

SKRIPSI

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN BREM CAIR BERBAHAN
DASAR UBI DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS
DENGAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR BERAS KETAN**



Oleh

I WAYAN KARIANA

NO.MHS: 317101121

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN BREM CAIR BERBAHAN
DASAR UBI DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS
DENGAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR BERAS KETAN**

SKRIPSI



**Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata**

Oleh

I WAYAN KARIANA

NO. MHS : 317101121

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISA TINGKAT KESUKAAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR
UBI DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS DENGAN BREM
CAIR BERBAHAN DASAR BERAS KETAN



Oleh :

I WAYAN KARIANA

NO.MHS : 317101121

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Drs. Priharno, M.M.

(NIDN : 0526125901)

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.S.T., M.M.

(NIDN : 0516057102)

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.S.T., M.M.

(NIDN : 0516057102)

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR UBI
DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS DENGAN BREM CAIR
BERBAHAN DASAR BERAS KETAN
SKRIPSI**

Disusun Oleh :

I WAYAN KARLANA No.

Mhs : 317101121

**Telah Dipertahankan Di Depan Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal 28 Juni 2021**

TIM PENGUJI

**Penguji Utama : Yudi Setiaji, SH, M.M
(NIDN:0508066401)**

**Pembimbing I : Drs. Prihatno, M.M.
(NIDN:0526125901)**

**Pembimbing II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST., M.M.
(NIDN:0516057102)**



Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M.

NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : I Wayan Kariana

NIM : 317101121

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D) 2017

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul **"ANALISA TINGKAT KESUKAAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR UBI DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS DENGAN BREM CAIR BERBAHAN DASAR BERAS KETAN"** adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan kepada institusi manapun dan bukan karya jiplakan.

Dengan demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta 28 Juni 2021


I Wayan Kariana
317101121

HALAMAN MOTO

“Tanpa Arah Dan Tujuan Tidak Ada Gunanya Kita Hidup Di Dunia Ini”

Gai Maito (Naruto)

“Orang Hebat Adalah Orang Yang Jatuh Bangun dan Jatuh Bangun Lagi, Tanpa
Kehilangan Antusiasme”

(Mario Teguh)

“Selagi Masih Kuat, Berbuatlah Semaumu. Kelak Di Kemudian Hari Hanya Hasil
Yang Akan Kita Nikmati”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Ibu dan Bapak tersayang, terimakasih atas do'a, dukungan, nasihat selama ini dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Om Ade dan Mbak Inge tercinta, Skripsi ini merupakan persembahan istimewa untuk orang yang penulis cintai yaitu kalian berdua. Terima kasih atas dukungan, kebaikan, perhatian, dan kebijaksanaan. Terima kasih karena memberi tahu penulis cara hidup dengan jujur dan bahagia.
3. Saudara-saudara dan sponsor tercinta. Setiap pagi penulis berterima kasih kepada Tuhan karena telah membantu penulis. Setiap pagi penulis berterima kasih pada diri sendiri karena bisa menjadi diri sendiri. Setiap pagi penulis berterima kasih kepada kalian karena telah mendukung penulis dan selalu bersama penulis, walau apa pun yang terjadi. Skripsi ini adalah persembahan kalian untuk kalian semua.
4. Sahabat dan teman-teman, terimakasih untuk canda, tawa, tangis, semangat, dukungan, dan do'a kalian yang tak akan terlupakan. Hari-hari yang telah dilalui bersama kalian akan menjadi kenangan yang indah. Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan

bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji skukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisa Tingkat Kesukaan Brem Cair Berbahan Dasar Ubi Dengan Penambahan Sari Buah Nanas Dengan Brem Cair Berbahan Dasar Beras”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata Studi Pengelolaan Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta. Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua STP AMPTA dan selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST,M.M selaku Ketua Jurusan dan selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dalam penulisan skripsi ini dan memberikan banyak informasi, masukan dan saran pada saat melakukan pembimbingan skripsi.
3. Bapak Yudi Setiaji, SH.M.M selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memaparkan isi dari skripsi ini.

