
Tingkat Kesukaan terhadap Minuman Loloh Don Piduh Melalui Uji Organoleptik

Putu Mira Astuti Pranadewi

Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Dharmawangsa, Kmapial, Nusa Dua, Telp.(0361) 773537-38

mirastutipranadewi@gmail.com

Received: Mei, 2021

Accepted: Mei, 2021

Published: June, 2021

Abstract

The herbal drink loloh don piduh is one of the traditional Balinese drinks that can be enjoyed by all ages and groups. Loloh don piduh itself is made from processed don piduh or with the Latin name (Centella Asiatica). With tons of benefits and a sweet, refreshing taste, loloh don piduh has great potential in the market. The large potential to be developed, its necessary to carry out the organoleptic test to assess the level of the preference of the panellist. Therefore this research was conducted to determine the level of consumer preference for the herbal drink loloh don piduh through an organoleptic test which was attended by 15 panelists, using questioner with 7 hedonic scales and 5 indicators namely color, aroma, sweetness, acidity, and bitterness. The results of the organoleptic test identified that all the panellist rated like of colour, aroma, acidity, and bitterness indicators. And the panellist rated very like of the sweetness indicator of loloh don piduh. The final results of this research that the loloh don piduh herbal drink can be accepted by consumers, connoisseurs and industry players. And this drink deserves to be introduced to the wider community in Bali and foreign tourists

Keywords: traditional drink, loloh don piduh, herbal drink

Abstrak

Minuman herbal loloh don piduh merupakan salah satu minuman tradisional khas Bali yang dapat dinikmati oleh semua usia dan kalangan. Loloh don piduh sendiri dibuat dari olahan don piduh atau dengan nama latin (centella asiatica). Dengan banyak manfaat dan rasanya yang manis menyegarkan, minuman herbal loloh don piduh ini memiliki potensi yang besar di pasaran. Besarnya potensi minuman ini untuk dikembangkan, maka perlu dilakukannya penelitian untuk menilai tingkat kesukaan panelis pada kualitas minuman loloh don piduh. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap minuman herbal loloh don piduh melalui uji organoleptik yang dihadiri oleh 15 panelis dengan kuesioner berskala 7 hedonik dan 5 indikator penilaian minuman herbal loloh don piduh ini yaitu warna, aroma, sweetness, acidity, dan bitterness. Hasil yang diperoleh melalui uji organoleptic ini adalah panelis menilai suka pada indikator warna, aroma, acidity dan bitterness. Dan panelis menilai sangat suka pada indikator sweetness. Secara keseluruhan, hasil pengujian ini menunjukkan bahwa minuman herbal loloh don piduh dapat diterima oleh para konsumen, penikmat dan pelaku industri, minuman herbal loloh don piduh

sangat layak untuk lebih diperkenalkan kepada masyarakat luas di Bali maupun wisatawan asing.

Kata kunci: *minuman tradisional, loloh don piduh, minuman herbal*

1. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak jenis minuman tradisional baik yang non alkohol maupun yang beralkohol. Minuman jenis non alkohol biasa disebut juga dengan minuman herbal karena selain untuk menghilangkan dahaga, minuman ini juga memiliki khasiat tertentu bagi kesehatan. Minuman tradisional non alkohol digemari karena adanya kecenderungan masyarakat dalam memelihara kesehatan tubuh dengan memanfaatkan bahan alami yang aman digunakan dan mudah didapat. Biasanya, minuman ini dibuat dari bahan-bahan alami seperti akar-akaran, batang tanaman, bunga, buah, maupun daun-daunan. Minuman tradisional non alkohol identik dengan aroma rempah yang khas dan juga rasanya yang pahit. Namun kini minuman tradisional non alkohol ini juga dapat diinovasikan dengan penambahan pemanis alami seperti madu atau gula. Bagi sebagian besar masyarakat di Indonesia minuman tradisional ini dapat disebut juga dengan sebutan jamu. Kata jamu berasal dari dua kata, yaitu Djampi dan Oesodo yang memiliki makna obat, doa, dan juga aji-ajian atau mantra (Soniasanny, 2019).

