

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN  
PADA FORMULA MINUMAN DASANA**



**OLEH:**

**VEGA SHEILA DWITA PRATIWI**  
**PO.62.31.3.21.239**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTORAT JENDRAL TENAGA KESEHATAN  
POLTEKKES PALANGKA RAYA  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

**2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN  
PADA FORMULA MINUMAN DASANA**

Oleh :  
Nama : Vega Sheila Dwita Pratiwi  
NIM : PO.62.31.3.21.239

Laporan Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan diujikan pada :

Hari, tanggal : Kamis, 02 Mei 2024  
Waktu : 09.30 – 11.00 WIB  
Tempat : Ruang III

**Pembimbing,**



**Dr. Lamia Diang Mahalia, M.PH**  
**NIP. 19880531 201402 2 002**

**HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI**

Laporan Tugas Akhir ini Telah Diuji  
Tanggal 02 Mei 2024

**Tim Penguji,**

**Tanda Tangan,**

**Ketua : Teguh Supriyono, STP, M.Si**  
**NIP. 19751218 200212 1 001**

(.....)  


**Anggota : Dr. Lamia Diang Mahalia, M.PH**  
**NIP. 19880531 201402 2 002**

(.....)  


**: Ir. Muliansyah, M.Si**  
**NIP. 19630908 199302 1 001**

(.....)  


**HALAMAN PENGESAHAN**

**Laporan Tugas Akhir dengan Judul**

**GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN  
PADA FORMULA MINUMAN DASANA**

Telah disahkan pada tanggal 20 Mei 2024

Mengesahkan,

**Pembimbing,**



**Dr. Lamia Diang Mahalia, M.PH**  
**NIP. 19880531 201402 2 002**

**Direktur,**



**Mars Khendra Kusfiryadi, STP., MPH**  
**NIP. 19750310 199703 1 004**

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Vega Sheila Dwita Pratiwi

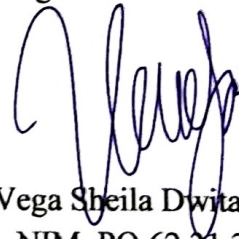
NIM : PO.62.31.3.21.239

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Pada Formula Minuman Dasana”** berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari Penulis sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan yang tercantum sebagai bagian dari Laporan Tugas Akhir ini. Jika terdapat karya orang lain, penulis akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai norma yang berlaku.

Palangka Raya, 02 Mei 2024

Yang Membuat Pernyataan



Vega Sheila Dwita Pratiwi  
NIM. PO.62.31.3.21.239

## RIWAYAT HIDUP



### a. Data Diri

Nama : Vega Sheila Dwita Pratiwi  
Tempat, Tanggal Lahir : Sampit, 04 Juli 2002  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
No. HP : 082255307202  
Email : dwitapratiwivegasheila@gmail.com  
Alamat : Jalan Nanas 2 Blok F No.8 Sampit

### b. Riwayat Pendidikan

SD : SD Negeri 2 Mentawa Baru Hilir, 2015  
SMP : SMP Negeri 2 Sampit, 2018  
SMA : SMA Negeri 1 Sampit, 2021

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini. Penulisan Laporan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya. Laporan Tugas Akhir ini terwujud atas bantuan dari pihak yang tidak bisa Penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Mars Khendra Kusfriyadi, STP, MPH selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Palangka Raya yang telah memberikan kesempatan kepada Penulis untuk melakukan penelitian.
2. Ibu Nila Susanti, MPH selaku ketua Jurusan Gizi yang telah banyak memberikan dorongan dan bimbingan sehingga Penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Teguh Supriyono, STP, M.Si selaku Ketua Prodi DIII Gizi yang telah memberikan kesempatan pada Penulis untuk melakukan penelitian.
4. Ibu Dr. Lamia Diang Mahalia, M,PH selaku Pembimbing yang telah memberikan arahan kepada Penulis selama menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Ibu Retno Ayu Hapsari, S.Gz, M.Nut&Diet selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing dan mengarahkan Penulis.
6. Bapak Sabit Wiyanto dan Ibu Rukaini selaku orang tua Penulis yang senantiasa berjuang tanpa henti demi Penulis dan selalu memberikan semangat serta nasihat.
7. Keluarga Besar yang telah banyak membantu dan mendukung Penulis selama menjalani perkuliahan.
8. Orang terdekat yang telah mendukung dan membantu Penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

Akhir kata, Penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Proposal Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Palangka Raya, 02 Mei 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....	v
RIWAYAT HIDUP .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
A. Landasan Teori .....	5
B. Kerangka Konsep .....	15
C. Variabel Penelitian .....	16
D. Definisi Operasional .....	17
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
A. Ruang Lingkup Penelitian .....	20
B. Jenis dan Desain Penelitian .....	20
C. Alat dan Bahan .....	21
D. Prosedur Penelitian .....	21
E. Diagram Alir .....	23
F. Layout Penelitian .....	25
G. Panelis .....	27
H. Pengolahan dan Analisis Data .....	27
<b>BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>28</b>
A. Karakteristik Minuman Dasana .....	28
B. Hasil Uji Organoleptik .....	29
C. Hasil Uji Tingkat Kesukaan .....	33
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>38</b>
A. Kesimpulan .....	38
B. Saran .....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN</b>	



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b>	Unit Percobaan .....	25
<b>Tabel 3.2</b>	Bilangan Acak .....	26
<b>Tabel 3.3</b>	Urutan Percobaan .....	26