4. Bapak/Ibu Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan waktu bagi penulis untuk menjelaskan isi skripsi penulis secara keseluruhan.
5. Selaku responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini. Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembimbing ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa berharap kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 28 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN MOTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Tujuan Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Landasan Teori.....	9
1. Pengertian Brem Cair.....	9
2. Ubi Jalar.....	13

a. Manfaat Ubi Jalar.....	14
b. Kandungan Gizi Ubi Jalar (<i>sweet potato</i>).....	19
3. Ragi.....	19
a. Pengertian Ragi.....	19
b. Jenis-Jenis Ragi	20
c. Manfaat dan Penggunaan Ragi.....	21
d. Kelebihan Ragi	21
e. Kekurangan Ragi.....	23
f. Kandungan Gizi Ragi	26
4. Nanas	28
a. Definisi Nanas	28
b. Klasifikasi Buah Nanas	28
c. Jenis-Jenis Nanas	29
d. Manfaat Buah Nanas	30
5. Beras Ketan	31
a. Pengertian Beras Ketan	31
b. Ketan Putih	33
c. Ketan Hitam	34
d. Manfaat Beras Ketan	34
6. Proses Pembuatan Brem Cair	35
B. Kerangka Pemikiran	39
C. Penelitian Terdahulu	40
D. Hipotesis	42

BAB III METODE PENELITIAN	43
A. Metode Penelitian	43
B. Jenis Penelitian	43
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	44
D. Populasi dan Sampel	45
E. Variabel dan Indikator Penelitian	47
1. Variabel terikat (Dependen)	47
2. Variabel Bebas (Independen)	48
F. Metode Pengambilan Data	50
1. Jenis Instrumen	50
a. Eksperiment	50
b. Kuisisioner/Angket	51
2. Uji Kelayakan Instrumen	52
a. Validitas	52
b. Reliabilitas	53
G. Metode Analisis Data.....	54
1. Uji Kelayakan Variabel	55
a. Uji Hedonic.....	55
2. Jenis Metode Analisis	55
b. Uji Friedman	55
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	57
A. Deskripsi Obyek Penelitian.....	57
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	57

1. Tahap Penyediaan Bahan	57
2. Tahap Penyediaan Alat.....	59
3. Proses Pembuatan Brem Cair	60
C. Uji Kelayakan Instrumen	64
1. Uji Validitas	64
2. Uji Reliabilitas	66
D. Hasil Analisis Data	68
1. Karakteristik Panelis.....	68
2. Hasil Analisis Data	69
E. Hasil Uji Kesukaan	70
1. Uji Hedonik.....	70
2. Uji Friedman.....	79
F. Pembahasan.....	85
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	88
A. Kesimpulan	88
B. Saran	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Resep Brem Cair	12
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Buah Nanas	30
Tabel 2.3 Indikator Penelitian	40
Tabel 4.1 Resep Brem Cair Berbahan Dasar Ubi Dengan Penambahan Sari Buah Nanas	58
Tabel 4.2 Resep Brem Cair Berbahan Dasar Beras Ketan	58
Tabel 4.3 Hasil Uji Validitas Brem Ubi Dengan Penambahan Sari Buah Nanas	65
Tabel 4.4 Hasil Uji Validitas Brem Beras Ketan	65
Tabel 4.5 Hasil Uji Reliabilitas Brem Ubi Dengan Penambahan Sari Buah Nanas	67
Tabel 4.6 Hasil Uji Reliabilitas Brem Beras Ketan	67
Tabel 4.7 Jenis Kelamin Panelis	68
Tabel 4.8 Presentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Rasa	72
Tabel 4.9 Presentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Warna	75
Tabel 4.10 Presentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Aroma	77
Tabel 4.11 Tabel Deskriptif Statistik	79
Tabel 4.12 Uji Friedman (Mean Rank)	80
Tabel 4.13 Uji Friedman (Test Statistik)	81
Tabel 4.14 Tabel Deskriptif Statistik	82
Tabel 4.15 Uji Friedman (Mean Rank)	83
Tabel 4.16 Uji Friedman (Test Statistik)	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Pisau	59
Gambar 4.2 Panci	59
Gambar 4.3 Kompor	59
Gambar 4.4 Cuttingboard	59
Gambar 4.5 Baskom	60
Gambar 4.6 Diagram Hasil Uji Hedonik Brem Cair Ubi Dengan Penambahan Sari Buah Nanas Pada Indikator Rasa.....	71
Gambar 4.7 Diagram Hasil Uji Hedonik Brem Beras Ketan Pada Indikator Rasa	71
Gambar 4.8 Diagram Hasil Uji Hedonik Brem Cair Ubi Dengan Penambahan Sari Buah Nanas Pada Indikator Warna	74
Gambar 4.9 Diagram Hasil Uji Hedonik Brem Beras Ketan Pada Indikator Warna	74
Gambar 4.10 Diagram Hasil Uji Hedonik Brem Cair Ubi Dengan Penambahan Sari Buah Nanas Pada Indikator Aroma	76
Gambar 4.11 Diagram Hasil Uji Hedonik Brem Beras Ketan Pada Indikator Aroma	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 3 Daftar Nama Responden

