

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *TEQUILA* DENGAN MENGGUNAKAN  
BUAH NANAS**

**SKRIPSI**



**Disusun oleh:**

**Ferdian Anggara Eka Prasetyawan**

**No MHS: 316100876**

**PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2020**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *TEQUILA* DENGAN MENGGUNAKAN  
BUAH NANAS**

**SKRIPSI**



**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sains  
Terapan Pariwisata Program Studi Pengelolaan Perhotelan**

**Oleh:**

**Ferdian Anggara Eka Prasetyawan**

**No MHS: 316100876**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**EKSPERIMEN PEMBUATAN *TEQUILA* DENGAN MENGGUNAKAN**  
**BUAH NANAS**  
**SKRIPSI**



**Oleh :**

**Ferdian Anggara Eka Presetyawan**  
**NO MHS: 316100876**

**Telah disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing I**

**Dosen Pembimbing II**

**Dra. Heni Susilowati, M.M**

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.S, M.M**

**NIDN : 0505026202**

**NIDN : 0516057102**

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan**

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.St., M.M**

**NIDN : 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**EKSPERIMEN PEMBUATAN *TEQUILA* DENGAN MENGGUNAKAN**  
**BUAH NANAS**

**SKRIPSI**

Disusun Oleh:

Ferdian Anggara Eka Prasetyawan

No. Mhs: 316100876

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan : LULUS

Pada Tanggal :

**TIM PENGUJI**

Penguji Utama:

Yudi Setiaji SH, M.M

(.....)

Pembimbing I:

Dra. Heni Susilowati, M.M.

(.....)

Pembimbing II:

Hermawan Prasetyanto, S.ST.,M.M.

(.....)

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M

NIDN: 0510020022

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam penulisan skripsi berjudul “Eksperimen Pembuatan *Tequila* Dengan Menggunakan Buah Nanas” ini tidak terdapat unsur unsur plagiatisme demi tujuan untuk mendapatkan gelar Sarjana. Dalam penulisan skripsi ini murni saya lakukan atas dasar kemauan dan pengetahuan saya serta bimbingan maupun pengarahan dari pihak-pihak yang berwenang.

Yogyakarta, Juli 2020

Ferdian Anggara Eka Prasetyawan

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas kasih dan karunia-Nya yang selalu nyata, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Eksperimen Pembuatan *Tequila* Dengan Menggunakan Buah Nanas”. Penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam mencapai gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata pada jurusan Pengelolaan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis senantiasa mendapatkan bimbingan serta pengarahan baik secara langsung maupun tidak langsung. Berkat dukungan dari banyak pihak, maka dari itu penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu. Dra Heni Susilowati, MM selaku pembimbing I yang bersedia meluangkan waktu, perhatian dan tenaga untuk melanjutkan kegiatan bimbingan kepada penulis dengan sabar dan efektif dalam membimbing dan memberikan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak. Hermawan Prasetyanto, S.sos., S.ST., MM selaku pembimbing II dan Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengarahan secara detail dan cermat dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Yudi Setiaji, SH, M.M selaku penguji utama pada pendadaran skripsi ini, yang dengan teliti dan detail memastikan bahwa skripsi ini layak untuk di publikasikan.

4. Bapak. Drs. Prihatno, MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberi ijin dan pengarahan pada penulisan skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu dosen serta semua jajaran staf dari STP AMPTA Yogyakarta yang telah berjasa dalam memberikan yang terbaik bagi kami para mahasiswa.

Semoga segala bentuk jasa dari Bapak/Ibu dosen serta para jajaran staff STP AMPTA Yogyakarta senantiasa mendapatkan balasan yang setimpal oleh Tuhan Yang Maha Esa.

Semoga hasil penulisan ini bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan di kemudian hari dalam memenuhi kepentingan masing-masing pihak. Tak lupa jika terdapat kesalahan dalam pemilihan kata maupun penulisan, peneliti memohon maaf akibat ketidak sengajaan tersebut.

Yogyakarta, Juli 2020

Peneliti

## MOTTO

Betapapun keras dan mustahil untuk diwujudkan. Jangan pernah kehilangan arah  
akan tujuanmu.

