

RESPON MASYARAKAT TERHADAP EKSPERIMEN *WINE* BERBAHAN

DASAR BUAH NAGA

SKRIPSI



Oleh

Bayu Noven Indarko

NO. MHS: 318101154

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN SEKOLAH TINGGI

PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

RESPON MASYARAKAT TERHADAP EKSPERIMEN WINE BERBAHAN

DASAR BUAH NAGA

SKRIPSI



**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh

Bayu Noven Indarko

NO. MHS: 318101154

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2022

HALAMAN PENGESAHAN
RESPON MASYARAKAT TERHADAP EKSPERIMEN *WINE* BERBAHAN
DASAR BUAH NAGA
SKRIPSI



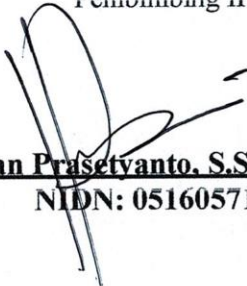
Oleh:
BAYU NOVEN INDARKO
NIM 318101154

Telah Disetujui Oleh


Pembimbing I


Drs. Prihatno, M.M
NIDN: 0526125901

Pembimbing II


Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M
NIDN: 0516057102

Mengetahui,
Ketua Program Studi


Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M
NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
RESPON MASYARAKAT TERHADAP EKSPERIMEN WINE BERBAHAN
DASAR BUAH NAGA



TIM PENGUJI

Penguji Utama : Sahlit Sugesti, S.ST., M.Mpar
NIDN. 0510108403

: 
: 

Penguji I : Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

Penguji II : Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M.
NIDN. 0516057102

: 

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Bayu Noven Indarko

NIM : 318101154

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **“Respon Masyarakat Terhadap Eksperimen *Wine* Berbahan Dasar Buah Naga”** disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, 1 April 2023



METERAI
TEMPEL
508AKX352837100

Bayu Noven Indarko

HALAMAN MOTTO

“Allah turut bekerja dalam segala sesuatu untuk mendatangkan kebaikan”

(Roma 8:28)

“Berikanlah minuman keras itu kepada orang yang akan binasa, dan anggur itu kepada yang susah hati. Biarlah ia minum dan melupakan kemiskinannya, dan tidak lagi mengingat kesusahannya.”

(Amsal 31:6-7)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Bapak (Joko Utoyo) dan Ibu (Wiwiek Sri Sudarti) yang telah memberikan kasih sayang, semangat, dan doa untuk penulis.
2. Terimakasih untuk teman - teman Pengelolaan Perhotelan D4 angkatan 2018.
3. Bapak dan Ibu dosen pembimbing dan pengajar, yang selama ini secara ikhlas dan tulus meluangkan waktu untuk membimbing dan mengajar kepada penulis, sehingga penulis dapat menjadi sosok yang lebih baik. Terimakasih banyak kepada bapak dan ibu dosen jasa anda akan selalu terkenang di dalam hati. Penulis berharap dengan tersusunya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf bila dalam penyusunan skripsi terdapat kekurangan dan kesalahan.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat kasih-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung untuk mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Pembimbing I sekaligus Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar & bijaksana memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST.,S.Sos., M.M selaku Pembimbing II sekaligus Ketua Jurusan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar & bijaksana memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

3. Ibu Sahlit Sugesti, S.ST., M.Mpar selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktunya untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuisioner penelitian.

Yogyakarta, 1 April 2023

Bayu Noven Indarko

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	iii
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II	6
A. Landasan Teori.....	6
1. <i>Wine</i>	6
a. Pengertian <i>Wine</i>	6
1) <i>Sparkling Wine</i>	6
2) <i>Natural Still Wine</i>	7
3) <i>Fortified Wine</i>	7
4) <i>Aromatized Wine</i>	7
b. Kualitas Minuman <i>Wine</i> Dari Rasa, Aroma, Dan Warna	8
1) Rasa.....	8

2) Aroma.....	8
3) Warna.....	9
2. Buah Naga.....	9
a. Tinjauan Umum Buah Naga	9
b. Manfaat Buah Naga	11
3. Ragi.....	12
4. Gula.....	13
B. Kerangka pemikiran.....	14
C. Penelitian Terdahulu	15
D. Hipotesis	17
BAB III.....	18
A. Jenis Penelitian.....	18
B. Tempat dan Waktu Penelitian	19
C. Populasi dan Sampel	19
D. Metode Pengumpulan Data.....	20
1. Eksperimen	20
2. Tahap Penilaian.....	22
3. Wawancara.....	23
4. Skala Data Penilaian	23
E. Metode Analisis Data.....	25
BAB IV	27
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	27
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	28
C. Analisis Data	33
D. Pembahasan.....	38
BAB V	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Skala data Penilaian untuk Rasa

