

LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Pertanyaan Wawancara

1. Minuman Fermentasi apa yang anda Suka?
2. Bagaimana ekspektasi anda terhadap minuman fermentasi yang berbahan dari buah-buahan?
3. Bagaimana standar anda mengenai minuman fermentasi yang dianggap enak dan tidak enak?
4. Bagaimana rasa dari minuman A dan minuman B?
5. Bagaimana warna dari kedua minuman tersebut?
6. Bagaimana tekstur dari kedua minuman tersebut?
7. Bagaimana preferensi anda terhadap suhu pada saat mengkonsumsi minuman fermentasi?

BARTENDER

1. Ferdian

Minuman fermentasi apa yang anda sukai?

Minuman fermentasi yang pernah saya coba itu saya pernah dari pisang. Saya pernah buat dari pisang, dari buah naga pernah juga, dari nanas juga pernah. Mostly yang lebih saya sukai itu dari siwalan.

Bagaimana ekspektasi anda terhadap minuman fermentasi yang berbahan dari buah-buahan?

Kalau ekspektasi saya harusnya itu lebih menggambarkan minuman tradisional ya, karena diketahui minuman tradisional yang dari Indonesia itu hampir semuanya dari buah-buahan.

Bagaimana standar anda mengenai minuman fermentasi yang dianggap enak dan tidak enak?

Kalau standarnya yang dianggap enak atau tidak enak itu terlebih dari rasa yang dikeluarkan, yang dihasilkan nanti cenderung masih terasa raginya atau tidak.

Bagaimana rasa dari minuman fermentasi yang A dan B?

Kalau dari segi aroma, minuman hasil fermentasi nanas sampel A ini lebih banyak mengandung alkohol. Kalau menurut saya itu bisa dilihat dari aroma yang dihasilkan sampel A lebih tajam alkoholnya dan yang B lebih halus. Kalau untuk rasa yang B lebih smooth dan lebih terasa kayak tape. Yang A alkoholnya sekali lagi lebih tinggi tapi enak dan lebih clear rasanya. Kalau untuk segi warna, saya lebih sukai yang sampel A karena lebih menggambarkan dari buah itu sendiri, kalau yang B terlalu merah. Mostly enak.

Bagaimana dengan tekstur dari minuman ini?

Tekstur yang saya rasakan sekali lagi karena ini hanya proses dihasilkan dari proses fermentasi ya tidak ada penyulingan jadi di sana rasa sepatnya lebih terasa kayak ini jatuhnya seperti wine anggur tapi dibuat dari nanas

Bagaimana dengan suhu dari minuman ini?

Karena minuman ini suhu ruang jadi ya neat aja.

2. Nando

Minuman fermentasi apa yang anda sukai?

Saya pernah coba yang dari pisang, anggur juga pernah. Kalau dari rasa saya lebih sukai yang manis.

Bagaimana ekspektasi anda terhadap minuman fermentasi yang berbahan dari buah-buahan?

kalau buat saya yang bisa menambah nafsu makan

Bagaimana standar anda mengenai minuman fermentasi yang dianggap enak dan tidak enak?

Kalau yang enak yang pasti dari segi tekstur smooth dari Manis dari asamnya juga dapat ya semua balance kalau menurut saya.

Bagaimana rasa dari minuman fermentasi yang A dan B?

Yang dari A menurut saya lebih tinggi kadar alkoholnya lebih agak lebih strong dari segi tekstur yang ini agak kasar kalau diminum ya kalau yang dari B cenderung ke manis smoothnya dapat. Untuk alkoholnya masih strong yang A daripada yang B. Tapi kalau saya sukai yang A nggak terlalu manis. Jadi lebih manis yang B.

Bagaimana dengan warna dari minuman ini?

Untuk warna bagus sih. Untuk yang A kalau menurut saya kurang sedikit gelap, kalau yang B bagus.

Bagaimana dengan aroma dan suhu dari minuman ini?

Kalau aroma kalau misalnya gerak sih kalau yang A karena kan kadar alkoholnya kan agak tinggi jadi bau alkohol lebih terasa. Kalau yang B aromanya ya tetap manis yang menonjol. Suhnya sama aja sih.

