

PEMANFAATAN BUAH ANGGUR SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN TACO

UTILIZATION OF GRAPES AS AN INGREDIENT IN TACOS

I Kadek Dwiky Bramasta Guna Kusuma

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata Dan Bisnis Internasional
bramastadwiky99@gmail.com

ABSTRAK

Kabupaten Buleleng dikenal sebagai tempat budidaya berupa buah – buahan salah satunya yaitu buah anggur, yang banyak ditemukan dan sudah cukup lama dibudidayakan terutama di Desa Banjar, Seririt, dan Gerokgak. Selain buah anggur di Kabupaten Buleleng juga terkenal dengan air terjun dan pantai yang sangat indah. (1) Sejalan dengan perkembangan pariwisata khususnya di bidang kuliner, di Bali masih sangat sedikit yang menjual taco berbasis online shop dan masyarakat bali masih belum begitu banyak yang mengenal taco lebih dalam lagi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas taco berbahan dasar buah anggur dari segi warna, rasa, tekstur, aroma, dan penampilan serta dapat mengetahui anggaran biaya produksi pada pembuatan taco berbahan dasar buah anggur, minat pembeli, pengemasan, dan penyajiannya. (2) Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, studi dokumentasi, dan kuisioner. (3) Dan agar dapat mengembangkan suatu bisnis taco di Bali dengan berbasis online shop. (4) Berdasarkan hasil penelitian melalui 16 panelis yang menguji kualitas taco berbahan dasar buah anggur, memiliki kualitas yang baik dan berminat untuk membeli.

Kata kunci : *Kualitas, Taco, Buah Anggur, Online Shop*

ABSTRACT

Buleleng Regency is known as a place of cultivation in the form of fruits, one of which is grapes, which are widely found and have been cultivated for quite a long time, especially in the villages of Banjar, Seririt, and Gerokgak. Besides grapes, Buleleng Regency is also famous for its waterfalls and very beautiful beaches. (1) In line with the development of tourism, especially in the culinary field, in Bali there are still very few who sell tacos based on online shops and the Balinese people are still not very familiar with tacos. The purpose of this study was to determine the quality of grape-based tacos in terms of color, taste, texture, smell, and appearance and to determine the production cost budget for making grape-based tacos, buyer interest, packaging, and presentation. (2) The data collection techniques used were observation, documentation studies, and questionnaires. (3) And in order to develop a taco business in Bali based on an online shop. (4) Based on the results of

research through 16 panelists who tested the quality of tacos made from grapes, had good quality and were interested in buying.

Keywords : *Quality, Tacos, Grapes, Online Shop*

PENDAHULUAN

Anggur merupakan tanaman buah berupa perdu merambat yang termasuk ke dalam keluarga *Vitaceae*. Buah ini biasanya digunakan untuk membuat jus anggur, jelly, minuman anggur, minyak biji anggur, dan kismis, atau dimakan langsung. Secara umum ada 2 (dua) spesies anggur yang umum dibudidayakan dan bisa dikonsumsi yaitu *Vitis Vinifera* dan *Vitis Labrusca*, namun yang paling terkenal adalah jenis *Vitis Vinifera* (Setiadi, 2005).

Anggur dapat dibudidayakan di daerah dingin, subtropic, maupun tropis. Tanaman anggur tumbuh pertama kali di dataran Eropa, Amerika Utara < Islandia, daerah dingin yang dekat dengan kutub utara, Greenland dan menyebar ke Asia, termasuk Indonesia khususnya di Bali di kabupaten Buleleng (Nurcahyono, 1999).

Secara geografis, Kabupaten Buleleng yang mempunyai luas 1.365,88 km² terletak di bagian utara Provinsi Bali yaitu 8o12' LS dan 114o57' BT. Buleleng berbatasan dengan Laut Jawa di sebelah utara, Kabupaten Jembrana di sebelah barat, Kabupaten Karangasem di sebelah timur, dan Kabupaten Bangli, Tabanan serta Badung di sebelah selatan. Daerah sentra penghasil anggur sendiri berada di Kecamatan Seririt dan Banjar. Di Kabupaten Buleleng umumnya mempunyai pH berkisar antara 5,5 - 6. Sedangkan topografi wilayah pengembangan anggur tersebut adalah datar dengan ketinggian ± 0 - 500 m di atas permukaan laut. Suhu udara 27oC dan kelembaban ± 76% (Anonymous, 2005). Kondisi ini kurang lebih telah sesuai dengan syarat tumbuh anggur yang membutuhkan tanah yang subur dan tidak bercadas sehingga memungkinkan akar dapat berkembang dengan baik. Selain itu, tanaman anggur dapat ditanam di dataran rendah maupun tinggi dan menyukai daerah beriklim panas sampai sedang. Untuk kebutuhan sinar matahari, tanaman anggur membutuhkan sinar matahari penuh (Setiadi, 2005).

Kabupaten Buleleng terletak dibagian utara Pulau Bali, yang dimana di Kabupaten Buleleng ini sangat terkenal dengan berbagai macam wisata air terjun, contohnya seperti gitgit waterall, sekumpul waterfall, aling - aling waterfall, dll. Lalu di Kabupaten Buleleng juga terdapat Pantai Lovina yang sangat terkenal hingga ke mancanegara. Selain dari dua wisata tersebut Kabupaten Buleleng memiliki kebun anggur lokal (Bali) yang sangat luas. Anggur Bali (*Vitis Vinifera*) varietas *Alpshonso Lavallee* merupakan anggur lokal yang banyak dikembangkan sejak tahun 1974 di Buleleng, Singaraja. Kabupaten Buleleng merupakan daerah penghasil buah anggur di Provinsi Bali. Kecamatan penghasil anggur di Kabupaten

Buleleng terdapat di Kecamatan Gerokgak, Seririt, dan Banjar (Setiadi, 2005).

