

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

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

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian pada aspek rasa bahwa penggunaan Wedang Uwuh lebih disukai dengan nilai rata-rata sebesar 3,53 lebih tinggi dari penggunaan Ginger Beer dengan nilai rata-rata sebesar 2,83. Penggunaan Wedang Uwuh lebih disukai karena menghasilkan rasa yang lebih halus (*smooth*) dan memiliki karakter rempah-rempah yang kompleks, konsumen saat ini lebih menyukai minuman dengan rasa yang halus dibandingkan minuman yang mengandung soda.
2. Berdasarkan hasil penelitian pada aspek warna bahwa penggunaan Wedang Uwuh lebih disukai dengan nilai rata-rata sebesar 3,13 lebih tinggi dari penggunaan Ginger Beer dengan nilai rata-rata sebesar 2,43. Penggunaan Wedang Uwuh disukai karena menghasilkan warna merah yang lebih menarik, warna merah tersebut didapatkan dari rempah-rempah dalam Wedang Uwuh yaitu kayu secang.
3. Berdasarkan hasil penelitian pada aspek aroma bahwa penggunaan Wedang Uwuh lebih disukai dengan nilai rata-rata sebesar 3,53 lebih tinggi dari penggunaan Ginger Beer dengan nilai rata-rata sebesar

2,36. Penggunaan Wedang Uwuh disukai karena menghasilkan aroma dari rempah-rempah (*spiced aromatize*) sehingga dapat merangsang alat indera perasa untuk mencicipinya, bahkan bisa merangsang nafsu makan.

4. Dari analisis ekonomi *basic cost* dari penggunaan Wedang Uwuh lebih murah yaitu Rp. 29.324 per porsi dibandingkan menggunakan *Ginger Beer* pada *cocktail Moscow Mule* yaitu Rp. 42.825 per porsi.

B. Saran

1. Pembuatan dari *Homemade* Wedang Uwuh perlu diperhatikan dari segi perbandingan bahan-bahannya serta penyimpanan *Homemade* Wedang Uwuh perlu diperhatikan karena berpengaruh pada hasil akhir seperti rasa, warna, dan aroma dalam minuman campuran di bar.
2. Cocktail Moscow Mule menggunakan Wedang Uwuh ini direkomendasikan untuk dikonsumsi dengan *main course*, seperti *steak* saat makan malam.
3. Perlu adanya inovasi pada tampilan *cocktail* seperti potongan *garnish* dan penggunaan *fancy glass* (wadah) yang lebih menarik agar tidak monoton.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan N, Faradilla RHF. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor(ID): Seafast Center.
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta (ID): PT. Rineka Cipta
- _____. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta (ID): PT. Rineka Cipta
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi V*. Jakarta (ID): Kemendikbud.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3552-2006 *Air Minum Dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Becky Sue Epstein. 2014. *Brandy: A Global History*. London (UK): Reaktion Books.
- Costas Katsigris dan Chris Thomas. 2012. *The Bar Beverage Book 5th Edition*. New Jersey (US): John Wiley & Sons, Inc.
- Daniel Yaffe. 2013. *Drink More Whisky: Everything You Need to Know About Your Favourite Drink!*. California (US): Chronicle Books.
- Emma Beare. 2014. *501 Must-Drink Cocktails*. London (UK): Octopus Publishing Group Limited.
- Fandy Tjiptono. 2012. *Service Management Mewujudkan Layanan Prima*. Yogyakarta (ID): Andi Offset.

- Freitag dan Prima. 2010. *Diet Seru Ala Remaja*. Yogyakarta (ID): Penerbit Jogja Great! Publisher.
- Jennifer Fielder. 2014. *The Essential Bar Book: An A-to-Z Guide to Spirits, Cocktails, Wine with 115 Recipes for the World's Great Drinks*. New York (US): Ten Speed Press.
- Jim Meehan dan Chris Gall. 2011. *How The PDT Cocktail Book: The Complete Bartender's Guide From The Celebrated Speakeasy*. New York (USA): Sterling Epicure.
- John K. Waters. 2006. *Bartender's Guide An A to Z Companion To All Your Favourite Drinks*. Massachusetts (US): Adams Media.
- Madeline Puckette dan Justin Hammack. 2013. *Wine Folly*. New York (US): Penguin Random House LLC.
- Mittie Helmich. 2006. *The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails*. California (US): Chronicle Books.
- _____. 2010. *Mini Bar: Rum: A Little Book of Big Dinks*. California (US): Chronicle Books.
- Nyoman Wiantara, I Gusti. 2016. *Bartending & Mixology: Mengupas Tuntas Segala Pengetahuan Seputar Bar, Minuman Beralkohol maupun Nonalkohol, hingga Aturan-Aturan Dasar Pencampuran Minuman dan Penyajiannya*. Yogyakarta (ID): Andi Offset.
- P. Joko Subagyo. 2011. *Metodelogi Penelitian Dalam Teori Dan Praktek..* Jakarta (ID) : Aneka Cipta
- Peraturan Pemerintah No. 23 tahun 2014 tentang Standar Usaha Bar dan Rumah Minum. Jakarta: Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2014 No. 23

Rian Yulianto W. 2013. *Minuman Tradisional Indonesia*. Bandung (ID): Gulajava Ministudio.

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung (ID): Alfabeta.