3. Christo

Minuman fermentasi apa yang anda sukai?

saya sukanya sih yang base nya dari buah yg taste nya segar jadi rasanya bukan manis saja tapi juga ada hint asam nya jadi terasa nya segar gitu tidak terlalu enek seperti anggur, strawberry, sama nanas itu saya juga pernah coba terus juga saya sukai yang balance (**balance itu dari segi apa?**) balance itu yang rasa alkohol nya terasa tapi tidak mendominasi rasa dari buah nya juga jadi tetap ada rasa manis segar nya tidak ketutup pahit semua

Bagaimana ekspektasi anda terhadap minuman fermentasi yang berbahan dari buah-buahan?

ekspektasi saya ya seperti yang saya sukai itu sih jadi rasa buah maupun rasa ragi nya tidak ada yang terlalu mendominasi gitu jadi balance rasa pahit dan manis nya dari si buah dasar nya dan pada saat di minum rasanya di mulut dan tenggorokan itu tidak yang langsung sakit panas gitu jadi smooth

Bagaimana standar anda mengenai minuman fermentasi yang dianggap enak dan tidak enak?

kalau enak menurut saya ya dilihat dari banyak sisi juga rasa nya enak tidak ada rasa yang terlalu pahit maupun asam. aroma yang dikeluarkan juga harus enak tidak terlalu tajam dan teksturnya harus halus pada saat dikonsumsi

Bagaimana rasa dari minuman fermentasi yang A dan B?

menurut saya yang A ini pertama aroma nya lebih terasa alkohol nya dari yang B. (**Bagaimana cara mengetahuinya?**) Ya yang A ini pertama kali dicium baunya lebih tajam menyengat gitu daripada yang B. Kalau dari rasa nya menurut saya yang A lebih pas karena meskipun terasa lebih strong ya jadi lebih pahit tetapi rasa manis dari buah nanas nya bisa menyeimbangkan kalau yang B menurut saya terlalu manis gitu karena rasa alkohol nya kurang dapat. (**kalau dari warnanya sendiri bagaimana?**) kalau dari segi warna saya sukai yang B ya karena lebih kuning segar gitu jadi menggambarkan warna dari nanas nya sendiri kalau yang A lebih pucat. (**jadi jika disimpulkan anda lebih sukai minuman yang A atau B?**) overall saya sukai yang A jadi kalau di minum lebih balance gitu manis nya dapat tapi tetap kerasa minum alkohol gitu tetapi tidak yang overpowering jadi ga bikin sakit di tenggorokan.

Bagaimana preferensi anda terhadap suhu pada saat mengkonsumsi minuman fermentasi?

Ini hampir suhu ruang ya produk nya kalau saya sebenarnya lebih sukai pakai es jadi dingin segar gitu.

4. Dinda

Minuman fermentasi apa yang anda sukai?

Saya sih biasanya paling sukai tipe yang seperti red wine ya karena rasa tannin nya itu agak sepat jadi tidak flat manis saja.

Bagaimana ekspektasi anda terhadap minuman fermentasi yang berbahan dari buah-buahan?

Tergantung dari buah apa ya jika seperti nanas ini berarti ekspektasi saya rasa nya segar jika dibuat minuman fermentasi harus balance antara rasa buah dan rasa ragi nya

Bagaimana standar anda mengenai minuman fermentasi yang dianggap enak dan tidak enak?

Sebenarnya enak dan tidak enak itu preferensi ya tetapi menurut saya pribadi yang enak itu kalau seperti ini minuman fermentasi dari buah, rasa dari buah nya harus keluar jadi ada rasa manis nya tetapi rasa alkohol nya juga harus stand out jadi bisa seimbang gitu kalau salah satu rasa nya tidak keluar kan pasti rasanya juga jadi kurang

Bagaimana rasa dari minuman fermentasi yang A dan B?

Menurut saya yang A rasanya lebih strong dibandingkan yang B ini lebih halus dan manis. Yang A ini taste pertama nya langsung bikin kaget gitu karena terasa keras tapi tidak sampai yang langsung bikin sakit tenggorokan gitu kalau yang B ini terlalu manis buat saya. **(Untuk segi warna nya sendiri bagaimana?)** Warna nya yang A kuning nya lebih muda gitu ya dibanding yang B lebih bagus lebih gelap warna yang B. **(Untuk dari segi aroma bagaimana?)** Dari segi aroma ini jelas yang A tercium lebih kuat ya bau ragi nya agak asam gitu sehingga rasa nya juga lebih kuat. **(Kesimpulan nya lebih pilih yang A atau B?)** Saya lebih suka yang A sih karena dari semua sisi lebih balance yang A dari rasanya dan teksturnya.