Jamu telah dinikmati manfaatnya oleh masyarakat Indonesia selama ratusan tahun. Jamu tersebut memegang peranan penting bagi negara yang masyarakatnya belum mengenal ramuan obat secara medis. Hingga saat ini jamu juga menjadi salah satu pilihan masyarakat sebagai ramuan obat tradisional yang masih sangat banyak diminati oleh kalangan masyarakat sebagai obat alternative selain obat medis. Jamu di Bali dikenal dengan sebutan loloh. Loloh memiliki sedikit perbedaan dan keunikan dari segi rasa maupun penyajian dibandingkan dengan jamu. Loloh memiliki varian rasa seperti manis, asam, dan asin yang bercampur menjadi satu dan menciptakan rasa yang unik dan khas. Pada umumnya loloh disajikan dalam keadaan dingin. Berbeda dengan jamu yang pada umumnya memiliki rasa pahit dan tidak terkesan sebagai minuman penghilang dahaga. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan loloh sangat beragam, biasanya bahan dasar loloh adalah tumbuhan herbal seperti daun pegagan (don piduh), daun kedondong (cemcem), daun kayu manis dan sebagainya.

Pembuatan minuman herbal loloh pada umumnya dengan cara menggiling semua bahan seperlunya, kemudian diremas-remas dan akhirnya diperas serta disaring. Loloh don piduh adalah salah satu minuman tradisional khas Bali yang kaya manfaat dan memiliki rasa yang manis dan memberikan kesan menyegarkan. Bahan dasar utama loloh don piduh ini adalah daun pegagan (don piduh) dengan menambahkan bahan tambahan seperti jeruk nipis dan madu (Sari et al, 2017). Adanya penambahan bahan seperti jeruk nipis dan juga madu pada minuman loloh don piduh mengakibatkan aktivitas antioksidan menjadi tinggi. Pegagan mengandung anti oksidan yang sangat tinggi berupa glikosida. Kandungan zat yang ada pada loloh don piduh tersebut memiliki banyak manfaat seperti melancarkan pencernaan, menyembuhkan luka kulit, mengurangi stress, sebagai anti kanker dan lain sebagainya. Minuman tradisional loloh don piduh saat ini belum banyak ditemukan di pasaran. Minuman ini hanya diproduksi untuk konsumsi pribadi dan tidak diperjualbelikan.

Mengingat banyaknya manfaat dari loloh don piduh menjadi salah satu alasan untuk meneliti tingkat kesukaan terhadap minuman loloh don piduh melalui uji organoleptik (uji hedonic). Melalui uji organoleptik (uji hedonic) ini dapat diketahui penilaian panelis dalam tahap awal untuk menilai kesukaan terhadap beberapa indikator produk. Dengan menggunakan panelis yang memiliki kepekaan yang cukup terlatih diharapkan untuk dapat memberikan masukan terhadap kualitas produk yang perlu diperbaiki sebelum dipasarkan. Uji Organoleptik (uji hedonic) dalam penelitian ini menggunakan beberapa indikator yaitu warna, aroma, *sweetness*, *acidity*, dan *bitterness*. Penilaian responden terhadap indikator tersebut akan digunakan sebagai acuan pengembangan produk sebelum dikembangkan menjadi produk yang

di pasarkan untuk umum. Dalam penelitian sebelumnya Putra (2019) meneliti mengenai pengaruh lama perebusan terhadap karakteristik loloh don piduh melalui uji organoleptik mendapatkan hasil bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan antara waktu perebusan dengan karakteristik don piduh terhadap warna dan rasa. Namun lama perebusan memiliki pengaruh yang cukup signifikan terhadap tingkat antioksidan dan tingkat vitamin C. Loloh don piduh memiliki karakter yang maksimal ketika direbus dalam jangka waktu 25 menit, dimana level antioksidannya berada pada level 90,82 %, vitamin C pada level 0,11% dan rasa, aroma dan warna yang lebih dipilih oleh panelis.

2. METODE PENELITIAN


Obyek penelitian ini adalah tingkat kesukaan terhadap minuman loloh don piduh melalui uji organoleptik dengan menggunakan 5 indikator yaitu warna, aroma, *sweetness* dan *bitterness* (Nasiru, 2014:9). Tehnik pengumpulan data dengan menggunakan uji organoleptik jenis uji hedonik melibatkan 15 panelis terlatih dimana setiap panelis diberikan bahan eksperimen untuk diuji dan diteliti dan form untuk menuliskan hasil tes uji hedonik yang dilakukan secara mandiri dengan arahan dari peneliti. Dalam uji hedonik panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan) dengan menggunakan tingkat kesukaan yang disebut skala hedonik. Skala hedonik dapat direntangkan menurut rentangan skala yang dikehendaki (Agusman, 2013:18). Dalam penelitian ini menggunakan 6 skala hedonik yang dimulai dari nilai 0 (terendah) sampai 5 (tertinggi).