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b>	Pohon Salam .....	7
<b>Gambar 2.2</b>	Buah Nanas .....	11
<b>Gambar 2.3</b>	Kerangka Konsep .....	16
<b>Gambar 3.1</b>	Diagram Alir Air Rebusan Daun Salam .....	23
<b>Gambar 3.2</b>	Diagram Alir Sari Buah Nanas .....	24
<b>Gambar 3.3</b>	Diagram Alir Pembuatan Formula Minuman Dasana .....	25
<b>Gambar 4.1</b>	Formula Minuman Dasana .....	28
<b>Gambar 4.2</b>	Diagram Hasil Uji Organoleptik Warna .....	29
<b>Gambar 4.3</b>	Diagram Hasil Uji Organoleptik Aroma .....	30
<b>Gambar 4.4</b>	Diagram Hasil Uji Organoleptik Kejernihan .....	31
<b>Gambar 4.5</b>	Diagram Hasil Uji Organoleptik Rasa .....	32
<b>Gambar 4.6</b>	Diagram Hasil Uji Kesukaan Warna .....	33
<b>Gambar 4.7</b>	Diagram Hasil Uji Kesukaan Aroma .....	33
<b>Gambar 4.8</b>	Diagram Hasil Uji Kesukaan Kejernihan .....	36
<b>Gambar 4.9</b>	Diagram Hasil Uji Kesukaan Rasa .....	37

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1.** Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2.** Kuesioner Uji Mutu Organoleptik
- Lampiran 3.** Kuesioner Uji Tingkat Kesukaan
- Lampiran 4.** Daftar Hadir
- Lampiran 5.** Data Hasil Uji Organoleptik
- Lampiran 6.** Data Hasil Persentase Organoleptik
- Lampiran 7.** Data Hasil Uji Tingkat Kesukaan
- Lampiran 8.** Data Hasil Persentase Uji Tingkat Kesukaan
- Lampiran 9.** Uji *Kruskall-Wallis* Warna
- Lampiran 10.** Uji *Kruskall-Wallis* Aroma
- Lampiran 11.** Uji *Kruskall-Wallis* Kejernihan
- Lampiran 12.** Uji *Kruskall-Wallis* Rasa
- Lampiran 13.** Dokumentasi Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan

## INTISARI

**Latar Belakang:** Diversifikasi pangan guna menjaga kualitas kesehatan masyarakat Indonesia melalui minuman berbahan pangan lokal. Contoh pangan lokal yang dapat digunakan ialah daun salam dan buah nanas. Daun salam mengandung senyawa-senyawa yang baik bagi kesehatan tubuh. Buah nanas bermanfaat guna pertahanan imunitas tubuh agar menjadi lebih kuat. Bahan pangan lokal tersebut akan diolah menjadi minuman. **Tujuan:** Mendapatkan gambaran mengenai mutu organoleptik dan tingkat kesukaan pada Minuman Dasana. **Desain Penelitian:** Menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 3 perlakuan pada formulasi minuman Dasana terhadap proporsi air rebusan daun salam dan sari buah nanas. Uji *Kruskal-Wallis* digunakan untuk menentukan formula yang paling disukai. **Hasil dan Pembahasan:** Hasil uji mutu organoleptik minuman Dasana berwarna sangat kuning dengan penampakan jernih, beraroma khas serta rasa manis yang dihasilkan dari penambahan sari buah nanas. Hasil uji tingkat kesukaan didapatkan berdasarkan hasil uji *Kruskal-Wallis* bahwa nilai rata-rata tertinggi terdapat pada F3 yaitu 53,14 dengan proporsi air rebusan daun salam dan sari buah nanas 30 : 70 dalam 100 ml minuman Dasana. Hal ini menandakan bahwa F3 yang paling disukai panelis.

xiii + 60 hlm; 2024; 3 tabel; 15 gambar

Daftar Pustaka : 44 buah

Kata Kunci : Daun Salam dan Buah Nanas, Minuman Dasana, Mutu Organoleptik, Tingkat Kesukaan

## **ABSTRACT**

**Background:** Food diversification to maintain the quality of Indonesian people's health through drinks made from local food ingredients. Examples of local foods that can be used are bay leaves and pineapple. Bay leaves contain compounds that are good for body health. Pineapples are useful for strengthening the body's immune system. These local foods will be processed into drinks. **Objective:** To obtain an overview of the organoleptic quality and level of preference for Dasana Drinks. **Research Design:** Using a Completely Randomized Design with 3 treatments on the Dasana drink formulation against the proportion of bay leaf boiled water and pineapple juice. The Kruskal-Wallis test was used to determine the most preferred formula. **Results and Discussion:** The results of the organoleptic quality test of Dasana drinks were very yellow with a clear appearance, distinctive aroma and sweet taste resulting from the addition of pineapple juice. The results of the preference level test were obtained based on the results of the Kruskal-Wallis test that the highest average value was in F3, namely 53.14 with a proportion of bay leaf boiled water and pineapple juice of 30: 70 in 100 ml of Dasana drinks. This indicates that F3 is the panelists favorite.

*xiii + 60 pp; 2024; 3 tables; 15 images*

*Bibliography: 44 pieces*

*Keywords: Bay Leaves and Pineapple, Dasana Drink, Organoleptic Quality, Level of Likeability*

# **BAB I**

## **PENDUHLUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia memiliki sumber alam yang berlimpah, beberapa darinya ialah beraneka ragam jenis buah-buahan dan tanaman rempah. Sebagian dari jenis buah maupun tanaman diketahui mempunyai manfaat bagi kesehatan. Melimpahnya bahan pangan, membuat bahan pangan yang diolah dan dikonsumsi menjadi monoton, sehingga tingkat konsumsi pada pangan menjadi menurun. Maka dari itu, perlu adanya langkah diversifikasi konsumsi pangan khususnya pada bahan pangan lokal. Hal tersebut guna meningkatkan keanekaragaman produk pangan agar tingkat konsumsi masyarakat juga meningkat. Diversifikasi pangan lokal bisa dalam bentuk minuman guna menjaga dan meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat melalui pangan lokal. Contoh pangan lokal yang dapat digunakan adalah daun salam (*Syzygium polyanthum*) (Adriani, et al., 2023) dan nanas (*Ananas comosus*) (Sabani, 2023).