Tahun 1984, Kabupaten Buleleng sudah ditanami anggur sebanyak ± 40.000 tanaman. Kemudian tahun 1985 mengalami peningkatan yang cukup drastis yaitu mencapai 500.000 tanaman dengan produksi per harinya rata - rata 19 ton. Namun produksi pada tahun 1987 mengalami penurunan sebesar 36% menjadi 12 ton per hari pada tahun 1991, produksi anggur mulai meningkat kembali bahkan mencapai 59 ton perhari. Pada tahun 2005, luas panen anggur di Kabupaten Buleleng mencapai 936 ha dengan produksi sebesar 10.471 ton (Anonymous, 2005).

Pengolahan anggur, khususnya di Bali biasanya hanya diproses menjadi *wine*. Salah satu perusahaan *wine* yang berada di Bali adalah Hatten Wine, Hatten Wine merupakan perusahaan penghasil *wine* terbesar dan tertua di Bali. Hasil samping proses pengolahan *wine*, berpotensi dalam pembuatan makanan atau minuman yang bermanfaat karena mengandung senyawa antosianin. Antosianin merupakan senyawa fenolik golongan flavonoid yang memberikan warna merah dan ungu pada buah dan sayur. Antosianin selain memberikan warna juga memiliki keuntungan kesehatan yang bersifat antioksidan (Puspawati, 2013).

Taco merupakan makanan khas Meksiko yang terdiri atas gulungan atau lipatan *tortilla* diisi dengan berbagai macam masakan di dalamnya. Fenomena yang menarik bahwa masyarakat Jakarta rela antri selama 2 jam untuk membeli Taco di salah satu gerai Taco yang baru buka di daerah Jakarta. Hal ini membuktikan bahwa minat masyarakat terhadap Taco semakin tinggi di kalangan remaja maupun orang dewasa. Penulis menemukan masih sedikit yang menjual Taco dengan berbasis *online shop* di Bali dan masyarakat Bali masih belum begitu banyak yang mengenal Taco lebih dalam lagi. Maka dari itu penulis memilih Taco dalam penelitian ini agar dapat mengembangkan suatu bisnis Taco di Bali dengan berbasis *online shop* dan penelitian ini dilakukan dengan memanfaatkan buah anggur menjadi bahan dalam pembuatan taco yang memiliki cita rasa yang alami, pewarna alami, dan dapat dijadikan fungsional karena mengandung vitamin c antioksidan yang dapat meningkatkan.

TINJAUAN PUSTAKA

Anggur merupakan komoditi yang memberikan nilai tambah. Artinya, bisa dikonsumsi sebagai buah segar, jus anggur, minuman (*wine*), kismis dan lain-lain (Setiadi, 2005). Anggur merupakan manfaat kesehatan (Puspawati, 2013). Dan pengaplikasian anggur dalam taco dipilih agar dapat membangkitkan suatu pertanian anggur lokal dan ingin mengembangkan suatu produk yang baru di masyarakat serta dapat meningkatkan nilai ekonomis anggur. Dari latar belakang masalah tersebut, maka penulis merasa terdorong untuk memanfaatkan buah anggur

menjadi bahan pembuatan taco dengan mengambil judul “Pemanfaatan Buah Anggur Sebagai Bahan Pembuatan Taco”.

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dibuat rumusan masalah penelitian yaitu : (1) Bagaimana kualitas taco berbahan dasar buah anggur ditinjau dari segi organoleptik ? (2) Bagaimana cara penyajian taco berbahan dasar buah anggur ? (3) Bagaimana pengemasan taco berbahan dasar buah anggur jika konsumen memilih *take away* ? (4) Bagaimana uji pasar dan analisis biaya taco berbahan dasar buah anggur . Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk : (1) Untuk mengetahui kualitas taco berbahan dasar buah anggur ditinjau dari segi organoleptic (2) Untuk mengetahui cara penyajian taco berbahan dasar buah anggur. (3) Untuk mengetahui cara pengemasan taco berbahan dasar buah anggur. (4) Untuk mengetahui hasil uji pasar dan analisis biaya taco berbahan dasar buah anggur. tanaman yang tumbuh memanjat, yang mempunyai keistimewaan yaitu rantingrintangnya dapat mengeluarkan buah yang lebat (Nurcahyono, 1999). Anggur dapat tumbuh dan dibudidayakan di daerah dingin, subtropis, maupun tropis. Tanaman anggur tumbuh pertama kali di dataran Eropa, Amerika Utara, Islandia, daerah dingin yang dekat dengan Kutub Utara, Greenland dan menyebar ke Asia, termasuk Indonesia. Di Indonesia, anggur lokal dipandang sebagai tanaman yang bernilai komersial (Setiadi, 2005).

Anggur mempunyai nilai gizi yang baik seperti vitamin, mineral, karbohidrat dan senyawa fitokimia. Polifenol merupakan komponen fitokimia yang terkandung dalam anggur karena mempunyai aktivitas biologi dan bermanfaat untuk kesehatan. Komponen polifenol diantaranya antosianin, flavonoid, tannin, resveratrol dan asam fenolat (Xia,2010). Polifenol dari buah anggur mempunyai efek yang menguntungkan yaitu dapat menghambat penyakit seperti penyakit jantung, kanker, mengurangi oksidasi plasma dan memperlambat penuaan. Selain itu anggur juga mempunyai efek antioksidan, antikanker, antiinflamasi. Antiaging dan antimikroba (Xia, 2010).