Lampiran 4 Hasil Olah Data

Lampiran 5 Standart Recipe

Lampiran 6 Dokumentasi

Lampiran 7 Lembar Bimbingan Skrips

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Analisa Tingkat Kesukaan Brem Cair Berbahan Dasar Ubi Dengan Penambahan Sari Buah Nanas Dengan Brem Cair Berbahan Dasar Beras Ketan”. Dilatar belakangi oleh keingintahuan peneliti terhadap brem cair dan selama ini mudah ditemukan pada umumnya terbuat dari beras ketan hitam atau putih. Dengan demikian peneliti memiliki ide bagaimana bila brem cair yang berbahan dasar beras ketan menjadi berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas dan ingin mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas yang ditinjau dari rasa, warna, dan aroma.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, yang mana responden pada penelitian ini adalah mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta dan dilakukan penelitian sebanyak tiga kali, dimana jumlah responden sebanyak 30 orang. Peneliti memilih para responden yang terdiri dari para ekspert dan yang mengetahui produk olahan brem / alkohol. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan eksperimen, dan kuesioner. Teknik analisis data menggunakan uji friedman dan uji hedonic.

Hasil uji kesukaan menunjukkan : (1) brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas dari aspek rasa 1.85, aspek warna 1.92, dan aspek aroma 2.23. Sedangkan brem cair berbahan dasar beras ketan dari aspek rasa 1.92, aspek warna 2.00, dan aspek aroma 2.08. (2) Hasil dari penelitian brem cair dari bahan utama ubi jalar ungu yang di beri sari buah nanas dapat menyebabkan adanya perubahan yaitu dari aspek rasa manis dan sedikit asam, aroma harum dan aroma alkohol yang kuat, dan warna yang terang/jernih, hal ini dapat dilihat dari total perbandingan nilai responden. Kesimpulan dari hasil penelitian ini bahwa brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas memiliki perbedaan yang signifikan dengan brem cair berbahan dasar beras ketan dibuktikan dengan nilai chi square hitung $>$ chi square tabel yaitu $6.565 > 5.591$ (taraf signifikansi 5%) yang berarti H_0 ditolak dan dinyatakan bahwa responden lebih menyukai aroma pada brem cair ubi dengan penambahan sari buah nanas. Sedangkan brem cair berbahan dasar beras ketan memiliki nilai chi square hitung $<$ chi square tabel yaitu $1.000 < 5.591$ (taraf signifikansi 5%) yang berarti H_0 diterima dan dinyatakan bahwa responden lebih menyukai rasa dan warna brem cair berbahan dasar beras ketan.

Kata kunci : Brem Cair, ubi jalar, aspek rasa, warna, dan aroma.

ABSTRACT

This research is entitled "Analysis of Preference Level of Sweet Potato-Based Liquid Brem with the Addition of Pineapple Juice with Glutinous Rice-Based Liquid Brem". Based on the researchers' curiosity about liquid brem and so far it is easy to find, generally made from black or white glutinous rice. Thus, researchers have an idea what if the liquid brem made from glutinous rice is made from sweet potatoes with the addition of pineapple juice. This study aims to determine the process of making sweet potato-based liquid brem with the addition of fruit juice and to find out how the respondents' preference for sweet potato-based liquid brem with the addition of pineapple juice is in terms of taste, color, and aroma.

This type of research is a quantitative research, in which the respondents in this study were students of STP AMPTA Yogyakarta and conducted three times, where the number of studies was 30 people. The researchers chose respondents consisting of experts and those who knew about Brem/alcohol processed products. Data collection techniques in this study using experiments, and questionnaires. Data analysis technique using Friedman test and hedonic test.

