

**CITA RASA ANGGUR NANAS DIBUAT
SECARA TRADISIONAL**

KARYA TULIS ILMIAH



*Diajukan Dalam Rangka Penyelesaian
Mata Kuliah KTI I, II dan Ujian Akhir
Pada Program Diploma III Gizi*

**CATERINA PRAWAR
NIM. 198200287**

**DEPARTEMEN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
AKADEMI KESEHATAN TERPADU JAYAPURA
PROGRAM DIPLOMA III GIZI
JAYAPURA
2000**

LEMBAR PERSETUJUAN

**Karya Tulis Ilmiah yang berjudul : “CITA RASA ANGGUR NANAS YANG
DIBUAT SECARA TRADISIONAL”**

Jayapura, 30 Oktober 2000

Pembimbing,

**AMAR HASAN, BSc
NIP. 140 181 543**

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Karya Tulis Ilmiah ini sudah diuji dan dipertahankan dihadapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Akademi Kesehatan Terpadu Jayapura pada tanggal 30 Oktober 2000.

Moderator : **AMAR HASAN, BSc**
NIP : 140 181 543

Penguji : **I RAI NGARDITA, SKM**
NIP. 140 238 660

HERMANUS ARWAM, SE, M.Kes
NIP.140 178 863

AKADEMI GIZI JAYAPURA
DIREKTUR


CHRISMEN SILITONGA, SKM
NIP. 140 130 728

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur dipanjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa atas perkenaanNyalah penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah dengan baik.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan karya tulis ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak.

Oleh sebab itu pada kesempatan yang berbahagia ini penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang tak terhingga kepada :

1. Bapak Jan Piet Rumaikewi, SKM sebagai Direktur Akademi Kesehatan Terpadu Jayapura beserta stafnya yang telah memberikan arahan selama penulis mengikuti pendidikan.
2. Bapak Chrisman Silitonga, SKM, sebagai Direktur Gizi Akademi Kesehatan Terpadu yang telah banyak memberikan arahan dan petunjuk
3. Bapak Amar Hasan, BSc sebagai pembimbing yang banyak memberikan bantuan materil, tenaga dan waktu serta motivasi sehingga penulisan karya ilmiah ini dapat terselesaikan.
4. Sahabatku Suci dan Ola serta rekan-rekan seperjuangan yang telah membantu penulis selama penelitian.

Akhirnya penulis dengan segala kerendahan hati menunggu saran dan kritik guna perbaikan lebih sempurna.

Jayapura, 30 Oktober 2000

Penulis,

DAFTAR ISI

BAB	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAN PERSETUJUAN	ii
PENGESAHAN TIM PENGUJI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
 I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	1
C. Batasan Masalah	1
D. Tujuan Penelitian	2
1. Tujuan Umum	2
2. Tujuan Khusus	2
E. Manfaat Penelitian	2
 II. KERANGKA KONSEP	
A. Alur Pemikiran	3
B. Skema Pembuatan Anggur Nanas	3
 III. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teoritis	4
1. Tanaman Nanas, Sistematika dan Klasifikasinya	4
- Sistematika Tanaman Nanas	5
- Klasifikasi Tanaman Nanas	5
2. Masa Panen dan Cara Panen	7
- Masa Panen	7
- Cara Panen	8

IV. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian	9
B. Populasi dan Sampel	9
C. Jenis Penelitian	9
D. Bahan dan Peralatan	9
E. Cara Pembuatan Anggur Nanas	10
F. Prosedur Penelitian	11
1. Penelitian Pendahuluan	11
2. Penelitian Lanjutan	11
G. Prosedur Pengenalan Produk	11
H. Prosedur Pengenalan Organoleptik	11
I. Cara Pengolahan Data	12

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil	13
Tabel 1. Pengamatan Perubahan Fisik	13
Tabel 2. Distribusi Hasil Penilaian Aroma Anggur Nanas	14
Tabel 3. Distribusi Hasil Penilaian Warna Anggur Nanas	15
Tabel 4. Distribusi Hasil Penilaian Cita Rasa Anggur Nanas	15
B. Pembahasan	16
C. Uji Organoleptik	16

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	17
B. Saran	17

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di Irian Jaya, khususnya di daerah sekitar Jayapura buah Nanas tumbuh cukup banyak. Dan kenyataan yang ada bahwa buah nanas yang ada di Jayapura biasanya dikonsumsi sebagai buah segar dan di jual. Sedangkan diolah dalam bentuk yang lain belum sepenuhnya diketahui oleh masyarakat yang ada di Jayapura.