Taco merupakan makanan khas Meksiko yang terdiri atas gulungan atau lipatan *tortilla* diisi dengan berbagai macam masakan di dalamnya. Taco awalnya dibawa oleh imigran dari Meksiko yang datang ke Amerika Serikat di tahun 1910 dan 1920. Mereka membuat taco dari bahan – bahan yang tersedia di Amerika Serikat.

Taco merupakan makanan khas Meksiko yang terdiri atas gulungan atau lipatan *tortilla* diisi dengan berbagai macam masakan di dalamnya. Taco awalnya dibawa oleh imigran dari Meksiko yang datang ke Amerika Serikat di tahun 1910 dan 1920. Mereka membuat taco dari bahan – bahan yang tersedia di Amerika Serikat.

Tortila merupakan salah satu makan ringan yang umumnya berbahan baku jagung yang sudah cukup dikenal adalah keripik tortila jagung (*corn tortilla chips*), umumnya disukai oleh semua lapisan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa dengan kirsaran usia 3-50 tahun, dengan

konsumsi utama adalah anak-anak dan remaja. Tortila yang dibuat secara tradisional dari masa harina (sejenis tepung jagung atau *cornmeal*) atau tepung gandum adalah makanan pokok di Meksiko (Kittler, 2000).

Tortilla yang terbuat dari gandum atau terigu adalah sebuah hasil inovasi setelah terigu dibawa ke dunia baru dari Spanyol ketika daerah tersebut menjadi daerah jajahan spanyol. Roti ini terbuat dari adonan berair tanpa ragi, yang kemudian ditipiskan dan dimasak seperti tortilla jagung. Tortilla gandum ini sangat mirip dengan roti tanpa ragi yang terkenal di Arab, negara-negara Mediterania Timur dan Asia Selatan, walaupun lebih tipis dan lebih kecil ukurannya.

Pada umumnya isian taco harus berisi dari 3 (tiga) isian yaitu sayuran, daging, dan *dressing* (sauce). Sayur yang digunakan untuk isian taco bisa selada atau kol, wortel, tomat, salsa, dan guacamole. Daging yang digunakan bisa unggas, daging, maupun *seafood*. Dan *dressing* yang digunakan *firecracker sauce* dan *mayonnaise* (Kittler, 2000).

Tabel 1
Resep Isian Taco (Sumber : (Kittler,2000))

NO	NAMA	JUMLAH	UNIT
1.	Kol	20	Gr.
2.	Wortel	20	Gr.
3.	Daging Ayam	50	Gr.
4.	Tomato Salsa	15	Gr.
5.	Guacamole	15	Gr.
6.	Mayonnaise	15	ml.
7.	Fire Cracker Sauce	30	ml.

Sauce diartikan sebagai cairan atau bahan setengah cair yang diberikan pada daging, ikan, sayuran atau manisan dengan maksud untuk menambah rasa makanan (Djelantik, 1999). Kriteria *sauce* yang baik adalah tidak terlalu cair maupun terlalu kental. *Sauce* yang terlalu cair akan mengalir dan berada didasar piring. *Sauce* dapat dikelompokkan berdasarkan suhu dan kepada *sauce* dasar yang disebut *mother sauce*. Dari *sauce* dasar dapat dibuat bermacam – macam *sauce* turunannya sebagai berikut : (1) saus dasar putih, (2) saus dasar coklat, (3) saus dasar tomat, (4) saos dasar minyak, (5) saos dasar mentega (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008).

Tabel 2.
Resep Sauce Taco (Sumber : Peneliti, 2021)

NO	NAMA	JUMLAH	UNIT
1.	Sweet Chilli Sauce	50	ML
2.	Chilli Flake	20	Gr.
3.	Soy Sauce	15	ML
4.	Salt & Pepper	15	Gr.

Kualitas Makanan

Menurut (Ryu, 2010) menyatakan bahwa “kualitas makanan adalah atribut yang paling penting dari keseluruhan kualitas layanan dan memiliki hubungan positif dengan kepuasan dan loyalitas pelanggan”. Kualitas merupakan suatu produk atau jasa untuk mengetahui bila kualitas meningkat, maka konsumen yang membeli produk atau jasa juga akan meningkat. Kualitas tidak hanya terdapat pada barang dan jasa, tetapi kualitas juga termasuk ke dalam produk makanan.

Menurut (Margaretha, 2012), kualitas makanan merupakan peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga. Sedangkan menurut (Kotler, 2012), menyatakan bahwa “kualitas produk adalah karakteristik dari produk atau jasa yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan”.

Dapat disimpulkan bahwa kualitas makanan merupakan sesuatu yang akan ditawarkan kepada konsumen untuk dapat meningkatkan perhatian konsumen dalam keputusan pembelian sehingga dapat memuaskan kebutuhan pelanggan. Dalam pembuatan suatu produk makanan kualitas merupakan hal yang sangat penting, karena produk yang memiliki kualitas yang baik akan banyak diminati oleh konsumen. Secara garis besar terdapat faktor - faktor yang dapat mempengaruhi kualitas produk makanan yaitu sebagai berikut: (1) Rasa (2) Warna (3) Tekstur (4) Aroma.

METODE PENELITIAN

Tempat dan waktu penelitian eksperimen pembuatan taco berbahan dasar anggur dilaksanakan dari awal bulan Januari sampai bulan Maret 2021, di rumah penulis yang beralamat Jalan Gunung Agung Gg. Bumi Ayu

Z no.3, Denpasar Barat, Bali. Hasil akhir yang diharapkan adalah *taco* berbahan buah anggur yang berkuatitas ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, yang dimana metode penelitian eksperimental sering digunakan dalam ilmu penelitian eksakta (Pantiyasa I. W., 2013) sehingga metode ini cocok untuk digunakan dalam penelitian *taco* ini. Observasi dibawah kondisi buatan dimana kondisi tersebut dibuat untuk mengetahui pembuatan *taco* menggunakan buah anggur.