(Monkey. D. Luffy)

Hidup itu kadang memang tidak adil. Jadi biasakanlah dirimu

(Patrick Star)

*Talk less. Do more*

(Slogan iklan rokok Class Mild)

Menghargai waktu seseorang adalah alasan dari keberhasilanmu

(peneliti)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kasih dan karunia-Nya. Terimakasih atas segala bentuk doá serta dukungan yang diberikan orang terkasih sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan penuh suka cita. Dirasa sangat mustahil terjadi bila tiada campur tangan dari beliau.

Dengan ini, penulis mencurahkan segala bentuk ungkapan kebahagiaan dan mempersembahkan penulisan skripsi ini kepada:

1. Mamah “Irawati” dan adik laki-laki tersayang “Brian”, yang selalu menjadi motivasi penulis untuk segera menyelesaikan studi dan tumbuh menjadi pria yang hebat.
2. Teman sekolah yang tiba-tiba hadir dan menjadi seseorang yang istimewa “Ayuriani”, Anda sangat diluar dugaan. Anda yang terbaik
3. Kawan-kawan kelas ADH-A angkatan 2016, sekumpulan manusia yang menyenangkan, Agung, Amel, Adit, Deni, Joshua, Erlangga, Nindi, Qurota yang tidak bisa disebutkan satu persatu, kalian sungguh luar biasa.
4. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji dan pengajar, yang selama ini dengan tulus membimbing dan berbagi ilmu pembelajaran yang sangat berharga bagi penulis.

**DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>vii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian .....	9

## **BAB II LANDASAN TEORI**

A. Landasan Teori.....	10
1. <i>Tequila</i> .....	10
2. Nanas .....	11
3. Fermentasi .....	14
4. Destilasi.....	15
5. <i>Aging</i> (Pengumuran) .....	16
B. Penelitian Terdahlu .....	17
C. Kerangka pemikiran .....	18
D. Hipotesis.....	19

## **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian.....	20
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	20
C. Populasi Dan Sampel .....	21
D. Variabel Penelitian .....	22
E. Metode Dan Instrumen Pengumpulan Data .....	23
F. Metode Analisis .....	25
1. Uji Friedman .....	25

## **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Pelaksanaan Eksperimen.....	26
1. Pengertian Jus Nanas.....	26
2. Bahan Dan Alat Yang Digunakan.....	26
3. Cara Pembuatan Jus Nanas .....	27
4. Proses Fermentasi.....	28
5. Bahan Dan Alat Yang Digunakan.....	28
6. Cara Fermentasi Jus Nanas .....	29
7. Destilasi Dan Pembotolan .....	30
8. Bahan Dan Alat Yang Digunakan.....	30
9. Prinsip Destilasi.....	32
10. <i>Aging</i> (Pengumuran) .....	32
B. Hasil Analisis .....	33
1. Percobaan Pertama Oleh Peneliti .....	33
2. Percobaan Kedua Oleh Peneliti.....	35
3. Percobaan Ketiga Oleh Peneliti.....	36
4. Uji Normalitas .....	37
5. Statistik Deskriptif.....	38

6. Uji <i>Rank</i> Friedman .....	43
7. Uji Friedman .....	44
C. Pembahasan .....	45
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	47
B. Saran .....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	
<b>LAMPIRAN.....</b>	

**DAFTAR TABEL**

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Tingkatan <i>Tequila</i> .....	11
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Buah Nanas .....	12
Tabel 2.3 Kecocokan Antara Nanas & <i>Blue Agave</i> .....	13
Tabel 3.2 Skala Likert .....	24
Tabel 4.1 Uji Coba Pertama (I) .....	33
Tabel 4.2 Uji Coba Kedua (II) .....	35
Tabel 4.3 <i>Test Of Normality</i> .....	37
Tabel 4.4 <i>Descriptive Statistics</i> .....	39
Tabel 4.5 Presentase Perolehan Uji Hedonik.....	41
Tabel 4.6 <i>Ranks</i> .....	43
Tabel 4.7 <i>Test Statistics<sup>a</sup></i> .....	44