Daun salam (*Syzygium polyanthum*) banyak dikenal masyarakat sebagai tanaman rempah yang digunakan untuk menambah cita rasa dalam mengolah makanan. Daun salam mengandung senyawa-senyawa yang dapat digunakan sebagai alternatif dalam pengobatan beberapa penyakit salah satunya adalah asam urat (Cumayunaro, 2017).

Berdasarkan penelitian, buah nanas (*Ananas comosus*) bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan membuat sistem pertahanan tubuh menjadi lebih kuat. Kandungan seperti Vitamin C, kalsium, fosfor, magnesium, sukrosa, serta enzim bromelin tersimpan dalam buah nanas. Buah nanas juga mengandung asam oksalat yang dapat menyebabkan rasa gatal pada bagian mulut setelah memakannya, terutama pada buah yang matang. Zat ini dapat menjadi anti gizi dan jika tidak dibuang akan merugikan (Mutakkin, et al., 2015).

Masyarakat di Kalimantan Tengah sudah tak asing lagi dengan pohon salam dan buah nanas. Dua jenis tanaman tersebut juga banyak dijumpai di pasaran dengan harga yang terjangkau. Tak jarang pula masyarakat memilih untuk menamannya sendiri. Maka dari itu, baik daun salam maupun buah nanas sangat mudah didapatkan.

Telah banyak ditemukan penelitian terkait pemanfaatan daun salam dan buah nanas yang diolah menjadi produk pangan seperti pada buah nanas contohnya sari nanas, selai nanas dan dodol nanas (Helilusiatiningsih, et al., 2022). Sedangkan produk olahan pangan dari daun salam seperti teh daun salam dan puding modifikasi daun salam (Meirista, et al., 2020) (Yulinar, et al., 2020). Hal tersebut hendaknya terus dikembangkan agar semakin banyak penemuan-penemuan terkait produk makanan berbahan pangan lokal.

Produk makanan berbahan pangan lokal tidak hanya bisa dibuat sebatas menjadi selai nanas, dodol dan lainnya sebagaimana yang ditunjukkan dalam penelitian terdahulu, melainkan juga dapat diolah menjadi minuman. Daun salam dengan rasa serta aroma yang khas dan buah nanas yang memiliki rasa

manis dan sedikit asam dapat diolah menjadi minuman. Penambahan buah nanas bertujuan agar meminimalisir ketidaksukaan terhadap aroma dan rasa dari minuman berbahan daun salam.

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang ini, peneliti mencoba untuk membuat suatu produk minuman dari daun salam yang dikombinasikan dengan buah nanas. Selain sebagai minuman yang menyegarkan, minuman ini diharapkan memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan. Minuman Dasana merupakan kombinasi dari air rebusan daun salam dengan sari buah nanas yang akan diuji mutu organoleptik dan tingkat kesukaannya.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang yang telah diuraikan, masalah yang akan diteliti ialah, bagaimana gambaran terhadap mutu organoleptik dan tingkat kesukaan pada Minuman Dasana?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Mendapatkan gambaran mengenai mutu organoleptik dan tingkat kesukaan pada Minuman Dasana.

### 2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui gambaran mutu organoleptik terhadap Minuman Dasana.
- b. Mengetahui gambaran tingkat kesukaan pada Minuman Dasana.



## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat teoritis**

Hasil penelitian pada Minuman Dasana diharapkan dapat berguna bagi perkembangan ilmu pengetahuan tentang formulasi minuman berbahan daun salam dan buah nanas, serta dapat memberi gambaran mengenai mutu organoleptik dan tingkat kesukaan pada Minuman Dasana.

### **2. Manfaat praktis**

#### **a. Bagi Pemerintah**

Menjadi masukan bagi program pemerintah terkait diversifikasi pangan lokal yang dapat mengatasi masalah kesehatan.

#### **b. Bagi Instansi**

Menambah referensi perpustakaan mengenai diversifikasi pangan lokal dan gambaran dari mutu organoleptik dan tingkat kesukaannya.

#### **c. Bagi Masyarakat**

Menambah wawasan terkait manfaat daun salam dan buah nanas yang dapat diolah sebagai minuman yang memiliki manfaat bagi kesehatan dengan mutu yang diterima dan disukai.

#### **d. Bagi Peneliti**

Dapat menjadi bahan atau dasar penelitian terkait pemanfaatan pangan lokal yang bermanfaat bagi kesehatan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Landasan Teori**

##### **1. Daun Salam**

###### **a. Pengertian Daun Salam**

Tanaman salam secara ilmiah mempunyai nama Latin di antaranya yaitu *Syzygium polyanthum*. Tanaman ini termasuk suku *Myrtaceae*. Di beberapa daerah Indonesia, daun salam dikenal sebagai salam (Jawa, Madura, Sunda); gowok (Sunda); kastolam (Kangean, Sumenep); manting (Jawa); dan meselengan (Sumatera) (Dalimarta, 2000). Berdasarkan falsafah Jawa tanaman salam yang ditanam mempunyai makna yang tersirat, yang dapat diambil filosofinya oleh masyarakat untuk diterapkan dalam kehidupan, pohon salam bermakna keselamatan (Utami & Puspaningtyas, 2013).