Gambar 2
Alur Pendekatan Penelitian

Persiapan ini dilakukan di dapur tempat tinggal peneliti untuk memulai pembuatan *taco* dengan pemanfaatan buah anggur. Adapun yang harus dipersiapkan ketika hendak bereksperimen, yakni sebagai berikut: (1) Persiapan Tempat (2) Persiapan Bahan (3) Persiapan Alat. Peneliti hendak membuat *taco* dengan pemanfaatan buah anggur dengan menguji organoleptik produk *taco* dengan pemanfaatan buah anggur.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif adalah seluruh informasi yang dikumpulkan dari lapangan yang dinyatakan dalam bentuk angka atau diangkakan (Sugiyono, 2016). Dalam penelitian ini, data kuantitatif diperoleh melalui analisis biaya, uji pasar dan analisis organoleptik yang diambil dari 16 penelis. Data kuantitatif adalah data yang berupa informasi yang tidak berupa angka-angka melainkan keterangan (Pantiyasa I. W., 2013). Dalam penelitian ini, data kualitatif diperoleh melalui wawancara dengan Kelompok Tani Amertha Nadi, kemudian melali studi dokumentasi serta observasi di Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng.

Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari sumbernya kemudian diolah untuk menjawab permasalahan dalam penelitian (Pantiyasa, 2015). Dalam penelitian ini peneliti mencari data secara langsung dari 16 responden yang telah dipilih. Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dalam bentuk data yang sudah jadi bukan dari

hasil mengumpulkan data dan mengolah sendiri (Pantiyasa, 2015). Dalam penelitian ini peneliti mendapatkan data dari data monografi desa, buku, dan jurnal-jurnal.

Terdapat tiga teknik dalam pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam melakukan eksperimen, yakni : (1) Penelitian ini menggunakan teknik observasi partisipatif yang dimana peneliti terlibat langsung dan berperan aktif dalam kegiatan eksperimen yang menjadi objek pengamatan, yaitu pada saat proses pembuatan taco berbahan buah anggur. (2) Kuisisioner diserahkan kepada responden untuk menjawab pertanyaan secara bebas tanpa ada pengaruh dari peneliti (Pantiyasa I. W., 2013). Didalam penelitian ini kuisisioner dilakukan untuk melakukan uji organoleptik yang diberikan kepada 16 (enam belas) orang panelis mengenai kualitas taco berbahan buah anggur dengan menyediakan jawaban berdasarkan skala likert. (3) Studi dokumentasi adalah suatu teknik pengumpulan data dengan mempelajari dokumen untuk mendapatkan data atau informasi yang berhubungan dengan masalah yang dimiliki (Sugiono, 2010).

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian taco berbahan dasar anggur adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu menjelaskan data – data dan mencari hubungan antar data dalam bentuk kata – kata (Pantiyasa I. W., 2013). Pada penelitian ini dilihat dari penjabaran kualitas dan daya tahan dari taco berbahan dasar buah anggur yang masih berbentuk adonan. Berikut merupakan tes daya tahan terhadap penelitian ini, sebagai berikut:

Tabel 3.
Uji Daya Tahan Taco Berbahan Dasar Buah Anggur Pada Suhu Chiller
(Sumber:Peneliti, 2021) .

PENGAMATAN	HARI KE-1	HARI KE-2	HARI KE-3	HARI KE-4
Warna				
Rasa				
Tekstur				
Aroma				
Penampilan				

Analisis deskriptif kuantitatif adalah analisis yang digunakan untuk mengolah data dalam bentuk angka – angka yang diubah menjadi nilai atau kategori (Sukardjo, 2019). Pada penelitian ini digunakan untuk menganalisis:

1. Uji Organoleptik Menurut (Pantiyasa I. W., 2013), menguji tes organoleptic bagaimana kualitas yang meliputi warna, rasa, kenampakan dan aroma pada taco berbahan buah anggur. Maka interval skor untuk 16 orang panelis adalah :
 Jumlah maksimum nilai: 80
 Jumlah minimum nilai: 16
 Panjang interval :

$$\frac{\text{JUMLAH MAKSIMUM} - \text{JUMLAH MINIMUM}}{\text{BANYAK KELAS}}$$

$$\frac{80 - 16}{5} = 13$$

Jadi interval skor yang diperoleh adalah 13. Maka berikut ini adalah interval skor yang akan dipergunakan sebagai acuan untuk menilai aspek dari warna, rasa, aroma, dan kenampakan.

Tabel 4. Interval Skor Sumber : Data dari Interval Skor Kategori.

Nilai	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Penampilan
68 – 80	Sangat lembut	Sangat menarik	Sangat enak	Sangat harum	Sangat baik
55 – 67	Lembut	Menarik	Enak	Harum	Baik
42 – 54	Cukup lembut	Cukup menarik	Cukup enak	Cukup harum	Cukup baik
29 – 41	Tidak lembut	Tidak menarik	Tidak enak	Tidak harum	Tidak baik
16 – 28	Sangat tidak lembut	Sangat tidak menarik	Sangat tidak enak	Sangat tidak harum	Sangat tidak baik

2. Analisis Biaya

Menurut (Pantiyasa, 2015), dalam melakukan penilaian pasar kita juga harus mencantumkan harga yang ditetapkan Ketika ingin menjual taco dengan pemanfaatan buah anggur ini. Rumus yang digunakan untuk menghitung biaya yang digunakan agar mendapatkan harga jual yang diinginkan antara lain :

$$Bp = Vc + Fc$$

$$Bpu = \frac{Bp}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Keterangan :