Disamping hal tersebut di atas, manfaat dari tanaman nanas baik daunnya, air daunnya yang dimanfaatkan, nanas muda serta perasan air nanas muda sebagai obat-obatan, juga nilai gizi yang cukup tinggi, vitamin yang terdapat dalam buah nanas tersebut (Vitamin A, B1, B2, C, Zat kapur dan zat besi) juga belum diketahui oleh masyarakat yang ada di Jayapura sebab tingkat pengetahuan yang masih terbatas.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana cita rasa anggur nanas menurut warna, rasa, dan rupa, yang di buat secara tradisional.]

Faktor yang mendorong pembuatan anggur nenas adalah belum pernah di lakukan penelitian tentang pembuatan anggur nenas secara tradisional oleh masyarakat yang ada di jayapura.

C. Batasan Masalah

Untuk membatasi pembahasan masalah ini agar tidak terlalu luas dan menyimpang dari topik telah ditetapkan, maka penulisan ini hanya sebatas topik, yaitu : **“CITA RASA ANGGUR NANAS YANG DIBUAT SECARA TRADISIONAL”**.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Ingin mengetahui cita rasa anggur nanas yang di buat secara tradisional dari buah nanas yang ada di Jayapura.

2. Tujuan Khusus

- Mengetahui Proses Fermentasi Buah Nanas menjadi Anggur
- Mengetahui warna rasa dan rupa dari anggur nanas pada perlakuan selama 3 hari, satu minggu, dan satu bulan.

E. Manfaat Penelitian

1. Memberi informasi kepada masyarakat tentang cara pembuatan anggur nanas dengan kadar alkohol rendah yang dibuat secara tradisional sebab belum diketahui dengan jelas kadar alkohol yang terdapat di dalamnya.
2. Memberi informasi kepada masyarakat akibat yang terjadi bila mengkonsumsi minuman tradisional ini secara terus menerus.

BAB II

KERANGKA ANALISIS

A. Alur Pemikiran

Di daerah Jayapura sangat banyak tumbuh buah nanas atau tanaman nanas. Tanaman nanas dapat tumbuh di berbagai jenis tanah. Pada masa panen banyak terlihat di jual di pasaran dan dikonsumsi sebagai buah segar, bahkan terbuang begitu saja karena busuk. Berdasarkan hal tersebut di atas maka jalan satu-satunya adalah di olah menjadi berbagai makanan dan minuman, bila di simpan lama dapat dilakukan pengalengan atau disimpan dalam temperatur rendah.

B. Skema Pembuatan Anggur Nanas

Berikut ini cara pembuatan anggur nanas secara umum disajikan dalam bentuk skema. Tahap-tahap pembentukan atau pembuatan disajikan berurutan dari atas ke bawah:



BAB III

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teoritis

1. Tanaman Nanas, Sistematika dan Klasifikasinya

Nanas (*Ananas Comosus*) berasal dari Brasilia (Amerika Selatan). Tanaman ini masuk ke Indonesia diperkirakan tahun 1599, dibawah oleh para pelaut Spanyol dan Portugis. Sekarang masyarakat Indonesia menganggap nanas sebagai tanaman Asli Indonesia, karena iklim dan jenis tanah di Indonesia cocok untuk bertanam nanas.

Pada zaman dahulu nanas di kenal sebagai persembahan untuk raja-raja. Saat ini dikenal sebagai buah favorit yang selalu menghiasi hidangan-hidangan di meja makan. Buah Nanas sangat digemari karena rasanya enak, segar, dibuat minuman atau bila ingin disimpan lama dapat dilakukan pengalengan atau disimpan dalam temperatur rendah. Buah nanas nilai gizinya tinggi, mengandung Vitamin A, B1, B2, C, Zat kapur, dan besi. Selain daging.

