JOTPED: Journal of Tourism Planning and Economic Development
E-ISSN: 3026-7056
2024, Vol. 02 No. 02

EKSPERIMEN RASA NASTAR DALAM PEMBUATAN MINUMAN COFFEE MOCKTAIL DI NOVOTEL SEMARANG

Athariq Ghazilay [1]
Universitas Dian Nuswantoro, Semarang, Athariqq.ghazilay@gmail.com

Prima Setia Judha Pranatha [2]
prima.pranata@dsn.dinus.ac.id

Izza Ulumuddin Ahmad Asshofi [3]
izza.asshofi@dsn.dinus.ac.id

***Abstract*,**

This research aims to determine the quality of nastar-flavor in making coffee mocktails using consumer responses as a research approach. The sample for this research respondent is Novotel Semarang employee and expert. The analysis that the panelists used in this research was descriptive statistics, with semantic differential techniques. The variables assessed are texture, color, taste and aroma. This research analyzes data using a method of conducting trials or experiments and then comparing the conclusions drawn based on consumer responses with the results of interviews with several experts and Novotel employees. The discussion of drink quality consists of taste, aroma, color and texture factors. In this experiment, the panelists maximized quality in making coffee mocktails. It is proven that taste, color, aroma and texture factors of the nastar-flavored coffee mocktail have a positive response like. In the experiment, the researchers encountered obstacles, where these obstacles were found in several formula, which made consumers less interested in the nastar-flavored coffee mocktail due to differences in drink making techniques. However, by using the right technique, a nastar-flavored coffee mocktail is produced which is popular with consumers and is suitable for sale on the market.

Keywords: *Nastar-Flavored, Experiments, Coffee Mocktails*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas rasa nastar pada pembuatan kopi mocktail dengan menggunakan respon karyawan sebagai pendekatan penelitian. Sampel penelitian ini adalah karyawan dan ahli Novotel Semarang. Analisis yang digunakan panelis dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif, dengan teknik diferensial semantik. Variabel yang dinilai adalah tekstur, warna, rasa dan aroma. Penelitian ini menganalisis data dengan menggunakan metode melakukan uji coba atau eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang diambil berdasarkan tanggapan konsumen dengan hasil wawancara dengan beberapa ahli dan karyawan Novotel. Selain itu pembahasan kualitas minuman terdiri dari faktor rasa, aroma, warna dan tekstur. Pada percobaan ini responden

memaksimalkan kualitas dalam pembuatan mocktail kopi. Terbukti faktor rasa, warna, aroma dan tekstur pada kopi mocktail rasa nastar yang umumnya memberikan respon positif pada dalam kategori suka. Dalam percobaannya peneliti menemui kendala, dimana kendala tersebut terdapat pada beberapa formula yang menyebabkan konsumen kurang tertarik terhadap mocktail kopi rasa nastar karena adanya perbedaan teknik pembuatan minuman. Namun dengan teknik yang tepat akan dihasilkan kopi mocktail rasa nastar yang disukai konsumen dan layak dijual di pasaran.

Kata Kunci : Nastar, Eksperimen, Mocktail Kopi.

PENDAHULUAN

Perkembangan *Food and Beverages* di Indonesia sangat berkembang pesat, dan *Food and Beverage* menjadi andalan dan pilihan yang sangat menguntungkan untuk pelaku bisnis didalam dunia perhotelan. Setiap tahun nya industri *Food and Beverage* mengalami pergantian trend yang beraneka ragam. Menurut I Gede Agus.Mertayasa (2012), Food and Beverage (F&B) merupakan salah satu divisi yang berperan dalam pelayanan, dengan tanggung jawab utama untuk menyiapkan dan menyajikan makanan serta minuman kepada para tamu, baik di dalam hotel maupun di luar lingkungan hotel. Istilah Food and Beverage secara harfiah diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia sebagai makanan dan minuman.

Dalam konteks industri, *Food and Beverage* merujuk pada sektor usaha yang mencakup aktivitas produksi, pengolahan, distribusi, hingga penjualan makanan dan minuman kepada konsumen. Seiring dengan perkembangan zaman, tren minuman di Indonesia juga mengalami perubahan yang cukup dinamis. Minuman seperti kopi susu, yang sebelumnya sangat populer, mulai tergeser oleh tren baru seperti *mixology*, yakni seni mencampur minuman dengan teknik dan bahan yang lebih variatif. Pergeseran ini dipengaruhi oleh selera konsumen yang semakin berkembang ke arah gaya hidup yang modern, klasik, serta mengikuti arus kekinian.

Tingkat kreatifitas para peracik minuman zaman sekarang sangat tinggi sehingga muncul berbagai pergantian *trend* dan cara menikmati minuman. Zaman dulu kita menikmati minuman dengan cara hanya diseduh, menikmati berbagai macam teh, wedangan rempah, dan berbagai macam minuman manis tradisional seperti es kolak pisang. Dengan perkembangan zaman modern kali ini juga berpengaruh di dalam industri *Food and Beverage*, di mana kita bisa menikmati makanan dalam bentuk yang berbeda dengan cara di minum. Trend lawas dari dunia bartender hadir kembali dalam dunia *Food and Beverage*.