- Bp = biaya produksi
- Fc = fixed cost (biaya tetap)
- Vc = variabel cost (biaya tidak tetap)
- Bpu = biaya produksi per unit

3. Uji Pasar

Menurut (Pantiyasa I. W., 2013), uji pasar merupakan cara penilaian yang digunakan untuk mengetahui minat dari calon konsumen terhadap suatu produk. Rumus yang digunakan untuk menghitung minat dari calon konsumen akan terjabarkan dalam bentuk persentase, Adapun rumus digunakan antara lain :

$$\text{Persentase} = \frac{X}{N} \times 100 \%$$

Keterangan :

X = jumlah pemilih

N = jumlah seluruh pemilih

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengembangkan suatu bisnis taco dengan berbasis *online shop* dan mendayagunakan sumber daya alam yang sering dijumpai di lingkungan masyarakat namun masih minim pemanfaatannya selain sebagai *wine*. Karakteristik taco berbahan dasar buah anggur yakni memiliki tekstur yang lebih lembut daripada taco pada umumnya, sedangkan pada warna mengalami perubahan yang sangat signifikan.

Penelitian ini dilaksanakan di rumah peneliti yang beralamatkan di Jalan Gunung Agung Gg Bumi Ayu Z No.3, Kecamatan Denpasar Barat, Denpasar yang dilengkapi dengan alat - alat penunjang yang dibutuhkan untuk melakukan penelitian seperti, *bowl*, gelas ukur, timbangan, talenan, pisau, kompor, dan *rolling pin*. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada tanggal 16 Maret 2021, hingga masa penyebaran kuisioner pada tanggal 17 Maret 2021, dalam penelitian ini, penulis memperoleh data dari hasil Uji Organoleptik yang dilakukan oleh 16 orang panelis dan Uji pasar yang dilakukan oleh 16 responden mahasiswa/i di sekitaran area Kampus IPBI. Uji Organoleptik dilakukan untuk mengetahui kualitas dari taco berbahan dasar buah anggur.

Sedangkan uji pasar dilakukan untuk mengetahui respon calon konsumen terhadap taco berbahan dasar buah anggur yang memiliki nilai terbaik. Pada penelitian eksperimen ini, proses pembuatan taco berbahan dasar buah anggur yaitu:

1. Masukkan tepung terigu kedalam bowl
2. Kemudian masukan garam, baking powder, dan minyak lalu aduk rata
3. Lalu masukan jus anggur dikit demi sedikit, lalu uleni hingga menyatu dan menjadi kalis
4. Adonan dibagi sesuai kebutuhan, lalu dipotong dan digiling berbentuk bulat menggunakan *rolling pin*
5. Kemudian setelah adonan dipotong dan di giling sesuai dengan keinginan lalu siapkan teplon panas
6. Lalu panggang adonan hingga berubah warna
7. Setelah adonan diangkat, press adonan menggunakan *rolling pin* sampai adonan berbentuk seperti huruf U
8. Setelah adonan jadi, siapkan bahan untuk isiannya

9. Kol dan wortel dipotong berbentuk julienne (korek api)
10. Lalu potong ayam dengan potongan jardiniere, setelah dipotong goreng ayamnya hingga golden brown
11. Lalu siapkan tomato grape salsa, guacamole, dan firecracker sauce
12. Lalu campur semua bahan isian tersebut, dan letakkan di adonan taco yang sudah kering.
13. Taco siap dihidangkan.



Gambar 4.
Proses Pembuatan(Sumber;Penulis, 2021)

Masa Daya Tahan Produk Taco Berbahan Dasar Buah Anggur

Uji daya tahan dilakukam untuk mengetahui masa daya tahan taco berbahan dasar buah anggur yang masih berbentuk adonan dan diletakkan di dalam *bowl* pada suhu *chiller* tanpa terpapar sinar matahari langsung. Uji daya tahan pada pengujian ini dilakukan dengan cara mengamati langsung taco

berbahan dasar buah anggur. Berikut hasil yang didapat pada pengujian daya tahan taco berbahan dasar buah anggur.

Tabel 5
 Uji Daya Tahan (Sumber:Penulis, 2021)

PENGAMATAN	HARI KE-1	HARI KE-2	HARI KE-3	HARI KE-4
Warna	Tidak terjadi perubahan warna	Warna sedikit memudar	Warna memudar	Warna pucat
Rasa	Tidak terjadi perubahan rasa	Tidak terjadi perubahan rasa	Rasa mulai hilang	Rasa tidak enak
Tekstur	Tidak terjadi perubahan tekstur	Tidak terjadi perubahan tekstur	Tekstur sedikit keras	Tekstur keras
Aroma	Tidak terjadi perubahan aroma	Tidak terjadi perubahan aroma	Aroma mulai berkurang	Aroma tidak terlihat/keras
Penampilan	Tidak terjadi perubahan penampilan	Tidak terjadi perubahan penampilan	Penampilan kurang menarik	Penampilan tidak menarik

Berdasarkan tabel 5 diatas dapat dinyatakan bahwa taco berbahan dasar buah anggur diletakkan didalam *bowl* pada suhu *chiller* pada hari pertama belum mengalami perubahan signifikan dari segi warna, rasa, tekstur, aroma dan penampilan. Sedangkan pada hari kedua sudah mengalami perubahan yaitu dari segi warna mulai sedikit memudar. Kemudian pada hari ketiga, terlihat perubahan dari segi warna yang memudar, rasa yang mulai menghilang, tekstur yang mulai sedikit keras, aroma mulai mengurang, dan penampilan kurang menarik. Pada hari keempat, terlihat perubahan yang signifikan taco berbahan dasar buah anggur pada warna yang pucat, rasa yang tidak enak, tekstur tidak lembut lagi, aroma tidak harum, dan penampilan taco tidak menarik. Kesimpulan dari pernyataan diatas yaitu, bahwa taco berbahan dasar buah anggur ini hanya dapat bertahan selama dua hari, jikadikonsumsi pada hari ketiga dan hari keempat ada beberapa hal yang berubah.