PENELITIAN OLEH DIREKTORAT GIZI DEPKES RI 1979
DI DALAM 100g BUAH NANAS MENGANDUNG ;

KH (g)	PROT (g)	LEMAK (g)	CALS (g)	FOSFOR (g)	AIR (g)	VIT.A (IU)	VIT.B (mg)	VIT.C (mg)
13,7	0,4	0,2	16,0	11,0	85,3	130	0,08	224

Tanaman Nanas sering digunakan juga sebagai bahan obat-obatan. Misalnya nanas muda bermanfaat melancarkan air seni serta dapat digunakan sebagai obat terlambat bulan. Di duga air nanas muda menyebabkan kontraksi otot rahim, sehingga apa-apa yang terdapat didalamnya terusir keluar. Pada ibu hamil dilarang memakan

buah nanas muda karena dapat menyebabkan gugur kandungan. Perasan air nanas muda dapat dipakai sebagai obat kumur pembersih tenggorokan tenggorokan bagi penderita dipteri. Daun nanas selain menghasilkan serat (benang) yang bagus untuk bahan kain, juga air daunnya yang dimaniskan dapat mengobati penyakit kelamin. Buah nanas yang matang bila dikonsumsi terasa gatal ditenggorokan karena kandungan asam oksalat yang tinggi.

Bertanam nanas untuk konsumsi sendiri biasanya dilakukan di kebun atau pekarangan rumah sebab perawatannya tidak terlalu rumit.

Pada akhir Pelita V (1993), nanas merupakan salah satu diantara 12 buah komersial yang banyak diperdagangkan. Contoh : Provinsi Jawa Timur, Sumatra Selatan, dan Riau. Dan merupakan pusat terbesar di Indonesia adalah Provinsi Papua Lampung. Saat ini pula memiliki pabrik pengalengan nanas dengan lahan penanaman yang luas.

- Sistematika Tanaman Nanas

Tanaman Nanas termasuk keluarga Bromeliaceae. Sistematika nanas sesuai dengan taksonominya dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

Divisio	: Spermatophyta
Sub Divisio	: Angiospermae
Kelas	: Monokotiledonae
Familia	: Bromeliaceae
Genus	: Ananas
Species	: Ananas Comosus

- Klasifikasi Tanaman Nanas

Berdasarkan warna bunga, bentuk dan sifat daun, nanas dibagi menjadi 4 (empat) golongan yaitu:

1) Golongan Cayenne

- Ciri-cirinya : - Batang termasuk tangkai buah panjangnya 80-50 cm.
- Jumlah daun 60 – 80 cm
- Panjang daun 100 cm dan lebar 6,5 cm

- Buah berbentuk silinder, tidak berbiji, dengan berat sekitar 2,5 kg.
- Warna kulit buah sebelum matang hijau kekuning-kuningan, dan warna daging buahnya kuning.
- Kandungan Vitamin C rendah 0,2 mg/ 1 mili sari buah.

2) Golongan Quen

Ciri-cirinya : - Tunas batang dari 0 – 3 buah

- Berat buah antara 0,9 – 1,3 kg
- Buah yang matang warna kuning emas, mengandung sedikit air, dagingnya rapuh, rasanya least dan aromanya harum
- Kandungan vitamin C sedang 0,34 mg.

3) Golongan Spanich

Ciri-cirinya : - Panjang daun kurang lebih 1,2 m dan berduri

- Buah berbentuk persegi dengan berat antara 0,9-1,8 kg.
- Daging buah berwarna kuning pucat, berserat, aromanya harum dan rasanya enak.
- Kandungan vitamin C rendah 0,29 mg/ 1 mili sari buah.

4) Golongan Abacaxi

Ciri-cirinya : - Tunas batang 1-2 buah

- Daun halus dan berduri di ujungnya, jumlah daun kurang lebih 50 helai dengan panjang 100 cm.
- Buah berbentuk silinder dengan berat kurang lebih 1,6 kg.
- Warna kulit buah yang matang kuning keemasan, sedangkan warna dagingnya kuning emas, berserat dan rasanya agak masam.

- Kandungan vitamin C cukup tinggi 0,6 mg/ 1 mili sari buah

2. Masa Panen dan Cara Panen

Masa panen tanaman nanas tergantung pada jenis dan asal bibit yang ditanam. Bila bibitnya dari tunas akar atau anakan dapat dipanen pada umur 12 – 15 bulan, yang dari tunas batang dapat dipanen sesudah umur 18 bulan. Sedangkan yang dari mahkota kurang lebih 24 bulan.

Buah nanas biasanya dipanen 1 (satu) minggu sebelum masak betul. Tanda nanas sudah siap dipanen ialah :

- Mahkota menjadi lebih terbuka.
- Mata lebih mendatar dan besar dan bentuknya lebih bulat
- Timbul aroma yang sedap
- Dasar buah telah mulai menguning.