Kopi sendiri dapat dikatakan merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang telah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Secara global, konsumsi kopi didominasi oleh dua spesies utama, yaitu Coffea Arabica (Arabika) yang menyumbang sekitar 70%, dan Coffea Canephora (Robusta) sekitar 26%. Tanaman kopi berasal dari Afrika, khususnya dari daerah pegunungan di Ethiopia. Meskipun berasal dari Afrika, kopi mulai dikenal secara luas oleh masyarakat dunia setelah dibawa keluar dari benua tersebut. Peran penting dalam penyebaran kopi ini dimainkan oleh para saudagar Arab yang

memperdagangkan kopi arabika dari wilayah Yaman bagian selatan. Kopi arabika sendiri merupakan spesies yang sangat kompleks dengan banyak varietas. Di sisi lain, kopi robusta yang berasal dari spesies canephora juga tersebar luas di berbagai belahan dunia, produk kopi lainnya adalah espresso atau american kopi espresso sebagai kopi pekat saat diminum.

Menurut *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), espresso merupakan jenis minuman kopi yang diperoleh melalui proses penyeduhan menggunakan air panas bersuhu antara 88 hingga 92 derajat Celsius dengan tekanan sebesar 9-10 atm selama 22 hingga 28 detik. Proses ini menghasilkan ekstrak kopi yang kental menyerupai madu hangat, disertai lapisan busa berwarna keemasan yang dikenal sebagai crema.

Espresso sendiri adalah ekstrak kopi pekat yang menjadi dasar dari berbagai varian minuman kopi lainnya. Karena karakter rasanya yang kuat dan intens, sebagian besar orang cenderung belum terbiasa mengonsumsinya secara langsung, dan lebih sering menikmati espresso dalam bentuk campuran atau olahan minuman lain (Rahardjo, 2012).

Mocktail menjadi trend *style* minuman sekarang. Kekreatifan peracik minuman masa kini sangatlah tinggi dan memiliki keunikan dari berbagai macam rasa yang dikupas dengan tampilan yang menarik. Hal itu mendukung para penikmat minuman yang mempunyai kebiasaan memotret hasil minuman yang mereka pesan. Merriam Webster mengatakan istilah “mocktail” pertama kali digunakan pada tahun 1916. Namun, mulai populer pada pertengahan 1930 an.

Minuman ini mempunyai keunikan dari segi rasa, perpaduan atau mencampur berbagai macam rasa buah dan berbagai rasa menjadikan minuman ini mudah diterima bagi para pecinta minuman. *Mixology* merupakan sebuah seni dalam meracik atau meramu sebuah minuman, membuat minuman sehingga mudah diterima bagi penikmatnya. Sedangkan *mixologyst* adalah orang yang meracik atau meramu bahan minuman dengan ilmu pengetahuannya, menggunakan alat dan bahan minuman secara baik dan sesuai pada fungsinya (Soemantri, 2020)

Dengan semakin banyaknya informasi dan perkembangan menjadikan berbagai rasa yang muncul, mengolah berbagai bahan makanan seperti cake dijadikan sebuah minuman menjadi inovasi pada perkembangan di dunia F&B. Tren *mixology* membuat kita bisa menikmati makanan dalam bentuk yang berbeda, menikmati rasa dari berbagai kue kering dalam bentuk minuman menjadikan keunikan tersendiri bagi penikmatnya.

Kue nastar merupakan salah satu kue yang berbahan selai buah didalamnya. Kue nastar dibuat dengan cara dipanggang pada suhu tertentu dengan menggunakan oven hingga menjadikan teksturnya menjadi padat namun renyah saat dinikmati (Rosmisari, 2006). Kue kering nastar sangat digemari masyarakat terutama pada saat lebaran tiba. Kue kering nastar memliki rasa yang berbeda karena adanya penambahan selai nanas yang dicampur dengan rempah sehingga menimbulkan cita rasa segar buah pada kue tersebut.

Buah nanas menjadi bahan utama dari kue nastar, selain rasanya yang enak dan menyegarkan, buah ini mengandung banyak vitamin yang bermanfaat bagi tubuh. Kandungan gizi dalam 100 gram buah nanas memiliki protein 0.6gram, lemak 0.3 gram, kalsium 22 miligram, fosfor 14 miligram, dan serat 0.6 gram. Kandungan enzim bromelin yang dapat mempercepat proses pencernaan protein

yang terdapat di tubuh. Enzim ini juga dapat membantu meringankan masalah perut, seperti sakit diare dan perut. Vitamin C yang terkandung pada buah nanas juga bisa membantu menyintesis kolagen yang bermanfaat menjaga kesehatan pada kulit.