Kualitas Taco Berbahan Dasar Buah Anggur

Tabel 6
 Rekapitulasi Data Hasil Uji Organoleptik (Sumber : Penulis, 2021)

NO	INFIKATOR	SKOR					JML	TOTAL SKOR	KRITERIA
		1	2	3	4	5			
1	Warna	0	0	1	9	6	16	69	Sangat Menarik
2	Rasa	0	0	2	10	4	16	66	Enak
3	Tekstur	0	2	9	4	1	16	52	Cukup Lembut
4	Aroma	0	0	2	12	2	16	64	Harum
5	Penampilan	0	0	2	8	6	16	68	Sangat Baik

Berdasarkan tabel 6 dapat dilihat bahwa, dari uji test organoleptik kualitas taco berbahan dasar buah anggur yang dinilai oleh 16 orang panelis pada

indikator warna yaitu responden yang menjawab sangat menarik (5) = $6 \times 5 = 30$, responden yang menjawab menarik (4) = $9 \times 4 = 36$, responden yang menjawab cukup menarik (3) = $1 \times 3 = 3$, responden yang menjawab kurang menarik (2) = $0 \times 2 = 0$, responden yang menjawab tidak menarik (1) = $0 \times 1 = 0$. Jadi total skor = 69, sehingga dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 69 adalah warna dengan kriteria sangat menarik.

Selanjutnya, dari uji test organoleptik kualitas taco berbahan dasar buah anggur yang dinilai oleh 16 orang panelis pada indikator rasa yaitu responden yang menjawab sangat enak (5) = $4 \times 5 = 20$, responden yang menjawab enak (4) = $10 \times 4 = 40$, responden yang menjawab cukup enak (3) = $2 \times 3 = 6$, responden yang menjawab kurang enak (2) = $0 \times 2 = 0$, responden yang menjawab tidak enak (1) = $0 \times 1 = 0$. Jadi total skor = 66, sehingga dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 66 adalah rasa dengan kriteria enak.

Selanjutnya, dari uji test organoleptik kualitas taco berbahan dasar buah anggur yang dinilai oleh 16 orang panelis pada indikator tekstur yaitu responden yang menjawab sangat lembut (5) = $1 \times 5 = 5$, responden yang menjawab lembut (4) = $4 \times 4 = 16$, responden yang menjawab cukup lembut (3) = $9 \times 3 = 27$, responden yang menjawab kurang lembut (2) = $2 \times 2 = 4$, responden yang menjawab tidak lembut (1) = $0 \times 1 = 0$. Jadi total skor = 52, sehingga dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 52 adalah tekstur dengan kriteria cukup lembut.

Selanjutnya, dari uji test organoleptik kualitas taco berbahan dasar buah anggur yang dinilai oleh 16 orang panelis pada indikator aroma yaitu responden yang menjawab sangat harum (5) = $2 \times 5 = 10$, responden yang menjawab harum (4) = $12 \times 4 = 48$, responden yang menjawab cukup harum (3) = $2 \times 3 = 6$, responden yang menjawab kurang harum (2) = $0 \times 2 = 0$, responden yang menjawab tidak harum (1) = $0 \times 1 = 0$. Jadi total skor = 64, sehingga dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 64 adalah aroma dengan kriteria harum.

Selanjutnya, dari uji test organoleptik kualitas taco berbahan dasar buah anggur yang dinilai oleh 16 orang panelis pada indikator penampilan yaitu responden yang menjawab sangat baik (5) = $6 \times 5 = 30$, responden yang menjawab baik (4) = $8 \times 4 = 32$, responden yang menjawab cukup baik (3) = $2 \times 3 = 6$, responden yang menjawab kurang baik (2) = $0 \times 2 = 0$, responden yang menjawab tidak baik (1) = $0 \times 1 = 0$. Jadi total skor = 68, sehingga dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 68 adalah penampilan dengan kriteria sangat baik.

Cara Penyajian Taco Berbahan Dasar Buah Anggur

Penyajian taco berbahan dasar buah anggur kepada konsumen dengan menggunakan *dinner plate*. Dimana taco berbahan dasar buah anggur disajikan diatas *dinner plate* sebanyak 3 (tiga) pcs dan ditata secara berurutan agar rapi seperti taco pada umumnya



Gambar 5
Penyajian Taco (Sumber : Penulis, 2021)

Cara Pengemasan Taco Berbahan Dasar Buah Anggur

Ada 2 (dua) macam kemasan yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini yaitu :

1. Menggunakan *lunch box* berukuran besar yang muat untuk 3 (tiga) pcs taco berbahan dasar buah anggur.
2. Menggunakan *box* plastik bening berukuran kecil yang muat untuk 1 (satu) pcs taco berbahan dasar buah anggur.



