresh Kintamani Siamese orange juice got a value of 3.30 with the interpretation value being very favorable, while the Harvey Wallbanger cocktail using packaged orange juice got a value of 2.49 with the interpretation value. normal. This shows that the Harvey Wallbanger cocktail made from fresh Kintamani Siamese orange juice is preferred over the Harvey Wallbanger cocktail which uses packaged orange juice.

Keywords: harvey wallbanger, orange juice, organoleptic test

1. PENDAHULUAN

Minuman campuran merupakan salah satu minuman yang cukup diketahui oleh masyarakat baik dari kalangan remaja sampai orang tua, terutama di dunia *hospitality industry*. Minuman campuran memiliki nilai sejarah, dan perkembangan yang populer, serta minuman ini umumnya dijual di hotel, restoran, maupun *bar*. Minuman campuran dapat dibedakan menjadi 2 yaitu *mocktail* dan *cocktail*. *Cocktail* adalah minuman yang mengandung bahan berupa *alcoholic drink* yang umumnya berupa *spirit*, salah satu minuman *cocktail* yaitu Harvey Wallbanger. Harvey Wallbanger merupakan salah satu minuman campuran (*cocktail*) yang mudah dibuat dengan vodka, galliano dan jus jeruk. Dimana minuman ini pertama kali dibuat di bar-bar yang ada di Amerika pada tahun 1950-an dan sejak itu Harvey Wallbanger menjadi salah satu *cocktail* klasik.

Menurut Wiantara (2016:190) vodka merupakan jenis minuman beralkohol berkadar tinggi, bening, dan tidak berwarna. Vodka biasanya memiliki kandungan alkohol sebesar 35% sampai 60% dari isinya. Pada awalnya vodka dibuat di Rusia dengan cara mendestilasi hasil fermentasi umbi kentang. Namun dewasa ini, vodka telah dapat dibuat dari padi-padian dan dapat diproduksi hampir diseluruh dunia. Menurut Sihite (2006:133) galliano merupakan minuman keras dari Italia dengan *flavour herb, vanilla, roots, dan flowers*, yang berwarna kuning terang. Nama Galliano tersebut diambil dari nama seorang pahlawan Italia. Galliano memiliki kandungan alkohol sebesar 30% sampai 42,3%. Sedangkan menurut Nuraini (2017:193) jus adalah sari buah tanpa ampas yang berasal dari pemrosesan menggunakan *juice extractor* atau *blander*. Umumnya bahan yang digunakan untuk jus adalah buah dan sayuran. Menurut Muzaki (2016:53) jus jeruk mengandung antioksidan, jeruk juga padat vitamin C. Nutrisi ini bagus untuk otot, kulit, dan peredaran darah. Di era yang serba modern dan orang-orang memiliki aktivitas yang cukup padat membuat hal-hal yang praktis menjadi yang paling dicari untuk memenuhi kebutuhan. Salah satunya ditunjukkan dengan semakin banyaknya produk-produk dalam kemasan. Minuman seperti jus jeruk pun telah banyak diproduksi dalam kemasan. Hal ini tentu memudahkan karena tidak membuat orang repot untuk membuat jus jeruk sendiri. Namun buah jeruk jika dijadikan jus jeruk segar tanpa penambahan gula sangatlah baik untuk kesehatan akan tetapi daya simpan jus jeruk segar tidaklah selama jus jeruk dalam kemasan.

Dalam industri pelayanan makanan minuman, penggunaan jus jeruk dalam kemasan lebih diminati karena daya tahan yang lebih lama dan lebih praktis didapat dibandingkan dengan jus jeruk segar, padahal jika dilihat dari pola hidup yang sehat penggunaan jus jeruk segar sangatlah baik dan memiliki kadar manis yang alami. Globalisasi membuat masyarakat menjadi makin pandai dan kritis, termasuk dalam memilih produk yang akan dikonsumsi. Berkembangnya berbagai jenis penyakit terutama yang diakibatkan oleh pola konsumsi makanan yang salah mendorong masyarakat kembali ke alam. Jus jeruk memang banyak tersedia di pasaran, tetapi hanya sedikit yang dibuat dari buah asli. Sudah saatnya memilih jus jeruk asli untuk memperoleh manfaat yang banyak. Menurut Ros-Chumillas *et al.* (2010), konsumsi jeruk dalam bentuk jus (sari buah) segar, kualitas gizinya lebih baik dibandingkan sari buah yang telah mengalami pengolahan. Selain kandungan vitamin C nya masih tinggi, citarasa buah jeruk masih tajam dan disukai.

