

TUGAS AKHIR

EKSPERIMEN BUAH *TAMARILLO* DAN REMPAH- REMPAH LOKAL TANA TORAJA SEBAGAI *WELCOME DRINK* (MINUMAN SELAMAT DATANG)

Laporan tugas akhir ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Diploma III Politeknik Bosowa



Diusulkan oleh:

Lenny Hashary (01605005)

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
POLITEKNIK BOSOWA
MAKASSAR
2019**

LEMBAR PENGESAHAN

EKSPERIMEN BUAH *TAMARILLO* DAN REMPAH - REMPAH LOKAL TANA TORAJA SEBAGAI *WELCOME DRINK* (MINUMAN SELAMAT DATANG)

Oleh:

Lenny Hashary/016 05 005

Laporan akhir ini telah disetujui dan disahkan sebagai salah satu syarat kelulusan Program Diploma III Politeknik Bosowa

Menyetujui,

Pembimbing 1



(Dewi Andriani, M.Par)

Pembimbing 2



(Anggun Sari Sasmita, M.Par)

Mengetahui,

Ketua Program Studi



(Dewi Andriani, M.Par)

Direktur



(Drs. H. Djudil Akrim, M.M)

PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Lenny Hashary NIM: 01605005

Dengan judul :

Eksperimen Buah *Tamarillo* Dan Rempah-Rempah Lokal Tana Toraja
Sebagai *Welcome Drink* (Minuman Selamat Datang)

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat. Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan bila ternyata dikemudian hari ditemukan pelanggaran kami bersedia menerima sanksi yang berlaku.

Makassar, Juli 2019

Tanda Tangan



METERAI
TEMPEL
TGL. 20
20516AFF776870690
6000
RUPIAH

Lenny Hashary

ABSTRAK

Lenny Hashary, Eksperimen Buah *Tamarillo* Dan Rempah-Rempah Lokal Tana Toraja Sebagai *Welcome Drink* (Minuman Selamat Datang) (dibimbing oleh Dewi Andriani, M.Par, dan Anggun Sari Sasmita, M.Par)

Peningkatan produksi buah *tamarillo* di daerah Sulawesi Selatan dari tahun ke tahun, membuat banyaknya ide-ide kreatif yang bermunculan mengenai pengolahan buah *tamarillo*. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk olahan dari pemanfaatan buah *tamarillo* sebagai *welcome drink* yang terbuat dari buah *tamarillo*. Jenis penelitian ini adalah eksperimental dan analisis data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan statistik deskriptif serta Pengambilan sampling pada penelitian ini dengan menggunakan teknik *incidental sampling*. Pembuatan *welcome drink* ini menggunakan 3 macam perlakuan yaitu T75RR25 (pembuatan *welcome drink* menggunakan buah *tamarillo* sebanyak 75% dan rempah-rempah sebanyak 25%), T50RR50 (pembuatan *welcome drink* menggunakan buah *tamarillo* sebanyak 50% dan rempah-rempah sebanyak 50%), dan T25RR75 (pembuatan *welcome drink* menggunakan buah *tamarillo* 25% dan rempah-rempah sebanyak 25%). Parameter yang diamati adalah uji hedonik dengan aspek rasa, warna, dan aroma dengan demikian hasil penelitian menunjukkan bahwa uji hedonik pada produk *welcome drink* yang paling disukai dari aspek rasa adalah perlakuan T50RR50 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.1, dari aspek aroma yang paling disukai adalah perlakuan T25RR25 dengan rata-rata sebanyak 4.04, dari aspek warna yang paling disukai adalah perlakuan T50RR50 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.3, dan jika dilihat dari interval angka, semua perlakuan pada setiap aspek termasuk dalam kriteria sangat suka.

Kata kunci: Buah *tamarillo*, Rempah-rempah, *Welcome drink*.

ABSTRACT

Lenny Hashary, Local Tamarillo and Spice Fruit Experiment Tana Toraja As a Welcome Drink (guided by Dewi Andriani, M.Par, and Anggun Sari Sasmita, M.Par)

Increased tamarillo fruit production in the South Sulawesi region from year to year, making a lot of creative ideas that have emerged about the processing of tamarillo fruit. This study aims to produce products as a welcome drink made from tamarillo fruit. This type of research is experimental and data analysis used in this study is descriptive statistics and sampling in this study using incidental sampling techniques. The making of this welcome drink uses 3 kinds of treatment namely T75RR25 (making welcome drink using tamarillo as much as 75% and spices as much as 25%), T50RR50 (making welcome drink using tamarillo as much as 50% and spices as much as 50%), and T25RR75 (making welcome drink using 25% tamarillo fruit and 75% spice). The parameters observed were the hedonic test with aspects of taste, color and aroma. Thus the results of the study showed that the hedonic test on the welcome drink product most preferred from the flavor aspect was the T50RR50 treatment with an average value of 4.1, from the aroma aspect the most preferred is the T25RR25 treatment with an average of 4.04, of the most preferred color aspect is the T50RR50 treatment with an average value of 4.3, and when viewed from intervals numbers, all treatments in every aspect are included in the criteria for likes.

Key words: Tamarillo fruit, Spices, Welcome drink

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayahnya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Tugas akhir ini penulis ajukan sebagai salah satu syarat untuk memenuhi kelulusan dalam jenjang perkuliahan Diploma III di Kampus Politeknik Bosowa. Dalam penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari berbagai hambatan dan kesulitan, namun berkat kerja keras dan motivasi serta bimbingan dari berbagai pihak khususnya pembimbing, akhirnya hal tersebut dapat diatasi dengan baik.

Pada kesempatan ini, dengan segala hormat dan kerendahan hati, penulis ingin memberikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah memberikan kelancaran selama penyusunan tugas akhir ini, yaitu :

- a. Bapak Drs. H. Djudil Akrim, M.M selaku Direktur Politeknik Bosowa.
- b. Ibu Yoan Elviralita, M.T selaku wakil Direktur I Politeknik Bosowa.
- c. Ibu Isminarti, M.T selaku wakil Direktur II Politeknik Bosowa.
- d. Ibu Dewi Andriani, M.Par selaku Ketua dan Dosen Prodi Perhotelan Politeknik Bosowa yang telah membantu penulis dalam hal perizinan pengumpulan data di lokasi penelitian sekaligus pembimbing 1 saya yang senantiasa memberikan arahan, masukan serta meluangkan waktunya kepada penulis selama pembimbingan tugas akhir berlangsung.
- e. Ibu Anggun Sari Sasmita, M.Par selaku pembimbing 2 yang telah membantu penulis dalam hal penyusunan dan penulisan tugas akhir.
- f. Ibu Rafika Hayati, M.Par, selaku wali kelas penulis yang selalu mengawasi dalam hal waktu penyelesaian laporan tugas akhir ini.

- g. Ibu Riska Veronika M.Par, St. Hadijah, M.par dan Ibu Nila Sartika Achmadi, S.M.B, M.M, selaku Dosen Prodi Perhotelan Politeknik Bosowa.
- h. Seluruh teman-teman Prodi Perhotelan angkatan IV (Keempat) Politeknik Bosowa yang telah membantu dan mendukung jalannya proses penelitian ini.
- i. Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberi dukungan dan semangat selama penyusunan tugas akhir ini berlangsung.
- j. Berbagai pihak yang telah memberikan doa, bantuan dan dorongan serta berbagai pengalaman pada proses penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini terdapat banyak kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran kepada pembaca yang bersifat membangun. Semoga dengan adanya tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca pada umumnya. Semoga segala kegiatan yang telah terjadi selama penyusunan tugas akhir ini berlangsung mendapat limpahan rahmat dari yang kuasa dan semoga kita tetap diberi ilmu yang berlimpah dan tiada batasnya dari Allah SWT. Amin.

Makassar, Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT.....	iii
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 <i>Road Map</i> Penelitian.....	5
2.2 Teori Dasar.....	7
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	13
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	13
3.2 Diagram Alir Penelitian.....	14
3.3 Alat dan Bahan.....	16
3.4 Prosedur Pengambilan Data.....	18
3.5 Teknik Analisi Data.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1 Gambaran Umum Penelitian.....	23
4.2 Deskripsi Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik.....	25
4.2.1 Aspek Rasa.....	25
4.2.2 Aspek Aroma.....	31
4.2.3 Aspek Warna.....	38
4.3 Hasil Pembahasan.....	44
BAB V PENUTUP.....	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran.....	50

5.2.1 Peneliti Selanjutnya.....	51
5.2.2 Masyarakat.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1 Buah <i>Tamarillo</i> (Terong Belanda).....	8
Gambar II.2 Bangle (<i>Zingiber cassumunar Roxb</i>	10
Gambar II.3 Pangi (<i>Pangium edule reinw</i>).....	11
Gambar II.4 Daun Jeruk Nipis (<i>Citrus aurantifolia, swingle</i>).....	11
Gambar II.5 <i>Welcome Drink</i>	12
Gambar III.1 Diagram Alir Penelitian.....	14
Gambar III.2 Alur Pembuatan Produk.....	17
Gambar IV.1 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama.....	26
Gambar IV.2 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Kedua.....	28
Gambar IV.3 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Ketiga.....	30
Gambar IV.4 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama, Kedua dan Ketiga.....	30
Gambar IV.5 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama.....	33
Gambar IV.6 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama.....	33
Gambar IV.7 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan Ketiga.....	36
Gambar IV.8 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.....	37
Gambar IV.9 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Pada Percobaan Pertama.....	39
Gambar IV.10 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Pada Percobaan Kedua.....	41
Gambar IV.11 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Pada Percobaan Ketiga.....	43
Gambar IV.12 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Pada Percobaan Pertama, kedua Dan Ketiga.....	43
Gambar IV.13 Alur Pembuatan <i>Welcome drink</i> dari <i>Tamarillo</i> dan	

rempah-rempah.....	44
Gambar IV.14 Rata - Rata Penilaian Panelis.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Penelitian Terdahulu.....	5
Tabel II.2 Rincian Kandungan Gizi Dari Terong Belan.....	9
Tabel III.1 Time Line Tugas Akhir.....	13
Tabel III.2 Perlakuan Eksperimen <i>Tamarillo</i> Dan Rempah-Rempah Dijadikan <i>Welcome Drink</i>	15
Tabel III.3 Alat Yang Digunakan Dan Penjelasannya.....	16
Tabel III.4 Bahan Yang Digunakan Dan Penjelasannya.....	16
Tabel III.5 <i>Skala Likert</i>	20
Tabel III.6 Kriteria Penilaian.....	22
Tabel IV.1 Gambaran Panelis Penelitian Berdasarkan Usia.....	23
Tabel IV.2 Gambaran Panelis Penelitian Berdasarkan Pekerja.....	24
Tabel IV.3 Gambaran Panelis Penelitian Berdasarkan Jenis Kelamin.....	24
Tabel IV.4 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama.....	25
Tabel IV.5 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Kedua.....	27
Tabel IV.6 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Ketiga.....	28
Tabel IV.7 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama.....	32
Tabel IV.8 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Kedua.....	33
Tabel IV.9 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Ketiga.....	35
Tabel IV.10 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Pertama.....	38
Tabel IV.11 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Kedua.....	40
Tabel IV.12 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Ketiga.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Riwayat Hidup.....	61
Lampiran 2 Angket Instrument Penelitian.....	62
Lampiran 3 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 1.....	63
Lampiran 4 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 2.....	65
Lampiran 5 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 3.....	67
Lampiran 6 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 1.....	75
Lampiran 7 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 2.....	77
Lampiran 8 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 3.....	79
Lampiran 9 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 1.....	81
Lampiran 10 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 2.....	83
Lampiran 11 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 3.....	85
Lampiran 13 Proses Pembuatan <i>Welcome Drink</i> dari Buah <i>Tamarillo</i> dan Rempah-rempah Khas Tana Toraja.....	87
Lampiran 14 Dokumentasi Uji Panelis.....	90

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Data dari Badan Pusat Statistik (2017), Indonesia terdiri dari gugusan pulau-pulau dengan luas wilayah keseluruhan mencapai 1.916.862,20 km², dengan jumlah penduduk kurang lebih 261.890.900 jiwa [1]. Hasil bumi yang melimpah menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara penghasil komoditas terbesar di Asia, dimana penghasilan utama penduduk Indonesia yaitu pada sektor pertanian.

Sulawesi Selatan merupakan salah satu provinsi penyumbang terbesar hasil bumi pada sektor pertanian, karena Provinsi Sulawesi Selatan menyimpan potensi sumber penghasil nabati yang cukup menjanjikan untuk dikelola. Salah satu potensi yang sedang dikembangkan dan merupakan salah satu program pengembangan ekonomi di Sulawesi Selatan khususnya di Tana Toraja adalah terong belanda [2].

Terong belanda (*Cyphomandra betacea*) atau biasa dikenal dengan *tamarillo* adalah jenis tanaman yang berasal dari keluarga terong-terongan (*Solanaceae*) [3]. Berdasarkan data statistik yang diperoleh dari Dinas Pertanian Tana Toraja tahun 2017, kebutuhan buah-buahan (termasuk *tamarillo*) untuk masyarakat sebanyak 20850 ton [4]. *Tamarillo* belum banyak dikenal oleh masyarakat namun buah ini merupakan komoditi dalam negeri yang memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk memanfaatkan *tamarillo* sehingga mudah didistribusikan dan dipromosikan. Adapun kandungan dari buah *tamarillo* adalah kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, vitamin A, B, B1, C, serta serat [5], sedangkan menurut Lusia dalam Kurnia (2017) *tamarillo* berguna untuk kesehatan mata, meningkatkan daya kekebalan tubuh, mengobati panas dalam, dan lain-lain [6]. Pengolahan *tamarillo* bisa dibuat jus, selai, sirup, *yougart*, *fruit*

leather, pewarna makanan serta dodol, namun belum pernah dibuat *welcome drink* atau minuman selamat datang.