Daun salam merupakan salah satu daun yang dapat dimanfaatkan sebagai rempah atau bumbu dapur yang berfungsi menjadi pengharum dan penyedap alami aneka masakan. Di Indonesia daun salam bisa dipakai pada masakan jenis berkuah maupun tidak berkuah dan dengan penambahan santan atau tidak bersantan. Cara menggunakan daun salam pada masakan yaitu mencampurkan dua atau tiga helai daun segar atau kering ke dalam masakan misalnya daging, ikan, nasi, tahu, tempe, atau sayur mayur sehingga aroma masakan menjadi lebih

harum dan sedap. Untuk penggunaan daun salam kering efeknya tidak seharum penggunaan daun salam segar karena sebagian minyak atsiri yang terkandung sudah menguap, sehingga apabila menggunakan daun salam kering disarankan menambahkan jumlah daun salamnya untuk mendapatkan aroma harum (Harismah & Chusniatun, 2016).

Selain digunakan sebagai bumbu masak oleh masyarakat, daun salam juga digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol (Wirawan, 2018), mengatasi kencing manis, menurunkan tekanan darah (Silalahi, et al., 2020), menurunkan kadar gula darah dan menurunkan kadar asam urat (Widoyono & Sartagus, 2020), serta sebagai antibakteri (Tammi, et al., 2018).

#### **b. Morfologi Tanaman Daun Salam**

Tanaman salam tumbuh pada tanah dengan ketinggian 0-1500 m di atas permukaan laut dengan curah hujan 3.000-4.000 mm/tahun pada jenis latosol kehitaman. Pohon salam dapat tumbuh di dataran rendah sampai pegunungan dengan ketinggian 1.800 m (Dalimarta, 2000). Pohon salam dapat tumbuh hingga mencapai ketinggian 10-15 meter dengan batang dan daun berwarna hijau muda dan hijau tua (Foragri, 2012). Pohon salam dapat mencapai umur bertahun-tahun, yang biasanya tumbuh liar di hutan. Arah tumbuh batang tegak lurus dengan bentuk batang bulat dan permukaan yang beralur, batangnya berkayu, keras dan kuat (Fahrurozy, 2012).



**Gambar 2.1** Pohon Salam

**Sumber :** Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan RI

*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp. atau yang dikenal dengan daun salam telah dimanfaatkan sebagai obat tradisional oleh berbagai suku bangsa terutama di Asia Tenggara. Pemanfaatan daun salam sebagai obat berkaitan dengan kandungan metabolit sekundernya.

Klasifikasi tumbuhan salam (Van Steenis, 2003) sebagai berikut :

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Super divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Class	: <i>Dicotyledonae</i>
Ordo	: <i>Myrtales</i>
Family	: <i>Myrtaceae</i>
Genus	: <i>Syzygium</i>
Species	: <i>Syzygium polyanthum</i>

### c. Sifat Kimia dan Efek Farmakologis

Daun salam memiliki bau yang wangi sehingga banyak masyarakat menggunakannya sebagai bahan penyedap masakan. Selain untuk masakan, daun salam juga dapat digunakan sebagai tanaman herbal. Tidak hanya daun salam, bagian lain dari pohon salam yang bisa digunakan sebagai tanaman obat meliputi akar, buah dan kulit batang, namun yang paling banyak digunakan masyarakat yaitu daun salam (Putra, 2016).

Daun salam mengandung berbagai senyawa di antaranya, minyak atsiri, tanin, terpenoid dan *flavonoid*. Zat tanin yang terkandung bersifat menciutkan (*astrinagent*). Senyawa *flavonoid* dalam daun salam juga berperan sebagai antioksidan. Senyawa ini dapat melindungi tubuh dari serangan radikal bebas (Taroq, et al., 2018).

Berikut beberapa sifat kimia dan efek farmakologis daun salam (Mardiana, 2013) :

1. *Flavonoid* sebagai diuretik sehingga memperbanyak produksi urin, juga sebagai anti inflamasi pada tulang.
2. Kandungan vitamin pada daun salam bermanfaat untuk meningkatkan imunitas tubuh dari penyakit.
3. Tanin yang dapat menurunkan tekanan darah tinggi.
4. Minyak atsiri sebagai analgesik sehingga mampu menghilangkan rasa nyeri ketika berjalan.

#### **d. Manfaat Daun Salam Bagi Kesehatan**

Tanaman salam dikenal sebagai salah satu tanaman yang sering dimanfaatkan masyarakat untuk pengobatan alternatif. Tumbuhan berkhasiat pohon salam terutama daunnya bisa mengatasi gangguan asam urat, kolesterol, radang lambung, diare dan masih banyak lagi (Handayani, 2013).

Sebagai bahan obat tradisional, daun salam digunakan sebagai obat diabetes melitus, gangguan lambung, mengatasi penyakit ambeien, diare, penyakit kulit, penyegar, hipertensi dan kolesterol. Secara ilmiah, daun salam memiliki bioaktivitas sebagai antimikroba, antioksidan, antidiabetes, dan antikolesterol (Silalahi, 2017).

Daun salam juga dapat digunakan untuk menghentikan buang air besar yang berlebihan, mengatasi asam urat, kolesterol tinggi, melancarkan peredaran darah, radang lambung, gatal-gatal dan kencing manis (Harismah & Chusniatun, 2016).

Diketahui pula dari penelitian lain bahwa daun salam mengandung berbagai jenis komponen bioaktif yang memiliki aktivitas antioksidan, antijamur, antibakteri, antimalaria, antidiare, antiinflamasi, antikolesterol, antidiabetes, dan hiperurisemia, dan antitumor (Abd Rahim, et al., 2018).

## 2. Buah Nanas

### a. Pengertian Buah Nanas

Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) ialah salah satu komoditas buah unggulan Indonesia yang menempati urutan keempat produksi setelah pisang, mangga, dan jeruk siam (Safitri & Kartiasih, 2019).

