

UJI ORGANOLEPTIK MINUMAN TEH DAUN SUNGKAI (*Peronema canescens*) DENGAN VARIASI PEMANIS ALAMI

Sepriyaningsih¹, Eka Lokaria², Mareta Widiya³
Universitas PGRI Silampari^{1,2,3}
Sepriyaningsih26@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat minuman teh instan daun sungkai dengan variasi pemanis alami. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen di laboratorium. Melalui metode ini peneliti memperoleh data dengan melaksanakan percobaan secara langsung di Laboratorium Pendidikan Biologi Universitas PGRI Silampari. Kemudian selanjutnya dilakukan uji organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, dan daya terima kepada 20 panelis. Nilai rata-rata tertinggi uji organoleptik tingkat warna adalah P2 (gula batu) dengan nilai 3,4 (warna hijau muda). Nilai rata-rata tertinggi uji organoleptik tingkat aroma adalah P0 (tanpa gula) dengan nilai 2,1 kurang langu sungkai. Nilai rata-rata tertinggi uji organoleptik tingkat rasa adalah P0 (tanpa gula) dengan nilai 3,7 (kurang manis). Sedangkan nilai rata-rata tertinggi uji organoleptik tingkat daya terima adalah P2 (gula batu) dengan nilai 3,2 (suka). Dapat disimpulkan bahwa masyarakat lebih menyukai teh sungkai dengan penambahan pemanis alami daripada tanpa gula baik dari segi warna, aroma, rasa, maupun daya terima.

Kata Kunci: Daun Sungkai, Organoleptik, Pemanis Alami, Teh

ABSTRACT

This study aims to determine the results of organoleptic tests and public acceptance of Sungkai leaf instant tea drinks with variations of natural sweeteners. The method used is an experimental method in the laboratory. Through this method, researchers obtained data by carrying out experiments directly at the Biology Education Laboratory, PGRI Silampari University. Then, organoleptic tests were carried out which included color, taste, aroma, and acceptability to 20 panelists. The highest average value of the color level organoleptic test is P2 (rock sugar) with a value of 3.4 (light green color). The highest average value of the aroma level organoleptic test was P0 (without sugar) with a value of 2.1 lacking Langu Sungkai. The highest average score for the organoleptic test for taste is P0 (no sugar) with a score of 3.7 (less sweet). While the highest average value of the organoleptic test for acceptability is P2 (rock sugar) with a value of 3.2 (likes). It can be concluded that people prefer sungkai tea with the addition of natural sweeteners than without sugar in terms of color, aroma, taste and acceptability.

Keywords: Organoleptic, Tea, Sungkai Leaves, Natural Sweetener

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan berbagai jenis tanaman yang memiliki banyak khasiat sehingga dapat digunakan sebagai minuman herbal tradisional salah satunya adalah Sungkai. Daun sungkai mengandung metabolit sekunder seperti alkaloid, flavonoid, dan tannin (Fadlilaturrahmah et al., 2021). Daerah Palembang, Sumatera Selatan, menggunakan daun sungkai untuk obat demam atau penurun panas (Badiarajo, 2014). Seiring dengan perkembangan ilmu pangan yang semakin maju, khasiat minum teh pun makin banyak diketahui pengaruhnya terhadap kesehatan.

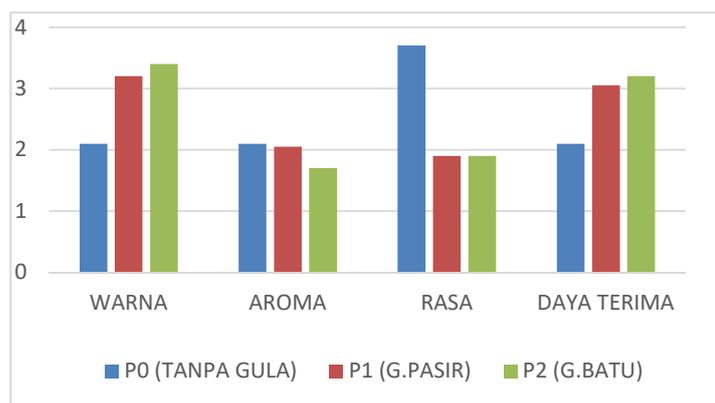
Pemanis dapat diperoleh dari bahan-bahan nabati dalam bentuk gula batu dan gula pasir. Anjuran konsumsi gula /orang /hari adalah 10% dari total energi (200 kkal) atau setara dengan Gula 4 sendok makan /orang /hari (50 gram/orang/hari) (Permenkes Nomor 30 Tahun 2013). Pengembangan minuman tradisional berupa teh dengan memperhatikan variasi pemanis alami ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah produk berbasis sungkai sehingga mampu meningkatkan nilai ekonomisnya.

METODE PENELITIAN

Metode pengumpulan data penelitian menggunakan metode eksperimen yaitu pengumpulan data pada penelitian ini dengan percobaan pada pembuatan minuman instan daun sungkai dengan variasi pemanis alami. Pengujian organoleptik dan daya terima masyarakat dilakukan oleh panelis sebanyak 20 orang cukup terlatih yang terdiri dari mahasiswa Universitas PGRI Silampari untuk memperoleh penilaian produk. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji organoleptik (deskriptif kualitatif).