Tabel 3.2 Skala data Penilaian untuk Aroma

Tabel 3.3 Skala data Penilaian untuk Warna

Tabel 4.1 *Wine* Buah Naga

Tabel 4.2 Alat Eksperimen *Wine* Buah Naga

Tabel 4.3 Hasil Penilaian Responden

Tabel 4.4 Hasil Analisis Rasa

Tabel 4.5 Hasil Analisis Aroma

Tabel 4.6 Hasil Analisis Warna

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Wine

Gambar 2.2 Buah Naga

Gambar 2.3 Ragi

Gambar 2.4 Gula

Gambar 4.1 potongan buah naga

Gambar 4.2 buah naga

Gambar 4.3 gula

Gambar 4.4 ragi

Gambar 4.5 wine buah naga

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis penggunaan buah naga untuk pembuatan *wine* dan untuk mengetahui respon masyarakat terhadap olahan *wine* buah naga. Finalis dalam penelitian ini adalah mahasiswa/i, dan masyarakat umum diluar lingkungan STP AMPTA Yogyakarta sejumlah 15 orang.

Metode penelitian kuantitatif, Metode pengumpulan data dengan menggunakan skala penilaian responden dalam bentuk kuisioner. Aspek yang akan dianalisis adalah rasa, aroma, dan warna. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian hasil eksperimen dibagikan kepada responden untuk diberikan penilaian sesuai aspek dan skala yang sudah ditentukan, kemudian hasil penilaian responden di analisis menggunakan uji one sampel T test.

Hasil menunjukkan, melalui uji one sampel T test bahwa terdapat perbedaan tingkat kesukaan responden dari aspek rasa, aroma, dan warna, hal ini di tunjukan dari hasil t hitung > t tabel. Aspek rasa t hitung > t tabel ($4.841229183 > 2.144787$), aroma t hitung > t tabel ($2.451255282 > 2.144787$), warna t hitung > t tabel ($6.520173984 > 2.144787$), H_0 ditolak yang membuktikan bahwa responden menyukai *wine* buah naga dari aspek rasa, aroma, dan warna, serta membuktikan bahwa buah naga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar membuat *wine* sebagai salah satu produk minuman inovatif ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan warnanya.

Kata kunci: buah naga, wine, respon konsumen, inovatif

ABSTRAK

This study aims to analyze the use of dragon fruit for making wine and to find out the public's response to processed dragon fruit wine. The finalists in this study were 15 students and the general public outside the STP AMPTA Yogyakarta environment.

Quantitative research method, method of collecting data by using the respondent's rating scale in the form of a questionnaire. The aspects to be analyzed are taste, aroma, and color. This study analyzed data by conducting experiments then the experimental results were distributed to respondents to be given an assessment according to the aspects and scale that had been determined, then the results of the respondents' assessment were analyzed using the one sample T test.

The results show, through the one sample T test that there are differences in the level of preference of respondents from the aspects of taste, aroma, and color, this is shown from the results of t count $>$ t table. Taste aspect t count $>$ t table ($4.841229183 > 2.144787$), aroma t count $>$ t table ($2.451255282 > 2.144787$), color t count $>$ t table ($6.520173984 > 2.144787$), H_0 is rejected which proves that respondents like dragon fruit wine from the taste aspect, aroma and color, as well as proving that dragon fruit can be used as a base for making wine as an innovative beverage product in terms of taste, aroma and color.

Keywords: dragon fruit, wine, consumer response, innovative

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pola dan gaya hidup yang dinamis membuat masyarakat mulai mengkonsumsi *wine* sebagai penunjang gaya hidup yang dijalankan. Walau masih tergolong baru, *wine* semakin populer dan diminati banyak orang khususnya di Indonesia. Jika beberapa tahun yang lalu *wine* masih terbatas disajikan di hotel-hotel, restaurant kelas atas, saat ini berbagai macam restaurant, bar, *lounge*, bahkan mini market atau supermarket menampilkan *wine* dalam menu mereka. Fenomena ini menandakan pasar *wine* di Indonesia merupakan pasar potensial yang semakin bertambah peminatnya. Minum *wine* telah menjadi bagian gaya hidup masyarakat urban. Tren ini ditandai dengan maraknya *wine lounge* yang berada di kota-kota besar, baik di pinggir jalan, hotel, maupun pusat perbelanjaan. Boleh dibilang trennya seperti gerai-gerai kopi yang sudah lama merebak dan menjadi gaya hidup masyarakat perkotaan. Fenomena ini menandakan pasar potensial yang semakin bertambah peminatnya.

wine adalah minuman alkohol yang terbuat dari sari buah anggur yang difermentasi menggunakan ragi. Ragi akan mengkonsumsi kandungan gula yang ada pada buah anggur dan mengubahnya menjadi alkohol. Dalam

pembuatan *wine* salah satu buah yang digunakan adalah anggur karena buah tersebut memiliki kadar glukosa yang tinggi.