The results of the preference test showed: (1) sweet potato-based liquid brem with the addition of pineapple juice from the taste aspect 1.85, color aspect 1.92, and aroma aspect 2.23. While liquid brem made from glutinous rice from the aspect of taste 1.92, color aspect 2.00, and aroma aspect 2.08. (2) The results of the research of liquid brem from the main ingredient of purple sweet potato which is given pineapple juice can cause changes, namely from the aspect of sweet and slightly sour taste, fragrant aroma and strong alcohol aroma, and bright / clear color, this is can be seen from the total comparison of respondents' scores. The conclusion from the results of this study that sweet potato-based liquid brem with the addition of pineapple juice has a significant difference with glutinous rice-based brem as evidenced by the calculated chi square value > chi square table which is $6.565 > 5.591$ (significance level 5%) which means H_0 is rejected. and it was stated that respondents preferred the aroma of sweet potato liquid brem with the addition of pineapple juice. While liquid brem made from glutinous rice has a chi square value < chi square table, which is $1,000 < 5.591$ (significance level 5%) which means H_0 is accepted and it is stated that respondents prefer the taste and color of brem made from glutinous rice.

Keywords: *Liquid Brem, sweet potato, aspects of taste, color, and aroma.*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Brem adalah makanan fermentasi atau minuman fermentasi tradisional dari Indonesia. Ada dua jenis brem, brem cake (padat) yang biasa disantap sebagai jajanan dari Madiun dan Wonogiri, dan minuman brem (cair) yang terbuat dari beras ketan hitam dan beras ketan putih yang berasal dari Bali dan Nusa Tenggara, tetapi banyak dikenal dari Bali. Tahun kemunculan brem di Jawa diperkirakan sekitar 1000 tahun, berdasarkan penyelidikan prasasti dan literatur Jawa Kuno.

Minuman brem atau lebih dikenal dengan sebutan brem cair dikonsumsi dan digunakan dalam upacara di pura Hindu yang disebut Tetabuhan, minuman persembahan untuk *Buto Kala* (lit. Kala si Raksasa) untuk membangkitkan harmoni. Brem dapat berwarna putih atau merah tergantung pada proporsi beras ketan putih dan hitam yang digunakan dalam produksi. Cairan brem sangat manis sampai agak manis, namun bersifat asam dan mengandung alkohol dengan kadar yang bervariasi, biasanya dari 5% sampai 14%.

Ketan adalah sejenis biji-bijian sereal yang memiliki tekstur dan kandungan yang mirip dengan beras. Ketan sendiri cukup populer dengan nama beras ketan. Ketan didapatkan dari padi ketan yang tumbuh di daerah tropis seperti Asia Tenggara. Ketan memiliki bentuk seperti beras yaitu bulat

lonjong dan berukuran sedikit lebih besar dibanding beras lokal. Warna ketan adalah putih susu dan keruh tidak seperti beras yang terlihat transparan. Ketan mudah ditemui di pasar tradisional. Ketan memiliki manfaat yang tak kalah hebat dengan beras. Ketan dapat dijadikan makanan berkarbohidrat alternatif pengganti beras.

Brem cair sebagai minuman beralkohol, jika dikonsumsi secukupnya, bermanfaat mencegah stroke dan penyakit jantung. Sebaliknya, menjadi mudarat dan penyebab penyakit-penyakit tersebut bila kita berlebihan mengonsumsinya. Bila Anda jalan-jalan ke Jawa Timur ataupun Bali, brem merupakan minuman dan makanan tradisional yang tidak boleh dilupakan sebagai oleh-oleh. Rasa brem yang luar biasa membuat kita akan terus teringat akan “eksotismenya”

Kata brem merupakan pemikiran filsafat masyarakat Bali pada zaman dahulu. Sejarah brem dapat dikaitkan dengan perjalanan sejarah agama Hindu di Bali. Brem pada zaman dahulu merupakan cairan yang dipakai sebagai pengganti darah, dalam upacara tabuhrah, yang bertujuan untuk melestarikan manusia dengan alam lingkungannya. Teknologi brem sudah dikenal sebelum tahun 110. Di Bali, brem mempunyai peranan penting dalam upacara-upacara keagamaan dan pembuatan obat-obatan secara tradisional. Sekarang minuman ini banyak digunakan dalam dunia kepariwisataan baik sebagai minuman ucapan selamat datang kepada wisatawan, sebagai oleh-oleh, sebagai minuman dalam penjamuan-penjamuan dll. Di Jepang minuman ini disebut sake dan Philipina dinamakan tapuy.

Di negara-negara yang beriklim sub tropis, minuman seperti ini berfungsi sebagai minuman yang banyak digunakan dalam penjamuan-penjamuan dan dipakai untuk mempertahankan kehangatan tubuh terutama pada waktu musim dingin.