Perlu diketahui bahwa mutu buah-buahan sangat dipengaruhi oleh tingkat ketuaan panen. Selain itu daya simpan dan kandungan atau zat gizi ikut berpengaruh. Mutu yang baik diperoleh apabila panen dilakukan pada tingkat ketuaan yang tepat.

Tingkat ketuaan buah dibedakan menjadi 3 (tiga) jenis :

- Buah muda
- Buah tua
- Buah yang masak di pohon.

Ada beberapa cara menentukan kematangan buah :

- Berdasarkan umur panen
Ditetapkan saat tanaman mulai disemai atau ditanam bibitnya. Dapat juga berdasarkan saat bunga mulai mekar, atau berdasarkan ukuran buah.
- Berdasarkan sifat visual atau penampakannya.
Ada hal-hal tertentu yang dapat dijadikan patokan bahwa buah sudah matang, seperti warna kulit, bentuk, ukuran buah, atau tanda-tanda lainnya.

- Berdasarkan kandungan kimia

Kandungan asam, pati, minyak dan total padatan terlarut dapat dipakai sebagai penanda kematangan buah.

- Berdasarkan tingkat kekerasan

Tingkat kekerasan buah dapat diuji dengan alat pressure testic.

- Berdasarkan uji organoleptik.

Kematangan buah ditentukan dengan Indra perasan manusia melalui hidung, mulut, lidah, atau tangan.

Dari ke 5 (lima) cara tersebut di atas, yang paling praktis digunakan adalah cara nomor 2. dengan melihat secara visual bentuk buah, warna, dan tanda-tanda lain secara fisik kita dapat memperkirakan kematangan sehingga dapat memperkirakan atau menentukan saat panen yang tepat.

Cara Panen Nanas

Buah nanas dipanen dengan menggunakan tangan atau pisau atau dengan mesin panen. Jika panen dilakukan dengan menggunakan tangan atau pisau, aun pada bagian bawah di buang dan tangkai disisakan sepanjang 6 cm.

Keuntungan panen nanas dengan tangan atau pisau :

- Dapat dipilih nanas yang telah masak.

Kerugiannya :

- Memakan waktu lama

Keuntungan panen nanas dengan menggunakan mesin panen :

- Pekerjaan akan cepat sekali diselesaikan

Kerugiannya:

- Buah yang tua ikut/ turut dipanen.

BAB IV

METODOLOGI PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Padang Bulan RT 04 / RW 07 Kelurahan Hedam. Penelitian mulai dilakukan pada bulan September 2000.

B. Populasi dan Sampel

Populasi buah nanas terbanyak di Jayapura terdapat pada daerah Sentani, Padang Bulan, Kamp Tiba-Tiba Abepura, Tanah Hitam Abepura dan daerah Vuria Kotaraja Dalam. Sedangkan buah nanas yang dijadikan penelitian diambil pada daerah Kamp Tiba-tiba Abepura.

Metode pengambilan sampel dilakukan dengan “Purposive Sampling”, yaitu sampel dipilih berdasarkan syarat atau pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian.

Syarat-syarat sampel yang akan digunakan adalah :

1. Buah nanas yang matang jenis Abacaxi
2. Berwarna kulit buah kuning keemasan.
3. Memiliki besar dan bentuk yang hampir sama dan terdapat di daerah Jayapura
4. Warna daging kuning emas.
5. Berserat dan rasa agak asam
6. Kandungan vitamin C cukup tinggi, 0,6 mg/ 1 mili sari buah

C. Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang dilakukan dengan cara fermentasi, yaitu memberi perlakuan pada bahan baku buah nanas matang menggunakan roti.

D. Bahan dan Peralatan

1. Kebutuhan Bahan

- Nanas yang matang 3250 g
- Gula aren 375 g
- Gula pasir 475 g
- Ragi 22 g
- Air 2600 cc