Jeruk Siam Kintamani merupakan jeruk khas Bali yang memiliki warna kuning cerah sedikit kehijauan dan rasanya sedikit asam segar, jeruk Kintamani bisa bertahan hingga satu pekan. Jeruk Siam Kintamani dapat dimanfaatkan untuk bahan dasar jus jeruk segar dalam pembuatan minuman *cocktail* salah satunya *cocktail* Harvey Wallbanger. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan tingkat kesukaan minuman *cocktail* Harvey Wallbanger yang berbahan dasar jus jeruk siam Kintamani segar dengan jus jeruk dalam kemasan.

2. METODE PENELITIAN

Teknik analisis data yang dipergunakan adalah deskriptif kualitatif melalui uji organoleptik. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan kualitatif adalah paparan terhadap hasil akhir pembuatan Harvey Wallbanger berbahan dasar jus jeruk siam Kintamani segar

dengan minuman Harvey Wallbanger berbahan dasar jus jeruk dalam kemasan. 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 pengujian secara *sensory evaluation* yang didasarkan atas indra penglihatan, peraba, penciuman dan rasa (Jellinek, 1985:17). 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 10 orang panelis yang menyukai atau menikmati *cocktail*.

Terdapat beberapa indikator yang dapat digunakan untuk menilai *cocktail* yaitu: (a) *Acidity*, (b) *Sweetness*, (c) *Bitterness*, (d) Aroma, (e) Alkohol. Menurut Katsigris & Thomas (2007:406) *cocktail* yang baik dapat dicapai dengan aturan-aturan umum. Dan menyebutkan bahwa terdapat 5 karakteristik dasar dalam menilai *cocktail*, meliputi : (1) *Acidity* (keasaman), (2) *Sweetness* (rasa manis), (3) *Bitterness* (rasa pahit), (4) *Flavor* (rasa, aroma), (5) *Balance*. Sedangkan menurut Ristayana, Lia dkk (2001:30-36) indikator dalam *cocktail*, terdiri dari: (a) Rasa, (b) Aroma, (c) Tampilan, (d) Warna. Berdasarkan beberapa sumber di atas, maka indikator kualitas *cocktail* yang digunakan pada penelitian ini adalah: (a) *Acidity* (keasaman), (b) *Sweetness* (rasa manis), (c) Aroma, (d) Colour (Warna), (e) *Balance*, (f) *Presentation* (Tampilan) (Wiantara, 2016)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Karakteristik Jeruk Siam Kintamani

Menurut Redaksi Sehat (2016:53) jus jeruk selain mengandung antioksidan, jeruk juga padat akan vitamin C. Nutrisi ini bagus untuk otot, kulit dan peredaran darah. Jus jeruk mengandung vitamin B dan C, magnesium, fosfor, kalsium, serta kalsium, sehingga jus jeruk sangat baik untuk kesehatan.

Menurut Supartha dan dkk (2015:20-28) terdapat beberapa jenis jeruk yang ada di Bali salah satunya Jeruk siam Kintamani (*Citrus reticula Blanco*). Varietas jeruk ini berasal dari Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli. Citrarasa jeruk siam Kintamani adalah manis dan segar dengan tingkat kemanisan sebesar 9-10 brix. Morfologi buah jeruk siam Kintamani adalah berbentuk bundar agak pipih, berukuran sedang, warna kulit dan daging buah pada saat matang adalah kuning-oranye. Varietas jeruk itu sesuai dibudidayakan di daerah dataran tinggi (900-1.200 m dpl). Jenis jeruk siam memiliki kandungan vitamin C buah jeruk Siam berkisar antara 20-60 mg/100 ml sari buah (Anonim, 2009). Selain kandungan vitamin C, jeruk juga mengandung komponen gula sebesar 4,93 - 7,57 g, yang terdiri dari glukosa 1,02 -1,24 g; fruktosa 1,49 - 1,58 g; sukrosa 2,19 - 4,90 g serta asam malat 0,18 - 0,21 g dan asam sitrat 0,80 - 1,22 g per 100 ml sari buah (Wariyah. 2010).