Brem cair ubi merupakan minuman beralkohol dengan rasa manis agak sedikit asam, berwarna ungu, dengan kandungan alkohol 5%-14%. Umumnya diproduksi dari hasil fermentasi beras ketan hitam (dapat juga menggunakan beras ketan putih). Kadar alkohol dapat berubah-ubah selama penyimpanan. Kenaikan kadar alkohol terjadi akibat proses fermentasi yang terus berlangsung selama penyimpanan, sedangkan penurunannya karena proses esterifikasi, oksidasi, dan penguapan.

Di Indonesia dikenal ada 2 jenis brem yang kita ketahui saat ini, yaitu:

1. Brem cair adalah minuman khas Bali dan juga Lombok yang terbuat dari ketan putih dan hitam yang di fermentasi dan disaring diambil airnya dan menjadi minuman alkohol yang sangat digemari oleh orang-orang lokal dan para turis yang berkunjung ke Lombok dan Bali. Bule biasa menyebutnya, *Vodka Lombok* atau *Rice Wine*.
2. Brem padat merupakan makanan yang dibuat dari beras ketan, yaitu dari cairan tape yang dipanaskan sampai kental dan didinginkan sampai memadat. Brem padat memiliki rasa manis atau manis keasaman, tekstur padat, kering tidak lembek, warna putih kekuningan sampai kuning kecoklatan serta mudah hancur di mulut. Brem padat banyak dibuat di daerah Jawa Timur, Jawa Tengah seperti Boyolali, Wonogiri, Caruban dan

Madiun. Bentuk brem padat yang paling umum diperjualbelikan adalah bentuk persegi empat (kotak) atau bulat pipih (Astawan dan Wahyudi, 1991).

Ubi jalar merupakan tumbuhan yang merambat dan dapat tumbuh disegala cuaca baik di daerah pegunungan maupun di pantai. Ada tiga jenis ubi jalar yaitu berwarna putih, merah dan ungu. Khasiat ubi jalar didapatkan dari kandungan kimia yang ada didalamnya. Ubi jalar tumbuh di segala macam tanah, namun lebih cocok pada tanah pasir berlempung yang halus dengan pH 5,6 – 6,6 dan suhu 24 – 25°C pada kisaran curah hujan 750-1250 mm (Koeswara, 2008). Di Indonesia pada umumnya ubi jalar ini hanya digunakan sebagai makanan sampingan saja. Pemanfaatan ubi jalar selain dikonsumsi sebagai ubi rebus, dapat dijadikan produk olahan misalnya tape, kripik, juga dapat merupakan bahan baku industri pati. Brem cair biasanya terbuat dari beras ketan putih dan merah. Salah satu bahan dasar yang dapat diajukan sebagai pengganti beras ketan dalam pembuatan brem cair adalah ubi jalar, karena harga ubi jalar lebih murah dibandingkan dengan beras ketan sehingga penggunaan ubi jalar akan mengurangi biaya produksi disamping diperolehnya pemanfaatan ubi jalar lebih luas. Masalah yang dihadapi dalam pembuatan brem cair dengan bahan ubi jalar adalah hasil brem yang diperoleh rasanya kurang manis. Hal ini disebabkan kandungan pati ubi jalar lebih rendah dibandingkan ketan.

Nanas merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat pada hampir semua bagian untuk pangan, pakan maupun bahan baku industri.

Buah Nanas dapat dikonsumsi dalam keadaan segar atau disajikan dalam produk olahan. Buah nanas mengandung enzim protease yang disebut bromelin, yang dapat digunakan untuk berbagai keperluan di dalam industri pangan (Hieronymus, 2002). Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Faiz (2011) bahwa dengan penambahan sari buah nanas 20 ml, 30 ml, dan 50 ml pada tape singkong dapat meningkatkan kadar protein tape singkong. Sementara itu penelitian yang dilakukan oleh Wulandari (2008) bahwa, dengan penambahan sari buah nanas 50 ml pada pembuatan tape ketan putih memiliki kadar protein tertinggi.

Ketan adalah sejenis biji-bijian sereal yang memiliki tekstur dan kandungan yang mirip dengan beras. Ketan sendiri cukup populer dengan nama beras ketan. Ketan didapatkan dari padi ketan yang tumbuh di daerah tropis seperti Asia Tenggara. Ketan memiliki bentuk seperti beras yaitu bulat lonjong dan berukuran sedikit lebih besar dibanding beras lokal. Warna ketan adalah putih susu dan keruh tidak seperti beras yang terlihat transparan. Ketan mudah ditemui di pasar tradisional.