Bagaimana preferensi anda terhadap suhu pada saat mengkonsumsi minuman fermentasi?

Untuk sejenis minuman seperti ini saya lebih suka pakai es sih jadi dingin gitu lebih segar.

BUKAN BARTENDER

1. Justin

Minuman fermentasi apa yang anda sukai?

Saya sih ga terlalu sering minum cuman kalau minum biasa nya suka white wine sih tapi buat rasa lebih prefer yang tidak terlalu strong gitu

Bagaimana ekspektasi anda terhadap minuman fermentasi yang berbahan dari buah-buahan?

Menurut bayangan saya sih seharusnya rasa nya ada hint manis ya karena kalau bahan nya buah kan biasanya identik sama rasa manis.

Bagaimana standar anda mengenai minuman fermentasi yang dianggap enak dan tidak enak?

Kalau menurut saya yang enak itu yang halus gitu sih jadi masih bisa dinikmati tidak yang terlalu strong gitu alkohol nya saya gasuka biasanya bikin tenggorokan sakit dan panas

Bagaimana rasa dari minuman fermentasi yang A dan B?

Yang A ini cenderung lebih keras ya terasa banget alkohol nya kalau yang B ini lebih manis dan smooth. Buat warna nya ini hampir sama sih cuman yang B lebih kuning gitu jadi keliatan seperti memang warna buah nanas. Kalau disuruh pilih saya lebih suka yang B karena lebih bisa dinikmati dengan santai gitu tidak terlalu panas di mulut.

Bagaimana preferensi anda terhadap suhu pada saat mengkonsumsi minuman fermentasi?

Lebih prefer dalam keadaan dingin jadi lebih segar juga

2. Thea

Minuman fermentasi apa yang anda sukai?

Saya jarang sih minuman fermentasi yang dari buah-buahan seperti ini biasanya kalau konsumsi minuman yang beralkohol itu suka yang liquor seperti vodka, tequila, atau gin biasanya. **(Suka liquor dari segi apa?)** Karena biasanya saya kalau minum liquor pakai mixer gitu seperti cola, jus, atau biasanya dijadikan cocktail gitu juga suka rasanya lebih enak aja sih.

Bagaimana ekspektasi anda terhadap minuman fermentasi yang berbahan dari buah-buahan?

Kalau dibayangkan saya sih seharusnya mirip wine gitu ya rasanya jadi ada hint manis dan sepat nya

Bagaimana standar anda mengenai minuman fermentasi yang dianggap enak dan tidak enak?

Seharusnya yang terasa alkohol nya tetapi juga ada rasa manis dari buah nya itu tadi

Bagaimana rasa dari minuman fermentasi yang A dan B?

Kalau yang A ini lebih keras menurut saya sewaktu di minum yang pertama dirasa alkohol nya lebih panas gitu di tenggorokan. **(Untuk segi warna nya sendiri bagaimana?)** yang A lebih pucat butek begitu ya yang B lebih kuning lebih bagus. **(Untuk dari segi aroma bagaimana?)** aroma nya jelas langsung terasa yang A lebih keras. Kalau disimpulkan sih saya lebih suka yang A karena rasanya lebih dapat **(Dilihat dari segi apa?)** menurut saya tingkat alkohol nya pas masih bisa enjoy terus ada rasa manis nya sedikit.

Bagaimana preferensi anda terhadap suhu pada saat mengkonsumsi minuman fermentasi?