3.2 Karakteristik Jus Jeruk Kemasan

Jus jeruk dalam kemasan merupakan olahan jus jeruk yang dibuat oleh pabrik dalam bentuk kemasan siap minum yang mempunyai daya simpan yang cukup lama. Jus jeruk dalam kemasan cenderung mengandung gula berlebih, dalam sebuah ukuran 250 ml, memiliki kandungan 115 kalori, atau setara dengan tujuh sendok teh gula. Proses jus jeruk dalam kemasan melalui beberapa tahapan yaitu pemanenan, pembersihan, *grading*, ekstraksi, rekonstitusi, pasteurisasi dan pengemasan.

3.3 Prosedur Kerja

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan melakukan uji organoleptik untuk mendapatkan perbandingan antara Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar dengan Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk dalam kemasan. Adapun langkah uji organoleptik yang dilakukan dalam menganalisis perbandingan antara Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar dengan Harvey Wallbanger

menggunakan jus jeruk dalam kemasan adalah sebagai berikut: (1) Menyiapkan formulir isian uji kesukaan yang akan digunakan saat pengujian organoleptik; (2) Menyiapkan peralatan dan bahan untuk membuat *cocktail* Harvey Wallbanger; (3) Menyiapkan 20 orang panelis yang akan menjadi penilai dari objek yang akan dianalisa. Panelis ini terdiri dari 5 orang panelis yang memiliki keahlian dan bakat (*Bartender*), 5 orang panelis (akademisi) yang memiliki kepekaan yang cukup baik dalam menilai beberapa rangsangan yang spesifik dan 10 orang panelis agak terlatih dan yang menyukai *cocktail*; (4) Memberikan formulir isian uji kesukaan kepada panelis untuk diisi saat pengujian dilakukan. Serta menjelaskan kepada panelis cara mengisi formulir isian; (5) Menyiapkan *cocktail* Harvey Wallbanger yang menggunakan jus jeruk Kintamani segar dan Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk dalam kemasan; (6) Panelis dipersilahkan melakukan pengujian terhadap *cocktail* Harvey Wallbanger; (7) Setelah panelis melakukan uji organoleptik kemudian mengumpulkan formulir isian yang sudah diisi oleh panelis; (8) Menganalisa hasil formulir isian dengan menggunakan metode komparatif antara hasil pengujian dengan teori acuan sehingga antara kedua objek yang diteliti.

3.4 Analisis Data

Berikut ini adalah prosedur analisis data untuk uji organoleptik tingkat kesukaan (uji hedonik).

- 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 diantaranya, (1) Sangat suka = 4, (2) Suka = 3, (3) Biasa = 2, (4) Tidak suka = 1.
- 2) Jumlah panelis yang digunakan pada saat penilaian uji organoleptik sebanyak 20 orang.
- 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.
 - a. Tabulasi hasil uji kesukaan kedalam tabel untuk memudahkan mencari nilai *mean*. 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* ke dalam 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:

a) Jumlah klasifikasi (K) = 4 kelas

b) *Range* (R) = nilai tertinggi – nilai terendah

c) Panjang kelas interval dihitung dengan rumus :

$Ci = R : K$

= 3 : 4

= 0,75

Keterangan:

R = *Range*

K = Jumlah Klasifikasi

Ci = Jarak Interval Kelas

Dari perhitungan tersebut diatas, didapatkan interval kelas sebagai berikut:

- a) 1 sampai < 1,75 = Tidak Suka
- b) 1,75 sampai < 2,50 = Biasa
- c) 2,50 sampai < 3,25 = Suka
- d) 3,25 sampai ≤ 4 = Sangat Suka

Berikut ini adalah Tabel 1 tentang hasil rekapitulasi nilai rata-rata minuman *cocktail* Harvey Wallbanger yang menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar dan Tabe 2 tentang hasil rekapitulasi nilai rata-rata minuman *cocktail* Harvey Wallbanger yang menggunakan jus jeruk dalam kemasan.

