

Tingkat Kesukaan Terhadap Minuman Sari Buah Salak Dengan Menambahkan Madu Kelengkeng

Kadek Dwi Arya Kariawan¹, Ni Wayan Pastini^{2*}

^{1,2,3}Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Bali
Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali 80361

kadekdwiaryakariawan@gmail.com¹, pastinistp26@gmail.com^{2*}

* Corresponding author

Received: March, 2023

Accepted: September, 2023

Published: December, 2023

Abstract

Salak fruit juice mixed with longan honey is a nonalcoholic drink made from zalacca juice and longan honey. The maker of this drink begins with squeezing and boiling the salak fruit which is then filtered and does not undergo a fermentation process. This drink can be drunk immediately because it is refreshing. This study aims to determine the level of panelist's preference for salak fruit juice by adding longan honey through a hedonic test. This study used a quantitative descriptive technique to determine the level of panelists' preference for salak fruit juice by adding longan honey. The results showed that the indicator of salak fruit juice drink by adding longan honey, color got 3.93 (likes), aroma got 4.0 (likes), sweetness got 4.06 (likes), acidity get a result of 3.46 (likes) and the overall average obtained was 3.86 which stated that the panelists (liked) the salak fruit juice drink by adding longan honey. It is hoped that the results of this study can be marketed because the results of the hedonic test show good results as a product that is marketable.

Keywords: salak fruit, longan honey, juice drink, liked

Abstrak

Minuman sari buah salak yang dicampur madu kelengkeng adalah minuman non alkohol yang berbahan dasar sari buah salak dan madu kelengkeng. pembuatnya minuman ini diawali dengan pemerasan dan perebusan buah salak yang kemudian disaring dan tidak mengalami proses fermentasi. Minuman ini bisa langsung diminum karena menyegarkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng melalui uji hedonik. Penelitian ini menggunakan teknik deskriptif kuantitatif untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada indikator minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng, dimana warna mendapatkan hasil 3,93 (suka), indikator aroma mendapatkan hasil 4,0 (suka), indikator sweetness mendapatkan hasil 4,06 (suka), indikator acidity mendapatkan hasil 3,46 (suka) dan rata - rata keseluruhan yang didapat adalah 3,86 yang menyatakan bahwa panelis (suka) terhadap minuman sari buah salak

dengan menambahkan madu kelengkeng. Diharapkan hasil penelitian ini dapat dipasarkan karena hasil uji hedonik menunjukkan hasil yang baik sebagai produk yang layak jual.

Kata kunci: minuman, sari buah salak, madu kelengkeng, uji hedonik

1. PENDAHULUAN

Minuman sari buah adalah suatu produk olahan dari buah-buahan yang kaya akan kandungan gizi dan dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit. Minuman ini biasanya dibuat hanya dengan menggunakan satu jenis buah atau dapat dibuat dengan menggunakan lebih dari dua jenis buah atau tambahan lainnya yang dapat disukai oleh konsumen. Sari buah adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan yang populer dikonsumsi oleh manusia sebagai minuman. Sari buah merupakan hasil pengepresan, penghancuran atau ekstraksi buah segar yang telah masak melalui proses penyaringan. Buah yang dijadikan sari buah, dimana buah harus dalam keadaan matang dan mempunyai cita rasa yang menyegarkan dan banyak mengandung asam. Sari buah diperoleh dari pemerasan buah, salah satunya disaring atau tanpa disaring dan tidak mengalami fermentasi. Cairan tersebut akan terlihat keruh atau bening tergantung pada jenis buah yang digunakan dan mungkin mengandung minyak atau pigmen *karotenoid* yang berasal dari buah. Salah satu buah yang baik digunakan dan memiliki kualitas sari buah yang kaya akan manfaat adalah buah salak (Mochammad Ridwan, 2018).

