

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisa pada data penelitian yang diperoleh dari eksperimen pembuatan *tequila* dengan bahan dasar nanas yang dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut;

1. Berdasarkan hasil penelitian menyatakan bahwa nanas dapat digunakan sebagai bahan dasar alternatif dalam pembuatan minuman beralkohol jenis *tequila* walaupun tetap terdapat perbedaan karakteristik dari masing-masing produk.
2. Menurut tanggapan responden citarasa dan warna yang sangat berpengaruh terhadap kelayakan produksi jika harus mengesampingkan faktor biaya produksi yang tentu jauh lebih murah dibandingkan dengan produk *tequila* yang asli. Sehingga dapat menjadi peluang usaha baru bagi para petani nanas maupun pengusaha yang bergerak dibidang *alcoholic beverages*.
3. Adanya perbedaan citarasa yang terdapat antara masing-masing produk yang diujikan akan menjadi alternatif baru bagi para konsumen penikmat minuman beralkohol, khususnya para konsumen yang cenderung menyukai produk-produk lokal.

B. Saran

Berdasarkan dari hasil analisis data pada penelitian yang diperoleh dari eksperimen pembuatan *tequila* menggunakan bahan dasar nanas dapat disimpulkan beberapa saran sebagai berikut;

1. Menurut masukan dan saran dari sebagian besar responden, menyatakan bahwa perlu adanya pengolahan tingkat lanjut untuk menutup kekurangan dari aspek aroma yang nantinya dapat meningkatkan daya jual produk hasil eksperimen.
2. Jenis ragi dan gula yang digunakan akan sangat berpengaruh terhadap produk yang dihasilkan, dan akan sangat mempengaruhi perbedaan dari segi metode pembuatan terutama waktu yang dibutuhkan untuk produksi, serta perubahan dari aspek rasa, warna serta aroma yang tercipta.
3. Kedepannya peneliti akan menseseriusi bidang pengolahan sumber daya alam yang mudah didapat di Indonesia dengan harga terjangkau untuk diproses lebih lanjut menjadi hasil olahan berdayajual lebih tinggi sehingga akan sangat menguntungkan dan menciptakan peluang baru baik dari sektor petani maupun industri yang bergerak dibidang *alcoholic beverages* lokal.

Daftar Pustaka

- A. Paterson, J. S. Swanston, dan J. R. Piggott. 2003. *Fermented Beverages Production*. New York. Springer Science + Business Media
- Bachruddin, Zaenal. 2014. *Teknologi Fermentasi Pada Industri Pertanian*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press
- Hermawan, Hary. 2018. *Metode Kuantitatif untuk Riset Bidang Kepariwisata*. Yogyakarta. Open Science Framework
- Idris, Ferdi. (2018) *Master Class Of Heroes Flair Competition 2018*. 12th November 2018. Yogyakarta. Indonesia
- Jumanta. 2019. *Buku Pintar Tumbuhan*. Jakarta. PT Elex Media Komputindo
- Rahayu, Nurhayati. 2011. *Kamus Kimia SMA*. Jakarta. Gagas Media
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung. Alfabeta
- Swardi, Dicky. 1987. *Bartending Minuman Internasional Dan Permasalahannya*. Yogyakarta. Liberty Yogyakarta
- Wulandari. 2016. *Cara Gampang Budidaya Nanas*. Depok. Villam Media

LAMPIRAN



Tabel Skor

Responden	Warna	Aroma	Rasa
1	2	0	0
2	2	1	3
3	2	1	3
4	1	2	2
5	1	2	3
6	2	2	3
7	2	1	2
8	1	1	1
9	2	1	3
10	1	0	1
11	2	1	2
12	1	1	2
13	2	2	2
14	2	2	3
15	2	1	2
16	1	1	2
17	2	2	3
18	2	1	3
19	2	1	3
20	1	1	2
21	2	2	2
22	2	1	3
23	2	2	3
24	2	1	2
25	2	2	2
26	1	1	3
27	1	2	2
28	3	3	3
29	2	2	3
30	2	1	2
Total	52	41	70
Rata-Rata	1,733333	1,366667	2,333333

	Daftar Nama Responden	Sex	Jurusan
1	Delima	P	HOSPITALITY
2	Agung	L	ADH
3	Deni	L	ADH
4	Amelia	P	ADH
5	Aditya	L	ADH
6	Erlangga	L	ADH
7	Joshua	L	ADH
8	Dewi Qurota	P	ADH
9	Nindy	P	ADH
10	Satria	L	ADH
11	Prayogo	L	ADH
12	Angga	L	ADH
13	Bayu	L	ADH
14	Yehuda	L	ADH
15	Putu	L	MBP
16	Aziz	L	HOSPITALITY
17	Irfan H	L	ADH
18	Ismail	L	MBP
19	Resti	P	HOSPITALITY
20	Kiki	P	MBP
21	Anto	L	PH
22	Deka	P	ADH
23	Anis	P	ADH
24	Mulyanti	P	ADH
25	Hasan	L	ADH
26	Citpadi	L	ADH
27	Riyan	L	PH
28	Nur Huda	L	PH
29	Yudha	L	ADH
30	Meril	P	ADH

Jurusan	Total
ADH	21
PH	3
Hospitality	2
MBP	3

**Kuesioner Terhadap Eksperimen Pembuatan *Tequila* Dengan Menggunakan
Buah Nanas**

Nama :

Jurusan :

Dengan ini saudara/i bersedia untuk menjadi responden yang akan memberikan penilaian terhadap produk olahan yang mengandung **alkohol**, dengan cara memberi tanda (√) pada penilaian ini.