Tabel 1: Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik (Hedonik) Terhadap *Cocktail* Harvey Wallbanger Menggunakan Bahan Jus Jeruk Siam Kintamani Segar
[Sumber: Uji Organoleptik, 2019 (data diolah)]

No. Panelis	Indikator					
	Acidity	Sweetness	Aroms	Colour	Balance	Presentation
P1	3	3	4	4	3	4
P2	3	2	4	3	3	3
P3	2	2	3	3	3	4
P4	3	3	4	3	2	4
P5	2	4	4	4	2	3
P6	3	4	3	4	3	4
P7	3	3	4	4	2	3
P8	2	4	3	3	2	3
P9	2	4	3	3	2	4
P10	4	4	4	4	3	2
P11	4	2	4	3	3	2
P12	3	3	3	3	3	3
P13	2	2	4	3	3	3
P14	2	3	3	4	3	3
P15	2	3	3	3	2	3
P16	4	3	4	3	2	4
P17	4	4	4	4	2	4
P18	3	2	4	4	3	4
P19	3	2	4	4	3	3
P20	3	4	3	4	2	3
Total	57	61	72	70	51	66
Mean	2.85	3.05	3.60	3.50	2.55	3.30

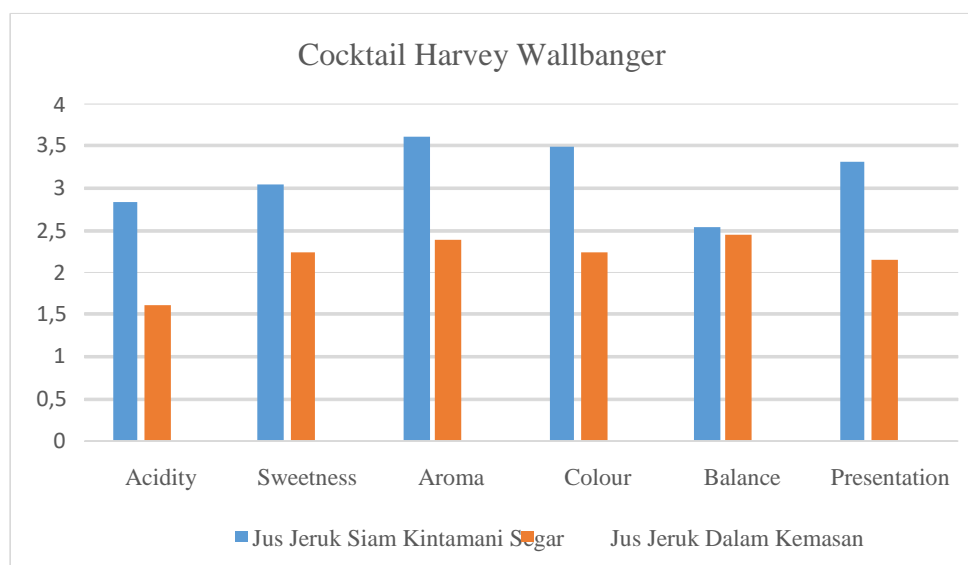
Tabel 2: Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik (Uji Hedonik) Terhadap *Cocktail* Harvey Wallbanger Menggunakan Bahan Jus Jeruk Dalam Kemasan
[Sumber: Uji Organoleptik, 2019 (data diolah)]

No. Panelis	Indikator					
	Acidity	Sweetness	Aroma	Colour	Balance	Presentation
P1	1	1	2	2	2	1
P2	2	2	2	2	2	2
P3	1	1	2	1	2	2
P4	2	3	2	1	2	2
P5	2	2	3	2	3	2
P6	2	2	2	2	2	2
P7	2	2	3	3	2	1
P8	1	2	3	3	3	1
P9	2	3	2	2	2	2
P10	2	3	3	2	2	2
P11	1	2	3	2	3	3
P12	1	2	3	2	2	3
P13	2	3	2	2	3	3

Ni Kadek Eni Juniari

P14	2	2	2	3	3	2
P15	1	2	2	3	2	3
P16	1	2	2	2	2	2
P17	1	3	3	2	3	2
P18	2	3	2	3	3	2
P19	2	3	2	3	3	3
P20	2	2	3	3	3	3
Total	32	45	48	45	49	43
Mean	1.60	2.25	2.40	2.25	2.45	2.15

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



Gambar 1. Diagram Hasil Uji Organoleptik (Uji Hedonik) *Cocktail* Harvey Wallbanger Menggunakan Jus Jeruk Siam Kintamani Segar Dan Jus Jeruk Dalam Kemasan
[Sumber: Uji Organoleptik, 2019 (data diolah)]