_____. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung (ID): Alfabeta.

_____. 2012. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung (ID): Alfabeta.

_____. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung (ID): Alfabeta.

_____. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung (ID): Alfabeta.

Thomas Morrel. 2008. *Bartending Basics: A Complete Beginner's Guide*. Vancouver (CA): Pratz Publishing.

Tim Federle. 2013. *Tequila Monckibird*. Philadelphia (US): Perseus Books Group.

LAMPIRAN

Yogyakarta, September 2018

Hal: Pengisian Kuesioer

Kepada Yth.

Bapak/Ibu

Di Tempat

Dalam rangka menyelesaikan tugas akhir guna memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST) pada jurusan Pengelolaan Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, peneliti bermaksud mengadakan penelitian dengan judul “PENGANTIAN GINGER BEER DENGAN WEDANG UWUH PADA COCKTAIL MOSCOW MULE DITINJAU DARI ASPEK RASA, WARNA DAN AROMA”.

Berkenaan maksud diatas, maka peneliti sangat mengharapkan bantuan partisipasi dari Bapak/Ibu Tamu The Rich Jogja Hotel untuk bersedia meluangkan waktu menjawab pertanyaan dalam lembar kuisisioner yang terlampir pada halaman berikut ini. Pertanyaan dalam kuisisioner ini dimaksudkan untuk keperluan-keperluan memperoleh data yang sangat peneliti perlukan dalam penyusunan skripsi dan data tersebut, tidak akan dipergunakan untuk keperluan lain serta terjamin kerahasiaannya.

Akhir kata, atas bantuan dan partisipasi Bapak/Ibu sekalian, peneliti ucapkan banyak terima kasih.

Hormat peneliti,

Hanif Fathrah Yogaditya

NIM: 314100730

Kuesioner Penilaian

Kuesioner terhadap “PENGANTIAN GINGER BEER DENGAN WEDANG UWUH PADA COCKTAIL MOSCOW MULE DITINJAU DARI ASPEK RASA DAN HARGA” di Lavender Lounge yang berada di The Rich Jogja.

A. Identitas Responden

Jenis Kelamin : Laki – Laki Perempuan

Umur : 17- 20 Thn 21-25 Thn Diatas 26 Thn

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian:

1. Responden diminta untuk mencicipi dua jenis sampel produk *cocktail Moscow Mule*.
2. Berikan penilaian, isi dengan memberi tanda ceklist (√) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka (SS) : 4

Suka (S) : 3

Tidak Suka (TS) : 2

Sangat Tidak Suka (STS) : 1

(Berikan tanda √ pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

WAWANCARA

No.	Pertanyaan wawancara kepada responden
1	Bagaimana rasa dari <i>twists-on cocktail Moscow Mule</i> substitusi <i>Ginger Beer</i> dengan Wedang Uwuh ?
2	Apakah <i>twists-on cocktail Moscow Mule</i> substitusi <i>Ginger Beer</i> dengan Wedang Uwuh layak dijual di bar pada umumnya ?
3	Apakah karakter rasa dari Wedang Uwuh cukup kuat pada <i>twists-on cocktail Moscow Mule</i> ini ?
4	Apakah <i>twists-on cocktail Moscow Mule</i> substitusi <i>Ginger Beer</i> dengan Wedang Uwuh bisa dikategorikan sebagai <i>after dinner cocktail</i> ?
5	Apakah penampilan/penyajian dari <i>twists-on cocktail Moscow Mule</i> substitusi <i>Ginger Beer</i> dengan Wedang Uwuh sudah menarik ?
6	Apakah perlu ada tambahan bahan lain pada <i>twists-on cocktail Moscow Mule</i> substitusi <i>Ginger Beer</i> dengan Wedang Uwuh ?

Kesimpulan Hasil Rata – Rata Uji Hedonik

No.	Sample Cocktail A			Sample Cocktail B		
	Rasa	Warna	Aroma	Rasa	Warna	Aroma
1	3	3	3	3	3	3
2	2	2	2	3	3	3
3	3	3	3	3	3	4
4	3	3	3	3	3	3
5	3	2	3	4	3	3
6	3	3	3	4	3	3
7	3	3	2	4	3	4
8	3	2	2	3	4	3
9	4	3	2	4	3	4
10	3	2	2	4	3	4
11	3	2	3	3	3	3
12	3	2	3	3	3	3
13	3	2	2	3	3	3
14	3	2	2	3	2	3
15	3	3	2	3	4	4
16	2	2	2	3	3	3
17	3	3	3	4	3	4
18	3	3	3	4	4	4
19	4	3	3	4	3	4
20	4	3	3	4	3	4
21	3	3	3	3	3	4
22	3	3	3	3	4	4
23	3	3	1	4	3	4
24	2	2	2	4	3	3
25	2	2	1	4	3	3
26	2	2	1	4	3	4
27	2	1	3	4	3	4
28	2	3	2	3	3	4
29	3	2	2	4	4	4
30	2	1	2	4	3	3
Jumlah	85	73	71	106	94	106
Rata-rata	2,833333	2,433333	2,366667	3,533333	3,133333	3,533333

Foto Penelitian Cocktail



Poto Secang Water



Poto Simple Syrup



Foto Pengisian Kuesioner oleh Responden



Foto Wawancara Peneliti dengan Mr. Eko Septian, salah Barman level Manager