Dilihat dari beberapa manfaat dari kandungan yang terdapat pada buah nanas dalam pembuatan nastar, penulis ingin melakukan eksperimen tentang kualitas rasa nastar jika diubah dalam bentuk minuman *coffee mocktail*. Ditinjau dari perkembangan minuman di *coffeeshop* banyak sekali berbagai macam rasa yang tercipta dari beberapa ide kreatif yang diambil dari sebuah makanan atau kue. Rasa manis dan *fruity* sangat dominan menjadikan minuman ini memiliki rasa yang unik. Pada umumnya kopi hitam hanya pahit saja, *coffee mocktail* ini memadukan rasa manis, asam, hingga umami. Penulis menggunakan penelitan eksperimen desain, sehingga penulis dapat mengontrol semua variabel luar yang mempengaruhi jalannya eksperimen. Eksperimen ini membuat cita rasa nastar dalam bentuk minuman, sehingga penikmat bisa menikmati cita rasa nastar dalam bentuk yang berbeda.

METODOLOGI

Penelitian mengenai *Eksperimen Rasa Nastar dalam Pembuatan Coffee Mocktail di Novotel Semarang* ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Kegiatan penelitian dilaksanakan di Novotel Semarang selama periode Maret hingga Mei 2023. Teknik pengumpulan data yang diterapkan dalam studi ini adalah metode uji coba, sebagaimana dijelaskan oleh Sudjana (2005).

Perancangan eksperimen menjadi tahapan awal yang penting sebelum pelaksanaan uji coba, karena bertujuan untuk memperoleh data yang valid guna mendukung analisis objektif serta menghasilkan kesimpulan yang relevan dengan permasalahan yang dikaji. Dalam hal ini, penelitian ini menggunakan desain *true eksperimen* untuk desain eksperimennya (Sugiyono, 2015).

Teknik Pengumpulan Data

Teknik kuesioner digunakan sebagai metode pengumpulan data primer dalam penelitian ini. Metode ini bertujuan untuk mengumpulkan informasi dari responden dengan memberikan daftar pertanyaan dan jawaban yang jelas, dan peneliti dapat memilih pertanyaan mana yang akan diajukan kepada karyawan Novotel Semarang sebagai responden. Dalam penelitian ini terdapat 20 responden yang memberikan tanggapan atau penilaian terhadap berbagai pertanyaan pada kuesioner yang masing-masing mendapat nilai dari skala 1 sampai 5. Semantic Differential adalah metode yang digunakan untuk mengukur pendapat dan persepsi seseorang atau kelompok terhadap fenomena sosial. Dalam hal ini jawaban atau penilaian berada di sebelah kanan skala diartikan sangat positif , sedangkan yang berada di sebelah kiri skala diartikan sangat negatif. (Sugiyono, 2011).

Teknik Analisi Data

Ujian yang digunakan dalam eksplorasi ini adalah pengukuran yang mencerahkan, di mana eksplorasi ini membedah informasi dengan menggambarkan atau menampilkan informasi yang telah dikumpulkan tanpa

bermaksud membuatnya dengan membicarakan akhir yang ditarik berdasarkan jawaban pembelanja dengan hasil pertemuan dengan juri, guru atau spesialis.
Hasil kuesioner disusun menjadi satu tabel untuk tujuan statistik deskriptif. Berdasarkan tren hasil rating, tabel tersebut di atas dapat memberikan gambaran umum tentang respon konsumen terhadap perubahan nastar dalam bentuk minuman *mixology*. Setelah itu, interpretasi dilakukan untuk memahami signifikansi dari tren ini.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menyajikan hasil penelitian beserta pembahasannya, yang mencakup deskripsi pelaksanaan penelitian, temuan utama, serta analisis terhadap hasil tersebut. Tujuannya adalah untuk mengevaluasi sejauh mana data yang diperoleh mampu menjawab rumusan masalah serta mendukung pencapaian tujuan penelitian.

Kualitas Nastar Dalam Bentuk Minuman Ditinjau Dari Aspek Warna, Rasa, Aroma Dan Tekstur

A. Resep 1

A.1 Rasa

Coffee Mocktail rasa nastar ini memiliki rasa manis yang berasal dari selai nanas dan rasa gurih yang berasal dari aquafaba, jika bahan yang digunakan sesuai resep. Meskipun *Coffee Mocktail* nastar ini memiliki rasa nanas dan gurih yang membedakannya dengan produk nastar lainnya, namun rasanya seperti kue nastar.

Tabel 1. Tunggal Rasa Resep 1 *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Rasa					
	Tingkat Penilaian Rasa Nastar				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Jumlah Responden	-	-	7	13	-
Total Nilai			21	52	

Sumber: Pengolahan Data, 2023

Tabel di atas menunjukan 13 karyawan sebagai responden menilai resep pertama *coffee mocktail* nastar ini dengan nilai 4 dalam kategori suka karena kopi ini terasa manis seperti halnya rasa buah nanas dengan nilai tingkat kesukaan yang 3,65. Sedangkan 7 responden memberikan penilaian cukup. Namun rasa dari coffee mocktail ini masih terlalu manis dan perlu kadar kemanisannya bisa dikurangi agar rasa pada kopi *balanced*.