Welcome drink atau minuman selamat datang sering dijumpai di hotel-hotel dan *resort*. Pada umumnya, *welcome drink* dibuat berbeda-beda di setiap hotel. Hotel memiliki ciri khas tersendiri dalam penyajian *welcome drink* sehingga dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi tamu hotel. *Welcome drink* selama ini dibuat dari bahan-bahan segar yang diberi *garnish* sehingga tampilannya menjadi menarik. Ketika tamu *check in* ada rasa melelahkan menuju hotel, sehingga disajikan *welcome drink* untuk menyegarkan tenggorokan tamu dan membuat tamu merasa senang karena telah disambut dengan baik dan ramah. Adapun *welcome drink* yang disajikan pada hotel-hotel yang ada di Makassar, salah satunya adalah *Claro Hotel Makassar* yang menyiapkan *welcome drink* dari bahan baku jahe yang dibuat menjadi sarabba minuman tradisional khas Makassar.

Hal tersebut sejalan dengan inovasi baru *welcome drink* dari *tamarillo* yang dicampur dengan rempah-rempah khas Tana Toraja yang diharapkan dapat disukai oleh semua kalangan. Oleh karena itu pemanfaatan rempah-rempah dalam pembuatan *welcome drink* sangat berguna untuk meningkatkan rasa khas Tana Toraja sehingga dapat dijadikan minuman khas Tana Toraja yang bisa lebih membangkitkan minat para wisatawan bukan hanya budaya dan kearifan lokalnya tetapi juga terhadap kuliner dari Tana Toraja.

Adapun rempah-rempah khas Tana Toraja yang digunakan dalam pembuatan *welcome drink* yaitu Bangle, Pangi dan Daun jeruk nipis. Bangle (*Zingiber cassumunar Roxb*) merupakan rempah-rempah dari famili yang sama dengan kunyit dan memiliki khasiat obat [7]. Sedangkan Pangi (*Pangium edule Reinw*) merupakan salah satu hasil hutan yang berpotensi untuk dikembangkan pada lahan *agroforestry*. Pangi merupakan jenis komoditas kelompok nabati, yang semua bagian pada tanaman pangi dapat dimanfaatkan [8]. Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia, swingle*) merupakan salah satu tanaman toga yang banyak digunakan oleh masyarakat sebagai bumbu

masakan dan obat-obatan [9]. Penulis mengambil rempah-rempah bangle, pangi dan daun jeruk nipis dijadikan bahan pendamping untuk membuat *welcome drink* khas Tana Toraja dari buah *tamarillo* karena rempah-rempah yang digunakan berasal dari Tana Toraja dan memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan.

Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk memanfaatkan *tamarillo* menjadi *welcome drink* yang dapat menjadi salah satu kuliner khas Tana Toraja. Sehingga budidaya *tamarillo* Tana Toraja semakin dilestarikan serta memberikan inovasi baru kepada masyarakat tentang pengolahan *tamarillo* untuk dijadikan *welcome drink* yang diharapkan dapat diproduksi dan dipasarkan kepada masyarakat.

Berdasarkan paparan latar belakang yang telah dikemukakan oleh penulis, maka akan dilakukan penelitian dalam memanfaatkan *tamarillo* menjadi *welcome drink* dengan mencampurkan rempah-rempah khas Tana Toraja. Maka dari itu, peneliti mengajukan judul penelitian **“EKSPERIMEN BUAH TAMARILLO DAN REMPAH-REMPAH LOKAL TANA TORAJA SEBAGAI WELCOME DRINK (MINUMAN SELAMAT DATANG)”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, terdapat beberapa permasalahan yaitu :

- a. Bagaimana cara membuat *welcome drink* (minuman selamat datang) dari *tamarillo* dan rempah-rempah seperti bangle, pangi dan daun jeruk nipis ?
- b. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap rasa *welcome drink* (minuman selamat datang) dari *tamarillo* dan rempah-rempah khas Tana Toraja ?

1.3 Batasan Masalah

- a. Bahan eksperimen hanya terbatas pada *tamarillo* dan rempah-rempah khas Tana Toraja.

- b. Keterbatasan eksperimen hanya dilakukan kepada panelis yang pernah berkunjung di Tana Toraja atau saat sedang berada di Tana Toraja dan penduduk asli Tana Toraja.
- c. Pembuatan *welcome drink* menggunakan panci dengan cara dimasak, rempah-rempah seperti bangle, pangi dan daun jeruk nipis, serta *tamarillo*.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

- a. Untuk mengetahui cara membuat *welcome drink* dari *tamarillo* dan rempah-rempah seperti bangle, pangi dan daun jeruk nipis ?
- b. Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap rasa *welcome drink* dari buah *tamarillo* dan rempah-rempah khas Tana Toraja ?

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan oleh peneliti dengan harapan memberikan manfaat kepada pihak lain, diantaranya:

- a. Manfaat bagi masyarakat

Memberikan masukan dan informasi kepada masyarakat tentang bagaimana pengolahan *tamarillo* sebagai bahan pangan yang memiliki kandungan zat gizi yang tinggi dan dapat diaplikasikan pada pembuatan *welcome drink* di Tana Toraja.

- b. Manfaat bagi akademis

Memberikan informasi tentang manfaat *tamarillo* untuk referensi dan masukan bagi akademis, khususnya mahasiswa Politeknik Bosowa mengenai penelitian eksperimen *tamarillo* dan rempah-rempah lokal sebagai *welcome drink* (minuman selamat datang) di Tana Toraja dan bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi yang tinggi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Road Map Penelitian

Roadmap penelitian merupakan kajian terhadap hasil penelitian sebelumnya dan kajian teori yang relevan dengan judul yang diambil hanya menyertakan sumbernya secara detail dengan penjelasan singkat mengenai isinya.

Tabel II.1 Penelitian Terdahulu

No	Judul penelitian	Nama peneliti	Waktu dan tempat penelitian	Hasil penelitian
1.	Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Selai Terong Belanda	Tessa Kurnia, Anni Faridah dan Wirnelis Syarif	2017, Padang	Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata terhadap penggunaan kadar gula pada kualitas warna merah marun, tekstur mudah dioles, dan rasa manis keasaman khas terong belanda [6].
2.	Pengaruh Perbandingan Terong Belanda (<i>solanum betaceum cav.</i>) Dengan Rumput	Ni Putu Yuni wulan sari, I Dewa Gede Mayun Permana, dan I	2018, Bali	Hasil penelitian menunjukkan bahwa <i>tamarillo</i> dan rasio rumput laut memiliki pengaruh signifikan terhadap kadar air, total gula,

	Laut (Eucheuma cottoni) Terhadap Karakteristik Leather	Made Sugitha		vitamin C, kadar serat curde, warna (skor), tekstur dan tingkat rasa (hedonis dan skor), dan penerimaan keseluruhan (hedonis) kulit. Rasio 75%: 25% menghasilkan karakteristik terbaik dengan kadar air 12,61%, total gula 23,93%, 33,70 mg / 100g vitamin C, 21,81% kadar serat curde, warna agak oranye dan disukai, aroma khas tamarillo dan disukai, tekstur sangat elastis dan sangat disukai, khas rasa <i>tamarillo</i> dan sangat disukai, dan penerimaan keseluruhan sangat disukai [10].
--	---	-----------------	--	--

3.	Pemanfaatan Ekstrak Biji Terong Belanda (<i>Chyphomandra Betacea Sendtn</i>) Sebagai Pewarna Alamai Es Krim	Lusia Ritag, Sembiring, L.M.Ekawati Purwijant iningsih dan Sinung Pranata	2015, Yogyakarta	Menunjukkan pengaruh beda nyata, dari hasil uji organoleptik, es krim dengan penambahan pewarna alami dari ekstrak biji terong belanda dapat diterima panelis serta interaksi pelarut etanol dengan asam tartarat 1,25% merupakan konsentrasi yang menghasilkan kadar antosianin dengan rendemen yang tertinggi (0,68 mg/mL) [2].
----	---	---	------------------	---

Sumber: Hasil Observasi Penulis, 2019.

2.2 Teori Dasar

a. Terong Belanda

Terong belanda atau *tamarillo* (*Chypomandra betacea*) merupakan tanaman yang sangat terkenal di New Zealand. Tanaman ini termasuk keluarga *solanacea* yang berasal dari Peru dan masuk ke Negara Indonesia dikembangkan antara lain di daerah Bali, Jawa Barat, Tanah Karo Sumatera Utara dan Tana Toraja Sulawesi Selatan [5].

Tamarillo (Terong belanda) banyak terdapat di daerah Tana Toraja Sulawesi Selatan, tanaman terong belanda memiliki tangkai panjang, satu dengan yang lainnya tumbuh sendirian atau ada yang berkelompok sebanyak 3-12. *Tamarillo* lebih banyak dikonsumsi sebagai buah, baik dimakan segar, dibuat sirup atau *juice* [5].



Gambar II.1 Buah *Tamarillo* (Terong Belanda)

Sumber : <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/manfaat-terong-belanda-untuk-kesehatan/>

Buah ini bentuknya bulat panjang dan memiliki rasa kombinasi antara tomat dan jambu biji sehingga tidak mengherankan masyarakat di New Zealand sangat menyukainya. Rasa buah ini seperti tomat dan teksturnya seperti jambu biji dengan kandungan gizi yang tinggi karena banyak mengandung provitamin A dan Vitamin C serta mineral penting seperti potasium, fosfor dan magnesium yang mampu menjaga dan memelihara kesehatan tubuh. Buahnya berbentuk seperti telur dengan ukuran 5-6 cm dan lebarnya di atas 5 cm, warna kulitnya ungu gelap, merah muda, orange atau kuning dan ada yang masih mentah berwarna hijau agak abu-abu. Warna ini akan berubah menjadi merah kecoklatan apabila sudah matang [11].

Di dalam buah ini, terdapat buah yang berwarna tebal kekuningan dibungkus oleh selaput tipis yang mudah dikelupas. Rasa buah ini seperti tomat dan teksturnya seperti plum dengan kandungan gizi yang relatif tinggi karena banyak mengandung vitamin A, C, dan serat. Lapisan luar dari daging buah banyak mengandung air, sedikit kasar dan sedikit mengandung rasa manis. Biji buah ini keras berwarna coklat muda sampai hitam. Bentuk biji agak tumpul, bulat dan kecil tetapi lebih besar dari pada biji tomat yang sebenarnya [11].

Berikut Tabel II.2 rincian kandungan gizi dari *tamarillo*, sebagai berikut :

Kandungan Gizi	Jumlah
Kalori	48 Kal
Protein	1,4-2 g
Lemak	0,1-0,6 g
Karbohidrat	16-25 mg
Magnesium	0,28-0,38 mg
Besi	0,3-0,9 mg
Vitamin A	560 SI
Vitamin B	0,3-0,14 mg
Vitamin B1	0,04 mg
Vitamin C	15-42 mg
Vitamin E	2 g
Air	80-90 g
Seng	0,1-0,2 mg
Serat	1,4-4,7 mg

Sumber : Kumalaningsih, 2006 [11].

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa terdapat banyak kandungan seperti karbohidrat, serat, kalium, lemak, vitamin, besi, protein yang dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mengatasi beberapa penyakit ringan, menurunkan kadar kolestrol jahat, mengobati tekanan darah tinggi secara alami, mencegah penyakit anemia, mencegah penyakit kanker, memelihara gula darah, mencegah penyakit alzheimer dan parkinson dan menjaga kesehatan kulit.

b. Rempah-rempah

Indonesia merupakan negara penghasil rempah utama di dunia. rempah-rempah dapat digunakan dalam bentuk segar atau kering untuk perasa, aroma, dan untuk pewarna pada berbagai industri. Rempah-rempah merupakan salah satu komoditas penting yang berpengaruh dalam perdagangan dunia sejak ratusan tahun yang lalu. Rempah yang dihasilkan di Indonesia diantaranya adalah jahe, lada, pala, kayu manis, kencur, daun jeruk, ketumbar, temulawak,

bangle, pangi dan lain-lain. Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas [9]. Contoh dari rempah-rempah yang merupakan biji dari tanaman antara lain adalah biji adas, jinten dan ketumbar. Rempah-rempah berbahan baku rimpang, antara lain diperoleh dari tanaman jahe, kunyit, lengkuas, bangle, temulawak dan kencur. Adapun rempah-rempah dari Tana Toraja yaitu bangle, pangi, dan daun jeruk.

- a) Bangle merupakan rempah-rempah dari famili yang sama dengan kunyit dan memiliki khasiat obat. Secara empirik bangle sudah sering dipergunakan orang sebagai minuman yang dapat untuk meningkatkan kekebalan tubuh, tapi belum pernah dibuktikan efektivitasnya.



Gambar II.2 Bangle (*Zingiber cassumunar Roxb*)

Sumber: <https://botaniku.com/2017/04/20/bangle-rimpang-yang-berkhasiat-luar-biasa/bangle-1/>

Adapun Kandungan senyawa kimia di dalam rimpang Bangle antara lain: alkaloid, flavonoid, minyak atsiri, saponin, pati, tanin, steroid/triflavonoid, lemak, dan gula.