Tanaman nanas berasal dari Amerika tropis seperti Brasil, Argentina, dan Peru. Saat ini nanas sudah tersebar di seluruh dunia, terutama daerah yang beriklim tropis yang berada di sekitar khatulistiwa antara 25° LU dan 25° LS. Buah nanas merupakan salah satu komoditas perdagangan yang berperan dalam sub sektor tanaman pangan di sektor pertanian. Komoditas buah nanas adalah salah satu komoditas unggulan daerah serta masih banyak dibudidayakan oleh petani. Tanaman nanas di Indonesia banyak ditanam di tegalan dataran rendah sampai dataran tinggi (Suprayogi, et al., 2022).

Nanas berasal dari Brazilia (Amerika Selatan) di kawasan lembah sungai Parana, Paraguay. Bangsa Indian diduga melakukan seleksi dari berbagai jenis nanas sehingga diperoleh jenis *Ananas comosus* yang enak dimakan dan sekarang dibudidayakan secara luas di seluruh dunia. Tanaman nanas yang tumbuh di Indonesia sangat beragam, keragaman ini merupakan sumber plasma nutfah yang sangat besar manfaatnya terhadap program pengembangan pemuliaan tanaman nanas. Diharapkan dengan program pemuliaan tanaman nanas dihasilkan varietas yang buahnya baik (Ardi, et al., 2019).

Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), tahun 2022 Indonesia menghasilkan buah nanas sebanyak 3.203.775 ton sedangkan untuk Provinsi Kalimantan Tengah menghasilkan buah nanas sebanyak 10.342 ton (BPS, 2022).

#### **b. Morfologi Buah Nanas**

Penyebaran buah nanas di Indonesia dibawa oleh bangsa Spanyol pada abad ke-15. Kondisi lahan dan iklim Indonesia yang memungkinkan dalam pertumbuhan nanas, menyebabkan nanas banyak dibudidayakan baik sebagai tanaman pekarangan maupun budidaya perkebunan dalam skala besar (Prihatman, 2000).

Nanas merupakan tanaman herba yang dapat hidup dalam berbagai musim. Tanaman ini digolongkan dalam kelas monokotil. Daerah yang sesuai untuk nanas adalah lokasi yang cukup mendapat sinar matahari sampai ketinggian 500 m dari permukaan laut. Daunnya berbentuk taji, tepi berduri, dan ada juga yang tidak berduri di dalamnya terdapat serat yang banyak sekali untuk tali atau bahan kain. Buahnya bulat panjang dan dagingnya berwarna kuning muda, tampak pada Gambar 2.2 (Ardi, et al., 2019).



**Sumber :** Tribunnews dan Yesdok

**Gambar 2.2** Buah Nanas



Tanaman nanas diklasifikasikan sebagai berikut (Surtiningsih, 2008) :

- Regnum : *Plantae* (tumbuh-tumbuhan)
- Divisi : *Spermatophyta* (tumbuhan berbiji)
- Classis : *Angiosperma* (berbijit tertutup)
- Ordo : *Farinosae (Bromeliales)*
- Familia : *Bromiliaceae*
- Genus : *Ananas*
- Species : *Ananas comosus (L.) Merr.*

**c. Kandungan dalam Buah Nanas**

Buah nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*) mengandung air 90%, gula, kalium, kalsium natrium, fosfor, magnesium, zat besi, iodium, sulfur, khlor, biotin, bromelin, vitamin A, vitamin B12, vitamin C dan vitamin E. Jenis gula dalam buah nanas kaya asam-asam organik di antaranya asam sitrat (78% dari asam total), asam malat, dan asam oksalat (Giyarto, et al., 2019).

Pada buah nanas memiliki kemampuan untuk meningkatkan imunitas karena terdapat vitamin C yang memiliki kemampuan sebagai antioksidan dan antikarsinogenik (Mappa, et al., 2021). Nanas banyak mengandung flavonoid dan bromelin, selain itu nanas juga mengandung senyawa tanin dan pitat (Husniah & Gumata, 2020).

Buah nanas mengandung asam oksalat yang tinggi terutama pada daging buah nanas matang. Tingginya kandungan oksalat dalam bahan

dapat menyebabkan rasa gatal, sehingga perlu perlakuan pada bahan untuk menurunkan kandungan asam oksalat (Sebayang, 2015).

#### **d. Cara Menghilangkan Asam Oksalat Buah Nanas**

Metode *blanching* dan perendaman garam dapat menurunkan kandungan asam oksalat yang terdapat pada bahan. Perendaman garam dapat menurunkan kandungan asam oksalat karena akan mereduksi asam oksalat dalam bahan. Beberapa penelitian telah dilakukan untuk mereduksi oksalat pada buah-buahan yang mengandung asam oksalat yang cukup tinggi, seperti talas dan nanas. Pada penelitian Muttakin, yaitu mereduksi kadar oksalat melalui perendaman dalam air garam dan diperoleh hasil terbaik yaitu perlakuan perendaman dengan air garam (Mutakkin, et al., 2015). Kadar asam oksalat yang terdapat pada buah nanas dapat diturunkan melalui perendaman air garam dengan perbandingan air dan berat buah yaitu 2:1 dengan garam sebanyak 10% selama 120 menit dapat menurunkan kadar oksalat sebesar 28,3% (Agato & Apriyani, 2019).