3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Dalam penelitian ini dilakukan dengan melibatkan 15 panelis yang telah terlatih dimana panelis ini memiliki kepekaan yang cukup baik. Dalam penelitian ini, 10 panelis berasal dari kalangan *bartender*, 3 tenaga pendidik (dosen) dan 2 orang mahasiswa. Semua panelis memiliki kepekaan yang baik dan sudah sangat familiar dengan bidang minuman baik alkohol maupun non alkohol. Sebelum dimulai dilakukannya uji organoleptik (uji hedonik) dilakukan persiapan alat dan bahan yang akan digunakan untuk melakukan uji organoleptik (uji hedonik). Adapun bahan yang digunakan adalah don piduh (untuk dibuatkan loloh) dan air mineral. Sedangkan alat yang dibutuhkan adalah gelas saji untuk tempat loloh piduh, pisau untuk memotong bahan, *cutting board*, kompor dan panci untuk proses perebusan loloh dan *tray* untuk alas penyajian. Uji organoleptik (uji hedonik) ini dilakukan di Restoran Saraswati Politeknik Pariwisata Bali. Objek yang akan diamati oleh panelis adalah untuk indikator warna, aroma, *sweetness*, *acidity* dan *bitterness* dari minuman loloh don piduh. Berikut ini adalah Tabel 1 mengenai alat dan bahan serta produk loloh don piduh yang digunakan dalam penelitian ini.

Tabel 1: Alat dan Bahan Uji Organoleptik Loloh don Piduh
[Sumber : Uji Organoleptik, 2020]

NO	Alat dan Bahan	Keterangan
1		Don Piduh bahan utama pembuatan loloh don piduh

2		Jeruk nipis dan madu untuk bahan pelengkap dalam pembuatan loloh
3		Air mineral bahan utama dalam merebus don piduh.
4		Gelas saji loloh don piduh.
5		Pisau.
6		<i>Cutting board.</i>
7		<i>Tray alat penyaji.</i>

Proses pembuatan loloh don piduh tersebut cukup sederhana, pertama cuci bersih don piduh lengkap dengan batang dan akarnya kemudian direbus dengan api yang sedang. Kemudian cairan didinginkan lalu saring air rebusan don piduh tersebut. Setelah dingin, bisa ditambahkan madu atau jeruk nipis untuk memperkaya rasa, namun dalam penelitian ini penambah rasa seperti madu dan jeruk nipis ditambahkan dalam jumlah sedikit hanya untuk memperkuat rasa dari loloh don piduh.

3.2 Pembahasan

Penelitian ini diawali dengan mempersiapkan bahan yang akan menjadi objek penelitian. Loloh don piduh yang disajikan untuk panelis disediakan dengan porsi dan presentasi yang sama. Berikut ini adalah Gambar 1 loloh don piduh yang digunakan dalam penelitian ini.



Gambar 1 : Loloh Don Piduh
[Sumber : Uji Organoleptik, 2020

Kuesioner dibuat dengan menampilkan 5 indikator yaitu rasa, aroma, *sweetness*, *acidity* dan *bitterness*. Kuesioner yang disebarakan kepada 15 panelis menggunakan skala likert untuk memberikan bobot terhadap jawaban panelis. Dimana untuk jawaban amat sangat suka nilainya 6, sangat suka nilainya 5, suka nilainya 4, agak suka nilainya 3, agak tidak suka nilainya 2, tidak suka nilainya 1 dan amat tidak suka nilainya 0. Kuesioner yang telah diisi oleh panelis, ditabulasikan kedalam bentuk excel untuk memudahkan dalam mencari nilai rata-rata. Berikut ini adalah Tabel 2 tabulasi data uji organoleptik minuman loloh don piduh