- b) Pangi merupakan jenis komoditas kelompok nabati, yang semua bagian pada tanaman pangi memiliki nilai ekonomi karena dapat dijadikan sayur ataupun kue

tradisional, selain itu batang sebagai bahan konstruksi sedangkan biji dan daunnya dapat dimanfaatkan.



Gambar II. 3 Pangli (*Pangium edule Reinw*)

Sumber: <https://kabartani.com/ragam-buah-langka-pedalaman-kalimantan-yang-belum-banyak-diketahui.html/4-buah-pangi-atau-buah-wanyi-khas-kalimantan-kabartani>

- c) Daun Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*, *swingle*) merupakan tanaman berhabitus pohon kecil dengan cabang yang lebat tetapi tidak beraturan dan tinggi berkisar antara 1,5 sampai 5 meter.



Gambar II. 4 Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*, *swingle*)

Sumber: <https://www.google.com/amp/s/www.idntimes.com/health/fitness/amp/eka-amira/manfaat-daun-jeruk-nipis-exp-c1c2>

c. Welcome Drink

Dalam industri perhotelan, penyajian *welcome drink* atau minuman selamat datang memang bukan termasuk prosedur baku yang wajib dilakukan. Karena itu tidak semua hotel menyajikannya, biasanya hanya disajikan oleh hotel-hotel

berbintang, dan tidak untuk hotel-hotel kecil atau *guesthouse*.



WELCOME DRINK

Gambar II. 5 *Welcome Drink* (Minuman Selamat Datang)

Sumber : <https://conflateworld.org/welcome-drink/>

Penyajian *welcome drink* pada dasarnya merupakan salah satu bentuk servis yang diberikan pihak hotel kepada para tamu yang baru datang. Karena pada prinsipnya industri perhotelan, mengunggulkan servis sebagai salah satu *added value*, penyajian *welcome drink* merupakan wujud pelayanan yang pantas untuk diaplikasikan [12].

Pada prinsipnya, jenis minuman yang dipilih sebagai *welcome drink* adalah minuman yang menyegarkan karena penyajiannya sengaja diberikan sebagai minuman untuk mengatasi kelelahan para tamu. Selama ini, *mocktail*, *cocktail*, atau *soft drink* menjadi pilihan utama sebagai *welcome drink*. Pada beberapa hotel yang mengedepankan konsep *heritage* ataupun kearifan lokal budaya, minuman tradisional atau setuhan bahan-bahan tradisional mulai banyak diperkenalkan sebagai *welcome drink* [12].

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

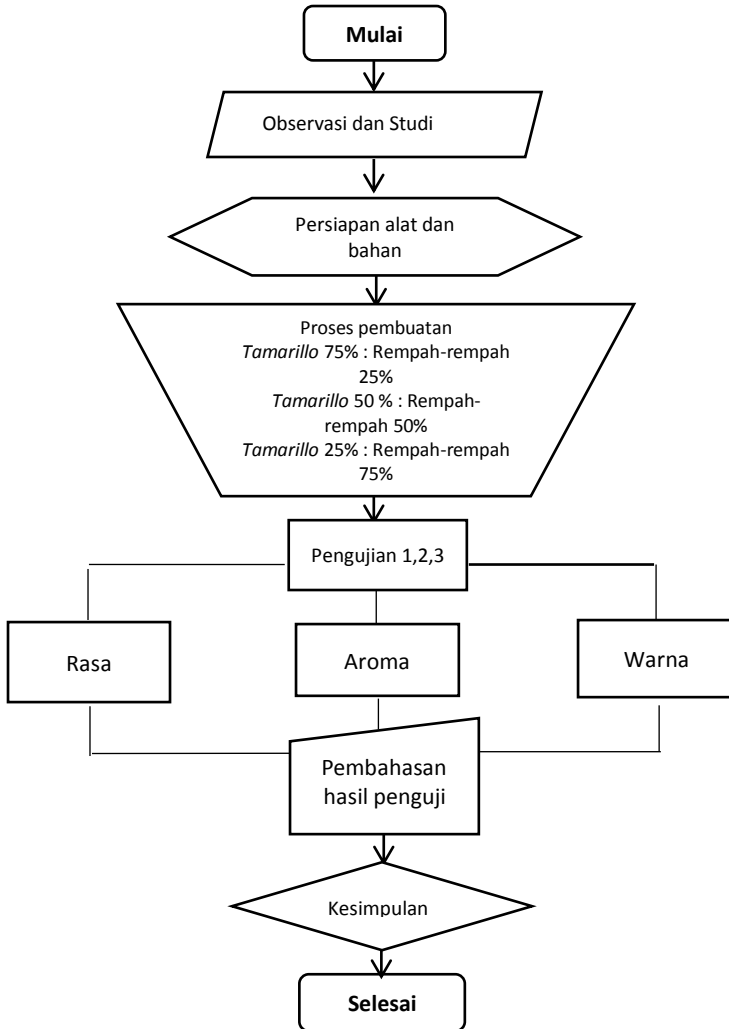
Penelitian ini dilaksanakan pada bulan maret sampai dengan bulan Oktober 2019 di Kampus Politeknik Bosowa Makassar Jl. Kapasa Raya No. 23 KIMA Sulawesi Selatan. Eksperimen buah *tamarillo* dan rempah-rempah lokal Tana Toraja sebagai *welcome drink* (minuman selamat datang) dilaksanakan di dapur Kampus Politeknik Bosowa dengan menggunakan fasilitas yang sesuai standar yang disediakan oleh kampus. Waktu penelitian dapat dilihat pada tabel III.1 berikut ini:

Tabel III. 1 Jadwal Penelitian Tugas Akhir

Jadwal Kegiatan	BULAN						
	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AGS
Pengajuan Judul							
Pengesahan Judul dan Pembuatan Proposal							
Seminar proposal							
Revisi dan Pengumpulan Proposal							
Pembuatan Tugas Akhir							
Uji Hedonik							
Registrasi Ujian Tugas Akhir							
Ujian Sidang Tutup							

Sumber: Time Line Pelaksanaan Tugas Akhir, 2019.

3.2 Diagram Alir Penelitian



Gambar III.1 Diagram Alir Penelitian.

Sumber : Penulis, 2019.

Perlakuan Eksperimen buah *tamarillo* dan rempah-rempah lokal Tana Toraja sebagai *welcome drink* (minuman selamat datang) dapat dilihat pada tabel III.2 adalah sebagai berikut:

Tabel III.2 Perlakuan eksperimen *tamarillo* dan rempah-rempah dijadikan *welcome drink*

Bahan	Perlakuan 1	Perlakuan 2	Perlakuan 3
Tamarillo	75 gr	50 gr	25 gr
Rempah-rempah	25 gr (25:3)	50 gr (50:3)	75 gr (75:3)
Bangle	8,3 gr	16,6 gr	25 gr
Pangi	8,3 gr	16,6 gr	25 gr
Daun jeruk nipis	8,3 gr	16,6 gr	25 gr
Gula	100 gr	100 gr	100 gr
Air	1 L	1 L	1 L
Waktu	15 menit	15 menit	15 menit

Sumber : Peniliti, 2019

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa takaran tamarillo yang digunakan sama dengan nilai perlakuan atau persen (%), misalnya tamarillo 75% takaran yang digunakan sebanyak 75 gr, sedangkan pada rempah-rempah takaran yang digunakan yaitu nilai perlakuan atau persen (%) dibagi 3 karena rempah-rempah yang digunakan ada tiga jenis yaitu bangle, pangi dan daun jeruk nipis. Adapun cara takaran Rempah-rempah yaitu 75% dibagi dengan 3 jenis rempah-rempah sehingga menghasilkan 25% ($75\% : 3 = 25\%$), maka dari itu takaran yang digunakan sebanyak 25 gr setiap satu jenis rempah-rempah. Untuk gula, air dan waktu digunakan sebanyak 100 gr gula, 1 liter air dan waktu 15 menit setiap satu perlakuan.

Pada takaran Uji coba 1 mendapatkan perlakuan *tamarillo* sebanyak 75% dan rempah-rempah sebanyak 25% jika dibagi 3 masing-masing rempah mendapatkan takaran sebanyak 8,3 gr. Sedangkan pada Uji coba 2 mendapat perlakuan *tamarillo* sebanyak 50% dan rempah-rempah sebanyak 50%, Jika dibagi 3 masing-masing rempah mendapatkan takaran sebanyak 16,6 gr. Dan untuk Uji coba 3 mendapat perlakuan *tamarillo* sebanyak 25% dan rempah-rempah sebanyak 75%, jika dibagi 3 masing-masing rempah mendapatkan takaran sebanyak 25 gr. Berdasarkan ketiga eksperimen yang akan dilakukan, bertujuan untuk mengetahui perlakuan mana yang paling cocok untuk kualitas *welcome drink* khas Tana Toraja yang baik sesuai dengan daya terima masyarakat.

3.3 Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan *welcome drink* antara lain :

Tabel III.3 Alat yang digunakan dan penjelasannya.

No.	Nama Alat	Penjelasan
1.	Pisau	Untuk memotong buah <i>tamarillo</i> (terong belanda) yang sudah siap
2.	Baskom kecil	Sebagai wadah untuk mencuci dan menyimpan bahan
3.	Kompore gas	Untuk proses pemasakan minuman
4.	Tabung gas	Digunakan untuk bahan bakar
5.	Botol kaca	Untuk menyimpan minuman yang sudah melewati proses pemasakan
6.	Panci	Sebagai wadah untuk memasak <i>tamarillo</i> dan rempah-rempah dijadikan <i>welcome drink</i>
7.	Timbangan	Untuk mengukur takaran bahan
8.	Saringan	Untuk menyaring sari buah <i>tamarillo</i> (terong belanda)
9.	Gelas kaca	Untuk menyajikan <i>welcome drink</i> yang sudah siap
10.	Sendok	Untuk mengaduk minuman saat memasukkan gula pasir

Sumber: Peneliti, 2019.

Adapun beberapa bahan yang digunakan oleh penulis dalam proses pembuatan produk yang tentunya sudah terjamin kebersihan dan keamanannya. Adapun bahan-bahan yang dimaksud dapat dilihat pada table III.4 sebagai berikut:

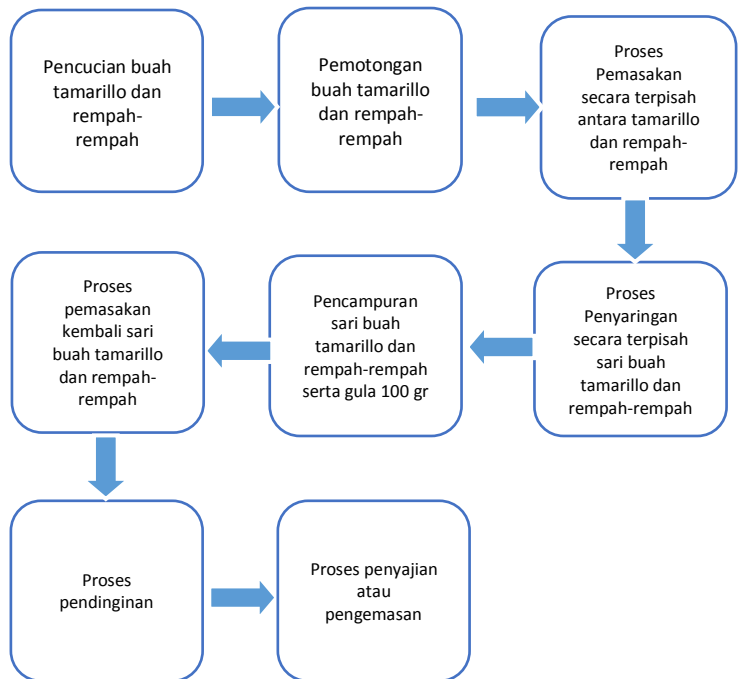
Tabel III.4 Bahan yang digunakan dan penjelasannya

No.	Nama Bahan	Penjelasan
1.	<i>Tamarillo</i> (terong belanda)	Sebagai bahan untuk pembuatan <i>welcome drink</i>
2.	Gula	Sebagai bahan untuk memberi rasa manis <i>welcome drink</i>

No.	Nama Bahan	Penjelasan
3.	Rempah-rempah Bangle, Pangi dan daun jeruk nipis	Sebagai bahan untuk menetralkan rasa, dan memberikan rasa khas Tana Toraja dalam pembuatan <i>welcome drink</i>
4.	Air	Sebagai bahan untuk memasak buah <i>tamarillo</i> dan rempah-rempah yang akan dijadikan <i>welcome drink</i>

Sumber: Peneliti, 2019.

Berikut ini merupakan alur pembuatan *welcome drink* berdasarkan alat dan bahan yang telah disediakan:



Gambar III.2 Alur Pembuatan produk.

Sumber: Peneliti, 2019.

Penjelasan:

- a. Proses pencucian *tamarillo* dan rempah-rempah menggunakan air yang mengalir. Proses pencucian dilakukan secepat mungkin dan disimpan pada

tempat yang bersaring agar sisa air dapat jatuh dan tidak membuat *tamarillo* dan rempah-rempah tergenang dalam air.

- b. Memotong dan mengambil isi dari buah *tamarillo* kemudian menghancurkannya dengan menggunakan sendok. Kemudian iris tipis-tipis semua rempah-rempah dan selanjutnya siapkan wadah lalu ukur masing-masing takaran *tamarillo* dan rempah-rempah yang telah ditentukan pada tabel III.2.
- c. Siapkan panci untuk memasak terpisah buah *tamarillo* dan rempah-rempah. Masak *tamarillo* dan rempah-rempah selama 15 menit atau sampai mendidih dengan takaran air masing-masing 650 ml.
- d. Kemudian setelah mendidih, angkat *tamarillo* dan rempah-rempah yang sudah dimasak untuk disaring, karena air saringan dari *tamarillo* dan rempah-rempah akan digabungkan sehingga takaran minuman menjadi 1000 ml.
- e. Langkah terakhir yaitu, pemasakan kembali minuman yang telah digabungkan, serta menambahkan gula sebanyak 100 gr, dengan waktu 15 menit atau sampai mendidih. Dan selanjutnya dinginkan dan sajikan.