A.2 Warna

Makanan nastar umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang ditambah dengan selai nanas, selai, telur dan bahan-bahan lainnya. Karena kuning telur digunakan untuk membuat warna, kue Nastar berwarna kuning keemasan. Berdasarkan eksperimen tersebut warna dari coffee mocktail rasa nastar juga ingin dibuat menyerupai warna kue kering nastar.

Tabel 2. Tunggal Warna Resep 1 *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Warna					
	Menarik Untuk Dilihat				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Responden	-	-	6	14	-
Total			18	56	

Sumber: Pengolahan Data, 2023

Tabel diatas menunjukan bahwa sejumlah 20 karyawan sebagai responden pada resep pertama melihat warna dari *coffee mocktail* rasa nastar ini memiliki warna kuning keemasan, dan menyatakan nilai 4 yaitu "suka" sebanyak 15 orang panelis, dengan nilai tingkat kesukaan dari variable warnai ini 3,7 dan beberapa panelis beranggapan warna dari coffee mocktail rasa nastar ini masih belum menyerupai warna dari kue kering nastar.

A.3 Aroma

Aroma dapat memberikan nilai yang tepat untuk penerimaan produk, menjadikannya sebagai komponen penting dalam pengujian sensori. Saat buah dan bahan dimasukkan ke dalam sirup, minuman memiliki aroma yang sedap dan harum. Metode infused adalah suatu teknik pembuatan bahan dengan cara rendaman, yang di mana kita merendam sesuatu bahan terhadap bahan cair sehingga menimbulkan aroma yang harum, dan kuat

Tabel 3. Tunggal Aroma Resep 1 *Coffee mocktail* Rasa Nastar

Aroma					
	Lembut dan Tidak Mengganggu				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Responden			**7**	**13**	
Total	-	-	21	52	-

Sumber: Pengolahan Data 2023

Tabel diatas menunjukan bahwa sejumlah 20 karyawan pada resep pertama merasakan aroma dari *coffee mocktail* rasa nastar yang memiliki aroma yang lembut dan tidak mengganggu. Sebanyak tiga belas orang karyawan memberikan nilai 4 yaitu "suka" dan menyatakan bahwa aroma dari coffee mocktail rasa nastar ini masih bisa dikembangkan lagi, karna ada beberapa aroma dari rempah yang kurang terasa karena kurangnya penggunaan dari *spice syrup.* Nilai dari variabel aroma pada resep 1 ini 3,65.

A.4 Tekstur

Tekstur yang *coffee mocktail* rasa nastar resep 1 ini menggunakan metode shaker,di mana proses pencampuran dengan menggunakan metode shaker yaitu mencampurkan bahan padat terlebih dahulu agar mudah dilarutkan dalam teknik shaker. Menjadikan minuman mendapatkan tekstur foam pada minuman ini

Tabel 3. Tunggal Teksktur Resep 1 *Coffee mocktail* Rasa Nastar

Tekstur					
	Bagaiman Tekstur Pada Rasa Minuman				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Responden	-	3	5	12	-
Total		6	15	48	

Sumber; Pengolahan Data 2023

Tabel diatas menunjukan bahwa sejumlah 20 karyawan pada resep pertama merasakan tekstur dari *coffee mocktail* rasa nastar ini memiliki aroma yang creamy jika menggunakan metode pembuatan shaker. Sejumlah dua belas responden memberikan nilai 4 yaitu "suka", sedangkan sejumlah lima orang menyatakan nilai 3 yaitu "cukup" dengan nilai variable dari tekstur ini 3,45. Dari hasil wawancara terhadap para responden mendapatkan kesimpulan bahwa *coffee mocktail* rasa nastar ini harus dicoba untuk mengganti teknik pembuatannya.

A.1 Nilai Rata-Rata Resep 1

Rata-rata nilai dari Resep 1 diperoleh sebagai berikut:

$$Averrage = \frac{\text{Nilai Variabel}}{\text{Jumlah Variabel}}$$

$$Averrage = \frac{3{,}65+3{,}7+3{,}65+3{,}45}{4}$$

$$= 14{,}45 : 4$$

$$\approx 3{,}6125$$

Dari data nilai variabel tersebut bahwa eksperimen ini masih dinyatakan belum sempurna, dan masih bisa dikembangkan dengan percobaan beberapa resep selanjut nya dengan menggunakan resep dan teknik yang berbeda.

B. Resep 2

B.1 Rasa

Mocktail kopi rasa nastar ini memiliki rasa manis yang berasal dari selai nanas dan rasa gurih yang berasal dari aquafaba, jika bahan yang digunakan sesuai resep. Ada perubahan resep dari resep 1 ke resep 2, karena variabel rasa resep 1 panelis menyatakan rasanya masih kemanisan dan rasa kopi kurang balanced

maka dilakukan eksperimen lanjutan ke resep 2, dengan hasil sebagai terlampir di tabel dibawah.