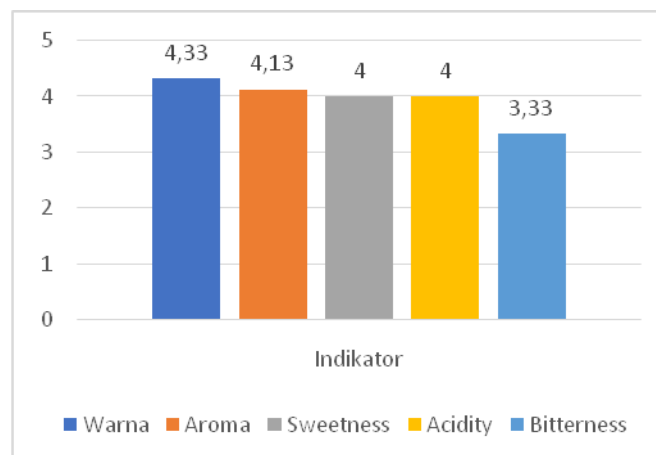
Tabel 2 : Tabulasi Data Uji Organoleptik Minuman Loloh don Piduh
[Sumber : Uji Organoleptik, 2020]

No Panelis	Loloh Don Piduh				
	Warna	Aroma	Sweetness	Acidity	Bitterness
1.	5	4	3	4	4
2.	4	5	3	5	4
3.	4	4	4	5	3
4.	5	4	4	4	4
5.	5	6	4	4	3
6.	4	6	5	4	3
7.	4	5	4	2	2
8.	4	3	5	3	4
9.	4	5	3	5	5
10.	4	4	3	5	3
11.	5	5	3	3	3
12.	4	4	5	5	3
13.	4	3	4	4	3
14.	4	2	5	4	3
15.	5	2	5	3	3
Total Jumlah	65	62	60	60	50
Mean	4,33	4,13	4,00	4,00	3,33

Dari Tabel 2 diatas dapat dapat diketahui nilai mean untuk masing-masing indikator. Nilai mean tersebut dimasukkan kedalam *interval class* dengan perhitungan sebagai berikut : a) Jumlah klasifikasi (K), b) *Range* (R) = nilai tertinggi - nilai terendah, c) Panjang kelas interval dihitung dengan rumus $Ci = \frac{R}{K}(1)$ dimana didapatkan range interval class adalah $\frac{6}{7} = 0,85$. Dari hasil perhitungan tersebut, didapatkan interval kelas sebagai berikut :

- | | |
|--------------------|--------------------|
| a) 0 s/d < 0,85 | = Amat Tidak Suka |
| b) 0,85 s/d < 1,70 | = Tidak suka |
| c) 1,70 s/d < 2,55 | = Agak Tidak Suka |
| d) 2,55 s/d < 3,40 | = Agak Suka |
| e) 3,40 s/d < 4,25 | = Suka |
| f) 4,25 s/d < 5,10 | = Sangat Suka |
| g) 5,10 s/d ≤ 5,95 | = Amat Sangat Suka |

Nilai rata-rata dari masing-masing indikator dimasukkan kedalam interval kelas dengan interpretasi sebagai berikut ini. Untuk indikator warna mendapatkan nilai rata-rata 4,33 dengan interpretasi sangat suka, indikator aroma dengan nilai rata-rata 4,13 dengan interpretasi suka, indikator *sweetness* dengan nilai rata-rata 4,00 dengan interpretasi suka, indikator *acidity* dengan nilai rata-rata 4,00 dengan interpretasi suka, dan indikator *bitterness* dengan nilai rata-rata 3,33 dengan interpretasi agak suka. Berikut ini adalah Gambar 1 yang menunjukkan grafik uji kesukaan minuman loloh don piduh.



Gambar 2 : Grafik Uji Kesukaan Minuman Loloh Don Piduh
[Sumber : Uji Organoleptik 2020]

Sesuai dengan Gambar 1 di atas, berikut ini adalah penjelasan untuk masing-masing indikator :