### **3. Minuman**

Minuman adalah segala suatu yang dikonsumsi dan dapat menghilangkan dahaga. Minuman umumnya berbentuk cair, tetapi ada pula yang berbentuk padat seperti es krim atau es lilin. Jika berbicara mengenai minuman kesehatan, yaitu minuman yang selain dapat menghilangkan rasa haus, juga dapat berguna bagi kesehatan. Efek dari kesehatan yang dimaksud ialah dapat mencegah atau mengobati penyakit ataupun dapat

menjaga kekebalan tubuh. Minuman kesehatan biasanya terbuat dari bahan-bahan yang bersifat herbal atau alami, biasa disebut dengan minuman herbal (Winarti, 2006).

#### **4. Mutu Organoleptik**

Penilaian dengan uji organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dari industri pangan. Penilaian ini dapat memberikan hasil penilaian yang sangat teliti. Pada beberapa hal penilaian ini menggunakan indera bahkan melebihi penelitian yang sangat sensitif (Lamusu, 2018).

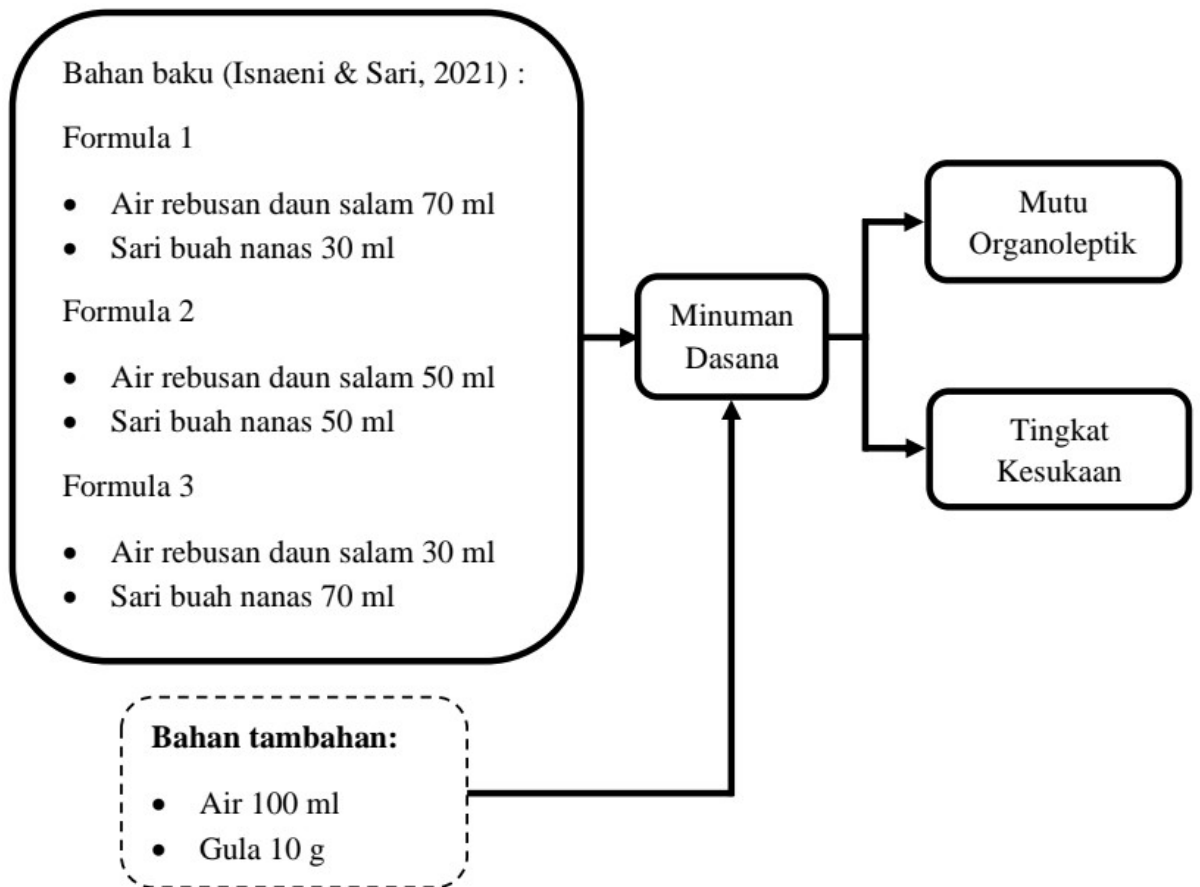
Uji organoleptik adalah uji yang menggunakan alat panca indera manusia untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan kejernihan sebuah produk atau bahan yang diuji (Lamusu, 2018).

#### **5. Tingkat Kesukaan**

Uji kesukaan atau uji hedonik merupakan uji di mana panelis diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya ketidaksukaan. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut orang sebagai skala hedonik, misalnya amat sangat suka, sangat suka, suka agak suka, netral, agak tidak suka, tidak suka sangat tidak suka, dan amat sangat tidak suka. Skala hedonik dapat direntangkan atau dicitukkan menurut skala yang dikehendaki. Dalam analisisnya, skala hedonik ditransformasikan menjadi skala numerik dengan angka menaik menurut tingkat kesukaan. Dengan adanya skala hedonik ini secara tidak langsung uji dapat digunakan untuk mengetahui adanya perbedaan (Rahayu, 2001).

Dalam penilaian organoleptik dikenal beberapa macam panelis. Penggunaan panelis ini dapat berbeda tergantung dari tujuannya. Terdapat 6 macam panelis, yaitu pencicip perorangan, panelis pencicip terbatas, panelis terlatih, panelis tidak terlatih, panelis agak terlatih dan panelis konsumen (Soekarto, 1985). Adapun jenis panelis yang digunakan untuk uji hedonik kali ini yaitu panelis agak terlatih.