E. Cara Pembuatan Anggur Nanas

1. Buah nanas dipilih yang matang dan berwarna kuning keemasan.
2. Setelah itu nanas dikupas, keluarkan matanya.
3. Nanas dibagi menjadi 4 (empat) bagian dan diparut dengan parutan kasar.
4. Masak air 2000 cc selama 10 menit tambah gula aren, aduk hingga larut gulanya.
5. Parutan nanas dimasukkan ke dalam larutan gula aren, aduk hingga rata selama 20 menit. Angkat dan saring panas-panas dengan kain saring.
6. Biarkan sari nanas hangat selama 2 jam.
7. Siapkan ember pakai tutup, taburi ragi roti dan gula pasir
8. Masukkan sari nanas yang sudah hangat secara bertahap sampai selesai
9. Biarkan selama 24 jam lalu tambahkan gula pasir 100 gr
10. Biarkan selama 3 hari dalam keadaan tertutup
11. Masak air 600 cc hingga mendidih selama 30 menit, lalu siram ke dalam ember yang berisi anggur nanas untuk mematikan ragi roti.
12. Sterilkan botol yang akan kita masukkan anggur nanas tersebut dengan cara rebus dalam air sekitar 30 menit kemudian keluarkan, biarkan dingin.
13. Anggur nanas dimasukkan ke dalam botol steril dan tutup rapat, biarkan 3 hari amati, 1 minggu amati. Sekaligus dilakukan uji organileptik oleh 15 panelis.

F. Prosedur Penelitian

Penelitian terdiri dari 2 tahap yaitu : Penelitian Pendahuluan dan Penelitian Lanjutan.

1. Penelitian Pendahuluan

Pada penelitian pendahuluan dilakukan fermentasi dari sari nanas yang sudah di masak bersama gula aren dihangatkan dan dimasukkan secara bertahap ke ember yang ditaburi ragi roti dan gula pasir, lalu tutup rapat. Percobaan dilakukan untuk melihat reaksi yang terjadi dan dibiarkan selama 24 jam. Kemudian penambahan gula pasir dan dibiarkan selama 3 hari. Kemudian masak air mendidih dan siram, matikan ragi.

2. Penelitian Lanjutan

Pada penelitian lanjutan dilakukan dengan cara :

- Mengamati sifat, warna, dan aroma anggur nanas selama 3 hari, 1 minggu, dan 1 bulan yang diuji secara organoleptik dengan menggunakan 15 orang panelis.

G. Prosedur Pengenalan Produk

Masing-masing panelis diberikan 1 (satu) sampel anggur nanas dan diharapkan panelis memberikan penilaian terhadap warna dan aroma dari sampel tersebut, yaitu dengan cukup memberi tanda silang (X) pada kolom sesuai dengan pilihan. Di samping itu panelis juga diharapkan memberikan penilaian tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma dari anggur nanas dengan cara yang sama yaitu dengan memberi tanda (X) pada kolom pilihan.

H. Prosedur Pengujian Organoleptik

Cara penilaian dilakukan secara serentak dan berurutan untuk 15 orang panelis. Penilaian dilakukan di tempat yang disediakan di halaman rumah kost yang telah diatur sedemikian rupa sehingga memenuhi syarat untuk dilakukan pengujian. Waktu pengujian dilakukan selama 90 menit, yaitu pukul 16.00 – 17.30 WIT. Sebelum dilakukan penilaian organoleptik terlebih dahulu

dilakukan penjelasan umum meliputi pengertian praktis, kegunaan serta peranan dan tugas dari panelis.

Penilaian yang dilakukan panelis meliputi: penilaian sifat terhadap aroma dan warna serta rupa dari anggur nanas.

I. Cara Pengolahan Data

Untuk menentukan tingkat kesukaan digunakan skala hedonic yang ditransformasikan menjadi skala numerik, dimana angka menaik menurut tingkat kesukaan dalam penilaian aroma, apabila pilihan netral/ biasa dan hasil penilaian diatas skala numeric rata-rata, dikategorikan penerimaan baik dan nilai dibawah skala rata-rata, dikategorikan penerimaan kurang baik.

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Hasil yang diperoleh dari saat pengamatan pendahuluan adalah terjadi perkembangan/ perubahan pada saat sari nanas dimasukkan ke dalam ember yang diberi ragi roti dan gula pasir sebagai proses fermentasi.

Tabel 1
Pengamatan Perubahan Fisik

Tanggal Pengamatan	Perubahan				
	Ada/ Tidak ada	Kapang	Bentuk	Warna	Aroma
Awal Hari 1 (1x24 jam)	Ada	Belum Ada	Sari Nanas	Keruh (Kuning kekeruhan)	Khas
Hari III (3x24 jam)	Ada	Belum ada	Sari Nanas	Agak Keruh	Khas
I Minggu (7 x 24 jam)	Ada	Belum ada	Sari Nanas	Kekuningan	Gak Khas
I Bulan (28x24 jam)	Ada	Belum ada	Sari Nanas	Kuning Bersih	Netral (Biasa)

Dari hasil pengamatan, proses fermentasi sari nanas + gula aren dan gula pasir, Ragi Alkohol pada hari I sudah dapat tercium bau alkohol bercampur khas nanas. Hari ke III bau khas nanas masih tercium, 1 minggu bau khas sudah berkurang, mulai dominan bau alkohol, 1 bulan kemudian netral.