Salak merupakan tanaman keluarga palem-paleman. Buah ini adalah buah asli dari Indonesia dan Malaysia. Buah ini berasa manis dan kadang asam dengan tekstur menyerupai apel, bervariasi dari sangat kering sampai basah. Buah ini mempunyai manfaat sebagai penyembuh bagi yang sering buang air besar, penyembuh sakit pada pencernaan lambung, dan mengandung betakaroten sehingga baik untuk kesehatan mata. Buah ini panen sepanjang tahun, pada saat tertentu panen hanya sedikit sehingga harganya mahal, sementara pada saat panen raya harganya jatuh. Pembuatan minuman sari buah salak dapat menjadi alternatif pengolahan bagi salak saat harga murah. Minuman sari buah salak ini juga dapat dikombinasikan dengan madu karena sama-sama memiliki rasa yang manis dan memiliki berbagai macam manfaat (Ichda Chayati & Isnati Miladiyah, 2013).

Madu dikenal sebagai sumber energi instan karena kandungan glukosa dan fruktosa yang terdapat di dalamnya. Jika minuman energi mengandung madu, maka akan menghasilkan energi instan yang sangat bermanfaat. Salah satu madu yang memiliki khasiat yang bagus adalah madu kelengkeng. Jenis madu ini punya ciri rasa manis yang khas dan lebih gurih dibanding macam madu lainnya. Madu dengan rasa enak ini punya banyak khasiat bagi kesehatan, yaitu asam amino, zinc, zat besi, kalium, serta beragam vitamin seperti vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, dan vitamin B3 (Ichda Chayati & Isnati Miladiyah, 2013).

Minuman fungsional merupakan minuman yang mengandung satu atau lebih bahan aktif yang memiliki keuntungan fisiologis dan biokimiawi, serta seluler dan telah teruji efek fungsional sehatnya. Minuman fungsional dapat dikonsumsi setiap hari dalam jumlah tertentu dan memberi efek sehat yang optimal (Tejasari, dkk, 2018). Minuman sari buah salak yang dicampur madu kelengkeng ini termasuk kedalam golongan minuman fungsional karena berbahan dasar sari buah yang baik untuk kesehatan.

Gaya hidup masyarakat sekarang yang cenderung memburuk akibat mengonsumsi makanan dan minuman yang tidak sehat perlahan-lahan mulai berubah akibat berbagai macam penyakit datang karena gaya hidup mereka yang kurang sehat (Putu Suiroaka, 2012). Hal itu menyebabkan masyarakat mulai mencari makanan dan minuman yang sehat dan alami untuk memulai gaya hidup sehat. Hal ini mendorong perkembangan minuman sehat secara cepat yang salah satunya minuman sari buah.

Dari latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka minuman sari buah salak di campur dengan madu kelengkeng memiliki banyak vitamin dan dipercaya bisa mencegah berbagai macam penyakit, serta memiliki banyak manfaat bagi tubuh seperti bisa menyembuhkan masalah buang air besar dan dapat menghasilkan energi instan. Dengan banyak khasiat dan manfaat yang dimiliki minuman sari buah salak di campur madu kelengkeng, Maka dari itu penulis memutuskan untuk mengembangkan produk minuman fungsional ini yang akan dijual kepada masyarakat sebagai olahan minuman sehat yang diharapkan dapat mengubah gaya hidup masyarakat yang kurang sehat. Sebelum produk minuman ini dijual kepada masyarakat, penulis akan melakukan uji terlebih dahulu untuk mengetahui apakah minuman sari buah salak dicampur madu kelengkeng ini disukai atau tidak. Untuk mengetahui hasil dari minuman ini disukai atau tidak, maka langkah yang paling tepat adalah dengan cara meminta penilaian para ahli untuk menilai hasil dari minuman ini melalui tingkat kesukaan dari segi warna, aroma dan rasa. Metode yang tepat untuk melakukan penelitian ini adalah dengan melakukan uji organoleptik.