Dalam pembahasan ini, Penggunaan ubi jalar dalam pembuatan brem cair yaitu untuk meminimalisir keuangan karena harga dari ubi ungu perkilogramnya hanya berkisaran Rp.2000 sampai Rp.10.000 tetapi jika dijadikan minuman beralkohol yang mengandung khasiat yang banyak harganya akan melambung tinggi. Di Indonesia sendiri ubi jalar biasanya diolah langsung menjadi berbagai makanan mulai dari rebus, keripik, dan banyak lainnya. Jadi alasan saya untuk menggunakan ubi jalar ungu ini ingin

memperlihatkan kesan berbeda dengan brem pada umumnya. Alasan penambahan sari buah nanas kedalam brem cair yaitu untuk mengetahui apakah kadar alkohol yang dihasilkan akan meningkat atau akan menjadi lebih rendah.

Semoga dengan penelitian yang saya lakukan ini dapat bermanfaat banyak bagi masyarakat yang suka menikmati brem cair hanya sekedar untuk menjadi obat penghangat di saat musim dingin. Penelitian ini juga bermanfaat bagi orang-orang yang ingin melakukan usaha dalam bidang penjualan alkohol dengan kadar alkohol yang tidak tinggi dan bisa mengolahnya langsung dirumah lalu dipasarkan. Dari latar belakang di atas, maka pada penelitian ini akan dilakukan penambahan sari buah nanas untuk meningkatkan kualitas khususnya rasa, aroma, dan warna brem, sehingga terciptanya produk brem yang memiliki kualitas bagus, dengan judul penelitian “Analisa Tingkat Kesukaan Brem Cair Berbahan Dasar Ubi Dengan Penambahan Sari Buah Nanas Dengan Brem Cair Berbahan Dasar Beras Ketan”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh dari segi rasa, warna, dan aroma brem cair berbahan dasar ubi dengan penambahan sari buah nanas ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap Brem Cair berbahan dasar Ubi dengan penambahan sari buah nanas dengan Brem Cair berbahan dasar Beras Ketan ?

C. Batasan Masalah

Agar pokok masalah yang dibahas tidak terlalu luas dan untuk mempermudah memahami masalah maka permasalahan dibatasi sebagai berikut:

1. Subyek penelitian adalah Brem Cair Berbahan Dasar Ubi dengan Penambahan Sari Buah Nanas dan Brem Cair Berbahan Dasar Beras Ketan.
2. Nanas yang digunakan adalah Nanas dengan tingkat kematangan yang sempurna.
3. Obyek penelitian adalah tingkat kesukaan responden terhadap Brem Cair.
4. Parameter penelitian adalah pengukuran kadar protein Brem Cair dan organoleptik (Warna, Rasa, dan Aroma) Brem Cair.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan diatas, maka dapat diketahui tujuan dari kegiatan penelitian tersebut adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh penambahan *Sari Buah Nanas* pada *Brem Cair* berbahan dasar *Ubi* terhadap rasa, aroma, dan warna.

2. Untuk Mengetahui bagaimana tingkat perbandingan brem beras ketan dan brem berbahan dasar ubi yang di substitusi sari buah nanas terhadap kualitas rasa, aroma, dan warna.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Bidang Akademik

Penelitian ini dapat digunakan sebagai pedoman maupun referensi dengan tujuan untuk memperkaya maupun membantu kegiatan penelitian ilmiah mengenai pengolahan pangan melalui proses fermentasi, dimana sangat jarang ditemukannya sebuah penelitian terdahulu yang membahas tentang hal-hal tersebut.

2. Bagi Bidang Perindustrian

Memberikan data serta tehnik pengolahan Ubi menjadi Brem Cair dimana dapat dimanfaatkan dalam bidang industry sebagai acuan dalam melakukan inovasi maupun pengembangan lanjutan dari produk yang dibahas dalam penelitian.

3. Bagi Masyarakat Maupun Pengusaha

Hasil dari penelitian tersebut akan memberikan wawasan baru mengenai peluang bisnis dalam konteks pengolahan pangan dari bahan dasar Ubi yang menjadi minuman alkohol menggunakan metode fermentasi, dimana sangat jarang dilakukan bahkan diketahui oleh masyarakat.