Kapang biasanya digunakan pada fermentasi misalnya: kecap, tempe dan keju, golongan, aspergillus, rhizophus dan penicellium.

Khamir berperan dalam fermentasi yang bersifat alkohol misalnya :bir, anggur, biasanya pada golongan saceharomegces cerrevisae.

Khamir mempunyai sifat fermentative atau oksidatif misalnya:



Jadi saceharomegces bersifat fermentatif yaitu: dapat mengambil gula hingga menjadi Co₂ dan Alkohol.

Tabel 2
Distribusi Hasil Penilaian
Aroma Anggur Nanas

Skala Hedonik	Skala Numerik	Penilaian			Rata-Rata	Persen (%)
		P1	P2	P3		
Tidak Terasa khas	5	-	-	1	1	7
Kurang terasa khas	4	3	4	5	3	20
Netral/ Biasa	3	6	8	7	7	47
Terasa Khas	2	6	3	-	3	20
Sangat Terasa khas	1	1	-	2	1	6
Jumlah		15	15	15	15	100

Keterangan : P1 = Penilaian I
P2 = Penilaian II
P3 = Penilaian III

Hasil penilaian aroma anggur nanas yang dilakukan sebanyak 3 kali kepada panelis, menunjukkan bahwa prosentase hasil penelitian aroma sebesar 47 % adalah netral atau biasa diasumsikan aroma anggur nanas kurang terasa khas. Sedangkan penilaian aroma sebesar 6% menunjukkan sangat terasa khas.

Tabel 3
Distribusi Hasil Penilaian
Warna Anggur Nanas

Skala Hedonik	Skala Numerik	Penilaian			Rata-Rata	Persen (%)
		P1	P2	P3		
Kuning Sangat Bersih	5	-	-	-	-	
Kuning bersih	4	5	1	6	4	26
Kuning tidak bersih	3	8	9	5	7	47
Kekuning-kuningan	2	1	4	2	3	20
Kuning kehitaman	1	1	1	2	1	7
Jumlah		15	15	15	15	100

Pada tabel di atas terlihat bahwa hasil penilaian warna terhadap anggur nanas yang dilakukan oleh 15 orang panelis menunjukkan 47% anggur nanas berwarna kuning tidak bersih. Hal ini disebabkan karena pencampuran gula aren pada pemasakan nanas yang diparut juga terlihat sedikit kecoklatan.

Tabel 4
Distribusi Hasil Penilaian Cita Rasa
Anggur Nanas

Skala Hedonik	Skala Numerik	Penilaian			Rata-Rata	Persen (%)
		P1	P2	P3		
Sangat suka	5	1	1	1	1	7
Suka	4	7	5	9	7	47
Netral/ Biasa	3	4	3	3	3	20
Tidak suka	2	3	6	2	4	26
Sangat Tidak suka	1	-	-	-	-	-
Jumlah		15	15	15	15	100

Pada tabel di atas terlihat bahwa hasil penilaian cita rasa khususnya tingkat kesukaan terhadap anggur nanas menunjukkan bahwa 47% panelis menyatakan suka dan 7% menyatakan sangat suka.

B. Pembahasan

Salah satu keberhasilan dalam fermentasi anggur nanas adalah ragi roti yang digunakan.

Dari hasil pengamatan secara keseluruhan diperoleh bahwa semakin lama penyimpanan anggur nanas terjadi perubahan cita rasa, warna, maupun aroma.

C. Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah penilaian menggunakan indra manusia. Uji organoleptik yang dimaksud adalah pengenalan sifat untuk memperoleh data terhadap warna, aroma dari anggur nanas. Di samping itu dilakukan uji kesukaan terhadap rasa dan aroma dari anggur nanas yang dalam perlakuannya selama 3 hari, 1 minggu, dan 1 bulan.