Pada dasarnya dalam pembuatan *wine* bisa menggunakan buah-buahan yang lain asalkan buah-buahan tersebut memiliki kandungan gula yang cukup. *wine* yang dibuat dari non buah anggur disebut *fruit wine*. Buah naga merupakan buah yang tumbuh subur di negara-negara tropis termasuk Indonesia. Buah ini berasal dari Meksiko, Amerika Tengah dan Amerika Selatan namun sekarang juga dibudidayakan di negara-negara Asia seperti Indonesia, Taiwan, Filipina, Vietnam dan Malaysia. Buah naga memiliki jenis yang berbeda-beda yang dapat dilihat dari kulit buah serta daging buahnya. Ada beberapa jenis buah naga yang ada, antara lain: buah naga yang memiliki kulit berwarna merah dengan daging berwarna putih, buah naga yang berwarna merah muda dengan daging berwarna merah, buah naga yang kulit buahnya berwarna kuning dan dagingnya berwarna putih sedikit bening, buah naga yang memiliki warna sangat merah. Buah naga sangat adaptif dibudidaya di berbagai daerah yang memiliki ketinggian di 0-1200 m dpl. Ada beberapa daerah di Indonesia yang dijadikan tempat budidaya yaitu Mojokerto, Jember, Malang, Pasuruan, Banyuwangi, Ponorogo, Wonogiri, Kalibawang, Kulon Progo, Batam dan Bandung.

Saat panen raya tiba petani buah naga justru mendapatkan masalah karena melimpahnya buah naga yang tersedia mengakibatkan turunnya harga

buah naga di pasaran, hal ini membuat para petani memilih untuk menjual buah naga dengan harga yang sangat murah bahkan ada yang menjadikan buah naga hasil panennya sebagai pupuk. Berdasarkan berita Kompas.com (2022), pada tanggal 20 februari 2022 harga buah naga saat musim panen dari bulan november sampai maret harga buah naga tingkat petani selalu turun sampai di kisaran harga Rp 2.000 per kilogram.

Hal ini mengakibatkan para petani buah naga mengalami kerugian. Berangkat dari situasi tersebut, kini buah naga sudah banyak diolah menjadi beraneka ragam makanan seperti keripik buah naga, es krim buah naga, dan selai buah naga. Hal ini dilakukan dengan tujuan mengurangi kerugian yang dialami para petani dengan mengolah buah naga yang tidak terjual. Petani buah naga bisa menjual buah naga tidak hanya dari buah segar saja.

Pembuatan *wine* dari buah naga merupakan salah satu alternatif untuk mengolah buah naga dan menambah harga jual produk dari buah naga. Hal ini dilakukan untuk menanggulangi melimpahnya buah naga pada saat panen raya dan masih kurang dalam pengolahannya sehingga menyebabkan banyak buah naga yang busuk dan tidak laku untuk dijual. Dalam hal ini penulis terdorong untuk mengangkat buah naga menjadi bahan dalam penelitian kali ini.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Respon Masyarakat Terhadap Eksperimen**

Wine Berbahan Dasar Buah Naga” untuk mengetahui respon masyarakat atas penggunaan buah naga dalam pembuatan olahan *wine* yang ditinjau dari aspek rasa, aroma dan warnanya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas dapat diketahui bahwa perkembangan inovasi dibidang pengolahan minuman terutama *wine* berkembang sangat pesat dari tahun ke tahun, hal ini lah yang mendorong penulis untuk melakukan inovasi dengan membuat olahan *wine* berbahan buah naga, dan dari kegiatan ini pula penulis ingin mengangkat permasalahan dalam pembuatan *wine* buah naga, yaitu :

1. Bagaimana cara membuat *wine* berbahan dasar buah naga?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap hasil eksperimmen pembuatan *wine* berbahan dasar buah naga dari aspek rasa, aroma, dan warna?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian ini adalah :

1. Penggunaan buah naga dalam pembuatan olahan *wine*.
2. Respon konsumen terhadap *wine* buah naga dari aspek rasa, aroma, dan warnanya.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui hasil pembuatan *wine* berbahan dasar buah naga.
2. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap hasil pembuata *wine* berbahan buah naga yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan warnanya.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian di atas. adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Penulis

Memberikan ide baru pembuatan *wine*, sehingga dapat dinikmati masyarakat luas.

2. Bagi STP AMPTA YOGYAKARTA

Melalui penelitian ini penulis berharap agar ide baru yang diberikan dapat dikembangkan sebagai inovasi baru dalam pembuatan *wine* yang sesuai dengan selera masyarakat luas.

3. Bagi Masyarakat

Dari hasil penelitian ini semoga memberikan informasi kepada masyarakat tentang kelayakan penggunaan buah naga dalam pembuatan olah minuman.