HASIL PENELITIAN

Uji organoleptik dilaksanakan pada tanggal 11-12 November 2021 yang dilakukan oleh 20 panelis konsumen dengan lokasi yang berbeda. Uji organoleptik yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan konsumen terhadap minuman teh sungkai. Pengujian organoleptik ini dilakukan dengan menggunakan indra pembau, peraba, penglihatan dan perasa. Hasil penilaian rata-rata uji organoleptik terhadap teh daun Sungkai dapat dilihat dalam bentuk grafik pada gambar 1 dibawah ini.



Grafik 1. Hasil Uji Organoleptik Teh Daun Sungkai

PEMBAHASAN

Nilai rata-rata uji organoleptik tingkat warna terhadap teh daun sungkai menunjukkan nilai tertinggi 3,4 pada perlakuan P2 dengan penambahan gula batu dengan kriteria warna hijau muda dan nilai terendah 2,1 pada perlakuan P0 tanpa tambahan gula/pemanis alami dengan kriteria warna hijau. Warna memiliki peranan yang cukup penting dalam pangan. Selain bergizi, pangan harus memiliki warna yang menarik untuk dapat dikonsumsi. Pigmen alami dapat terjadi pada bahan pangan yang belum diolah atau terbentuk selama proses pengolahan. Diantara pigmen bahan pangan yang secara alami sering ditemui adalah karotenoid, klorofil, antosianin melanoidin dan myoglobin (Andarwulan, 2011).

Nilai rata-rata uji organoleptik tingkat aroma terhadap teh daun sungkai menunjukkan nilai tertinggi 2,1 pada perlakuan P0 (tanpa gula) dengan kriteria kurang langu sungkai dan nilai terendah 1,7 pada perlakuan P2 (gula batu) dengan kriteria tidak langu sungkai. Aroma merupakan suatu yang dirasakan oleh hidung. Pada umumnya aroma yang diterima oleh hidung dan otak lebih banyak merupakan berbagai campuran dari empat bau utama yaitu harum, asam, tengik dan hangus serta menyengat atau tidak menyengatnya aroma tersebut (Oktiarni, 2013). Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap aroma Teh daun sungkai yang tertinggi pada perlakuan P0 (tanpa gula) mempunyai aroma kurang langu daun sungkai. Hal ini disebabkan daun sungkai memiliki kandungan minyak atsiri yang menentukan aroma daun sungkai tersebut (Sihombing, 2007).

Nilai rata-rata uji organoleptik tingkat rasa terhadap teh daun sungkai menunjukkan nilai tertinggi 3,7 pada perlakuan P0 (tanpa gula) dengan kriteria kurang manis cenderung pahit dan nilai terendah 1,9 pada perlakuan P1 (gula pasir) dan P2 (gula batu) dengan kriteria manis. Rasa lebih banyak melibatkan panca indra yaitu lidah, rasa juga merupakan sesuatu yang menjadikan makanan digemari oleh konsumen, karena dengan rasa maka konsumen dapat mengetahui dan menilai apakah makanan itu enak atau tidak. Rasa pada suatu makanan sangat dipengaruhi oleh bahan dasar yang digunakan (Kristianingsih, 2010).

Nilai rata-rata uji organoleptik tingkat daya terima terhadap teh daun sungkai menunjukkan nilai tertinggi 3,2 pada perlakuan P2 (gula batu) dengan kriteria suka dan nilai terendah 2,1 pada perlakuan P0 (tanpa gula) dengan kriteria kurang suka. Daya

terima makanan dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Tingkat kesukaan ini sangat beragam pada setiap individu yang berpengaruh terhadap konsumsi pangan. Keragaman ini salah satunya dipengaruhi oleh perilaku yang berakar dari kebiasaan kelompok penduduk (Komari, 2012).

SIMPULAN

Uji organoleptik minuman teh daun sungkai (*Peronema canescens*) dengan variasi pemanis alami dapat disimpulkan bahwa masyarakat lebih menyukai teh sungkai dengan penambahan pemanis alami daripada tanpa gula baik dari segi warna, aroma, rasa, maupun daya terima.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N dkk. 2011. *Analisa Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Badiarajo, Panji. H. 2014. Uji Potensi Antipiretik Daun Muda Sungkai (*Peronema canescens*) Pada Mencit (*Mus musculus*) Serta Implementasinya Dalam Pembelajaran Sistem Imun di SMA. *Skripsi*. Bengkulu : Universitas Bengkulu.
- Fadlilaturrahmah, F., Putra, A. M. P., Rizki, M. I., & Nor, T. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan dan Antitirozinase Fraksi n-Butanol Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack.) Secara Kualitatif Menggunakan Kromatografi Lapis Tipis. *Jurnal Pharmascience*, 8(2), 90. <https://doi.org/10.20527/jps.v8i2.11160>
- Hadi, I. 2011. Identifikasi Metabolit Sekunder dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack). *Skripsi*. Samarinda : Universitas Mulawarman Samarinda.
- Komari dkk. 2012. Komposisi Gizi dan Daya Terima Makanan Terapi: Ready To Use Therapeutic Food untuk Balita Gizi Buruk (Nutrition Composition And Acceptance Test Of Ready To Use Therapeutic Food For Severe Malnourished Children). *Jurnal Panel Gizi Makan. Vol 35 No. 2: 159-167*.
- Kristianingsih, Z. 2010. *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Skripsi Jawa Tengah: Universitas Negeri Semarang.
- Oktiarni, D., dkk. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. *Jurnal Gradien Vol.8 No.2: 819-824*.
- Permenkes Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam dan Lemak Serta Pesan Kesehatan Pada Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji.
- Sihombing, P. A. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.