Tabel 4. Tunggal Rasa Resep 2 *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Rasa					
Nilai	**Manis Rasa Nastar**				
Responden	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Total	-	-	5	13	2
			15	52	10

Sumber: Pengolahan Data, 2023

Tabel diatas menunjukan bahwa sejumlah 20 karyawan pada resep kedua merasakan rasa manis pada *pineapple jam* dengan nilai 4 yaitu "suka" sebanyak 13 panelis dengan nilai dari variabel rasa ini 3,85 responden menyatakan rasa dari coffee mocktail rasa nastar resep 2 ini jauh lebih baik

B.2 Warna

Kue nastar akan memiliki warna yang lebih coklat gelap semakin banyak kuning telur yang digunakan. Berbeda dengan mocktail kopi Nastar, varian selanjutnya dibuat dari *whipping cream* dan kopi espresso. Penilaian responden dapat dilihat dari tabel berikut :

Tabel 5. Tunggal Warna Resep 2 *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Warna					
	Menarik Untuk Dilihat				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Responden	-	-	3	15	2
Total			9	60	10

Sumber: Pengolahan Data, 2023

Tabel di atas menunjukan bahwa sejumlah 20 karyawan pada resep kedua melihat warna dari *coffee mocktail* nastar ini memiliki warna kuning keemasan, dan menyatakan nilai 4 yaitu "suka" sebanyak 15 karyawan dengan nilai variabel 3,95. Responden menyatakan dari perubahan resep juga mempengaruhi dari variabel warna, sehingga mendaptakan warna yang lebih menarik dari *coffee mocktail* rasa nastar resep pertama.

B.3 Aroma

Eksperimen ini menggunakan dua jenis bahan yang mengandung aroma yaitu pineapple jam dan sirup rempah. Eksperimen ini dilakukan agar konsumen dapat memberikan respon terhadap penggunaan bahan yang jika digunakan dengan baik akan menimbulkan rasa dan aroma yang sangat khas. Kue kering

nastar sendiri memiliki aroma pandan dan buah nanas yang khas. Untuk itu, peneliti menambah aroma rempah pada produk minuman ini yang bertujuan agar aroma dalam minuman ini kompleks, dan penggabungan antara aroma buah nanas dan rempah-rempah juga menjadi pilihan yang tepat untuk dinikmati. Dari perkembangan resep dari sebelumnya mendapatkan respon sebagai tabel dibawah:

Tabel 6. Tunggal Aroma Resep 2 *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Aroma					
	Lembut dan Tidak Mengganggu				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Resonden	-	-	2	17	1
Total			6	68	5

Sumber: Pengolahan Data, 2023

Tabel diatas menunjukan bahwa sejumlah 20 karyawan pada resep kedua merasakan aroma dari *coffee mocktail* rasa nastar ini memiliki aroma yang lembut dan tidak menggangu. Sebanyak tujuh belas orang panelis memberikan nilai 4 yaitu "suka" dengan nilai variabel 3,95 hal ini dapat disimpulkan oleh para responden bahwa aroma dari resep kedua lebih baik daripada resep sebelumnya, karna menggunakan takaran yang lebih cocok.

B.4 Tekstur

Teknik shaker sering digunakan untuk pembuatan minuman, karena teknik ini menghasilkan tekstur dari minuman menjadi ada *foam*, yang membuat minuman ini menjadi lebih enak untuk diminum. Resep Kedua ini menggunakan metode *stiring*, di mana semua komponen bahan dimasukan ke dalam *Mixuring Glass* dan diputar menggunakan *longbar spoon* ini berfungsi agar tidak menimbulkan *delusion* yang terlalu banyak sehingga menyebabkan minuman ini memiliki tekstur yang encer. Dari resep kedua ini mendapatkan respon dari responden sebagai tabel dibawah:

Tabel 7. Tunggal Tekstur Resep 2 *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Tekstur					
	Bagaiman Tekstur Pada Rasa Minuman				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Responden	-	1	4	15	-
Total		2	12	60	

Sumber: Pengolahan Data, 2023

Tabel diatas menunjukan bahwa sejumlah 20 karyawan pada resep kedua merasakan tekstur dari *coffee mocktail* rasa nastar ini memiliki rasa yang creamy. Sejumlah lima belas responden memberikan nilai 4 yaitu "Suka" dengan nilai variabel 3,7. Hal ini dengan perubahan teknik pembuatan sangat berpengaruh pada tekstur dari coffee mocktail rasa nastar resep kedua yang menggunakan metode pembuatan *stiring.* Namun dari perubahan teknik ini responden

menyarankan jika teknik pembuatannya di rubah menggunakan metode *blended* agar tekstur dari minuman ini dapat lebih terasa creamy dan mempunya *foam* sehingga menarik jika dilihat.