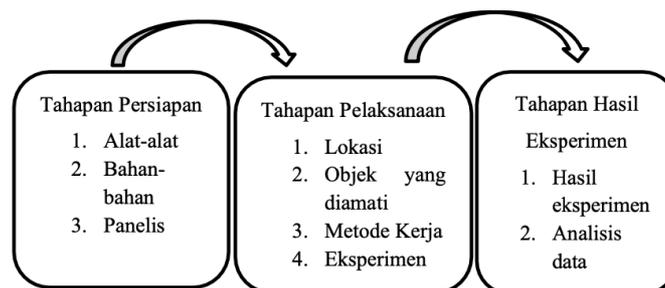
2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan menggunakan teknik uji hedonik. Menurut Ningrum (2017, p.120) mengungkapkan Teknik Uji Hedonik adalah teknik yang dirancang untuk mengukur tingkat keinginan pada suatu produk. Skala kategori mulai dari yang sangat berbeda dengan jumlah kategori yang beragam. Panelis menunjukkan tingkat kecintaan mereka terhadap masing- masing sampel dengan memilih kategori yang sesuai. Pengambilan data melalui dokumentasi dan Uji Organoleptik, Adapun dokumentasi dilakukan dengan melakukan pengambilan gambar dari proses persiapan bahan, persiapan alat, *recipe* minuman, proses pembuatan, dan hasil dari uji organoleptik tingkat kesukaan panelis terhadap minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng. Selanjutnya uji organoleptik dilakukan dengan membuat minuman yang akan digunakan untuk uji organoleptik, lalu meminta panelis sebanyak 15 orang untuk menilai karakteristik minuman dengan memberikan formulir penilaian yang berisi indikator dalam menilai tingkat kesukaan minuman berupa warna, aroma, dan rasa.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Dalam deskripsi data terlebih dahulu akan dijelaskan prosedur kerja yang meliputi persiapan, pelaksanaan dan hasil eksperimen yang terdapat pada Gambar 1.



Gambar 1. Prosedur Kerja
[Sumber: Peneliti, 2022]

3.1.1 Tahap Persiapan

Persiapan Alat

Dalam proses pembuatan minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng diperlukan alat-alat yang memadai untuk melakukan penelitian ini. Berikut peralatan yang digunakan antara lain dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 1: Peralatan Yang Digunakan Dalam Membuat Minuman Sari Buah Salak dengan menambahkan Madu Kelengkeng
[Sumber: Peneliti, 2022]

No	Nama Peralatan	Jumlah	Gambar	Keterangan
1	<i>Jigger</i>	1 pcs		Digunakan untuk menakar seberapa banyak sari buah, yang diperlukan
2	<i>Long bar spoon</i>	1 pcs		Digunakan untuk mengaduk pada saat proses mencampur minuman
3	<i>Bottle</i>	5 pcs		Digunakan sebagai tempat penyimpanan atau wadah sari buah salak, air dan madu yang sudah disiapkan
4	<i>Shooter glass</i>	15 pcs		Digunakan untuk menyajikan minuman sari buah salak yang diujikan kepada panelis

Pada table di atas yaitu peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan Minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng yaitu: *jigger, long bar spoon, bottle, shooter glass*.

Persiapan Bahan

Dalam proses minuman sari buah salak dengan menambahkan madun kelengkeng. Gambar bahan – bahan yang digunakan dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 2: Bahan Yang Digunakan Dalam Proses Pembuatan Minuman Sari Buah Salak dengan menambahkan Madu Kelengkeng
[Sumber: Peneliti, 2022]

No	Nama Bahan	Jumlah	Gambar	Keterangan
1	Sari Buah Salak	750 ml		Bahan dasar pembuatan minuman sari buahsalak dengan menambahkan madu kelengkeng
2	Madu Klengkeng	150 gr		Madu yang digunakan sebagai campuran minuman sari buah salak
3	Air Dingin	500 ml		Sebagai penetralisir rasa manis minuman sari buah salak dicampur madu kelengkeng

Pada table di atas bahan utama yang digunakan dalam proses pembuatan minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng yaitu: sari buah salak, madu kelengkeng, dan air dingin.

