

PENGEMBANGAN PRODUK WEDANG UWUH LATTE READY TO DRINK DI P4S MENOREH HERBAL

Oleh :

Amira Nurulizza

Intisari

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi bahan baku wedang uwuh *latte* berdasarkan tingkat kesukaan konsumen dan melakukan analisis kelayakan finansial. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari hingga bulan Juni 2023 di P4S Menoreh Herbal di Desa Pule, Kecamatan Salaman, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara *purposive*, pengambilan sampel menggunakan *non probability sampling*. Teknik pengumpulan data menggunakan studi literatur, eksperimen, kuisioner, dan wawancara, kemudian dianalisis dengan menggunakan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan calon konsumen dan analisis deskriptif kuantitatif dengan analisis finansial. Hasil analisis data menunjukkan proses pembuatan wedang uwuh *latte* berupa persiapan alat dan bahan, perebusan bahan, pembuatan dua formulasi, penakaran dan pencampuran bahan, serta pengemasan wedang uwuh *latte*. Formulasi yang dipilih calon konsumen adalah formulasi satu pada kategori suka dengan persentase 79,6%, serta analisis kelayakan finansial BEP Produksi 1.892 botol, BEP Harga Rp 4.929, R/C Rasio sebesar 2,0 dan PP dalam waktu 2,94 bulan artinya produk wedang uwuh *latte* layak diusahakan.

Kata Kunci : Analisis Finansial, Wedang Uwuh Latte, Uji Organoleptik