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar	Halaman
Gambar 4.1 Nanas .....	26
Gambar 4.2 Arang .....	26
Gambar 4.3 Blender .....	27
Gambar 4.4 Saringan.....	27
Gambar 4.5 Panci .....	27
Gambar 4.6 Ragi Fermipan 11gram.....	28
Gambar 4.7 Air.....	28
Gambar 4.8 Gula .....	29
Gambar 4.9 Panci .....	29
Gambar 4.10 Kompor.....	29
Gambar 4.11 Kain .....	29
Gambar 4.12 Panci Presto .....	30
Gambar 4.13 Selang Bensin.....	30
Gambar 4.14 Pipa Besi 12mm .....	31
Gambar 4.15 Ember .....	31
Gambar 4.16 Air.....	31

Gambar 4.17 Es Batu .....	31
Gambar 4.18 Kompor.....	31
Gambar 4.19 Botol.....	31
Gambar 4.20 Desain Alat Destilasi Sederhana .....	32

**DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Foto Eksperimen
- Lampiran 2 Tabel Skor
- Lampiran 3 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 4 Tabel Skor
- Lampiran 6 Lembar Bimbingan Penelitian

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan produksi dari eksperimen pembuatan *tequila* menggunakan buah nanas berdasarkan respon konsumen/responden dengan metode kuantitatif sebagai pendekatan penelitian. Responden dari penelitian ini berjumlah 30 orang mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta dan anggota UKM AMPTA *Flairing Club* yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*,

Metode analisis data untuk menguji hipotesis dalam penelitian ini menggunakan uji friedman. Terdapat 3 variabel penilaian, meliputi warna, aroma dan rasa dengan skala hitung "Sangat Suka=3", "suka=2", "Tidak Suka=1" dan "Sangat Tidak Suka=0". Penelitian dilakukan dengan cara melakukan eksperimen, melakukan kegiatan kuesioner dan wawancara kepada responden, kemudian menyimpulkan hasil penelitian berdasarkan hasil dari kegiatan kuesioner dan wawacaraa yang telah dilakukan melalui olah data menggunakan SPSS.

Hasil uji friedman menunjukkan nilai mean rank untuk aspek rasa sebesar 2,333, warna sebesar 1,733, dan aroma sebesar 1,376. Nilai Chi-Square Hitung sebesar 31,634 lebih besar dari Chi-Square Tabel sebesar 5,991. Maka dapat disimpulkan bahwa *tequila* hasil dari olahan buah nanas cukup disukai oleh konsumen/responden sehingga layak untuk diproduksi. Dalam melakukan eksperimen pembuatan *tequila* dengan menggunakan buah nanas, takaran penggunaan ragi sangat berpengaruh terhadap aspek rasa dan aroma yang dihasilkan. Peneliti menemukan beberapa kendala, pada awal percobaan eksperimen, pertama mengenai komposisi ragi yang kurang pas sehingga membuat rasa dari hasil eksperimen terlalu pahit/getir, dan kendala kedua adalah aroma dari hasil eksperimen yang terlalu pekat, akibat penggunaan ragi berlebih.

Kata Kunci: eksperimen, nanas, *tequila*, minuman beralkohol

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis dengan tanah yang subur dan memiliki kelimpahan sumber daya alam sebagai salahsatu keunggulan dari negeri kita tercinta ini. Mulai dari sayur-mayur, buah-buahan hingga hewan ternak tumbuh dan berkembang dengan baik di Indonesia, sehingga membuat warga Indonesia sendiri sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani maupun peternak.

Namun banyak dari mereka yang belum menyadari bahwasannya kekayaan alam yang selama ini mereka tanam dan mereka rawat ternyata memiliki potensi yang sangat luarbiasa menguntungkan daripada yang seharusnya. Hal tersebut tentu harus diimbangi dengan kemampuan olah-bahan daripada sang petani maupun masyarakat itu sendiri. Banyak dari buah-buahan khas Indonesia yang tak kalah bermanfaat dari buah-buahan yang dimiliki oleh negara lain, mulai dari kandungan gizi hingga vitamin, serta di dukung oleh kesuburan tanah dan sinar matahari yang cukup dapat membuat buah-buahan dapat tumbuh dengan sangat baik di Indonesia.