B.5 Nilai Rata-Rata

Rata-rata nilai dari Resep 2 diperoleh sebagai berikut:

$$\textit{Averrage} = \frac{\text{Nilai Variabel}}{\text{Jumlah Variabel}}$$

$$\textit{Averrage} = \frac{3{,}85+3{,}95+3{,}95+3{,}7}{4}$$

$$= 15{,}45 : 4$$
$$\approx 3{,}8625$$

Dari data nilai variabel tersebut bahwa sesungguhnya eksperimen ini masih dinyatakan mendekati sempurna, dan masih bisa dikembangkan dengan percobaan beberapa resep selanjutnya dengan menggunakan resep dan teknik yang berbeda.

C. Resep 3

C.1 Rasa

Lebih dari panca indera lidah, atau pengecap, terlibat dalam pengecapan. Popularitas minuman juga dapat dikaitkan dengan rasanya, karena rasa membantu orang menentukan apakah itu baik atau buruk. Dari resep ini mengalami perkembangan dari resep sebelumnya di mana ukuran dan teknik pembuatannya jauh lebih pas dari *coffee mocktail* rasa nastar dari resep ketiga ini, agar memiliki rasa yang balance antara rempah, dan asam manis dari buah nanas. Respon dari responden dapat dilihat dari tabel dibawah:

Tabel 8. Tunggal Rasa Resep 3 Coffee Mocktail Rasa Nastar

Rasa					
Nilai	**Manis Rasa Nastar**				
Responden	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Total	-	-	5	13	2
			15	52	10

Sumber; Pengolahan Data, 2023

Tabel diatas menunjukan bahwa sejumlah 20 panelis pada resep kedua merasakan rasa manis yang menyerupai nastar dengan nilai 4 yaitu "suka" sebanyak 13 panelis, dan yang menilai dengan nilai 5 yaitu "sangat suka" sebanyak 2 responden dengan nilai dari variabel rasa ini 4,15 responden menyatakan rasa dari coffee mocktail rasa nastar resep 3 ini sangat menyerupai manis dari rasa nastar.

C.2 Warna

Kue nastar akan memiliki warna yang lebih coklat gelap semakin banyak kuning telur yang digunakan. Berbeda dengan *mocktail* kopi rasa nastar, varian selanjutnya dibuat dari whipping cream dan kopi espresso. Dengan perubahan resep dan cara pembuatan dapat mempengaruhi warna dari *coffee mocktail* rasa nastar ini, dari resep ketiga dapat dilihat respon responden dari tabel dibawah :

Tabel 9. Tunggal Warna Resep 2 *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Warna					
	Menarik Untuk Dilihat				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Responden	-	-	-	18	2
Total				72	10

Sumber: Pengolahan Data, 2023

Tabel diatas menunjukan bahwa sejumlah 20 karyawan pada resep kedua melihat warna dari *coffee mocktai* nastar ini memiliki warna kuning keemasan, dan menyatakan nilai 4 yaitu "suka" sebanyak 18 orang panelis dengan nilai variabel 4,1. Responden menyatakan bahwa warna dari coffee mocktail rasa nastar pada resep ketiga ini memiliki warna yang jauh lebih menarik untuk dillihat karna menggunakan takaran resep dan teknik pembuatan yang jauh lebih baik.

C.3 Aroma

Eksperimen ini dilakukan agar konsumen dapat memberikan respon terhadap penggunaan bahan yang jika digunakan dengan baik akan menimbulkan rasa dan aroma yang sangat khas. Kue kering nastar sendiri memiliki aroma pandan dan buah nanas yang khas. Untuk itu, peneliti menambah aroma rempah pada produk minuman ini yang bertujuan agar aroma dalam minuman ini kompleks, dan penggabungan antara aroma buah nanas dan rempah-rempah juga menjadi pilihan yang tepat untuk dinikmati. Dengan adanya perubahan resep dan teknik pembuatan tentunya akan membuat aroma jauh lebih berbeda daripada resep sebelumnya, respon responden dapat dilihat dari tabel dibawah:

Tabel 10. Tunggal Aroma Resep 3 *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Aroma					
	Lembut dan Tidak Mengganggu				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Resonden	-	-	2	18	-
Total			6	72	

Sumber: Pengolahan Data, 2023

Tabel diatas menunjukan bahwa sejumlah 20 karyawan pada resep ketiga merasakan aroma dari kopi *mocktail* rasa nastar ini memiliki aroma yang lembut dan tidak menggangu. Sebanyak delapan belas orang panelis memberikan nilai 4 yaitu "suka" dengan nilai variabel 3,9. Hal ini menyatakan bahwa aroma dari kopi mocktail lebih suka dengan aroma kopi mocktail resep kedua.