Gambar 6 Pengemasan Taco (Sumber : Penulis, 2021)

Hasil Analisis Cost

Dalam penelitian kualitas taco berbahan dasar buah anggur memerlukan beberapa bahan - bahan. Berikut merupakan tabel perhitungan biaya produksi dari pembuatan taco berbahan dasar buah anggur dalam perhitungan *fixed cost* (biaya tetap) dan *variable cost* (biaya tidak tetap) sebagai berikut:

Tabel 7

Anggaran Biaya Produksi (Sumber : Penulis, 2021)

Fixed Cost						
No	Nama Bahan / Barang	Qty	Unit	Harga	Unit Price	Cost
1	Tepung Terigu	1	Kg	Rp10.000,00	300 gram	Rp3.000,00
2	Baking Powder	10	Gr	Rp1.000,00	10 gram	Rp1.000,00
3	Garam	500	Gr	Rp5.000,00	15 gram	Rp500,00
4	Merica	30	Gr	Rp1.000,00	15 gram	Rp500,00
5	Buah Anggur	1	Kg	Rp15.000,00	300 gram	Rp5.000,00
6	Minyak	1	Liter	Rp20.000,00	250 ml	Rp5.000,00
7	Kol	500	Gr	Rp5.000,00	20 gram	Rp1.000,00
8	Wortel	500	Gr	Rp5.000,00	20 gram	Rp1.000,00
9	Bawang Bombay	150	Gr	Rp2.000,00	40 gram	Rp500,00
10	Alpukat	4	Pcs	Rp15.000,00	4 pcs	Rp15.000,00
11	Tomat	6	Pcs	Rp3.000,00	3 pcs	Rp1.500,00
12	Daging Ayam	500	Gr	Rp15.000,00	500 gram	Rp15.000,00
13	Sweet Chilli Sauce	500	ML	Rp5.000,00	100 ml	Rp1.000,00
14	Chilli Flake	200	Gr	Rp2.000,00	50 gram	Rp500,00
15	Soy Sauce	500	ML	Rp5.000,00	150 ml	Rp1.500,00
Total Fix Cost						Rp52.000,00
Variable Cost						
1	Packaging	6	Pcs	Rp10.000,00	6 pcs	Rp10.000,00
2	Label	6	Pcs	Rp8.000,00	6 pcs	Rp8.000,00
3	Listrik, Air, dan Gas					Rp2.000,00
Total Variable Cost						Rp20.000,00
total cost (Fixed Cost + Variable Cost)						Rp72.000,00

Sumber: Data Anggaran Biaya Produksi Taco Berbahan Dasar Buah Anggur (2021).

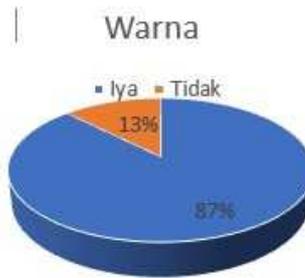
Berdasarkan anggaran biaya produksi 1 resep taco berbahan dasar buah anggur menghasilkan 6 bungkus taco yang berisi 3 buah taco setiap bungkusnya. Harga pokok yang 1 bungkus yang di dapatkan sebesar Rp. 72.000,00: 6 = Rp. 12.000,00 sesuai dengan perhitungan analisis biaya yang digunakan. Jadi untuk harga per bungkusnya adalah:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= (\text{persentase keuntungan yang diinginkan} \times \text{biaya}) + \text{biaya} \\
 &= (80\% \times \text{Rp. 12.000,00}) + \text{Rp. 12.000,00} \\
 &= \text{Rp. 21.600,00 di bulatkan menjadi Rp. 22.000,00}
 \end{aligned}$$

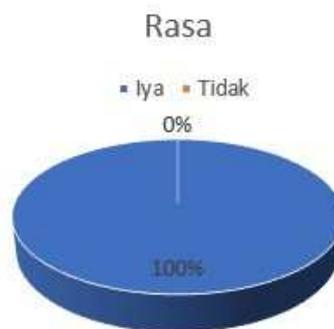
Sehingga dapat disimpulkan jumlah biaya produksi untuk 1 resep taco yang dapat menghasilkan 6 bungkus taco yang berisi 3 buah taco pada setiap bungkusnya adalah Rp. 12.000,00. Dengan harga jual satu bungkus taco adalah Rp. 22.000,00.

Uji Pasar

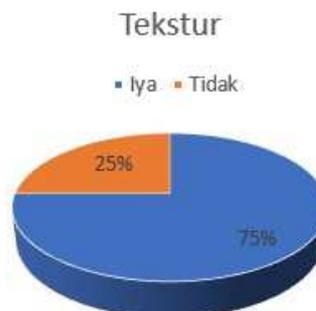
Tes uji pasar dilakukan untuk mengetahui minat dari calon konsumen jika produk ini dapat ditemukan di lingkungan masyarakat sekitar. Tujuan dari tes uji pasar ini adalah untuk mengetahui kelayakan produk taco berbahan dasar buah anggur jika produk ini dipasarkan di lingkungan masyarakat khususnya di Denpasar. Metode yang dilakukan untuk mengumpulkan data adalah dengan menyebarkan kuisisioner kepada mahasiswa / mahasiswi yang berada di wilayah kampus IPBI.



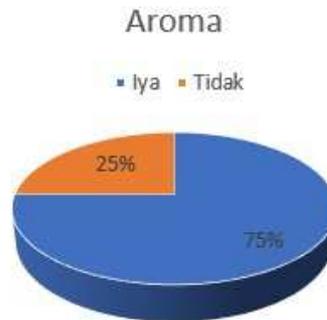
Pada indikator warna, 14 dari 16 responden mengatakan iya, dan sisanya yakni 2 responden mengatakan tidak, indicator warna menunjukkan persentase sebagai berikut : $14 : 16 \times 100\% = 87\%$ untuk yang mengatakan iya dan 13% untuk tidak.



Pada indikator rasa, 16 dari 16 responden mengatakan iya, dan sisanya yakni 0 (tidak ada) mengatakan tidak, indikator rasa menunjukkan persentase sebagai berikut : $16 : 16 \times 100\% = 100\%$ untuk yang mengatakan iya dan 0% untuk tidak.