Instruksi Penilaian:

Responden akan diminta mencicipi sampel pertama (*tequila* yang asli) sebagai pembandingan, lalu diminta untuk mencicipi sampel kedua (*tequila* dari nanas) sebagai tujuan utama dilakukannya kuesioner.

Keterangan Skor :

3 = Sangat Suka	(SS)
2 = Suka	(S)
1 = Tidak Suka	(TS)
0 = Sangat Tidak Suka	(STS)

Tabel Pernyataan Dari Hasil Eksperimen

Berilah tanda (√) pada kolom indikator yang telah disediakan dibawah ini

No	Pertanyaan Yang Diajukan Kepada Responden	SS	S	TS
1.	Rasa dari <i>tequila</i> hasil olahan nanas sesuai dengan <i>tequila</i> hasil olahan <i>blue agave</i>			
2.	Presentasi warna dari <i>tequila</i> hasil olahan nanas sudah sesuai dengan <i>tequila</i> asli olahan <i>blue agave</i>			
3.	Sensasi aroma yang tercium dari <i>tequila</i> hasil olahan nanas sesuai dengan aroma <i>tequila</i> asli olahan <i>blue agave</i>			
4.	Terdapat pengaruh perbedaan karakter dari aspek warna, rasa dan aroma <i>tequila</i> olahan <i>blue agave</i> dengan <i>tequila</i> olahan buah nanas pada kelayakan produksi dari hasil <i>tequila</i> olahan buah nanas.			
5.	<i>Tequila</i> olahan buah nanas ini layak untuk di produksi secara masal, dan untuk dikonsumsi secara komersial.			



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Lakada 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 : 1170 /Q.AMPTA/III/2020
 Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 16 Maret 2020

Kepada Yth
 Bapak Drs Prihatno, M.M
 Ketua STP AMPTA
 Jl. Lakda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal
 Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 20 Maret 2020 sampai dengan tanggal 20 April 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Ferdian Anggara Eka Prasetyawan
 No Mahasiswa : 316100876
 Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PEMBUATAN TEQUILA DENGAN MENGGUNAKAN BUAH NANAS "**. Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
 Pembantu Ketua I

Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
 -File

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA :

Fadlan Arqam Elia P.

NO. MAHASISWA :

316100276

JUDUL PENELITIAN :

Efektifitas Pembuatan Tepukol dengan Menggunakan Buah Nanas

NAMA PEMBIMBING I : Ali Hossain SE. MM

NAMA PEMBIMBING II : Herman Prasidjanto SST. MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PAPAF
1	28/2	- Dalam hitus hindang - Lembari of unwar - Tingkat tly sepanwa - Smbur? dalam basi - tals acantunmbua - dalam sepepawu - Gambun insdel - hesta penyelasan - Arpaual rde	Li.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PAPAF
2	22/02	Teknik peraku	Pr
3	04/02	transparansi, Bulet Jan.	Pr
4	14/02	Acce pengawal	Pr

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I : Dra Han Susilawati, M.Pd

NAMA PEMBIMBING II : Veronica P

NAMA MAHASISWA : Folien Anggraeni Ela Perseptiana
 NO. MAHASISWA : 311200876
 JUDUL PENELITIAN : Electronen Transportasi Terarah dengan menggunakan Graph Nanorod

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	11-7-2020	UNT & LSPERUNGAN I ? HARI/INGO. Klasifikasi II ? HARI/INGO	<i>[Signature]</i>	1	23/07/2020	Metode Uraian	<i>[Signature]</i>
16-7-2020		Revisi Jurnal data, kutipan ? Penelitian terdahulu (daftar dari ? 2, 1, metode Penelitian Hasil analisis dibandingkan yang dig tabel (responden), sykon. Uraian diulangnya	<i>[Signature]</i>	2	22/07/2020	Penelitian I, II dan III hbg. Jelaskan Alum Jan hasilkan kembali terpeti	<i>[Signature]</i>
17-7-2020		Perbaiki: Beratkan tabel dr hasil? Responden (Pembelajaran)	<i>[Signature]</i>				
24-7-2020		Revisi: SPINAC	<i>[Signature]</i>				
24-7-2020		RCC Mengenai data	<i>[Signature]</i>				