C.3 Tekstur

Tekstur yang *coffee mocktail* yang dihasilkan dari teknik *shaker, stiring*, dan *blended* memiliki hasil yang berbeda. Perbedaan ini terlihat pada prosesnya, di mana proses pencampuran dengan menggunakan metode shaker yaitu mencampurkan bahan padat terlebih dahulu agar mudah dilarutkan dalam teknik shaker. Pada resep ketiga ini menggunakan teknik blended yang gunanya agar semua bahan tercampur dengan baik, dan menghasilkan tekstur yang jauh lebih creamy dan menghasilkan foam yang banyak serta teknik pembuatannya jauh lebih cepat. Respon responden dapat dilihat pada tabel dibawah :

Tabel 11.Tunggal Aroma Resep 3 *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Tekstur					
	Bagaiman Tekstur Pada Rasa Minuman				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Responden	-	1	4	15	-
Total		2	12	60	

Sumber: Pengolahan data, 2023

Tabel diatas menunjukan bahwa sejumlah 20 karyawan pada resep ketiga merasakan aroma dari coffee mocktail rasa nastar ini memiliki aroma yang lembut dan tidak menggangu. Sebanyak delapan belas orang panelis memberikan nilai 4 yaitu "suka" dengan nilai variabel 3,7 ini menyatakan bahwa responden lebih menyukai resep ketiga dengan menggunakan teknik blended.

C.1 Nilai Rata-Rata

Dari data tabel resep 3 yang diambil dari variabel rasa, warna, aroma, dan tekstur dapat diambil nilai rata-rata 3,86. Yang diambil dari:

$$\text{Averrage} = \frac{\text{Averrage Variabel}}{\text{Jumlah Variabel}}$$

$$\text{Averrage} = \frac{4{,}15+4{,}1+3{,}9+3{,}7}{4}$$

$$= 15{,}83 : 4$$

$$\approx 3{,}9625$$

Dari data nilai variabel tersebut bahwa sesungguhnya eksperimen ini masih dinyatakan sempurna.

Dari Resep 1 mengalami adanya perubahan, dikarenakan para responden menyatakan bahwa rasa dari coffee mocktail rasa nastar masih terlalu manis dan rasa dari kopi kurang *balanced,* maka dari itu dikembangkan ke resep kedua. Resep 2 mendapatkan respon dari responden mengalami perkembangan dan lebih baik dari resep pertama, namun masih dapat bisa dikembangkan karena teksturnya masih bisa dikembangkan menjadi lebih enak, maka dari itu dikembangkan ke resep ketiga. Pada resep 3, mengalami respon yang baik rasa, warna, aroma, dan tekstur sangat cocok dan responden nyatakan bahwa resep ini disukai.

Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Rasa, Aroma, Warna, Dan Tekstur Dalam Eksperimen Rasa Nastar Dalam Bentuk Minuman Kopi *Mocktail*

A. Rasa

Penilaian konsumen yang diperoleh pada percobaan mocktail kopi rasa nastar menunjukkan bahwa respon mereka terhadap aspek rasa adalah "suka", yang di mana dari resep pertama adanya perkembangan dari resep kedua dengan perubahan resep dan cara pembuatannya sehingga menghasilkan hasil yang lebih baik, dan responden menyatakan bahwa resep ketiga adalah hasil yang sempurna. Maka dari itu panelis menggunakan resep ketiga untuk penilaian pada sub bab ini. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur dalam eksperimen rasa nastar dalam bentuk minuman coffee mocktail dapat dilihat dari tabel tunggal rasa pada resep ketiga, seperti di bawah ini :

Tabel 12. Tunggal Rasa Coffee Mocktail Rasa Nastar

Rasa					
	Manis Rasa Nastar				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Responden	-	-	5	13	2
Total			15	52	10

Sumber: Pengolahan Data 2023

Dari tabel diatas dapat dinyatakan bahwa sebanyak 13 responden menilai pada skala 4 yaitu "suka" dan sebanyak 2 orang responden menyatakan "sangat suka" pada skala 5, hal ini dapat dinyatakan responden bahwa tingkat kesukaan pada coffee mocktail rasa nastar ini pada nilai 4,15.

B. Warna

Warna yang dihasilkan dari kopi mocktail rasa nastar sudah benar. Warna tersebut muncul dari bahan dasar dari *whipping cream* dan kopi espresso dengan menggunakan takaran 25ml, di mana coffee espresso itu memberikan efek warna lebih gelap dan coklat pada minuman tersebut. Ini membuktikan bahwa konsumen

cukup tertarik dengan warna coffee mocktail rasa nastar yang menggunakan 25ml cpffee espresso. Disamping itu konsumen juga merasa bahwa kopi *mocktai*l rasa nastar layak untuk di jual dipasaran karena ini memiliki warna yang sama dengan kue kering nastar pada umumnya. Dapat dilihat dengan table tunggal warna pada resep 3 yang dinyatakan responden sempurna.

Tabel 13. Tunggal Rasa *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Warna					
	Menarik Untuk Dilihat				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Responden	-	-	-	18	2
Total				72	10

Sumber : Pengolahan Data , 2023

Dari tabel diatas sebanyak 20 responden yang menyatakan suka pada warna minuman coffee mocktail dan memberikan nilai 4 yaitu "suka" sebanyak 18 responden, di mana hal ini bisa disampaikan bahwa warna nastar dalam bentuk minuman coffee mocktail dapat diterima oleh berbagai kalangan.