Berdasarkan Gambar 1 diatas didapatkan data hasil akhir dari nilai *mean* dalam kriteria interpretasi pada setiap indikator *cocktail* Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar dan jus jeruk dalam kemasan, berdasarkan *acidity*, *sweetness*, *aroma*, *colour*, *balance*, dan *presentation*. Hasil yang didapat adalah sebagai berikut:

1) *Acidity*

Tingkat *acidity* Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar mendapatkan nilai *mean* sebesar 2,85 dan nilai kriteria interpretasinya adalah suka sedangkan Harvey Wallbanger berbahan jus jeruk dalam kemasan yang mendapat nilai *mean* sebesar 1,60 dengan interpretasi tidak suka. Hal ini menunjukkan bahwa kadar keasaman minuman Harvey Wallbanger dengan menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar disukai oleh panelis dikarenakan kadar asam alami yang dihasilkan oleh jus jeruk segra.

2) *Sweetness*

Dilihat dari *Sweetness* Harvey Wallbanger berbahan jus jeruk siam Kintamani segar mendapatkan nilai *mean* sebesar 3,05 dengan nilai kriteria interpretasinya adalah suka sedangkan Harvey Wallbanger berbahan jus jeruk dalam kemasan yang mendapat nilai *mean* sebesar 2,25 dengan interpretasi biasa. Hal ini menunjukkan bahwa rasa manis minuman Harvey Wallbanger dengan menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar disukai oleh panelis yang dikarenakan rasa manis alami yang dihasilkan jus jeruk segar sangat pas dikombinasikan pada minuman ini.

3) *Aroma*

Aroma yang dihasilkan dari Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar mendapatkan nilai *mean* sebesar 3,60 dengan nilai kriteria interpretasinya adalah sangat suka sedangkan Harvey Wallbanger berbahan jus jeruk dalam kemasan yang mendapat nilai *mean* sebesar 2,40 dengan interpretasi biasa. Hal ini menunjukkan bahwa aroma minuman Harvey Wallbanger yang menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar sangat disukai oleh panelis dikarenakan aroma buah jeruk segar lebih tercium pada minuman ini.

4) *Colour*

Hasil dari *colour cocktail* Harvey Wallbanger berbahan jus jeruk siam Kintamani segar mendapatkan nilai *mean* sebesar 3,50 dengan nilai kriteria interpretasinya adalah sangat suka sedangkan Harvey Wallbanger berbahan jus jeruk dalam kemasan yang mendapat nilai *mean* sebesar 2,25 dengan interpretasi biasa. Hal ini menunjukkan bahwa minuman Harvey Wallbanger yang menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar sangat disukai oleh panelis karena memiliki warna yang lebih cerah dan menarik dengan warna terang.

5) *Balance*

Hasil dari *balance cocktail* Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar mendapatkan nilai *mean* sebesar 2,55 dengan nilai kriteria interpretasinya adalah suka sedangkan Harvey Wallbanger berbahan jus jeruk dalam kemasan yang mendapat nilai *mean* sebesar 2,45 dengan interpretasi biasa. Hal ini menunjukkan bahwa minuman Harvey Wallbanger dengan menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar menghasilkan tingkat keseimbangan rasa (*balance*) yang disukai oleh panelis, karena perpaduan semua bahan dengan jus jeruk segar mampu menghasilkan *balance* rasa yang nikmat.

6) *Presentation*: Dari tingkat

presentation Harvey Wallbanger berbahan jus jeruk siam Kintamani segar mendapatkan nilai *mean* sebesar 3,30 dengan nilai kriteria interpretasinya adalah suka sedangkan Harvey Wallbanger berbahan jus jeruk dalam kemasan yang mendapat nilai *mean* sebesar 2,15 dengan interpretasi biasa. Hal ini menunjukkan bahwa *presentation* atau tampilan akhir minuman Harvey Wallbanger dengan jus jeruk siam Kintamani segar disukai oleh panelis karena tampilan akhir minuman yang lebih menarik.