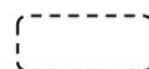
## B. Kerangka Konsep



**Gambar 2.4** Kerangka Konsep

Keterangan :

 Diteliti

 Tidak diteliti

## C. Variabel Penelitian

Variabel Bebas : Formulasi minuman Dasana

Variabel Terikat : Mutu organoleptik dan tingkat kesukaan

## **D. Definisi Operasional**

### **1. Ekstrak Daun Salam**

Daun salam yang digunakan pada minuman Dasana ialah jenis daun yang dengan warna hijau tua. Pada pembuatan minuman Dasana, daun salam akan direbus selama 15 menit menggunakan kompor dengan api sedang untuk mendapatkan air rebusannya.

Skala : Nominal

### **2. Sari Buah Nanas**

Buah nanas yang digunakan sebagai campuran pada minuman Dasana ialah buah yang matang dengan warna kulit kuning oranye. Buah nanas di kupas bersih kemudian diblender dan disaring menggunakan saringan berukuran 200 mesh untuk diambil sarinya, lalu dimasak selama 10 menit dengan tambahan 10 gram gula pada suhu 40°C.

Skala : Nominal

### **3. Formula Minuman Dasana**

Formula Minuman Dasana ialah formula minuman dengan perbandingan air rebusan daun salam dan sari buah nanas dengan 3 jenis perlakuan. Pada F1 dengan perbandingan daun salam dan buah nanas yaitu 70:30. Pada F2 dengan perbandingan 50:50 dan F3 dengan perbandingan daun salam dan buah nanas 30:70. Formula minuman ini akan diuji mutu organoleptik dan tingkat kesukaannya.

Skala : Interval

#### 4. Mutu Organoleptik

Uji mutu organoleptik merupakan penilaian dari suatu produk dari panelis menggunakan panca indera manusia terhadap aroma, warna, rasa, dan kejernihan. Pengujian tingkat kesukaan akan dilakukan terhadap 30 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Palangka Raya dengan indikator sebagai berikut :

Warna :            1 = Sangat Kuning

                         2 = Kuning

                         3 = Kurang Kuning

                         4 = Tidak Kuning

Aroma :            1 = Sangat Khas Daun Salam dan Buah Nanas

                         2 = Khas Daun Salam dan Buah Nanas

                         3 = Kurang Khas Daun Salam dan Buah Nanas

                         4 = Tidak Khas Daun Salam dan Buah Nanas

Kejernihan :      1 = Sangat Jernih

                         2 = Jernih

                         3 = Kurang Jernih

                         4 = Tidak Jernih

Rasa :              1 = Sangat Manis

                         2 = Manis

                         3 = Kurang Manis

                         4 = Tidak Manis

Skala : Ordinal

## 5. Tingkat Kesukaan

Tingkat kesukaan merupakan nilai yang diberikan oleh panelis secara keseluruhan, yaitu berupa kesan suka atau tidak suka terhadap produk. Pengujian tingkat kesukaan akan dilakukan terhadap 30 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Palangka Raya dengan indikator sebagai berikut :

Sangat tidak suka	: 1
Tidak suka	: 2
Agak suka	: 3
Suka	: 4
Sangat suka	: 5

Skala : Ordinal



## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang Ilmu Teknologi Pangan yang bertujuan untuk mengetahui gambaran mutu organoleptik dan tingkat kesukaan terhadap Minuman Dasana dengan proporsi air rebusan daun salam dan sari buah nanas.

Pembuatan formula minuman air rebusan daun salam dan sari buah nanas ini akan dilakukan di Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Palangka Raya. Pengujian mutu organoleptik dan tingkat kesukaan dilakukan di Laboratorium Organoleptik Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya. Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan November 2023 - April 2024.

#### **B. Jenis dan Desain Penelitian**

##### **1. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental yaitu kegiatan percobaan dengan beberapa perlakuan. Dengan tahapan penelitian sebagai berikut :

- a. Pembuatan produk minuman Dasana
- b. Pengujian mutu organoleptik dan tingkat kesukaan minuman Dasana

## 2. Desain Produk

Desain penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 3 ulangan terhadap mutu organoleptik dan tingkat kesukaan (S=Daun Salam, N=Buah Nanas) :

$$F_1 = S : N = 70 \text{ ml} : 30 \text{ ml}$$

$$F_2 = S : N = 50 \text{ ml} : 50 \text{ ml}$$

$$F_3 = S : N = 30 \text{ ml} : 70 \text{ ml}$$

## C. Alat dan Bahan

### 1. Alat

Baskom Plastik, Saringan, Blender, Timbangan Digital, Gelas Ukur, Gelas Biasa, Pisau, Sendok, Talenan, Panci dan Kompor.

### 2. Bahan

Bahan yang digunakan untuk membuat formula air rebusan daun salam dan sari buah nanas yaitu daun salam yang tua dengan warna hijau tua, buah nanas yang matang dengan warna kuning oranye gula dan garam.

## D. Prosedur Penelitian

Prosedur persiapan air rebusan daun salam dengan modifikasi resep (Sanjiwani & Sudiarsa, 2021) :

1. Pemilihan yang tidak memiliki bercak serta tidak berlubang
2. Ambil 10 lembar daun salam lalu dicuci sampai bersih
3. Rebus daun salam dengan 100 ml air dalam panci selama 15 menit

4. Jika sudah mendidih, matikan kompor dan tunggu beberapa saat
5. Apabila dirasa sudah cukup hangat, rebusan daun salam dapat disaring

Prosedur pembuatan sari buah nanas dengan modifikasi resep (Maulana, et al., 2021) :