3.4 Prosedur Pengambilan Data

Populasi adalah sekumpulan individu yang memiliki karakteristik khas yang menjadi perhatian dalam suatu penelitian (pengamatan) dalam ruang lingkup yang ingin diteliti [13]. Karena keterbatasan waktu dan tenaga yang dimiliki oleh penulis maka populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah orang-orang yang pernah berkunjung di Tana Toraja, dengan tujuan berwisata, mengunjung saudara maupun penelitian dengan rentang usia 16 sampai 30 tahun. Menurut undang-undang No. 40 Tahun 2009 tentang kepemudaan adalah sejumlah orang-orang

muda yang berusia antara 16 tahun sampai 30 tahun. Generasi muda atau generasi milenial saat ini cenderung menyukai kegiatan berwisata dan memiliki perilaku yang unik [14]. Pemilihan populasi tersebut dianggap sebagai target pasar penulis karena Toraja sebagai destinasi wisata yang diunggulkan di Provinsi Sulawesi Selatan. Sehingga banyak wisatawan lokal dan mancanegara mengunjunginya. Mayoritas hotel/restoran di Toraja menyediakan *welcome drink* sebagai layanan terbaik kepada tamu yang baru tiba di Hotel.

Sampel adalah sebagian dari populasi yang dimiliki. Adapun teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Non Probability sampling* yaitu *Incidental Sampling*. *Incidental Sampling* adalah teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan/kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel [13]. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik *incidental sampling* dengan pertimbangan keterbatasan waktu dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Menurut Hair dkk dalam Prawira (2013) mengatakan jumlah sampel adalah jumlah indikator dikali 5 sampai 10 atau 20. Jumlah indikator pada penelitian ini yaitu 4, di antaranya aspek warna, rasa dan aroma. Jadi, dalam penelitian ini akan dilakukan penyebaran kuesioner dengan jumlah responden sebanyak 30 orang yang menyukai *welcome drink* dengan rumus sebagai berikut:

$$3 \times 10 = 30$$

Berdasarkan perhitungan di atas, diperoleh jumlah sampel yaitu sebanyak 30 panelis. Sebanyak 30 panelis ini akan melakukan uji hedonik atau uji kesukaan sebanyak 3 kali agar data yang didapatkan valid [15].

3.5 Teknik Analisis Data

Pada penelitian “Eksperimen Buah *Tamarillo* Dan Rempah-Rempah Lokal Tana Toraja Sebagai *Welcome Drink* (Minuman

Selamat Datang)” ini, penulis menggunakan jenis penelitian analisis kuantitatif, dengan instrumen dengan penelitian berupa kuesioner. Kuesioner akan diberikan kepada panelis pada pertengahan bulan Mei 2019. Skala pengukuran merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan panjang pendeknya interval yang ada dalam alat ukur, sehingga alat ukur tersebut bila digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif. Dengan skala pengukuran, maka nilai variabel yang diukur dengan instrumen tertentu dapat dinyatakan dalam bentuk angka, sehingga akan lebih akurat, efisien dan komunikatif [13].

Skala pengukuran yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini adalah *skala likert*. Menurut Sugiyono (2016) menyatakan bahwa *skala likert* digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Skala yang digunakan yakni *skala likert*, skala ukur tersebut pada umumnya ditempatkan berdampingan dengan pertanyaan atau pernyataan yang telah direncanakan [13]. Responden dianjurkan untuk memilih kategori jawaban yang telah disediakan memberikan tanda (√) pada jawaban dan setiap jawaban diberikan bobot yang berbeda-beda. Berikut ini adalah tabel skor alternatif jawaban:

Tabel III.5 *Skala Likert*

Alternatif Jawaban	Skor
Sangat Setuju (SS)	5
Setuju (S)	4
Ragu - Ragu (RR)	3
Kurang Setuju (KS)	2
Tidak Setuju (TS)	1

Sumber: Sugiyono, 2016 [13].

Instrumen penelitian yang menggunakan *skala likert* dapat dibuat dalam bentuk *checklist* ataupun pilihan ganda. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan instrumen penelitian dalam bentuk *checklist*.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimental, karena data yang

diperoleh adalah data berupa angka yang merupakan hasil uji hedonik (uji kesukaan) panelis terhadap eksperimen *welcome drink* dengan rempah-rempah khas Tana Toraja.

Uji kesukaan juga disebut uji hedonik. Panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Disamping panelis mengemukakan tanggapan senang, suka atau kebalikannya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaannya. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Misalnya dalam hal “suka” dapat mempunyai skala hedonik seperti : amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka, dan tidak suka. Sebaliknya jika tanggapan itu “tidak suka” dapat mempunyai skala hedonik seperti suka dan agak suka, terdapat tanggapannya yang disebut sebagai netral, yaitu bukan suka tetapi juga bukan tidak suka [16].

Skala hedonik dapat direntangkan atau dicituk menurut rentangan skala yang dikehendaknya. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan. Dengan data numerik ini dapat dilakukan analisis secara statistik. Penggunaan skala hedonik pada prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan. Berdasarkan dari hasil uji hedonik dapat diketahui bagaimana tingkat kesukaan atau ketidaksukaan setiap panelis terhadap produk yang dicoba [16].

Setelah data dari semua panelis terkumpul, penulis kemudian mencari rata-rata dari data tersebut. Nilai dari masing-masing jawaban dikalikan dengan frekuensi panelis yang memilih jawaban tersebut. Nilai semua jawaban pada setiap perlakuan yang diujikan dijumlahkan kemudian dibagi dengan total sampel yang mengikuti penilaian sehingga diperoleh nilai rata-rata yang dapat disesuaikan dengan kriteria yang ada. Adapun cara mencari nilai rata-rata yaitu dengan rumus :

$$\text{Nilai rata – rata : } \frac{\text{Nilai semua jawaban yang dijumlahkan}}{\text{Total seluruh panelis}}$$

Setelah nilai rata - rata ditemukan, langkah selanjutnya yaitu melakukan pemberian nilai kriteria. Adapun kriteria penilaian yang dimaksud [12] adalah sebagai berikut :

Tabel III.6 Kriteria Penilaian

Interval	Kriteria
0 – 0,9	Digolongkan sangat tidak suka
1,0 -1,9	Digolongkan tidak suka
2,0 – 2,9	Digolongkan kurang suka
3,0 – 3,9	Digolongkan suka
4,0 – 4,9	Digolongkan sangat suka

Sumber : Sugiyono, 2016 [13].

Setelah pemberian kriteria penilaian dilakukan, langkah selanjutnya adalah menganalisis data dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya, dimana penyajian datanya melalui tabel, grafik, diagram lingkaran, piktogram, perhitungan modus, median, mean, (pengukuran tendensi sentral), perhitungan desil, persentil, perhitungan penyebaran data melalui perhitungan rata-rata dan standar deviasi dan perhitungan presentasi [12].

Pada penelitian ini, penulis menggunakan statistik deskriptif dalam bentuk penyajian data dengan menggunakan tabel dan diagram batang untuk menarik kesimpulan mengenai daya terima masyarakat terhadap *welcome drink*. Sehingga melalui cara tersebut dapat memudahkan pembaca untuk mengetahui hasil dari penelitian ini.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana cara eksperimen buah *tamarillo* dan rempah-rempah di Tana Toraja lokal sebagai *welcome drink* (minuman selamat datang) dengan baik melalui 3 perlakuan yaitu *tamarillo* sebanyak 75%, rempah-rempah sebanyak 25% (T75RR25), *tamarillo* sebanyak 50%, rempah-rempah sebanyak 50% (T50RR50) dan *tamarillo* sebanyak 25%, rempah-rempah sebanyak 75% (T25RR75) serta untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap aspek rasa, aroma, dan warna dengan melakukan 3 kali tahap uji hedonik pada 30 orang panelis yang merupakan orang-orang yang pernah berkunjung di Tana Toraja, baik itu sekedar berwisata, mengunjung saudara serta penelitian. Adapun data panelis yang diperoleh dari peneliti dikelompokkan berdasarkan usia, pekerjaan dan jenis kelamin dengan gambaran penyebaran panelis seperti pada penjelasan berikut :

a. Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia

Berikut tabel data karakteristik panelis berdasarkan usia :

Tabel IV.1 Gambaran Panelis Penelitian Berdasarkan Usia

No	Usia	Jumlah (N)	Persentase (%)
1.	18 – 23 tahun	16	53,3
2.	24 – 29 tahun	14	46,6
Total		30	100

Sumber : Hasil Pengolahan Data, 2019.

Berdasarkan pada tabel IV.1 data dari 30 panelis penelitian terdapat 16 orang yang berusia 18 sampai 23 tahun dengan persentase (53,3%) dan 14 orang yang berusia 24 sampai 29 tahun dengan persentase (46,6%). Adapun alasan penulis memilih rentang usia tersebut, karena Pemilihan populasi tersebut dianggap sebagai target pasar

penulis sebagaimana yang dinyatakan pada latar belakang bahwa *welcome drink* sering ditemukan di hotel-hotel maupun *resort* dengan tujuan memberikan pelayanan yang memuaskan kepada tamu, sehingga *welcome drink* mudah diterima oleh semua kalangan.

b. Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan

Berikut tabel data karakteristik panelis berdasarkan Pekerjaan:

Tabel IV.2 Gambaran Panelis Penelitian Berdasarkan Pekerjaan

No	Pekerjaan	Jumlah (N)	Persentase (%)
1.	Pelajar (Mahasiswa)	19	63,3
2.	Pekerja (Karyawan)	11	36,6
Total		30	100

Sumber : Hasil Pengolahan Data, 2019.

Berdasarkan pada tabel IV.2 data dari 30 panelis penelitian terdapat 19 orang yang berstatus sebagai pelajar dengan persentase (63,3%) dan 11 orang yang berstatus sebagai pekerja dengan persentase (36,6%). Adapun alasan penulis memilih pelajar dan pekerja, karena pada saat penulis meneliti kebetulan sampel yang ditemui yaitu dari kalangan pelajar (mahasiswa) dan pekerja (karyawan).

c. Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin

Berikut tabel data karakteristik panelis berdasarkan Jenis Kelamin:

Tabel IV.3 Gambaran Panelis Penelitian Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah (N)	Persentase (%)
1.	Perempuan	20	66,6
2.	Laki – laki	10	33,3
Total		30	100

Sumber : Hasil Pengolahan Data, 2019.

Berdasarkan pada tabel IV.3 data dari 30 panelis penelitian terdapat 36 orang yang berjenis kelamin perempuan dengan persentase (60%) dan 24 orang yang berjenis kelamin laki - laki dengan persentase (40%).

4.2 Deskripsi Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik

4.2.1 Aspek Rasa

Hasil uji hedonik terhadap rasa bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap *welcome drink* dan kemudian akan dikelompokkan dalam kriteria yang sudah ditentukan sebelumnya. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari panelis beserta deskripsinya masing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga.

Tabel IV.4 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama

Penilaian (Skala)	Konsentrasi <i>Welcome Drink</i>					
	T75RR25		T50RR50		T25RR75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat Sangat Suka (5)	14	70	14	70	11	55
Sangat Suka (4)	11	44	11	44	15	60
Suka (3)	5	15	5	15	4	12
Agak Suka (2)	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0
Rata-rata	4,2		4,1		4,06	
Kriteria	Sangat suka		Sangat suka		Sangat Suka	

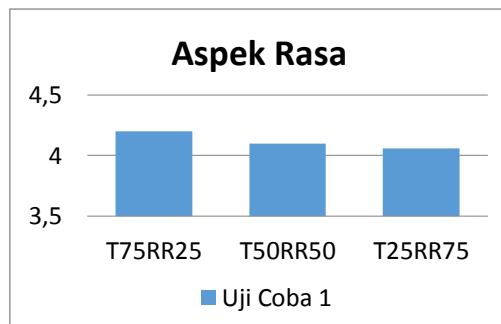
Sumber : Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Pada tabel IV.4 menjelaskan tentang nilai rata-rata dari hasil uji hedonik *welcome drink* terhadap aspek rasa pada percobaan pertama. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan Pertama yaitu T75RR25 atau *tamarillo* sebanyak 75% dan rempah-rempah sebanyak 25% termasuk kriteria sangat suka dengan hasil rata-rata sebanyak 4.2.

- b. Perlakuan kedua yaitu T50RR50 atau *tamarillo* dan rempah-rempah masing-masing sebanyak 50% dan rata-rata sebanyak 4.1 termasuk kriteria sangat suka. Jika dibandingkan dengan perlakuan T75RR25, T50RR50 mengalami perbedaan. Hal ini menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian yang berbeda antara T75RR25 dan T50RR50.
- c. Perlakuan ketiga yaitu T25RR75 atau *tamarillo* sebanyak 25% dan rempah-rempah sebanyak 75% dan rata-rata sebanyak 4.06 termasuk kriteria sangat suka. Perlakuan ini mengalami penurunan jika dibandingkan dengan perlakuan pertama dan kedua.
- d. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan T75RR25 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.2. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan T25RR75 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.06

Pada tabel uji coba pertama untuk aspek rasa di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari Perlakuan T75RR50, T50RR50, dan T25RR75 namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.1 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama.