Dalam uji organoleptik ini diperlukan 15 orang panelis, yaitu dari masyarakat yang berdomisili di Padang Bulan, khusus RT 04./RW 07 yang sudah berumur 25 – 45 tahun dan suka mengonsumsi minuman beralkohol.

Dalam pengujian ini panelis diminta mengemukakan penilaian terhadap sifat, warna, dan aroma anggur nanas serta penilaian terhadap tingkat kesukaan terhadap anggur nanas tentang aroma dan rasa dengan menggunakan skala hedonic yang ditransformasikan dengan skala numeric, dimana angka tertinggi adalah 5 (lima) dan terendah adalah 1 (satu).

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Buah nanas yang sudah masak dapat difermentasikan menjadi anggur nanas. Proses pembuatan anggur nanas dapat terjadi melalui fermentasi selama 3 (tiga hari) atau 3 x 24 jam.
2. Dari hasil pengenalan sifat secara organoleptik terhadap 15 orang panelis menunjukkan bahwa penilaian aroma 47% adalah netral atau biasa yang diasumsikan kurang terasa khas. Aroma dalam prosentasi diperoleh sebesar 6% menunjukkan sangat terasa khas.
3. Tingkat kesukaan terhadap aroma dan rasa anggur nanas secara organoleptik menunjukkan bahwa 47% menyatakan suka dan 7% menyatakan sangat suka.

B. Saran

1. Diharapkan kepada masyarakat yang sudah mengkonsumsi maupun sebagai panelis untuk tidak menyebarkan lebih luas ke masyarakat lainnya sebab masih sebatas penelitian dan belum diketahui kadar alkohol yang terdapat dalam anggur nanas.
2. Perlu dibudidayakan tanaman nanas untuk pembuatan bahan makanan lainnya (jelli, jam, buah kaleng dan kue)

DAFTAR PUSTAKA

1. Eko Haryanto, Beny Hendarto, Nanas, Penebar Swadaya. Jakarta, 1996.
2. Ir. Hieronymus Budi Santoso, Anggur Pisang, Teknologi Tepat Guna, Kanisius Yogyakarta, 1996.
3. Drs. H. Hendro Sunarjono, Prospek Berkebun Buah, Penebar Swadaya. Bogor, 1997.
4. Suyanti Sahutu, Penanganan dan Pengolahan Buah, Penebar Swadaya. Jakarta, 1983.
5. Drs. H. Hendro Sunaryono, Ahli Pertanian dan Hortikultura, Sinar Baru. Bandung, 1990.
6. Ir. Herman Arsyad dan Gindarsyah, Bimbingan Praktis Pertanian Tanaman Pangan (Suatu Rangkuman), PD. Mahkota Jakara, 1989.

Lampiran 1.

Contoh Formulir Uji Organoleptik

PENGENALAN SIFAT

Nama Panelis :
Tanggal Penilaian :
Nama Produk : Anggur Nanas

Berikan penilaian saudara terhadap anggur nanas dengan cara memberi tanda silang (X) pada kolom yang tersedia.

No	A R O M A	Penilaian dengan tanda (X)
		Sampel Anggur Nanas
1.	Tidak Terasa Khas	
2.	Kurang Terasa Khas	
3.	Netral/ Biasa	
4.	Terasa Khas	
5.	Sangat Terasa Khas	
Kesan :		

Lampiran 2.

Contoh Formulir Uji Organoleptik

PENGENALAN SIFAT

Nama Panelis :
Tanggal Penilaian :
Nama Produk : Anggur Nanas

Berikan penilaian saudara terhadap anggur nanas dengan cara memberi tanda silang (X) pada kolom yang tersedia.

No	W A R N A	Penilaian dengan tanda (X)
		Sampel Anggur Nanas
1.	Kuning sangat bersih	
2.	Kuning bersih	
3.	Kuning tidak bersih	
4.	Kekuning-kuningan	
5.	Kuning kehitaman	
Kesan :		

Lampiran 3.

Contoh Formulir Uji Organoleptik

PENGENALAN SIFAT

Nama Panelis :
Tanggal Penilaian :
Nama Produk : Anggur Nanas

Berikan penilaian saudara terhadap anggur nanas dengan cara memberi tanda silang (X) pada kolom yang tersedia.

No	R A S A	Penilaian dengan tanda (X)
		Sampel Anggur Nanas
1.	Sangat suka	
2.	Suka	
3.	Netral/ Biasa	
4.	Tidak suka	
5.	Sangat Tidak suka	
Kesan :		