Pada indikator tekstur, 12 dari 16 responden mengatakan iya, dan sisanya yakni 4 responden mengatakan tidak, indikator tekstur menunjukkan persentase sebagai berikut $\rightarrow 12 : 16 \times 100\% = 75\%$ untuk yang mengatakan iya dan 25% untuk tidak.



Pada indikator aroma, 12 dari 16 responden mengatakan iya, dan sisanya yakni 4 responden mengatakan tidak, indikator aroma menunjukkan persentase sebagai berikut $\rightarrow 12 : 16 \times 100\% = 75\%$ untuk yang mengatakan iya dan 25% untuk tidak.



Pada indikator penampilan, 16 dari 16 responden mengatakan iya, dan sisanya yakni 0 (tidak ada) mengatakan tidak, indikator penampilan menunjukkan persentase sebagai berikut $\rightarrow 16 : 16 \times 100\% = 100\%$ untuk yang mengatakan iya dan 0% untuk tidak. Berdasarkan data diatas, dapat diartikan bahwa taco berbahan dasar buah anggur dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan (uji organoleptik) dapat diterima oleh daya rasa pada masyarakat khususnya di Denpasar.



Pada tes uji pasar ini, terdapat analisis minat calon konsumen yang bertujuan untuk mengetahui minat beli dari masyarakat di Denpasar, apabila produk ini dipasarkan. Dari 16 responden 16 diantaranya mengatakan berminat untuk membeli dengan harga Rp. 10.000,00/pcs, adapun persentase yang didapat antara lain tes uji pasar mengenai minat calon konsumen menunjukkan

persentase sebagai berikut $\rightarrow 16 : 16 \times 100\% = 100\%$ untuk yang mengatakan berminat dan 0% untuk tidak berminat.

Sehingga dapat disimpulkan berdasarkan dari hasil uji pasar terhadap taco berbahan dasar buah anggur dari segi warna mendapatkan persentase 87% yakni dari 16 orang responden 14 orang diantaranya mengatakan suka. Pada indikator rasa dari 16 orang responden semuanya mengatakan suka dengan total persentase 100%. Pada indikator tekstur dari 16 orang responden 12 diantaranya mengatakan suka dengan total persentase

75%. Pada indikator aroma dari 16 orang responden 12 diantaranya mengatakan suka dengan persentase 75%. Pada indikator penampilan dari 16 orang responden semuanya mengatakan suka dengan total persentase 100%. Dan pada indikator harga jual dari 16 orang responden semuanya mengatakan berminat untuk membelinya dengan harga jual Rp. 10.000,00/pcs.

SIMPULAN

Kualitas taco berbahan dasar buah anggur dari segi organoleptik yang meliputi warna, rasa tekstur, aroma, dan penampilan mendapatkan total skor 319 skor yang artinya taco berbahan dasar buah anggur memiliki kualitas yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat. Biaya produksi 1bungkus taco berbahan dasar buah anggur adalah Rp. 12.000,00 dengan persentase keuntungan 80% dari harga produksi maka harga jual taco berbahan dasar buah anggur menjadi Rp. 22.000,00 per bungkusnya. Melalui uji pasar taco berbahan dasar buah anggur mendapatkan persentase 87% responden mengatakan suka dan berminat untuk membeli taco berbahan dasar buah anggur yang dikemas dengan *lunch box*.

SARAN

Disarankan kepada mahasiswa / masyarakat untuk lebih memaksimalkan dalam pengolahan anggur yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan. Diharapkan juga agar masyarakat dapat memanfaatkan resep ini sebagai salah satu alternatif pembuatan taco. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan dapat memproduksi taco berbahan dasar buah anggur dengan kualitas yang lebih baik serta dapat menekan biaya produksi seperti mencari *supplier* terbaik dengan harga yang murah dan kualitas terbaik. Dan disarankan untuk meningkatkan daya tahan penyimpanan dari *Taco Shell* agar bisa disimpan lebih lama dalam penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. (2005). *Profil Sentra Produksi Anggur*. Jakarta: Department Pertanian.
- Cahyono, B. (2010). *Cara Sukses Berkebun Anggur Lokal dan Impor*. Jakarta: Pustaka Mina.

- Djelantik, D. (1999). *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Buku Sekolah Trauner.
- Kittler. (2000). *Cultural Foods: Traditions and Trends*. California: Wadsworth Thomson Learning.
- Kotler. (2012). *Principles of Marketing*. Global Edition. 14 Edition. Pearson Education.
- Margaretha. (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's*. Kota Solo: Jurnal Manajemen Pemasaran
- Nurchayono, E. (1999). *Anggur Dalam Pot*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pantiyasa. (2015). *Pedoman Penulisan Tugas Akhir Diploma III Perhotelan*. Denpasar: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali International.
- Pantiyasa, I. W. (2013). *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: CV ANDI AFFSET.
- Prihastuti Ekawatiningsih, K. K. (2008). *BSE. Restoran*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional.
- Puspawati. (2013). *Ekstraksi Komponen Bioaktif Limbah Buah Lokal Berwarna Sebagai Ekstrak Pewarna Alami Sehat*. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Ryu. (2010). *Influence of the Quality of Food, Service, and Physical Environment on Customer satisfaction and behavioral intention in quick-casual restaurants: moderating role of perceived price*. Journal of Hospitality & tourism Research.
- Setiadi. (2005). *Bertanam Anggur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto, S. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Sugiono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT. Alfabet.
- Sukardjo, M. (2019). *Landasan Pendidikan Konsep dan Aplikasinya*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Xia. (2010). *Biological Activities of Polyphenol from Grapes*. *Int. J. Mol. Sci.*