Tabel IV.5 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan kedua.

Penilaian (Skala)	Konsentrasi <i>Welcome Drink</i>					
	T75RR25		T50RR50		T25RR75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat Sangat Suka (5)	16	80	17	85	14	70
Sangat Suka (4)	10	40	9	36	11	44
Suka (3)	4	12	4	12	5	15
Agak Suka (2)	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0
Rata-rata	4,1		4,2		4,1	
Kriteria	Sangat Suka		Sangat Suka		Sangat Suka	

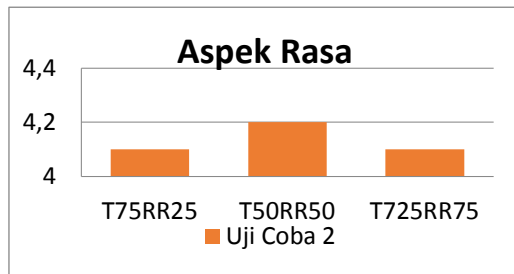
Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Pada tabel IV.5 menjelaskan tentang nilai rata-rata dari hasil uji hedonik *welcome drink* terhadap aspek rasa pada percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan Pertama yaitu T75RR25 atau *tamarillo* sebanyak 75% dan rempah-rempah sebanyak 25% termasuk kriteria sangat suka dengan hasil rata-rata sebanyak 4.1.
- b. Perlakuan kedua yaitu T50RR50 atau *tamarillo* dan rempah-rempah masing-masing sebanyak 50% dan rata-rata sebanyak 4.2 termasuk kriteria sangat suka. Jika dibandingkan dengan perlakuan pertama maka perlakuan T50RR50 mendapatkan sedikit penambahan nilai rata-rata, hal ini menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian yang berbeda pada perlakuan ini.
- c. Perlakuan ketiga yaitu T25RR75 atau *tamarillo* sebanyak 25% dan rempah-rempah sebanyak 75% dan rata-rata sebanyak 4.1 termasuk kriteria sangat suka. Jika dibandingkan dengan perlakuan sebelumnya, perlakuan T75RR25 mengalami perubahan nilai rata-rata. Hal ini menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian yang rendah pada perlakuan ini.

- d. Dari hasil percobaan kedua ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan T50RR50 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.1. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan T75RR25 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.05.

Pada tabel uji coba kedua untuk aspek rasa di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari Perlakuan T75RR50, T50RR50, dan T25RR75 namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.2 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Kedua.

Tabel IV.6 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Ketiga.

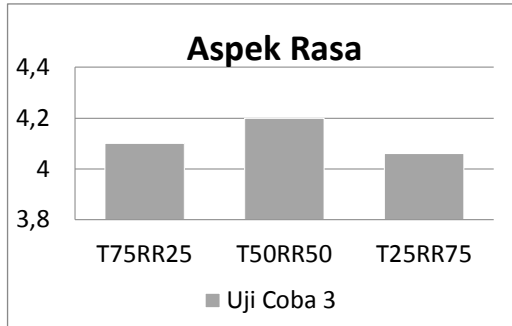
Penilaian (Skala)	Konsentrasi <i>Welcome Drink</i>					
	T75RR25		T50RR50		T25RR75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat Sangat Suka (5)	15	75	16	80	17	85
Sangat Suka (4)	9	36	10	40	9	36
Suka (3)	6	18	4	12	4	12
Agak Suka (2)	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0
Rata-rata	4,1		4,2		4,06	
Kriteria	Sangat Suka		Sangat Suka		Sangat Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019

Pada tabel IV.6 menjelaskan tentang nilai rata-rata dari hasil uji hedonik *welcome drink* terhadap aspek rasa pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

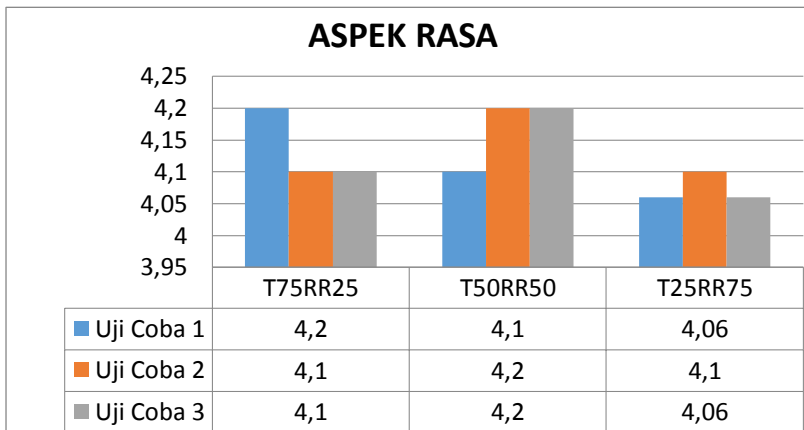
- a. Perlakuan Pertama yaitu T75RR25 atau *tamarillo* sebanyak 75% dan rempah-rempah sebanyak 25% termasuk kriteria sangat suka dengan hasil rata-rata sebanyak 4.1 .
- b. Perlakuan kedua yaitu T50RR50 atau *tamarillo* dan rempah-rempah masing-masing sebanyak 50% dan rata-rata sebanyak 4.2 termasuk kriteria sangat suka. Jika dibandingkan dengan perlakuan pertama maka perlakuan T50RR50 mendapatkan sedikit penambahan nilai rata-rata, hal ini menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian yang berbeda pada perlakuan ini.
- c. Perlakuan ketiga yaitu T25RR75 atau *tamarillo* sebanyak 25% dan rempah-rempah sebanyak 75% dan rata-rata sebanyak 4.06 termasuk kriteria sangat suka. Pada perlakuan ini panelis memberikan penilaian yang sama dengan perlakuan T50RR50.
- d. Dari hasil percobaan ketiga ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan T50RR50 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.2. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan T75RR25 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.06.

Pada tabel uji coba ketiga untuk aspek rasa di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari Perlakuan T75RR50, T50RR50, dan T25RR75 namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.3 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Ketiga.

Beberapa tabel dan grafik di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.4 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.

Berdasarkan gambar IV.4 penilaian panelis terhadap kesukaan rasa *welcome drink* yang terbuat dari buah *tamarillo* dan rempah-rempah khas Tana Toraja memperoleh hasil yang baik dari ketiga perlakuan dengan interval angka diatas 4.0. Perlakuan T75RR25 mengalami penurunan nilai rata-rata dari percobaan pertama, kedua dan ketiga yaitu dari 4.2 ke 4.1 kemudian di percobaan ketiga sama dengan di percobaan kedua yaitu 4.1. Pada perlakuan T50RR50 mengalami peningkatan nilai rata-rata dari percobaan pertama, kedua dan ketiga yaitu 4.1 ke 4.2 dan 4.2. Pada perlakuan ketiga T25RR75 percobaan pertama kedua dan ketiga mengalami fluktuatif yaitu dari 4.06 ke 4.1 dan kembali ke 4.06.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa dari ketiga perlakuan yang berbeda (T75RR25, T50RR50, T25RR75) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan T50RR50 pada aspek rasa. Penilaian panelis terhadap kesukaan rasa *welcome drink* yang terbuat dari buah *tamarillo* dan rempah - rempah khas Tana Toraja cenderung memilih Perlakuan T50RR50 alasannya karena, memiliki rasa yang enak dengan perbandingan bahan rempah-rempah yang seimbang dengan buah *tamarillo* itu sendiri, sehingga rasa yang dihasilkan dari *welcome drink* sangat sesuai dengan lidah panelis.

4.2.2 Aspek Aroma

Hasil uji hedonik terhadap aroma bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap *welcome drink*. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari panelis beserta deskripsinya masing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga terhadap aspek aroma.

Tabel IV.7 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama.

Penilaian (Skala)	Konsentrasi <i>Welcome Drink</i>					
	T75RR25		T50RR50		T25RR75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat Sangat Suka (5)	8	40	8	40	6	30
Sangat Suka (4)	13	52	12	48	15	60
Suka (3)	8	24	9	27	8	24
Agak Suka (2)	1	2	1	2	1	2
Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0
Rata-rata	4,03		4,03		4	
Kriteria	Sangat Suka		Sangat Suka		Sangat Suka	

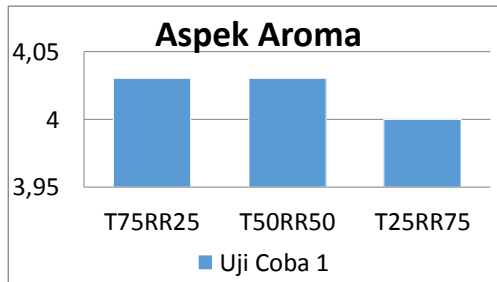
Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Pada tabel IV.7 menjelaskan tentang nilai rata-rata dari hasil uji hedonik *welcome drink* terhadap aspek aroma pada percobaan pertama. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- Perlakuan Pertama yaitu T75RR25 atau *tamarillo* sebanyak 75% dan rempah-rempah sebanyak 25% termasuk kriteria sangat suka dengan hasil rata-rata sebanyak 4.03.
- Perlakuan kedua yaitu T50RR50 atau *tamarillo* dan rempah-rempah masing-masing sebanyak 50% dan rata-rata sebanyak 4.03 termasuk kriteria sangat suka. Perlakuan ini memperoleh penilaian yang sama dengan perlakuan T75RR25.
- Perlakuan ketiga yaitu T25RR75 atau *tamarillo* sebanyak 25% dan rempah-rempah sebanyak 75% dan rata-rata sebanyak 4 termasuk kriteria sangat suka. Hal ini menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian yang berbeda pada perlakuan ketiga.
- Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa aroma yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan T75RR25 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.03.

Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan T25RR75 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.

Pada tabel uji coba pertama untuk aspek aroma di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari Perlakuan T75RR50, T50RR50, dan T25RR75 namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.5 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan pertama.

Tabel IV.8 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Kedua.

Penilaian (Skala)	Konsentrasi <i>Welcome Drink</i>					
	T75RR25		T50RR50		T25RR75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat Sangat Suka (5)	10	50	10	50	7	35
Sangat Suka (4)	11	44	19	76	16	64
Suka (3)	8	24	10	30	7	21
Agak Suka (2)	1	2	1	2	0	0
Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0
Rata-rata	4		4,03		4	
Kriteria	Sangat Suka		Sangat Suka		Sangat Suka	

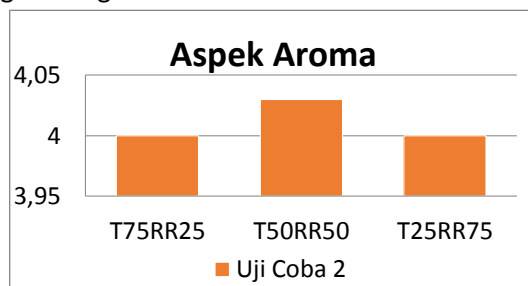
Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Pada tabel IV.8 menjelaskan tentang nilai rata-rata dari hasil uji hedonik *welcome drink* terhadap aspek aroma pada

percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan Pertama yaitu T75RR25 atau *tamarillo* sebanyak 75% dan rempah-rempah sebanyak 25% termasuk kriteria sangat suka dengan hasil rata-rata sebanyak 4.
- b. Perlakuan kedua yaitu T50RR50 atau *tamarillo* dan rempah-rempah masing-masing sebanyak 50% dan rata-rata sebanyak 4.03 termasuk kriteria sangat suka. Pada perlakuan ini, panelis memberikan penilaian yang berbeda dengan perlakuan pertama.
- c. Perlakuan ketiga yaitu T25RR75 atau *tamarillo* sebanyak 25% dan rempah-rempah sebanyak 75% dan rata-rata sebanyak 4 termasuk kriteria sangat suka. Hal ini menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian yang sama pada perlakuan pertama.
- d. Dari hasil percobaan kedua ini, maka dapat disimpulkan bahwa aroma yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan T50RR50 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.03, Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan T25RR75 dan T75RR25 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.

Pada tabel uji coba kedua untuk aspek aroma di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari Perlakuan T75RR50, T50RR50, dan T25RR75 namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah :



Gambar IV.6 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan kedua.

Tabel IV.9 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Ketiga.

