

PEMANFAATAN BUAH **JAMBLANG** (*Eugenia Cumini*) SEBAGAI ALTRNATIF DALAM PEMBUATAN
MINUMAN BERKARBORASI

Wika Rinawati
Minta Harsana-Jurusan PTBB FT UNY

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah: 1). Mengetahui formula yang tepat untuk menghasilkan minuman berkarbonasi buah jamblang yang tepat, 2) Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman berkarbonasi jamblang, dan 3). Mengetahui harga jual dan BEP minuman jamblang berkarbonasi.

Penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan variable pada prosentase penambahan soda kue dalam minuman berkarborasi untuk mendapatkan formula minuman berkarborasi yang paling disukai. Dari formula minuman berkarborasi yang telah selesai dibuat dilanjutkan uji kesukaan yang menggunakan 80 panelis tidak terlatih didaerah Ngalian, Sleman dengan menggunakan metode rangking test. Hasil uji kesukaan kemudian dihitung dengan analisis varian satu jalur dan jika ada beda dilanjutkan dengan LSD (least Significant Different). Kemudian produk yang paling disukai dihitung harga jual dan BEP.

Hasil dari penelitian menunjukkan 1).Minuman jamblang berkarborasi dengan variasi penambahan soda kue yaitu formula 1 : 67 % (2 gr), formula II : 83% (2.5 gr), formula III : 100% (3 gr). 2). Hasil uji kesukaan terhadap minuman jamblang berkarborasi menunjukkan bahwa formula III (100 % =3 gr) paling disukai masyarakat. 3) Harga jual minuman jamblang berkarborasi tiap gelas adalah Rp.700/240 cc dan perhitungan Break event point minuman jamblan berkarborasi untuk mendapatkan keuntungan harus diatas 37.5 resep tiap harinya atau 937 resep tiap bulannya.

Kata Kunci : buah Jamblang,minuman berkarborasi