Penentuan Panelis

Pengujian ini dilakukan oleh 15 orang panelis yang terdiri dari panelis agak terlatih sebanyak 12 orang dan panelis terlatih sebanyak 3 orang diantaranya 1 orang bartender laki - laki dari industry dan 2 dosen laki - laki Politeknik Pariwisata Bali, dan sisanya 8 mahasiswa laki-laki dan 4 mahasiswa perempuan dari Prodi Manajemen Tata Hidangan sebagai penggemar atau penikmat minuman.

Tabel 3: Daftar Panelis Untuk Uji Hedonik
[Sumber: Peneliti, 2022]

No	Panelis	Pekerjaan	Jenis Kelamin
1	P1	Mahasiswa Poltekpar	Perempuan

2	P2	Mahasiswa Poltekpar	Laki-laki
3	P3	Mahasiswa Poltekpar	Laki-laki
4	P4	Mahasiswa Poltekpar	Perempuan
5	P5	Mahasiswa Poltekpar	Perempuan
6	P6	Mahasiswa Poltekpar	Laki-laki
7	P7	Mahasiswa Poltekpar	Laki-laki
8	P8	Mahasiswa Poltekpar	Laki-laki
9	P9	Mahasiswa Poltekpar	Laki-laki
10	P10	Mahasiswa Poltekpar	Perempuan
11	P11	Mahasiswa Poltekpar	Laki-Laki
12	P12	Bartender	Laki-Laki
13	P13	Mahasiswa Poltekpar	Laki-Laki
14	P14	Dosen MTH Poltekpar	Laki-laki

3.1.2 Tahap Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan penelitian ini meliputi lokasi penelitian, objek yang diamati, metode kerja, dan tahapan eksperimen.

Lokasi Penelitian

Pelaksanaan pengujian minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng ini dilakukan di Restoran Saraswati yang berada di kampus Politeknik Pariwisata Bali.

Objek Yang Diminati

Pengamatan dilakukan secara uji Hedonik yang dilakukan dengan uji kesukaan terhadap warna, aroma, *sweetness*, *acidity* yang dihasilkan minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng.

Metode Kerja

Untuk mendapatkan hasil yang konsisten, penelitian dilakukan sebanyak 1 kali pada waktu yang bersamaan.

1. Membagikan formulir uji hedonik kepada 15 orang panelis.
2. Menurut Sunaeni, dkk (2021:21) Panel terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik. Pengisian formulir tersebut menggunakan uji kesukaan. Menurut Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang (2013:18) uji kesukaan adalah uji hedonik. Panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Disamping panelis mengemukakan tanggapan suka atau sebaliknya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaannya dengan rentan skala hedonik: amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, amat sangat tidak suka.
3. Pada kesempatan ini formulir yang digunakan adalah formulir uji
4. 44kesukaan dimana setiap jawaban formulir memiliki bobot atau skor nilai dengan skala likert yaitu jawaban sangat suka nilainya adalah 5, jawaban suka nilainya adalah 4, jawaban agak suka nilainya adalah 3, jawaban tidak suka nilainya adalah 2, jawaban sangat tidak suka nilai adalah 1 Sehingga dengan formulir ini dapat menentukan kesukaan dari panelis yang telah ditentukan sebelumnya.
5. Mengumpulkan formulir uji hedonik, data formulir yang telah diisi oleh panelis dan kemudian dikumpulkan, diantaranya adalah formulir uji kesukaan.

6. Penyusunan hasil formulir uji hedonik, yang sudah terkumpul kemudian jawaban tersebut dimasukkan ke dalam sebuah table sehingga memudahkan untuk menjadi nilai mean.

Tahap Eksperimen

Proses dalam pembuatan minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng:

1. Check perlengkapan alat dan bahan yang dibutuhkan.
2. Masukkan 1 tsp madu kelengkeng ke *shooter glass*.
3. Tuangkan 1,5 oz sari buah salak dari bottle ke *shooter glass*.
4. Tuangkan 1,5 oz air dingin dari *bottle* ke *shooter glass*.
5. Lalu Aduk menggunakan *long bar spoon*.
6. Setelah itu minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng siap di hidangkan.