Penilaian (Skala)	Konsentrasi <i>Welcome Drink</i>					
	T75RR25		T50RR50		T25RR75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat Sangat Suka (5)	7	35	6	30	5	25
Sangat Suka (4)	12	48	13	52	17	68
Suka (3)	10	30	13	39	7	21
Agak Suka (2)	1	2	1	2	1	2
Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0
Rata-rata	4		4,06		4	
Kriteria	Sangat Suka		Sangat Suka		Sangat Suka	

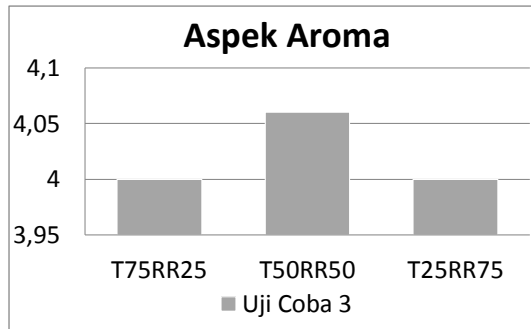
Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Pada tabel IV.9 menjelaskan tentang nilai rata-rata dari hasil uji hedonik *welcome drink* terhadap aspek aroma pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- Perlakuan Pertama yaitu T75RR25 atau *tamarillo* sebanyak 75% dan rempah-rempah sebanyak 25% termasuk kriteria sangat suka dengan hasil rata-rata sebanyak 4.
- Perlakuan kedua yaitu T50RR50 atau *tamarillo* dan rempah-rempah masing-masing sebanyak 50% dan rata-rata sebanyak 4.06 termasuk kriteria sangat suka. Hal ini menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian yang sama pada perlakuan pertama.
- Perlakuan ketiga yaitu T25RR75 atau *tamarillo* sebanyak 25% dan rempah-rempah sebanyak 75% dan rata-rata sebanyak 4 termasuk kriteria sangat suka. Jika dibandingkan dengan perlakuan pertama dan kedua, maka dapat dilihat bahwa terjadinya fluktuatif nilai rata-rata.
- Dari hasil percobaan ketiga ini, maka dapat disimpulkan bahwa aroma yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan T50RR50 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.06 Kemudian

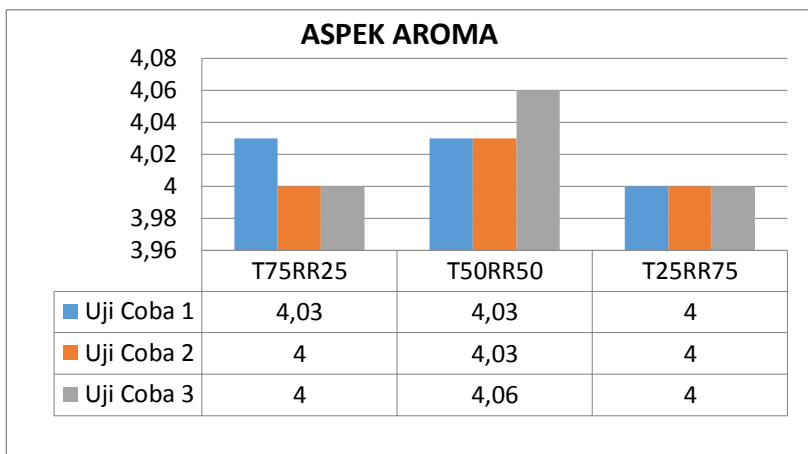
perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan T25RR75 dan T75RR25 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.

Pada tabel uji coba ketiga untuk aspek aroma di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari Perlakuan T75RR50, T50RR50, dan T25RR75 namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.7 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan ketiga.

Beberapa tabel dan grafik di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.8 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.

Berdasarkan gambar IV.8 penilaian panelis terhadap kesukaan aroma pada *welcome drink* yang terbuat dari buah *tamarillo* dan rempah-rempah khas Tana Toraja memperoleh hasil yang baik dari ketiga perlakuan dengan interval angka diatas 4.0. Pada perlakuan pertama T75RR25 mengalami penurunan nilai rata-rata dari percobaan pertama dan kedua yaitu dari 4.03 ke 4. sedangkan percobaan ketiga tidak mengalami perubahan nilai rata-rata yaitu 4. Pada Perlakuan T50RR50 percobaan pertama dan kedua memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 4.03. Sedangkan perlakuan ketiga memiliki peningkatan nilai rata-rata yaitu 4.06. Pada perlakuan T25RR75 tidak mengalami perubahan nilai rata-rata dari percobaan pertama kedua dan ketiga yaitu 4.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa dari ketiga perlakuan yang berbeda (T75RR25, T50RR50, T25RR75) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan T50RR50 pada aspek aroma. Kebanyakan

panelis memilih aroma dari T50RR50 karena, Perlakuan T50RR50 memiliki aroma khas yang dihasilkan dari takaran rempah-rempah yang lebih banyak dibandingkan buah tamarillo, namun tidak menghilangkan aroma dari buah *tamarillo*.

4.2.3 Aspek Warna

Hasil uji hedonik terhadap warna bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap *welcome drink*. Pemberian konsentrasi bahan pada setiap perlakuan dapat mempengaruhi perbedaan warna pada produk. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari panelis beserta deskripsinya masing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga terhadap aspek warna.

Tabel IV.10 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Pertama.

Penilaian (Skala)	Konsentrasi <i>Welcome Drink</i>					
	T75RR25		T50RR50		T25RR75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat Sangat Suka (5)	11	55	9	45	9	45
Sangat Suka (4)	16	64	15	60	14	56
Suka (3)	3	9	6	18	7	21
Agak Suka (2)	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0
Rata-rata	4,3		4,3		4,2	
Kriteria	Sangat Suka		Sangat Suka		Sangat Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

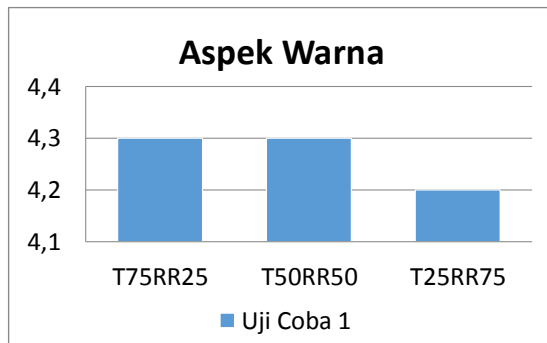
Pada tabel IV.10 menjelaskan tentang nilai rata-rata dari hasil uji hedonik *welcome drink* terhadap aspek warna pada percobaan pertama. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan Pertama yaitu T75RR25 atau *tamarillo* sebanyak 75% dan Rempah-rempah sebanyak 25% termasuk kriteria sangat suka dengan hasil rata-rata sebanyak 4.
- b. Perlakuan kedua yaitu T50RR50 atau *tamarillo* dan rempah-rempah masing-masing sebanyak 50% dan rata-

rata sebanyak 4.03 termasuk kriteria sangat suka. Pada perlakuan ini, panelis memberikan penilaian yang berbeda dengan perlakuan T75RR25 yang mengalami peningkatan di perlakuan T50RR50.

- c. Perlakuan ketiga yaitu T25RR75 atau *tamarillo* sebanyak 25% dan rempah-rempah sebanyak 75% dan rata-rata sebanyak 4.06 termasuk kriteria sangat suka. Perlakuan ini memperoleh peningkatan nilai rata-rata jika dibandingkan dengan perlakuan T50RR50.
- d. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa warna yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan T25RR75 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.06 Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan T75RR25 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.

Pada tabel uji coba pertama untuk aspek aroma di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari Perlakuan T75RR50, T50RR50, dan T25RR75 namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.9 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama.

Tabel IV.11 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Kedua.

Penilaian (Skala)	Konsentrasi <i>Welcome Drink</i>					
	T75RR25		T50RR50		T25RR75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat Sangat Suka (5)	9	45	11	55	11	55
Sangat Suka (4)	16	64	14	56	11	44
Suka (3)	5	15	5	15	8	24
Agak Suka (2)	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0
Rata-rata	4,4		4,4		4,3	
Kriteria	Sangat Suka		Sangat Suka		Sangat Suka	

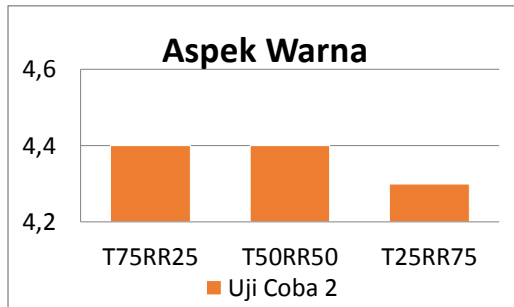
Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Tabel IV.11 berisikan tentang nilai rata-rata dari hasil uji hedonik *welcome drink* terhadap aspek warna pada percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- Perlakuan Pertama yaitu T75RR25 atau *tamarillo* sebanyak 75% dan Rempah-rempah sebanyak 25% termasuk kriteria sangat suka dengan hasil rata-rata sebanyak 4.4 .
- Perlakuan kedua yaitu T50RR50 atau *tamarillo* dan rempah-rempah masing-masing sebanyak 50% dan rata-rata sebanyak 4.4 termasuk kriteria sangat suka. Jika dibandingkan dengan perlakuan sebelumnya, maka dapat dilihat bahwa perlakuan ini memberikan penilaian yang sama pada nilai rata-rata.
- Perlakuan ketiga yaitu T25RR75 atau *tamarillo* sebanyak 25% dan rempah-rempah sebanyak 75% dan rata-rata sebanyak 4.3 termasuk kriteria sangat suka. Pada perlakuan ini, panelis memberikan penilaian yang berbeda dari perlakuan pertama dan kedua.
- Dari hasil percobaan kedua ini, maka dapat disimpulkan bahwa warna yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan

T75RR25 dan T50RR50 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.4, Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan T25RR75 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.3.

Pada tabel uji coba kedua untuk aspek warna di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari Perlakuan T75RR50, T50RR50, dan T25RR75 namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.10 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Pada Percobaan Kedua.

Tabel IV.12 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Ketiga.

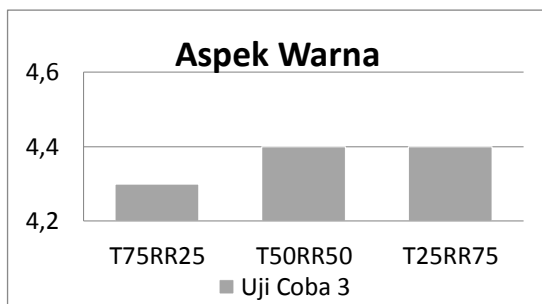
Penilaian (Skala)	Konsentrasi <i>Welcome Drink</i>					
	T75RR25		T50RR50		T25RR75	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat Sangat Suka (5)	11	55	14	70	9	45
Sangat Suka (4)	13	52	12	48	14	56
Suka (3)	6	18	5	15	7	21
Agak Suka (2)	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0
Rata-rata	4,3		4,4		4,4	
Kriteria	Sangat Suka		Sangat Suka		Sangat Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Pada tabel IV.12 menjelaskan tentang nilai rata-rata dari hasil uji hedonik *welcome drink* terhadap aspek warna pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

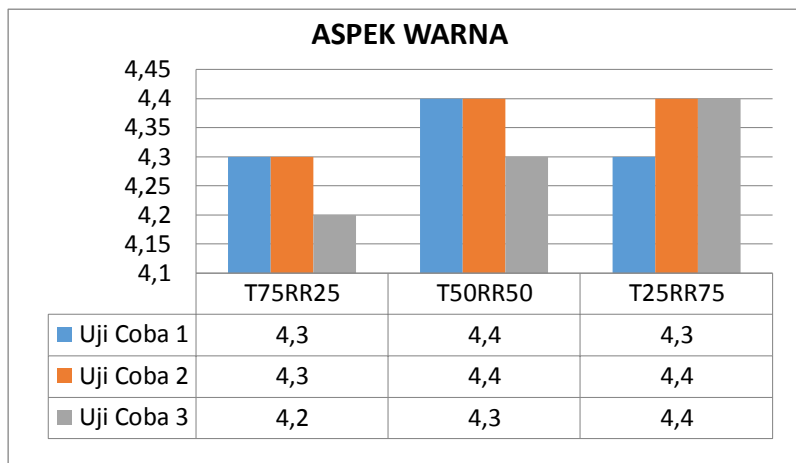
- a. Perlakuan Pertama yaitu T75RR25 atau *tamarillo* sebanyak 75% dan rempah-rempah sebanyak 25% termasuk kriteria sangat suka dengan hasil rata-rata sebanyak 4.3 .
- b. Perlakuan kedua yaitu T50RR50 atau *tamarillo* dan rempah-rempah masing-masing sebanyak 50% dan rata-rata sebanyak 4.4 termasuk kriteria sangat suka. Pada perlakuan ini, panelis memberikan penilaian yang berbeda dengan perlakuan T75RR25 yang mengalami peningkatan di perlakuan T50RR50.
- c. Perlakuan ketiga yaitu T25RR75 atau *tamarillo* sebanyak 25% dan rempah-rempah sebanyak 75% dan rata-rata sebanyak 4.4 termasuk kriteria sangat suka. Pada perlakuan ini, panelis memberikan penilaian yang sama pada perlakuan T25RR75
- d. Dari hasil percobaan ketiga ini, maka dapat disimpulkan bahwa warna yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan T50RR50 dan T25RR75 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.4, Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan T75RR25 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.3.

Pada tabel uji coba ketiga untuk aspek warna di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari Perlakuan T75RR50, T50RR50, dan T25RR75 namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.11 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Pada Percobaan Ketiga.

Beberapa tabel dan grafik di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar IV.12 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.

Berdasarkan gambar IV.12 penilaian panelis terhadap kesukaan warna pada *welcome drink* yang terbuat dari buah

tamarillo dan rempah-rempah khas Tana Toraja memperoleh hasil yang baik dari ketiga perlakuan dengan interval angka diatas 4.0. Pada perlakuan pertama T75RR25 mengalami peningkatan nilai rata-rata dari percobaan pertama dan kedua yaitu dari 4.3 ke 4.4, sedangkan percobaan ketiga mengalami penurunan nilai rata-rata yaitu 4.3. Pada Perlakuan T50RR50 juga mengalami peningkatan percobaan nilai rata-rata 4.3 ke 4.4, sedangkan percobaan ketiga mendapatkan nilai rata-rata yang sama dengan perlakuan kedua yaitu 4.4. Pada perlakuan ketiga mengalami peningkatan nilai rata-rata dari percobaan pertama kedua dan ketiga yaitu dari 4.2 ke 4.3 dan 4.4.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa dari ketiga perlakuan yang berbeda (T75RR25, T50RR50, T25RR75) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan T50RR50 pada aspek warna. Kebanyakan panelis memilih warna dari T50RR50 karena, menurut panelis kombinasi warna yang dihasilkan sudah menarik sehingga panelis tertarik untuk meminum *welcome drink*.