Biasanya sih suka pakai es jadi tidak terlalu strong gitu sih kalau pakai es

Lampiran 3. Hasil Triangulasi

Tabel Hasil Triangulasi Narasumber Bartender

| Kode | Pertanyaan Wawancara | F | N | C | D |
|-------------|---|--|--|--|---|
| P1 | Minuman fermentasi yang anda sukai seperti apa? | Minuman yang terbuat dari buah khususnya siwalan | Minuman yang memiliki rasa manis | Minuman yang memiliki rasa manis segar | Minuman yang memiliki rasa manis dan sepat |
| P2 | Bagaimana ekspektasi anda terhadap minuman fermentasi yang berbahan dari buah-buahan? | Minuman yang bersifat tradisional | Minuman yang dapat menambah nafsu makan | Memiliki rasa yang balance dan tekstur smooth | Memiliki rasa yang segar dan balance |
| P3 | Bagaimana standar anda mengenai minuman fermentasi yang dianggap enak dan tidak enak? | Didasarkan oleh cita rasa dari minuman tersebut yang tidak berasa ragi yang terlalu kuat | Minuman dengan rasa seimbang antara manis dan asam dan juga memiliki tekstur halus | Memiliki rasa yang tidak terlalu pahit dan asam, memiliki aroma yang tidak terlalu tajam, dan tidak memiliki kadar alkohol yang terlalu tinggi | Memiliki rasa yang seimbang antara buah dan alkohol |
| BQ1 | Bagaimana rasa dari minuman fermentasi ini? | Minuman A dirasa lebih tinggi kandungan alkohol nya dilihat dari segi aroma yang lebih tajam dan rasanya yang lebih kuat | Minuman A lebih keras alkohol nya dan teksturnya kasar dan minuman B memiliki rasa manis dan teksturnya yang lebih halus | Minuman A memiliki rasa dan aroma lebih kuat dari minuman B | Minuman A dirasa lebih strong daripada minuman B yang cenderung lebih manis |
| BQ2 | Bagaimana warna dari minuman fermentasi ini? | Warna minuman A lebih natural dari minuman B sedikit terlalu gelap | Warna minuman B lebih bagus karena warna minuman A lebih muda | Minuman B berwarna lebih cerah daripada minuman A berwarna lebih muda | Warna minuman A terlalu muda dibanding minuman B |
| BQ3 | Bagaimana tekstur dari minuman fermentasi ini? | Minuman B terasa lebih halus dan berasa tape | Tekstur minuman B lebih halus pada saat di konsumsi | Tekstur minuman A lebih keras | Tekstur minuman A lebih keras |

| Kode | Pertanyaan Wawancara | F | N | C | D |
|------|--|---|--|--|-----------------------------------|
| | | | | dibanding minuman B | dibanding minuman B |
| BQ4 | Bagaimana aroma dari minuman fermentasi ini? | Minuman A memberikan aroma alkohol yang lebih kuat dari minuman B | Minuman A memiliki aroma alkohol yang lebih kuat | Minuman A beraroma alkohol yang lebih pekat dari minuman B | Minuman A beraroma ragi yang kuat |
| BQ5 | Bagaimana preferensi anda terhadap suhu dari minuman fermentasi? | Suhu ruang | Suhu ruang | Dalam keadaan dingin | Dalam keadaan dingin |

Tabel Hasil Triangulasi Narasumber Non Bartender

| Kode | Pertanyaan Wawancara | J | T |
|------|---|--|---|
| P1 | Minuman fermentasi yang anda sukai seperti apa? | Minuman yang tidak terlalu keras kadar alkohol nya | Minuman yang cenderung memiliki kadar alkohol tinggi |
| P2 | Bagaimana ekspektasi anda terhadap minuman fermentasi yang berbahan dari buah-buahan? | Memiliki rasa manis segar | Seperti wine memiliki rasa manis dan sepat |
| P3 | Bagaimana standar anda mengenai minuman fermentasi yang dianggap enak dan tidak enak? | Memiliki rasa alkohol yang tidak terlalu kuat | Memiliki rasa seimbang antara alkohol dan rasa dari buah |
| BQ1 | Bagaimana rasa dari minuman fermentasi ini? | Minuman A terasa lebih keras dan minuman B terasa smooth dan manis | Minuman A lebih keras sehingga terasa panas |
| BQ2 | Bagaimana warna dari minuman fermentasi ini? | Warna minuman B lebih menggambarkan buah nanas | Warna yang A lebih muda dibanding minuman B |
| BQ3 | Bagaimana tekstur dari minuman fermentasi ini? | Minuman B terlalu panas di mulut | Minuman A dirasa menimbulkan sensasi panas di tenggorokan |
| BQ4 | Bagaimana aroma dari minuman fermentasi ini? | Aroma ragi minuman menyengat | Aroma minuman A lebih menyengat |
| BQ5 | Bagaimana preferensi anda terhadap suhu dari minuman fermentasi? | Dalam keadaan dingin | Menggunakan es batu |