3.1.3 Tahap Hasil Eksperimen

Penelitian yang dilakukan minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng akan dilihat hasil akhirnya untuk mencari kesukaan terhadap warna, aroma, *sweetness*, *acidity*. Berikut ini minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 2: Hasil Eksperimen Minuman Sari Buah Salak dengan menambahkan Madu Kelengkeng
[Sumber: Peneliti, 2022]

3.2 Pembahasan

3.2.1 Uji Organoleptik

Uji organoleptik yang akan digunakan dalam penelitian ini menggunakan pertolongan panca indra manusia yaitu indra penglihatan, penciuman dan perasa. Berikut ini hasil rekapitulasi kuesioner yang terkumpul pada saat uji organoleptik, dapat dilihat pada table dibawah ini:

Tabel 4: Hasil Uji Hedonik Minuman Sari Buah Salak Dengan Menambahkan Madu Kelengkeng
[Sumber: Peneliti, 2022]

No Panelis	Indikator Minuman Sari Buah Salak Dengan Menambahkan Madu Kelengkeng			
	Warna	Aroma	Sweetness	Acidity
1	4	5	4	3
2	4	5	3	3

3	4	4	5	4
4	4	4	3	2
5	3	4	5	4
6	4	5	3	4
7	4	3	5	4
8	3	4	4	4
9	4	3	4	3
10	4	4	5	3
11	4	4	4	4
12	4	4	4	3
13	5	3	4	4
14	4	4	4	4
15	4	4	4	3
Total	59	60	61	52

Berdasarkan pada tabel di atas dapat dilihat secara keseluruhan hasil tabulasi sementara penilaian panelis terhadap minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng dengan 4 indikator penilaian bahwa panelis memberikan nilai tertinggi pada indikator warna 1 (sangat suka), pada indikator aroma 3 (sangat suka), pada indikator *sweetness* 4 (sangat suka), dan pada indikator *acidity* 8 (suka). Sedangkan untuk nilai terendah pada indikator warna 2 (cukup suka), pada indikator aroma 3 (cukup suka), pada indikator *sweetness* 3 (cukup suka), pada indikator *acidity* 1 (tidak suka). Penilaian tingkat kesukaan dilakukan dengan 5 kategori yang dicantumkan didalam formulir tersebut yaitu:

Tabel 5: Skala Hedonik
[Sumber: Peneliti, 2022]

Skala Hedonik	Skala Numerik
Sangat Tidak Suka	1
Tidak Suka	2
Agak Suka	3
Suka	4
Sangat Suka	5

Setelah kuesioner dikumpulkan, maka dilakukan analisis data dan merekapitulasi hasil formulir dengan tujuan mengetahui penilaian panelis terhadap minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng yang dilaksanakan di Restoran Saraswati.

3.2.1 Hasil Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kuantitatif dengan bertujuan untuk menghitung hasil dari tingkat kesukaan panelis terhadap minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng sehingga pada akhirnya dapat ditarik kesimpulan dengan memberikan alasan yang logis. Adapun langkah kerja yang digunakan dalam menganalisa data tersebut adalah sebagai berikut:

1. Mencari nilai mean untuk menganalisa frekuensi munculnya segala kejadian yang di dasarkan pada skala penelitian rumus yang digunakan adalah:

$$Me = \frac{\sum X_i}{n}$$

Gambar 3: Rumus Mean
[Sumber: Sugiyono, 2017]

Keterangan:

Me = Mean (rata-rata)

Σ = Sigma (jumlah)

Xi = Nilai x ke i sampai ke n

N = Jumlah responden

2. Untuk mendapatkan data kuantitatif melalui kuesioner, nilai setiap pernyataan dihitung dengan mengalihkan semua frekuensi data dengan berat, hasil perkalian dibagi dengan jumlah responden yang telah mengisi kuesioner sepenuhnya. Perhitungan dilakukan mengklasifikasikan nilai yang telah diklarifikasikan sebagai berikut:

- a. Jumlah klasifikasi (K)-5 kelas
- b. Range (R)-nilai tertinggi-nilai terendah
- c. Panjang kelas interval dihitung dengan rumus:
 $Ci = R : K = 4:5 = 0,80$

Keterangan:

R = Range

K = Jumlah klarifikasi Ci = Jarak interval kelas

Dari hasil perhitungan tersebut, didapatkan interval kelas sebagai berikut:

- a. 1,0 s/d < 1,8 = Sangat Tidak Suka
- b. 1,8 s/d < 2,6 = Tidak Suka
- c. 2,6 s/d < 3,4 = Agak Suka
- d. 3,4 s/d < 4,2 = Suka
- e. 4,2 s/d 5,0 = Sangat Suka

Contoh dari perhitungan tersebut adalah $61 : 15 = 4,06$ jadi nilai rata-rata yang didapatkan sebesar 4,06 yang berada pada kategori suka. Pengisian kuisisioner dilakukan oleh para panelis di Restoran Saraswati pada pukul 13.00 siang sampai selesai. Kuisisioner dikembalikan dalam keadaan yang sudah terisi keseluruhannya sesuai dengan petunjuk pengisian kuisisioner, sehingga semua kuisisioner dapat dianalisa. Kuisisioner yang telah terkumpul beserta jawaban tersebut dimasukan ke sebuah tabel untuk ditabulasi. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap minuman Sari Buah Salak dengan menambahkan Madu Kelengkeng di Restoran Saraswati, maka akan dipaparkan analisis data formulir yang disebarakan kepada panelis di Restoran Saraswati. Dengan diperolehnya hasil tabulasi dari minuman Sari Buah Salak dengan menambahkan Madu Kelengkeng, maka berikut ini nilai rata-rata yang didapatkan sebagai berikut pada tabel dibawah ini.

Tabel 6: Nilai Rata – Rata Uji Hedonik Minuman Sari Buah Salak Dengan Menambahkan Madu Kelengkeng
[Sumber: Peneliti, 2022]

No Panelis	Indikator Minuman Sari Buah Salak Dengan Menambahkan Madu Kelengkeng	Nilai Rata – Rata
------------	--	-------------------

	Warna	Aroma	Sweetness	Acidity	Tingkat
1	4	5	4	3	4
2	4	5	3	3	3,75
3	4	4	5	4	4,25
4	4	4	3	2	3,25
5	3	4	5	4	4
6	4	5	3	4	4
7	4	3	5	4	4
8	3	4	4	4	3,75
9	4	3	4	3	3,5
10	4	4	5	3	4
11	4	4	4	4	4
12	4	4	4	3	3,75
13	5	3	4	4	4
14	4	4	4	4	4
15	4	4	4	3	3,75
Total Jumlah	59/15	60/15	61/15	52/15	58/15
Total Rata - Rata	3,93	4,0	4,06	3,46	3,86
Kategori	Suka	Suka	Suka	Suka	Suka

Nilai Keseluruhan (19,31 : 5) = 3,86 (Suka)

Berdasarkan nilai rata-rata pada tabel diatas, setelah formulir dikumpulkan dapat dilihat bahwa keempat indikator warna, aroma, *sweetness*, *acidity* memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu kategori (Suka). Dari 5 indikator tersebut semuanya dinyatakan kedalam kategori suka karena dari kelima indikator tersebut mendapatkan rata rata nilai 3,78. Dibawah ini merupakan penjelasan dari 4 indikator tersebut.

Pada indikator warna mendapatkan hasil 3,93 (suka). Hal ini menerangkan bahwa panelis suka dengan warna yang dihasilkan dari minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng. Karena warna dari minuman tersebut berwarna cream dan membuat para panelis ingin mencobanya.

Pada indikator aroma mendapatkan hasil 4,0 (suka). Hal ini menunjukkan bahwa panelis suka dengan aroma yang dihasilkan dari minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng dikarenakan aromanya yang khas dengan perpaduan aroma sari buah salak dan madu kelengkeng sehingga disukai oleh sebagian besar panelis.

