

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan penelitian, dapat diambil kesimpulan dan saran sebagai berikut:

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa buah naga dapat diolah menjadi *wine*.

Penggunaan buah naga harus diberikan tambahan gula supaya bisa memberikan rasa manis pada *wine* buah naga, setelah itu sari buah naga yang telah di beri tambahan gula bisa ditambah dengan ragi *wine* lalu diperam, setelah pemeraman selesai bisa di lanjutkan dengan proses *aging* supaya rasa *wine* dapat lebih maksimal ketika dinikmati.

2. Berdsarkan penelitian yang telah dilakukan dengan penggunaan Buah naga dalam pembuatan *wine* buah naga yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan warna maka dapat disimpulkan bahwa:

a. Rasa

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan one sampel T test di peroleh nilai T hitung yang lebih besar dari T tabel ($4.841229183 > 2.144787$) pada aspek rasa yang artinya H_0 ditolak dan membuktikan bahwa kesukaan responden terhadap aspek rasa *wine* buah naga tinggi atau di atas rata-rata. Rasa dari *wine* buah naga ini

sangat menarik dan responden juga menyukainya.

b. Aroma

Untuk aspek aroma berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji one sampel T test diperoleh nilai T hitung yang lebih besar dari T tabel ($2.451255282 > 2.144787$) pada aspek aroma yang artinya H_0 ditolak dan membuktikan bahwa kesukaan responden terhadap aspek aroma *wine* buah naga di atas rata-rata. Aroma *wine* buah naga tidak seharum *wine* biasanya, karena penggunaan buah naga sebagai bahan dasar utamanya, namun responden masih bisa menikmatinya dan tidak terlalu terganggu dengan aroma *wine* buah naga tersebut.

c. Warna

Untuk aspek warna berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji one sampel T test diperoleh nilai T hitung yang lebih besar dari T tabel ($6.520173984 > 2.144787$) pada aspek warna yang artinya H_0 ditolak dan membuktikan bahwa kesukaan responden terhadap aspek warna *wine* buah naga tinggi atau di atas rata-rata. Warna dari *wine* buah naga sangat menarik dipandang sehingga responden sangat menyukainya.

Dari ketiga aspek tersebut memiliki nilai T hitung yang lebih besar dibandingkan dengan nilai T tabel, dan dari analisis tersebut membuktikan bahwa responden menyukai *wine* buah naga dari aspek rasa, aroma, dan

warna, serta dari hasil analisis tersebut membuktikan bahwa buah naga dapat dijadikan bahan untuk *wine*, dan menjadi olahan inovatif.

B. Saran

Adapun saran yang dapat dikemukakan berkaitan dengan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Dalam proses pemeraman bisa menggunakan *barrel* kayu, supaya mendapatkan rasa yang maksimal
2. Berdasarkan hasil analisis responden mengenai *wine* buah naga mendapatkan hasil yang baik, maka dari itu perlu adanya eksperimen produk inovatif lainnya. Sehingga produk yang dibuat tidak monoton
3. Perlu adanya eksperimen lebih lanjut mengenai produk olahan buah naga agar dapat menghasilkan produk inovatif lain yang berbahan dasar atau campuran buah naga.

DAFTAR PUSTAKA

- Anurag Sinha, Atul Kumar. 2020. *wine* Quality and Taste Classification Using Machine Learning Model. India : International Journal of Innovative Research in Applied Sciences and Engeneering (IJIRASE)
- Fardiaz, Srikandi. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Gunam, Ida Bagus dan Wrsiati, Luh Putu. 2009. Pengaruh Jenis Dan Jumlah
- Lestari, Diana. 2008. Penambahan Bakteri Asam Laktat Pada *wine* Salak. Skripsi: Universitas Kristen Duta Wacana
- Mark D Fairchild. 2018. The Colour of *wine*. Intenational Journal of *wine* Reseach
- Moreno, M. Victoria and Polo, M. Carmen. 2009. *wine* Chemistry and Biochemistry. New York: Springer
- Pawignya, H., Widayati, T., Putra, D. dan Akbar, P,. 2010. Tinjauan Kinetika Pembuatan Rose *wine*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” ISSN 1693 – 4393. UPN VETERAN YOGYAKARTA (tentang red *wine*)
- Penambahan Gula Pada Karakteristik. Jurnal Agroteknologi Vol 15, No 1, Halaman 12-19 *wine* Salak
- Rumlaklak, D. (2008). Pengaruh Kadar Gula Pada Proses Vinifikasi Dari Substrat Sari Buah Salak (*Salacca zalacca*). Skripsi : Universitas Kristen Duta Wacana