4.3 Hasil Pembahasan

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, dimana percobaan yang telah dilakukan oleh penulis, dapat diketahui bahwa proses eksperimen dari bahan *tamarillo* dan rempah-rempah khas Tana Toraja menjadi *welcome drink*.



Gambar IV.13 Alur Pembuatan *welcome drink* dari *tamarillo* dan rempah-rempah.

Sumber : Hasil Rekapitulasi Panelis.

Hal pertama yang harus dilakukan adalah proses pencucian *tamarillo* dan rempah-rempah menggunakan air yang mengalir. Untuk itu, proses pencucian dilakukan secepat mungkin dengan air yang mengalir dan disimpan pada tempat yang bersaring agar sisa air pada proses pencucian dapat jatuh dan tidak membuat *tamarillo* dan rempah-rempah tergenang dalam air.

Setelah itu proses pembuatan minuman. Hal pertama yang dilakukan yaitu memotong dan mengambil isi dari buah *tamarillo* kemudian menghancurkannya dengan menggunakan sendok. Kemudian iris tipis-tipis semua rempah-rempah, tujuannya agar rasa dari rempah-rempah lebih kuat. Selanjutnya siapkan wadah lalu ukur masing-masing takaran *tamarillo* dan rempah-rempah yang telah ditentukan pada tabel III.2. Ukur masing-masing takaran buah *tamarillo*, rempah-rempah seperti: pangi, bangle, daun jeruk, gula dan air.

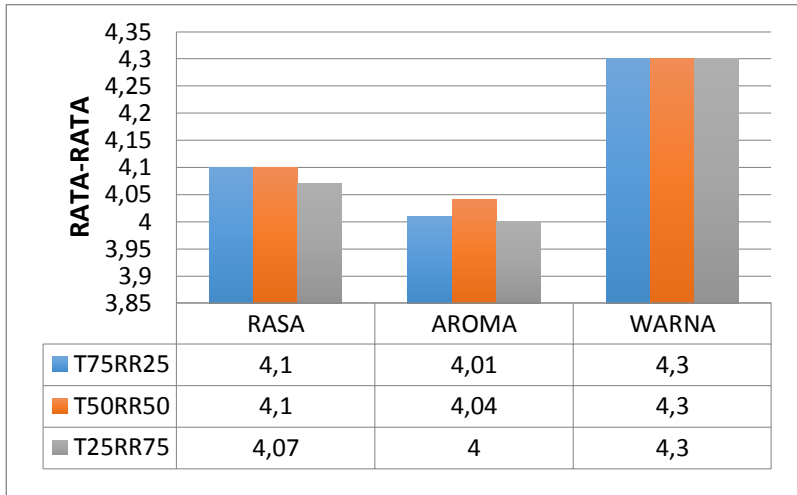
Siapkan panci untuk memasak dan rempah-rempah dengan cara dimasak terpisah antara *tamarillo* dan rempah-rempah. Tujuan dari proses pemasakan terpisah antara *tamarillo* dan rempah-rempah agar warna yang dihasilkan tidak terlalu pekat, tidak membuat aroma *welcome drink* terlalu menyengat dan rasa *welcome drink* tidak tertinggal di langit-langit mulut terlalu lama.

Pemasakan *tamarillo* dan rempah-rempah selama 15 menit atau sampai mendidih dengan takaran air masing-masing 650 ml. Tujuan dari proses pemasakan adalah agar warna dari *tamarillo* dan rempah-rempah bisa terlihat. Kemudian setelah mendidih, angkat *tamarillo* dan rempah-rempah yang sudah dimasak untuk disaring, karena air saringan dari *tamarillo* dan rempah-rempah akan digabungkan sehingga takaran minuman menjadi 1000 ml.

Langkah terakhir yaitu pemasakan kembali minuman yang telah digabungkan, serta menambahkan gula sebanyak 100 gr, dengan waktu 15 menit atau sampai mendidih. Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan, *welcome drink* yang telah mengalami proses pemasakan dapat bertahan hingga 4 hari jika disimpan di dalam *chiller* atau lemari pendingin.

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket, dapat dilihat bahwa panelis memberikan penilaian sangat suka dengan nilai rata-rata

yang berbeda-beda. Berikut merupakan hasil rata-rata penilaian panelis.



Gambar IV.14 Rata-Rata Penilaian Panelis.

Sumber: Hasil Rekapitulasi Panelis.

Pada aspek rasa di perlakuan T75RR25 dapat dilihat bahwa penilaian panelis berada di posisi sangat suka. Hal ini disebabkan oleh perlakuan bahan *tamarillo* yang diberikan lebih banyak dari pada rempah-rempah sehingga rasa yang ditimbulkan masih bisa diterima oleh panelis. Pada aspek rasa diperlakuan T50RR50, panelis memberikan penilaian sangat suka dan berada di posisi tertinggi. Rasa yang dihasilkan berasal dari buah *tamarillo* yang sedikit lebih asam dan menggunakan bahan yang seimbang sehingga menimbulkan rasa yang disukai oleh panelis. Pada aspek rasa diperlakuan T25RR75, panelis memberikan penilaian sangat suka dan berada di posisi tertinggi. Rasa yang dihasilkan berasal dari buah *tamarillo* yang sedikit lebih asam dan menggunakan bahan yang seimbang sehingga menimbulkan rasa yang disukai oleh panelis. Dari berbagai penilaian, perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis pada aspek rasa ini adalah perlakuan T75RR25 dan T50RR50 dengan kriteria sangat suka.

Adapun pada aspek aroma, panelis juga memberikan penilaian sangat suka tetapi tetap pada posisi menengah. Hal ini disebabkan oleh penambahan *tamarillo* 75% dan rempah-rempah sebanyak 25% sehingga aroma yang dihasilkan jelas. Untuk aspek aroma panelis juga memberikan penilaian sangat suka dengan posisi menengah. Rempah-rempah khas Tana Toraja memiliki aroma khas tersendiri sehingga jika digabungkan sebanyak 50% maka aroma rempah-rempah lebih jelas terasa. Hal ini dibuktikan dengan hasil penilaian panelis yang memberikan penilaian tertinggi pada perlakuan T50RR50. Adapun pada aspek aroma panelis juga memberikan penilaian sangat suka dengan posisi tertinggi. Rempah-rempah khas Tana Toraja memiliki aroma khas tersendiri sehingga jika digabungkan sebanyak 75% maka aroma rempah-rempah lebih jelas terasa. Hal ini dibuktikan dengan hasil penilaian panelis yang memberikan penilaian tertinggi pada perlakuan T25RR75. Secara keseluruhan, aspek yang paling bisa diterima oleh panelis pada perlakuan T50RR50 adalah aspek warna dengan kriteria sangat suka. Dari berbagai penilaian, perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis pada aspek aroma ini adalah perlakuan T75RR25 dan perlakuan T50RR50 dengan kriteria sangat suka.

Selanjutnya pada aspek warna panelis memberikan penilaian yang lebih tinggi dan masuk dalam kriteria sangat suka. Penambahan *tamarillo* 75% dan rempah-rempah sebanyak 25% menjadi penyebab warna yang dihasilkan oleh T75RR25 menarik sehingga panelis lebih memilih perlakuan tersebut. Pada aspek warna perlakuan T50RR50 panelis memberikan penilaian sangat suka dan berada di posisi tertinggi. Hal ini disebabkan karena perbandingan takaran buah *tamarillo* dan rempah-rempah khas Tana Toraja sama, sehingga warna yang dihasilkan lebih menarik dan lebih banyak disukai oleh panelis. Pada aspek warna perlakuan T25RR75 panelis memberikan penilaian sangat suka dan berada di posisi tertinggi. Hal ini disebabkan karena buah *tamarillo* lebih sedikit dibandingkan dengan rempah-rempah khas Tana Toraja, sehingga warna yang dihasilkan lebih menarik dan lebih banyak disukai oleh panelis. Secara keseluruhan,

perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis pada aspek warna ini adalah semua perlakuan dengan kriteria sangat suka.

Perlakuan yang paling bisa diterima oleh masyarakat atau yang paling banyak disukai oleh panelis baik melalui percobaan pertama, kedua dan ketiga adalah perlakuan T50RR50 dengan kriteria sangat suka mulai dari aspek rasa, aroma dan warna yang diberikan oleh panelis. Sedangkan perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis baik melalui percobaan pertama, kedua dan ketiga adalah perlakuan dengan T25RR75 kriteria sangat suka disemua aspek tetapi dengan nilai rata-rata menengah yang diberikan oleh panelis. Hal ini disebabkan karena buah *tamarillo* memiliki warna yang pekat dan rasa yang asam seperti tomat atau jambu biji sehingga dapat menimbulkan rasa yang aneh ketika buah *tamarillo* sangat banyak, dimana dalam hal ini akan mempengaruhi *welcome drink* baik dari segi rasa, warna maupun aroma sehingga panelis cenderung lebih memilih perlakuan T25RR75 dari berbagai aspek.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Eksperimen Buah *Tamarillo* Dan Rempah-Rempah Lokal Tana Toraja Sebagai *Welcome Drink* (Minuman Selamat Datang) dengan melakukan tiga kali uji hedonik, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan antara lain:

- a. Buah *tamarillo* dan rempah-rempah khas Tana Toraja dapat diolah menjadi *welcome drink* dengan baik melalui proses pembersihan buah *tamarillo*, pemotongan buah *tamarillo*, pemasakan daging buah *tamarillo*, penyaringan sari buah *tamarillo* dan rempah-rempah, perebusan sari *tamarillo*, pencampuran bahan, serta proses pendinginan.
- b. Daya terima masyarakat terhadap *welcome drink* dari buah *tamarillo* dari segi rasa, tekstur, aroma dan warna yaitu dilihat dari rekapitulasi hasil angket dengan nilai rata-rata aspek yang paling tinggi. Pada aspek rasa, panelis lebih cenderung memilih perlakuan T50RR50 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.3. Hal ini disebabkan oleh rasa buah *tamarillo* yang ditambahkan dengan rempah-rempah khas Tana Toraja masing-masing 50% sehingga membuat *welcome drink* yang dihasilkan memiliki rasa manis yang paling disukai oleh panelis. Pada aspek tekstur panelis lebih cenderung memilih perlakuan T75RR25 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.1. Hal ini disebabkan karena takaran buah *tamarillo* lebih banyak dibandingkan dengan rempah-rempah sehingga membuat tekstur *welcome drink* yang dihasilkan paling disukai oleh panelis. Pada aspek aroma, panelis cenderung memilih perlakuan T25RR75 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.1. Hal ini disebabkan aroma khas rempah-rempah lebih kuat namun tidak menghilangkan

aroma dari buah *tamarillo*. Sedangkan pada aspek warna, panelis cenderung memilih perlakuan T50RR50 dengan nilai rata-rata sebanyak 4.2. Hal ini disebabkan karena warna yang dihasilkan dari *welcome drink* sangat menarik.

5.2 Saran

Adapun beberapa saran yang dapat penulis berikan pada Eksperimen Buah *Tamarillo* Dan Rempah-Rempah Lokal Tana Toraja Sebagai *Welcome Drink* (Minuman Selamat Datang) adalah sebagai berikut:

5.2.1 Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya, sebaiknya melakukan penelitian lanjutan terhadap eksperimen *welcome drink* dari buah *tamarillo* dengan fokus kepada kandungan dan nilai gizi yang terkandung dalam *welcome drink* dan apakah *welcome drink* bisa diproduksi dan didistribusikan secara luas.

5.2.2 Masyarakat

Saran untuk masyarakat, *welcome drink* dari buah *tamarillo* dan rempah-rempah khas Tana Toraja ini cocok untuk dijadikan produksi rumahan karena harganya yang murah dan bahan dasarnya yang mudah ditemukan serta pengolahannya pun terbilang mudah karena hanya melalui beberapa proses yang tidak terlalu rumit dan hanya membutuhkan peralatan yang sederhana dalam proses pembuatannya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Suharyanto, "Statistik Indonesia (*statistical yearbook of indonesia*)", Badan Pusat Statistik, Jakarta, 2018.
- [2] Seimbiring, Lusita Rita dkk. 2017. "Pemanfaatan Ekstrak Biji Terong Belanda (*Cyphomandra betacea* sendtn) sebagai Pewarna Alami Es Krim". Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- [3] Suzanna, Anna dkk. 2019. "Analisis Kandungan Kimia Buah Terong Belanda (*cyphomandra betacea*) Setelah Diolah Menjadi Minuman Ringan". Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 5. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Negeri Makassar, Makassar.
- [4] Limbongan, Yusuf. 2017. "Respon Pertumbuhan Bibit Tanaman Tamarillo (*CYPOMANDRABETACEASENDTN*) Terhadap Pupuk Organik Cair Top G2". Fakultas Agro Sains Universitas Kristen Indonesia, Toraja.
- [5] Asvita, Sivia Mara dan Berawi, Khairul Nisa. 2016. "Efektivitas Ekstrak Terong Belanda Untuk Menurunkan Kadar Glukosa dan Kolesterol LDL Darah pada Pasien Obesitas". Jurnal Majority. Vol 5 No.1. Hlm. 1-3.
- [6] Kurnia, Tessa dkk. 2017. "Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Selai Terong Belanda". Fakultas Universitas Negeri Padang, Padang.
- [7] Hermansyah, Bagus dan Utami, Wiwien Sugih. 2015. "Bioktivitas Senyawa Hasil Fraksi Ekstrak Bangle (*Zingiber Cassumunor* Roxb.) Terstandar (FEBT) sebagai Terapi Komplemeter Untuk Mencegah Komplikasi Pada Malaria". Journal of Agromedicine and Medical Soences Vol. 1 No. 2. Fakultas Kedokteran Universitas Jember, Kalimantan.