Pada indikator *sweetness* mendapatkan hasil 4,06 (suka). Hal ini menerangkan bahwa para panelis suka dengan rasa manis yang dihasilkan dari minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng tetapi rasa manisnya juga membuat sebagian besar panelis merasakan rasa manis yang berlebihan.

Pada indikator *acidity* mendapatkan hasil 3,46 (suka). Hal ini menerangkan bahwa panelis suka dengan rasa asam yang dihasilkan dari minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng, tetapi dikarenakan rasa manis yang terlalu berlebihan menyebabkan rasa asam dari sari buah salak ini tidak terlalu dominan.

Secara Keseluruhan uji kesukaan terhadap minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng mendapatkan nilai 3,86 (suka). Dari hasil ini maka dapat dinyatakan bahwa dari 15 panelis menyukai minuman sari buah salak dengan

menambahkan madu kelengkeng tersebut karena memiliki warna, aroma, *sweetness*, *acidity* yang tidak kalah dengan minuman-minuman alkohol, dan minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng ini bisa diproduksi dan dijual kepada masyarakat karena sudah melalui uji tingkat kesukaan yang disukai oleh para panelis dan dapat dijadikan sebagai minuman fungsional untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit karena memiliki banyak manfaat. Tetapi ada sedikit masukan dari beberapa panelis yaitu minuman ini bisa dijadikan sebagai hidangan minuman pembuka (*welcome drink*) karena memiliki rasa yang dominan manis.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan, maka dapat disimpulkan: bahwa pada indikator minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng, warna mendapatkan hasil 3,93 (suka), indikator aroma mendapatkan hasil 4,0 (suka), indikator *sweetness* mendapatkan hasil 4,06 (suka), indikator *acidity* mendapatkan hasil 3,46 (suka) dan rata - rata keseluruhan yang didapat adalah 3,86 yang menyatakan bahwa panelis (suka) terhadap minuman sari buah salak dengan menambahkan madu kelengkeng. Diharapkan hasil penelitian ini dapat dipasarkan karena hasil uji hedonik menunjukkan hasil yang baik sebagai produk yang layak jual

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., & Waysima. (2010). Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. Semarang: Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah.
- Chayati, Ichida., & Miladiyah, I. (2013). Pengembangan Minuman Sari Buah Salak Dengan Madu Kelengkeng Sebagai *Energy Drink* Dan *Sport Drink* Alami. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hamidi, F. (2016). Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasahipsida*). *Jom Faperta UR* Vol. 3 (No. 2).
- Hardani. Et al. (2020). Metode Penelitian Kuantitatif & Kualitatif. Yogyakarta: Pustaka Ilmu Group.
- Iswara, F. P., Rubiyanto, D., & Julianto, T. S. (2014). Analisis Senyawa Berbahaya Dalam Parfum Dengan Kromatografi Gas – Spektrometri Massa Berdasarkan Material Safety Data Sheet (Msds). *Indonesian Journal of Chemical Research*, 1(2), 18-27.
- Junaidi, Harimawan. (2019). Strategi Kebut Skripsi Dalam 21 Hari. Yogyakarta: Araska.
- Lisdiana Fachruddin. (2002). TTG Membuat Aneka Sari Buah. Yogyakarta: Kanisius
- Nasiru, N. (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ristiana, L. (2014). Tingkat Kesukaan Konsumen (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Sugiyono. (2005). Metode Penelitian Bisnis, Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D). Penerbit CV. Alfabeta: Bandung.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kualitatif: Untuk Penelitian yang bersifat: eksploratif, enterpretif, interaktif, dan konstruktif. Bandung: Alfabeta.
- Sunaeni, Ismail, Z., Brillianita, A. (2021). Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna. Pekalongan: PT. Nasya Expanding Management.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.

Suiroka, I Putu. (2012). 9 Penyakit Degeneratif Dari Perspektif Preventif (Menenal, Mencegah Dan Mengurangi Faktor Resiko 9 Penyakit Degeneratif). Denpasar: Poltekkes Denpasar.

Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). Pengujian Organoleptik, Semarang.