Santosa. 2018. Statistika Hospitalitas. Yogyakarta: Deepublish.

Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R&D. Jakarta: Alfabeta.

Suharsimi Arikunto. 2010. Prosedur Penelitian Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta

LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1040/Q.AMPTA/VI/2022 Yogyakarta, 28 November 2022
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Ketua STP AMPTA Yogyakarta
Jl. Laksda Adi Sucipto KM. 6 Nologaten
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 1 Desember 2022 sampai dengan tanggal 01 Januari 2023, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Bayu Noven Indarko
No Mahasiswa : 318101154
Semester : IX(Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"RESPONDEN MASYARAKAT TERHADAP MINUMAN WINE BERBAHAN DASAR BUAH NAGA "**. Proposal Penelitian akan diikuti sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu I



Drs. Santosa, M.M

Tembusan:
-File

Lampiran 2 Daftar Nama Responden

Daftar Nama Responden	
No	Nama
1	Avellino Alvin Dexiano
2	Billy Evan Saputra
3	Vincencius Rasedria Dewa
4	Hieronimus Galih Laksa
5	Ruth Yulia Pangesti
6	Tiara Tita
7	Hosea Louis
8	Fidelis Titan
9	Elang Ardha
10	Panji Setya Nugraha
11	Hery Christanto Tampu
12	Elisabeth Ainsley
13	Fathur Ahmad
14	Kevin Viery Vallery
15	Alan Hadi

Lampiran 3 Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner penelitian terhadap “Respon Masyarakat Terhadap Minuman *Wine* Berbahan Dasar Buah Naga” yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan warna.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan

Umur : 21-25 Thn Diatas 25 Thn

B. Daftar Pertanyaan

1. Apakah saudara mengetahui *wine*?

Ya Tidak

2. Apakah saudara menyukai *wine*?

Ya Tidak

C. Petunjuk penelitian dibuat dengan kriteria :

a. Aspek Rasa

Sangat Enak Sekali (SES) : 5

Sangat Enak (SE) 4

Enak (E) 3

Tidak Enak (TE) 2

Sangat Tidak Enak (STE) 1

b. Aspek Aroma

Sangat Harum Sekali (SHS) : 5

Sangat Harum (SH) 4

Harum (H) 3

Tidak Harum (TH) 2

Sangat Tidak Harum (STH) 1

c. Aspek Warna

Sangat Menarik Sekali (SMS): 5

Sangat Menarik (SM) 4

Menarik (M) 3

Tidak Menarik (TM) 2

Sangat Tidak Menarik (STM): 1

D. Kolom Penilaian

1. Aspek Rasa

SES	SE	E	TE	STE

2. Aspek Aroma

SHS	SH	H	TH	STH

3. Aspek Warna

SMS	SM	M	TM	STM

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____ NAMA PEMBIMBING II : Mekunawan, F.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	13/10/22	judul & sub/da layak kegiatan ini kini telah landasan teori kualitas minuman wine dari ketan rasa, warna - kelayakan & penerapan ny. - Rambu-rambu sifat		2	24/10/22	Revisi kegiatan dan tabel Manfaat Peralat. PP	
				3	10/11/22	Revisi - ke Poin E	
				4	31/10/2022	Revisi proposal	
				5	17/11/22	terlengkap kelayakan kt paparan	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____ NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	20/11/22	revisi HCE					

Lampiran 5 Sertifikat OJT