- 1) Indikator warna mendapatkan nilai rata-rata yang paling tinggi yaitu 4,33 dilanjutkan dengan indikator aroma yaitu 4,13, lalu indikator *sweetness* dan *acidity* yang memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 4,00 dan yang terkecil adalah indikator *bitterness* dengan nilai rata-rata 3,33. Berikut ini adalah penjelasan untuk masing-masing indikator yaitu : Indikator warna, mendapatkan nilai rata-rata 4,33 dengan interpretasi sangat suka. Indikator warna memiliki nilai tertinggi diantara indikator lainnya. Warna loloh don piduh menurut panelis sangat menarik. Warna hijau pekat adalah warna asli dari don piduh tanpa adanya zat pewarna tambahan. Warna hijau pekat terlihat menyegarkan. Warna sebagai presentasi minuman sangat mempengaruhi motivasi seseorang untuk menikmati minuman tersebut. Jika secara *visual* minuman tersebut sudah terlihat menarik, maka dapat dipastikan konsumen akan tertarik untuk mencicipinya.
- 2) Indikator aroma memiliki nilai rata-rata 4,13 dengan interpretasi suka. Panelis menilai bahwa aroma minuman loloh don piduh tidak terlalu menyengat dan tidak terkesan herbal. Aroma loloh don piduh menyegarkan.
- 3) Indikator *sweetness* mendapatkan nilai rata-rata 4,00 dengan interpretasi suka. Rasa manis yang terdapat pada loloh don piduh berasal dari daun don piduh itu sendiri. Selain itu rasa manis yang terdapat pada loloh berasal dari madu yang ditambahkan walaupun dalam jumlah yang tidak terlalu banyak. Rasa manis alami terkesal *balance* dan agak *soft*.
- 4) Indikator *acidity* mendapatkan nilai rata-rata sebanyak 4,00 dengan interpretasi suka. Rasa asam yang terkandung pada loloh don piduh berasal dari daun piduh tersebut dan dari jeruk nipis yang ditambahkan dari campuran loloh don piduh itu sendiri. Loloh don piduh cukup menyegarkan dan tidak terlalu asam. Loloh don piduh menurut Indri (2014) memiliki kandungan vitamin C sebesar 8,771 mg/100g, asam 0,094 %, gula 2,352 %, dan *tannin* 0,013 %.
- 5) Indikator *bitterness* mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3,33 dengan interpretasi agak suka. Rasa pahit pada minuman loloh don piduh cenderung terasa sedikit atau *soft*. Rasa pahit tidak begitu menyengat sehingga panelis memberikan penilaian agak suka.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan uji hedonik yang dilakukan, didapatkan kesimpulan bahwa untuk indikator warna mendapatkan nilai rata-rata 4,33 (sangat suka), indikator aroma mendapatkan nilai rata-rata 4,13 (suka), indikator *sweetness* dan *acidity* masing-masing mendapatkan nilai rata-rata 4,00 (suka) dan indikator *bitterness* mendapatkan nilai rata-rata 3,33 (agak suka). Secara keseluruhan nilai rata-rata untuk kelima indikator yang digunakan 3,95 dengan interpretasi

suka yang dapat diartikan bahwa minuman loloh don piduh dapat diterima dan disukai oleh panelis. Minuman loloh don piduh merupakan salah satu minuman tradisional yang memiliki potensi yang sangat besar untuk dapat dikembangkan dalam sisi kualitas, pengemasan dan variasi produk. Produk ini sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk yang aman, bermutu, bergizi dan sehat untuk dikonsumsi. Mengingat minuman ini memiliki manfaat yang sangat baik untuk kesehatan dan memiliki karakteristik produk yang baik sehingga diharapkan dimasa yang akan datang minuman ini dapat dipasarkan untuk konsumen mancanegara. Dan dilakukan riset dimasa yang akan datang dengan topik penilaian konsumen terhadap kualitas produk minuman loloh don piduh.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Terimakasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada para panelis yang telah membantu proses uji organoleptik minuman loloh don piduh. Terimakasih disampaikan kepada pimpinan Politeknik Pariwisata Bali: Direktur Politeknik Pariwisata Bali, Kajur Hospitaliti, dan Koordinator Prodi yang telah membantu penelitian ini sehingga penelitian ini bisa terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah.
- Indri, H., Pratiwi, K., Wiadnyani, S., Widarta, R. (2015). Kajian Nilai Gizi Minuman Tradisional Bali. *Jurnal Agrotekno*
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/05554db088ebd968bf8662f63a39f5a4.pdf
- Nasiru, N. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi Yogyakarta : Graha Ilmu*
- Putra, I.G.N.A., Yusasrini, N.L.A., Widarta, I.W.R. (2019). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Karakteristik Loloh Don Piduh (*Centella Asiatica L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8 (2). ISSN : 20527-8010
- Sari, P.W.N., Gunadnya, I.B.P., dan G. Arda. 2017. Penentuan umur simpan lolh piduh dengan metode accelerated shelf life testing (ASLT) menggunakan pendekatan model Arrhenius. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*.
- Soniasanny (2019). Asal Usul Jamu Obat Tradisional. Info Budaya. Retrieved from <http://www.infobudaya.net/?s=jamu>