Di Negara Meksiko terdapat tanaman bernama *Blue weber agave (agave tequilana)* merupakan tanaman khas Meksiko, yang hanya tumbuh di daerah dataran tinggi, tepatnya di kota Jalisco, Michoacan, Nayarid dan Guana Juato, sebagai lima sektor utama penghasil tanaman *agave tequilana* tersebut.

Tanaman tersebut telah menjadi produk ekonomi penting bagi Jalisco maupun Meksiko itu sendiri sebagai bahan baku utama pembuatan *tequila*.

Sebagai tanaman unggulan di negaranya, *Blue weber agave* sampai mempunyai petani khusus yang dijuluki *Jimadores*, adalah sekumpulan warga Jalisco yang telah membuat tanaman tersebut menjadi aset yang sangat berharga dan mahal, sebab mulai dari proses penanaman hingga pengambilan daging dari tanaman *blue weber agave* tersebut membutuhkan keterampilan khusus, serta alat yang digunakan juga bukan sembarang alat seperti yang dimiliki petani pada umumnya.

*Blue weber agave* memiliki struktur daun yang sangat besar, runcing dan keras juga sangat panjang yang mengelilingi batang yang tebal membuat alat seperti pisau maupun parang dan sejenisnya menjadi kurang efektif jika digunakan untuk melakukan kegiatan panen. Maka dari itu petani agave atau yang lebih akrab dipanggil *Jimadores* menciptakan sebuah alat khusus untuk mempermudah dalam kegiatan panen *Blue weber agave* yang diberinama *Coa de jima*.

Menurut Ferdi Idris, masyarakat Indonesia biasa menikmati minuman asal Negara Meksiko ini dengan menjilat garam yang dilekatkan atau *rim* di bibir gelas maupun dengan menggigit jeruk nipis setelah menengguk *tequila* itu sendiri atau biasa disebut (*lick-sip-suck*), dan ternyata hal itu merupakan cara yang salah dalam menikmati *tequila*, bahkan dapat menghilangkan aroma khas yang berasal dari tanaman agave yang telah dibakar serta rasa rempah yang cukup nikmat (Heroes Flair Competition Master Class, 12 Nopember 2018)

Minuman yang mengandung  $\pm 40\%$  Abv (*alcohol by volume*) ini merupakan minuman beralkohol berasal dari hasil fermentasi dan destilasi dari tanaman *blue*

*weber agave* yang hanya dapat dipanen selama 20 sampai 30 tahun sekali dan hanya tumbuh di beberapa daerah tertentu di Meksiko, sehingga membuat harga dari *tequila* itu sendiri menjadi sangat tinggi jika dilihat dari situasi serta kondisi selama proses produksinya.

Di Indonesia, tanaman agave tidak dapat tumbuh dengan baik, apalagi jenis *blue weber agave* yang menjadi bahan baku utama dari pembuatan *tequila*, sehingga membuat Negara Indonesia untuk harus mengimpor minuman maupun bahan baku tersebut jika ingin menjual maupun memproduksi sendiri dengan menggunakan label dalam negeri. Hal tersebut tentu saja membuat masyarakat Indonesia harus membayar mahal untuk bisa menikmati minuman khas Meksiko tersebut.

Sebenarnya Indonesia sendiri juga mempunyai tanaman serupa namun tak sama dengan *blue weber agave*-nya Meksiko yang dapat tumbuh dengan cukup baik di negeri ini, cukup mirip dari segi tampak luar maupun tekstur dari daging buah serta kemiripan rasa.

Akan tetapi berbeda dalam hal ukuran serta tentu saja dari masing-masing tanaman mempunyai ciri khasnya tersendiri, entah itu rasa, aroma maupun lainnya yang tidak dimiliki oleh tanaman jenis lain.