Secara keseluruhan jika dilihat dari nilai rata-rata total maka hasil yang didapat *cocktail* Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar mendapat nilai sebesar 3,30 dengan nilai interpretasinya adalah sangat suka sedangkan *cocktail* Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk dalam kemasan mendapatkan nilai sebesar 2,49 dengan nilai interpretasinya adalah biasa. Hasil uji organoleptik menggunakan uji hedonik ini menunjukkan bahwa minuman *cocktail* Harvey Wallbanger yang menggunakan bahan dasar jus jeruk siam Kintamani segar lebih disukai. Selain itu, penggunaan jus jeruk segar dalam setiap pembuatan minuman *cocktail* Harvey Wallbanger juga dapat membantu meningkatkan penggunaan produk buah lokal yang nantinya dapat menguntungkan para petani buah lokal. Gambar 2 menunjukkan perbedaan hasil minuman *cocktail* Harvey Wallbanger berbahan dasar jus jeruk siam Kintamani segar dengan Harvey Wallbanger berbahan jus jeruk dalam kemasan.

Gambar	Keterangan
	Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar



Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk dalam kemasan

Gambar 2. *Colour* Harvey Wallbanger Menggunakan Jus Jeruk Kintamani Segar dengan Harvey Wallbanger Menggunakan Jus Jeruk Dalam Kemasan
[Sumber: Uji Organoleptik,2018]

4 KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data, setelah dilakukan uji organoleptik *cocktail* Harvey Wallbanger, maka dapat disimpulkan dari hasil uji hedonik *cocktail* Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar mendapatkan rata-rata total 3,30 mendapat interpretasi sangat suka sedangkan *cocktail* Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk dalam kemasan mendapat rata-rata 2,49 dan mendapat interpretasi biasa. Dari hasil uji hedonik *cocktail* Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk Kintamani segar sangat disukai oleh panelis.

Berdasarkan kesimpulan maka dapat disarankan pembuatan *cocktail* Harvey Wallbanger lebih baik menggunakan jus jeruk segar karena dari hasil uji organoleptik tampilan dari jus jeruk segar lebih menarik dan juga jus jeruk segar mengandung bahan alami yang sangat baik untuk kesehatan serta penggunaan jus jeruk siam Kintamani dapat memanfaatkan hasil pertanian produk lokal dan *Cocktail* Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar dapat menjadi inovasi baru bagi industri minuman dikarenakan berdasarkan hasil uji organoleptik Harvey Wallbanger menggunakan jus jeruk siam Kintamani segar lebih disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Calabrese, S. (2012). *The Complete Home Bartender's Guide*. London : Lynn Bryan
- Katsigris, C. & Thomas C. (2006). *The Bar & Beverage Book Fourth Edition*. United States Jhon Wiley & Sons, Inc.
- Husein, U. (2008). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta. PT Rajagrafindo Persada.
- Jelinek, G. (1985). *Sensory Evaluation of Food*. England: Ellis Horwood.
- Kartika, B. (1988). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Lumanauw, F. (2000). *Bar dan Minuman*. Jakarta: PT: Gramedia Pustaka Utama
- McWilliams, M. (1997). *Foods Experimental Perspectives*. United States of American: Macmillan Publishing Company.
- Nuraini, D. (2017). *Pro-Kontra Aneka Minuman Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: GAVA MEDIA.
- Noor, E. dkk. *Proses Mikropiltrasi untuk penghilangan Limonin dan Naringin pada Jus Jeruk Siam*. Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Prastowo, A. (2011). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Ridwandan, A. (2007). *Rumus dan Data dalam Aplikasi Statistika*. Bandung: Alfabeta.
- Ristayana, L. Dkk. (2000) tt. *Kajian Kadar Gula Sirup dan Tingkat Kematangan Buah*. Online Jurnal, Studi proses pengolahan koktail dari tanaman nipah (*Nypa Fruticans Wurm*)
- Ros-Chumillas, M. dkk. (2010). *Quality and Shelf Life of Orange Juice Aseptically Package in PET bottles*. Technical University of Cartagena., Agricultural Equipment and Food Engineering Department
- Sehat, R. (2016). *Kitab Buah & Sayur*. Yogyakarta: Scone Hope.
- Sihite, R. (2006). *BAR (MinumanAlkohol)*. Surabaya: SIC.

- Sutomo, B. (2016). *Jus & Ramuan Herbal*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Sugiyono. (2013). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Supartha, K. dkk. (2015). *Profil Jeruk Gianyar*. Fakultas Pertanian Universitas Udayana.
- Soekarno, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Wiantara, I.G.N. (2016). *Bartending & Mixiologi*. Yogyakarta: ANDI.
<http://kindredcocktails.com/review/craf-cocktail-making-theor-and-structure-acidity>
yang diakses pada tanggal 10 Juni 2019 pada pukul 09.00 WITA.