C. Aroma

Aroma yang dihasilkan *coffee mocktail* rasa nastar beraroma lembut dan tidak mengganggu dari rasa minuman ini. Penilaian yang didapatkan pada aspek aroma mempengaruhi dalam penelitian ini dikarenakan dapat memberikan secara tepat terhadap penerimaan produk tersebut terhadap responden.

Tabel 14. Tunggal Aroma *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Aroma					
	Lembut dan Tidak Mengganggu				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Resonden	-	-	2	18	-
Total			6	72	

Sumber : Pengolahan Data, 2023

Dari tabel diatas sebanyak 20 responden yang menyatakan suka pada aroma minuman coffee mocktail dan memberikan nilai 4 yaitu "suka" sebanyak 18 responden, dengan nilai skala 3,9. Di mana hal ini bisa disampaikan bahwa aroma nastar dalam bentuk minuman coffee mocktail dapat diterima oleh berbagai kalangan.

D. Tekstur

Dari resep ini dapat ditarik kesimpulan bahwa kopi mocktail rasa nastar dengan metode blended dapat diterima oleh konsumen karena tekstur yang

creamy dan mudah diterima atau masuk dalam tenggorokan atau tidak menimbulkan hal lain.

Tabel 15. Tunggal Tekstur *Coffee Mocktail* Rasa Nastar

Tekstur					
	Bagaiman Tekstur Pada Rasa Minuman				
Nilai	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Responden	-	1	4	15	-
Total		2	12	60	

Sumber : Pengolahan Data, 2023

Menurut tabel diatas sejumlah lima belas responden mengatakan bahwa tekstur coffee mocktail ini memiliki nilai positif pada skala 4, dengan nilai skala 3,7. Hal ini membuktikan bahwa tekstur coffee mocktail dengan menggunakan teknik blended dapat diterima oleh konsumen

E. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan

Dari data tabel diatas, rata-rata tingkat kesukaan pada *coffee mocktail* rasa nastar ini dapat dihitung sebagai berikut :

$$\text{Averrage} = \frac{\text{Nilai Variabel}}{\text{Jumlah Variabel}}$$

$$\text{Averrage} = \frac{4{,}15+4{,}1+3{,}9+3{,}7}{4}$$

$$= 15{,}83 : 4$$

$$\approx 3{,}96$$

Nilai rata-rata tingkat kesukaan pada variabel rasa, warna, aroma, dan tekstur pada coffee mocktail rasa nastar ini yaitu 3,96.

SIMPULAN

Tingkat kualitas rasa nastar dalam pembuatan *coffee mocktail* rasa nastar pada resep pertama hingga resep ketiga yang dinyatakan disukai oleh para karyawan sebagai responden yang mengalami perkembangan pada tiap resepnya, dengan menggunakan takaran dan cara pembuatan yang sesuai dengan karakter dari minuman yang ingin dicari dapat dihasilkan bahwa responden menyukai coffee mocktail rasa nastar pada resep ketiga dengan rata rata nilai variabel nya 3,96.

Tingkat kesukaan karyawan terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur dalam eksperimen rasa nastar dalam bentuk minuman ini mendapatkan respon yang baik. Pada resep 1 mendapatkan nilai rata-rata 3,61, pada resep 2 mendapatkan nilai rata-rata 3,86, dan resep ketiga mendapatkan nilai rata rata suka 3,96 berarti terbaik.

DAFTAR PUSTAKA

Batara, J. R. (2019). *Kualitas Tepung Beras Hitam Dalam Pembuatan Roll Cake* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).

Dima, C. C. (2020). Potensi Wisata Kuliner di Rest Area dengan Strategi Analisis Menu di Kukm Rest Area 379A, 389B, dan 391A. *Media Wisata*, *18*(2), 223-230.

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (ipomoea batatas l) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, *3*(1), 9-15.

Mertayasa, I., & Agus, G. (2012). Food and beverage service operational. *Yogyakarta: Andi*.

Muhamad Nanang, P. (2021). *Uji Tingkat Kesukaan Pada Mie Basah Dengan Penambahan Genjer (Limnocharis Flava)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau).

Pakan, I. B. (2018). Panduan Praktikum.

Putri, E. P. (2015). Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L) Varietas Jago. *Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Semarang*

Rahmah, N., & Perikanan, J. T. P. H. Karakteristik Mutu Fruit Leather Dengan Konsentrasi Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dan Nanas (Ananas comosus).

Siswoputranto, P. S. (1993). *Kopi Internasional dan Indonesia*. Penerbit Kanisius.

Soemantri, K. P. (2020). *The Art Of Restaurant Review*. Kepustakaan Populer Gramedia.\

Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung Alfabeta.

Towaha, J., Purwanto, E. H., & Aunillah, A. PERANAN PENGOLAHAN TERHADAP PEMBENTUKAN CITARASA KOPI THE ROLE OF COFFEE PROCESSING IN FORMATION OF FLAVOR AND TASTE.