Nanas (*ananas comosus(L.)mer*) adalah sejenis tumbuhan tropis yang berasal dari Brasilia Amerika Selatan. Tumbuhan ini termasuk dalam famili jenis nanas-nanasan (*famili bromeliaceae*) perawakan tumbuhannya rendah dengan 30 atau lebih daun yang panjang, berujung tajam tersusun mengelilingi batang yang tebal,

yang membuat tumbuhan nanas terlihat mirip dengan tanaman agave, mulai dari bentuk daun, batang hingga struktur daging (buah) memiliki kecocokan antara satu sama lain (Wulandari, 2016:7-8)

Buah asal negeri *samba* ini sudah sangat familiar bagi masyarakat Indonesia, mulai dari hanya diperjualbelikan, hingga diolah menjadi berbagai hidangan kuliner seperti kue nastar, saus, selai, sirup, jus ,dll. Hal ini terjadi sebab faktor ekonomi dari buah nanas itu sendiri yang relatif murah dan dapat dijumpai dimana-mana mulai dari pasar hingga super market terdekat (Wulandari, 2016:20)

Selain diolah menjadi selai maupun jus, ternyata buah nanas juga bisa diolah menjadi minuman beralkohol yang menyerupai *tequila* yang berbahan dasar *blue weber agave* dengan melakukan proses fermentasi dan destilasi dari nanas yang telah diolah dan dimasak menjadi bubur nanas, dimana pada dasarnya buah nanas mengandung *critic* dan *malic* yang memberi rasa asam pada buahnya.

Asam ini membuat nanas menjadi bahan utama yang penulis gunakan dalam melakukan sebuah eksperimen pembuatan minuman beralkohol jenis *tequila*.

Fermentasi adalah proses yang memanfaatkan kemampuan mikroba untuk menghasilkan metabolit primer dan metabolit sekunder dalam satu lingkaran yang dikendalikan. Merupakan bentuk penerapan aplikasi tertua dari bidang bioteknologi. Pada dasarnya proses fermentasi digunakan untuk menunjukkan proses pengubahan glukosa menjadi alkohol yang berlangsung secara *anaerob* (tidak membutuhkan oksigen)

Bangsa Sumeria dan Babilonia kuno sudah mengonsumsi minuman beralkohol seperti bir sejak 6000 tahun sebelum masehi. Di Benua Eropa minuman anggur sudah dikenal jauh dimasa lalu dan dibuat melalui proses fermentasi.

Proses fermentasi atau proses peragian ini adalah proses dimana mikroorganisme dari ragi memakan zat gula atau glukosa yang akhirnya diubah menjadi alkohol. Biasanya dalam proses ini memerlukan waktu yang berbeda-beda tergantung dari jenis ragi maupun bahan baku yang dipakai. Semakin lama proses fermentasi dilakukan maka akan mendapatkan kadar alkohol yang lebih tinggi pula.

Dalam proses ini, keberhasilan pemecahan zat gula menjadi alkohol dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain adalah suhu, kadar oksigen, tingkat kemasaman bahan baku dan kualitas dari ragi itu sendiri. Lazimnya dalam proses fermentasi dibutuhkan wadah kedap udara serta dilengkapi dengan *air-lock* dibagian tutup wadah sebagai pencegah udara luar masuk dan dapat membunuh mikroorganisme dengan kandungan oksigen dalam udara tersebut.

Setelah dilakukannya fermentasi, minuman yang akan didestilasi biasanya disaring terlebih dahulu dengan menggunakan beberapa cara, mulai dari penyaringan dengan menggunakan mesin otomatis hingga penyaringan manual dengan tenaga manusia, hal ini dilakukan untuk mempercepat proses destilasi yang akan dilakukan. Namun pada beberapa produsen minuman beralkohol ternama justru enggan untuk melakukan penyaringan sebelum memasuki proses destilasi, dengan alasan untuk menjaga citarasa asli dari bahan baku yang digunakan.

Selain melalui proses fermentasi, pembuatan minuman beralkohol pada umumnya juga melalui suatu proses penyulingan atau yang lebih dikenal dengan istilah destilasi.

Destilasi adalah proses pemisahan bahan kimia berdasarkan perbedaan titik didih atau kemudahan menguap dari suatu bahan. Pada dasarnya fungsi dari proses destilasi pada proses pembuatan minuman beralkohol itu sendiri yakni untuk memisahkan kandungan air pada minuman dari hasil fermentasi sebelumnya, dengan tujuan untuk meningkatkan kadar alkohol dari bahan atau minuman tersebut, juga dapat lebih mempertajam aroma maupun rasa serta merubah presentasi warna dari minuman tersebut.