- [8] Nawir, Munawwarah dkk. 2017. "Pemanfaatan Tanaman Pangi (Pangium Edule Reinw) pada Lahan Agroforesti Desa Wotu Toa Kecamatan Marioriwawo Kabupaten Soppeng". Jurnal Hutan dan Masyarakat Vol.9 (2):123-10. Fakultas Kehutanan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- [9] Razak, Abdul dkk. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia s.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus Secara In Vitro. Jurnal Kesehatan Andalas. 2013;2(1)
- [10] Wulansari, Ni Putu Yuni dkk. 2018. "Pengaruh Perbandinbetacgan Terong Belanda (*solanum betaceum cav.*) Dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Karakteristik Leather". Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol.7 No.2. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Bali.
- [11] Kumalaningsih. 2006. "Antioksidan alami Terong Belanda. Trubus Agrisarana, Jakarta.
- [12] Muliani, Lila. 2017. "Mempromosikan Bir Pletok Sebagai Minuman Khas Betawi Melalui Penyajian sebagai *Welcome Drink*". Jurnal Majalah Ilmiah Vol. 14 No. 2. Institut Ilmu Sosial dan Manajemen Stiarni, Jakarta.
- [13] Sugiyono, 2016. "*Metode Penelitian Kuantitatif dan Kombinasi (Mixem Methods)*". Bandung: Alfabeta.
- [14] Nugraheni, Agusta Ika Prihanti dkk. 2019. "Persepsi Generasi Milenial Indonesia Terhadap Pariwisata Yang Berkelanjutan". Departemen Ekonomika dan Bisnis, *Vocation Collage*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- [15] Prawira, Adiputra 2013. Hubungan Antara Motivasi Belajar dan Disiplin Belajar Siswa SMA Dengan Prestasi Belajar Ekonomi Siswa SMA Negeri I Wonogiri Tahun Ajaran 2008/2009. Skripsi S1 FPTK IKIP Yogyakarta.

- [16] Wagiyono, 2013. "Menguji Kesukaan Secara Organoleptik dan Hedonik", Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta : Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum.

Lampiran 1 Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



1. DATA PRIBADI

Nama Lengkap : Lenny Hashary
Tempat dan tanggal lahir : Pammase, 21 Agustus 1998
Alamat rumah : Desa Ujung Lamuru Kab. Bone
Jenis kelamin : Perempuan
Email : lennyh932@gmail.com
Agama : Islam
Nomor telepon : 085242485570

2. RIWAYAT PENDIDIKAN

SD INP 3/77 Ujung Lamuru 2004-2010
SMPN 1 Lappariaja 2010-2013
SMAN 1 Lappariaja 2013-2016

3. ON THE JOB TRAINING

Training di Hotel Horison
Ultima Makassar, 12 Maret-10 Juni 2018,
Departemen
Food & Beverage Product
Training di Hotel The Ritz
Carlton Langkawi 05 Noember 2018-28 Februari 2019
Malaysia,
Departemen
Food & Beverage Product &
Housekeeping
Training di Hotel Horison
Ultima Makassar, 06 Mei 2018-31 Mei 2019
Departemen
Admin Engineering

Lampiran 2 Angket Instrumen Penelitian

Eksperimen Buah Tamarillo Dan Rempah-Rempah Lokal Tana Toraja Sebagai *Welcome Drink* (Minuman Selamat Datang)

Apakah anda Menyukai *Welcome Drink* ?

Ya

Tidak

Identitas Panelis

- No. Responden :
- Nama Responden :
- Hari/Tanggal :
- Umur Responden :
- Jenis Kelamin :

TABEL PENILAIAN

Petunjuk Pengisian	Panelis Diminta untuk Mencoba <i>welcome drink</i> yang terbuat dari buah tamarillo dan rempah-rempah khas tana Toraja			
	Nyatakan pendapat anda terhadap karakteristiknya dengan cara memberi tanda (√) pada kolom sampel			
Skala Likert				
No	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
5.	Amat Sangat Suka	Amat Sangat Suka	Amat Sangat Suka	Amat Sangat Suka
4.	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka
3.	Suka	Suka	Suka	Suka
2.	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka	Agak Suka
1.	Tidak Suka	Tidak Suka	Tidak Suka	Tidak Suka

Aspek Rasa						
No	Kode	Skor Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	T75%RR25%					
2	T50%RR50%					
3	T25%RR75%					

Aspek Warna						
No	Kode	Skor Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	T75%RR25%					
2	T50%RR50%					
3	T25%RR75%					

Aspek Aroma						
No	Kode	Skor Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	T75%RR25%					
2	T50%RR50%					
3	T25%RR75%					

Keterangan

T75%RR25% : Tamarillo sebanyak 75% dan Rempah-rempah sebanyak 25%

T50%RR50% : Tamarillo sebanyak 50% dan Rempah-rempah sebanyak 25%

T25%RR75% : Tamarillo sebanyak 25% dan Rempah-rempah sebanyak 75%

Komentar

.....

Lampiran 3 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 1

Panelis	T75RR25	T50RR50	T25RR75
1	5	5	5
2	5	3	5
3	5	4	4
4	4	5	5
5	5	4	4
6	5	3	4
7	5	5	4
8	4	5	5
9	4	5	5
10	5	4	3
11	3	3	3
12	4	4	4
13	5	5	5
14	5	5	5
15	5	5	5
16	4	5	4
17	5	5	5
18	4	4	5
19	5	5	5
20	3	3	3
21	3	5	4
22	5	4	4
23	5	4	4
24	4	4	4
25	4	4	4
26	4	4	4
27	4	5	4
28	4	5	4
29	3	3	3
30	3	4	4
Jumlah	128	123	122
Rata-rata	4,2	4,1	4,06

Lampiran 4 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 2

Panelis	T75RR25	T50RR50	T25RR75
1	5	5	5
2	5	3	4
3	5	5	5
4	4	5	4
5	4	4	3
6	5	4	4
7	5	5	5
8	4	5	5
9	4	5	5
10	5	4	3
11	3	3	3
12	4	4	4
13	5	5	5
14	5	5	5
15	5	5	5
16	5	5	5
17	5	5	5
18	4	5	5
19	5	5	5
20	3	3	3
21	3	5	5
22	5	5	5
23	5	5	4
24	4	4	4
25	5	4	4
26	4	4	4
27	4	4	4
28	5	5	4
29	3	3	3
30	4	4	4
Jumlah	124	126	123
Rata-rata	4,1	4,2	4.1

Lampiran 5 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 3

Panelis	T75RR25	T50RR50	T25RR75
1	5	5	5
2	5	4	5
3	5	5	5
4	4	5	5
5	4	3	3
6	5	3	4
7	5	5	5
8	4	5	5
9	4	5	5
10	5	4	4
11	3	3	3
12	3	4	4
13	5	5	5
14	5	5	5
15	5	5	5
16	5	4	5
17	5	5	5
18	5	5	5
19	5	5	5
20	3	4	3
21	3	4	5
22	5	5	5
23	4	5	5
24	4	4	4
25	4	4	4
26	4	4	4
27	3	5	4
28	4	5	4
29	3	3	3
30	5	4	4
Jumlah	125	128	122
Rata-rata	4,1	4,2	4,06

Lampiran 6 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 1

Panelis	T75RR25	T50RR50	T25RR75
1	3	4	3
2	4	4	4
3	4	5	5
4	5	4	4
5	4	3	4
6	2	3	3
7	4	4	4
8	4	4	4
9	3	3	3
10	3	4	3
11	3	3	2
12	5	3	5
13	4	4	3
14	4	5	3
15	5	5	4
16	5	5	4
17	5	5	4
18	4	4	4
19	5	5	4
20	4	3	3
21	3	2	3
22	5	5	5
23	4	3	4
24	3	4	4
25	3	4	5
26	4	4	5
27	4	3	4
28	3	3	4
29	5	5	5
30	4	4	4
Jumlah	121	121	120
Rata-rata	4,03	4,03	4

Lampiran 7 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 2

Panelis	T75RR25	T50RR50	T25RR75
1	5	5	5
2	4	3	4
3	5	5	5
4	5	5	4
5	4	4	3
6	3	3	4
7	4	3	3
8	4	4	4
9	4	4	3
10	3	3	3
11	3	3	3
12	5	4	4
13	4	4	4
14	5	5	4
15	5	5	4
16	4	5	5
17	5	5	4
18	3	4	5
19	5	5	4
20	4	4	4
21	2	3	3
22	4	4	4
23	4	3	3
24	3	2	4
25	5	5	5
26	4	3	5
27	3	3	4
28	3	3	4
29	3	4	4
30	5	5	5
Jumlah	120	121	120
Rata-rata	4	4,03	4

Lampiran 8 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 3

Panelis	T75RR25	T50RR50	T25RR75
1	3	4	4
2	3	3	3
3	5	5	4
4	5	5	5
5	4	4	4
6	3	3	3
7	3	3	4
8	4	4	4
9	4	4	4
10	3	3	3
11	3	4	4
12	5	3	4
13	4	3	4
14	5	5	4
15	5	5	4
16	4	5	5
17	5	4	4
18	3	4	5
19	5	5	5
20	4	4	4
21	2	3	2
22	4	3	4
23	4	3	3
24	3	2	3
25	4	4	5
26	4	3	4
27	3	3	4
28	4	4	3
29	3	3	4
30	4	3	3
Jumlah	120	122	120
Rata-rata	4	4,06	4

Lampiran 9 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 1

Panelis	T75RR25	T50RR50	T25RR75
1	4	4	4
2	3	3	3
3	5	5	5
4	4	4	5
5	5	5	5
6	4	4	3
7	4	4	4
8	5	4	5
9	4	4	5
10	5	5	3
11	5	4	5
12	4	5	5
13	5	4	4
14	4	4	5
15	5	5	4
16	5	5	4
17	5	5	4
18	5	4	3
19	5	5	4
20	3	3	3
21	4	4	3
22	4	3	4
23	4	4	5
24	4	3	4
25	4	3	4
26	4	4	4
27	4	4	4
28	4	5	4
29	3	3	3
30	4	4	4
Jumlah	129	129	127
Rata-rata	4,3	4,3	4,2

Lampiran 10 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 2

Panelis	T75RR25	T50RR50	T25RR75
1	4	3	3
2	3	3	3
3	5	5	5
4	4	5	5
5	4	4	5
6	3	4	4
7	4	4	4
8	5	5	5
9	4	5	5
10	5	5	3
11	5	5	4
12	4	5	5
13	4	4	4
14	4	4	5
15	5	5	4
16	5	5	5
17	5	4	5
18	5	4	3
19	5	5	5
20	3	3	3
21	3	4	3
22	4	4	4
23	4	4	5
24	4	4	4
25	4	3	4
26	4	4	3
27	4	4	4
28	4	5	4
29	3	3	3
30	4	4	4
Jumlah	132	133	129
Rata-rata	4,4	4,4	4,3

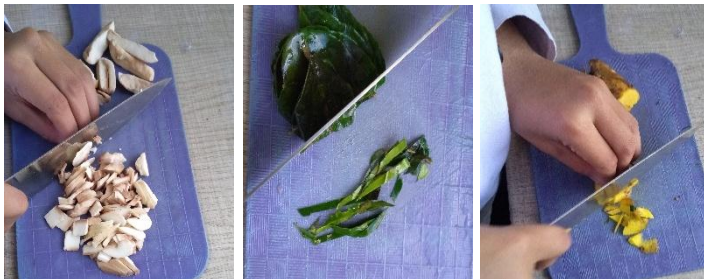
Lampiran 11 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 3

Panelis	T75RR25	T50RR50	T25RR75
1	4	3	4
2	3	3	3
3	5	5	5
4	5	5	5
5	4	4	4
6	3	3	4
7	4	4	4
8	5	5	5
9	4	5	5
10	5	5	3
11	4	5	5
12	5	5	5
13	5	4	4
14	5	5	4
15	5	5	4
16	5	5	5
17	5	4	5
18	4	3	3
19	5	5	4
20	3	3	3
21	3	4	3
22	4	5	4
23	4	4	5
24	4	4	4
25	4	4	4
26	4	4	3
27	4	4	4
28	4	5	4
29	3	4	3
30	3	4	4
Jumlah	129	132	133
Rata-rata	4,3	4,4	4,4

Lampiran 15 Proses Pembuatan *Welcome Drink* dari Buah *Tamarillo* dan Rempah-rempah Khas Tana Toraja



Gambar 1 Pencucian Bahan *Welcome Drink*
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 2 Memotong atau Menghancurkan Bahan *Welcome Drink*
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 3 Proses Penimbangan Berat Bahan
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 4 Bahan Yang Telah Melalui Proses Penimbangan
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 5 Proses Pemasukan Bahan-Bahan *Welcome Drink* Ke Dalam Panci
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 6 Pemasakan Bahan
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 7 Proses Penyaringan Sari Bahan
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 8 Sari Buah Tamarillo dan Rempah-Rempah
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 9 Pencampuran Sari Buah *Tamarillo* dan Rempah-rempah
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 10 Pencampuran Gula 150 gr
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 11 Proses Pemasakan Minuman Menjadi *Welcome Drink*
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 12 Produk *Welcome Drink*
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019

Lampiran 16 Dokumentasi Uji Panelis



Gambar 1 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 2 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 3 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 4 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 5 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 6 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019