Pada umumnya proses destilasi ini dapat meningkatkan kadar alkohol dari minuman hasil fermentasi yang semula berkadar antara 3%Abv-5%Abv menjadi sekitar 18%Abv hingga 25%Abv. Biasanya pada pembuatan minuman beralkohol jenis *Dry spirit* atau yang lebih dikenal dengan julukan *Liquor* ini membutuhkan antara 2 sampai 3 kali proses destilasi untuk mendapatkan kadar dari alkohol yang sesuai dengan kebijakan dari perusahaan maupun permintaan dari para konsumen. Kadar alkohol dari minuman tersebut akan terus meningkat tergantung berapa kali dilakukannya proses destilasi, semakin banyak dilakukannya proses maka akan semakin tinggi kadar alkohol yang akan didapatkan.

Pada kesempatan kali ini penulis ingin melakukan sebuah eksperimen pembuatan produk minuman beralkohol jenis *tequila* dengan menggunakan bahan dasar nanas. Eksperimen ini menggunakan metode pengolahan pangan fermentasi,

dimana bahan yang diolah akan mengandung alkohol. Dalam pelaksanaan pembuatan penelitian ini dilakukan dirumah, menggunakan peralatan dapur sederhana, yang pada dasarnya memiliki kesamaan prinsip dan fungsi, dengan tujuan hanya untuk produksi dengan skala kecil yang digunakan untuk melakukan penelitian. Data yang akan diambil dari sampel dimana merupakan mahasiswa yang berkompeten dan berpengalaman mengenai minuman beralkohol, sehingga dapat menghasilkan kesimpulan berupa serangkaian pendapat, pada akhirnya dilakukan pengolahan sehingga menjadi data yang dapat memenuhi sarat dalam menyusun laporan.

Dengan melakukan pengolahan pada buah nanas menjadi sebuah minuman beralkohol yang notabenenya berdaya jual tinggi, diharapkan kedepannya dapat menjadi salah satu industri yang cukup menjanjikan bagi Indonesia.

Berdasarkan latar belakang diatas mendorong peneliti untuk membahas dalam bentuk proposal penelitian dengan judul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN TEQUILA DENGAN MENGGUNAKAN BUAH NANAS”**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti melakukan perumusan masalah yang terkaji dalam penelitian yang dilaksanakan yakni “mengenai pendapat responden mengenai perbandingan rasa, aroma, warna antara *tequila* hasil olahan nanas dan *tequila* aseli hasil olahan dari tanaman *agave*”.

Dalam pengkajian materi penelitian, peneliti melakukan pembatasan-pembatasan supaya tidak adanya resiko memperluasnya materi pembahasan di luar konteks penelitian. Batasan tersebut meliputi rasa, aroma, serta warna dari masing-masing sampel dengan presentase kandungan alkohol yang telah ditentukan, serta disamakan dari segi kuantitas maupun kemurniannya (tanpa menggunakan campuran apapun)

## **C. Tujuan Penelitian**

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

1. Untuk Mengetahui Perbedaan Antara *Tequila* Hasil Olahan Buah Nanas Dengan *Tequila* Aseli Hasil Dari Olahan Tanaman *Blue Agave*.
2. Untuk Mengetahui Tanggapan Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Inovasi Baru Mengenai Pembuatan *Tequila* Dengan Olahan Buah Nanas.
3. Untuk Mengetahui Kelayakan Produksi *Tequila* Hasil Dari Olahan Buah Nanas Menjadi Salah Satu Produk Baru Buatan Lokal Dalam Masa Yang Akan Datang, Melalui Tanggapan Responden.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan dari tujuan daripada penelitian diatas, maka dapat diperoleh manfaat-manfaat dilakukannya penelitian bagi pihak-pihak lain yang terkait dengan pembahasan penelitian tersebut.

##### **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 serta destilasi, dimana sangat jarang ditemukannya sebuah penelitian terdahulu yang membahas tentang hal-hal tersebut.

##### **2. Bagi Bidang Perindustrian**

Memberikan data serta teknik pengolahan nanas menjadi *tequila* dimana dapat dimanfaatkan dalam bidang industri 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 menggunakan metode fermentasi dan destilasi, dimana sangat jarang dilakukan, bahkan diketahui oleh masyarakat luas.