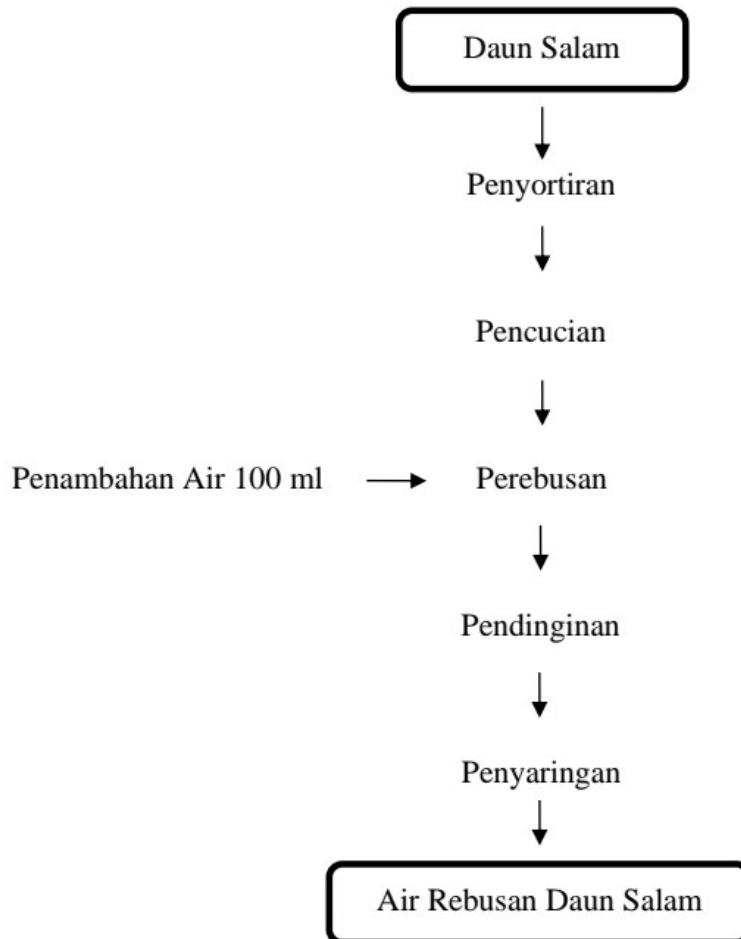
1. Pilih buah nanas lalu dicuci dan dikupas serta dihilangkan bagian matanya
2. Kemudian potong-potong dan timbang sesuai kebutuhan formula
3. Lakukan perendaman air garam dengan perbandingan air dan berat buah yaitu 2:1 dan garam sebanyak 10%
4. Haluskan dengan ditambah 100 ml air, lalu saring untuk diambil sarinya
5. Dimasak dengan suhu 40°C selama 5 menit dan tambahkan gula 10 gram
6. Setelah itu, matikan kompor dan tunggu hingga dingin

Prosedur pembuatan Formula Minuman Dasana :

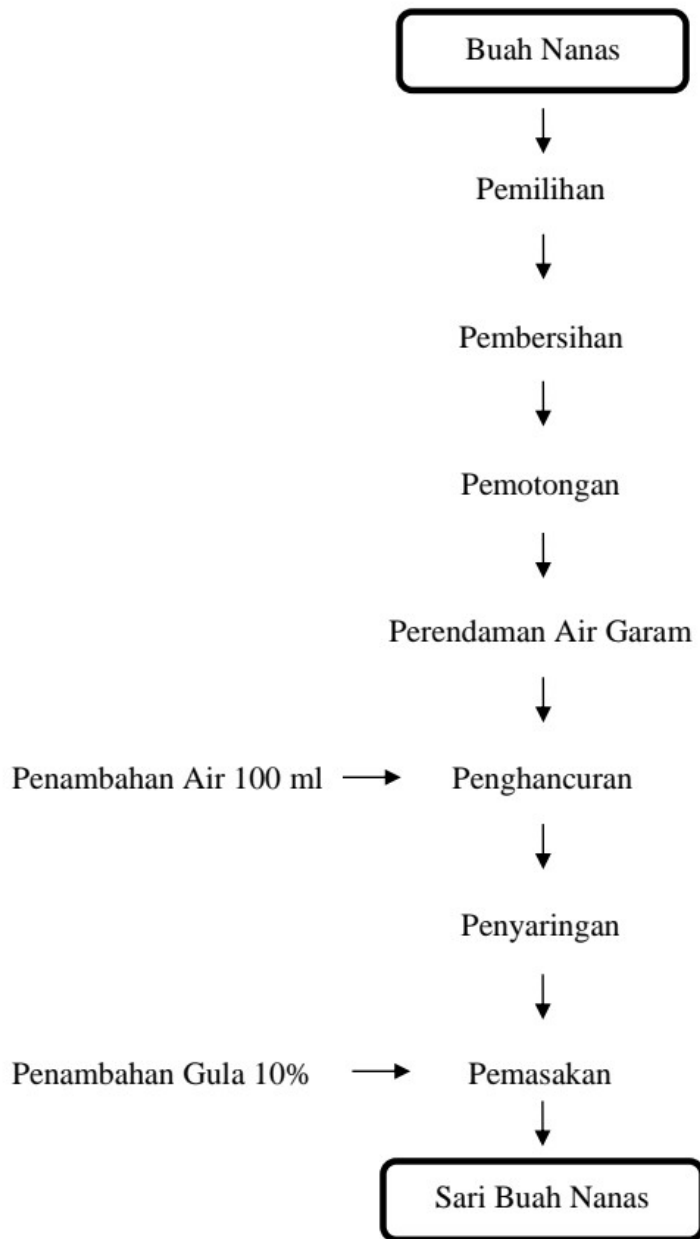
1. Campurkan air rebusan daun salam dan sari buah nanas dengan menyesuaikan Formula 1, Formula 2 dan Formula 3.
2. Aduk hingga tercampur merata.

### E. Diagram Alir

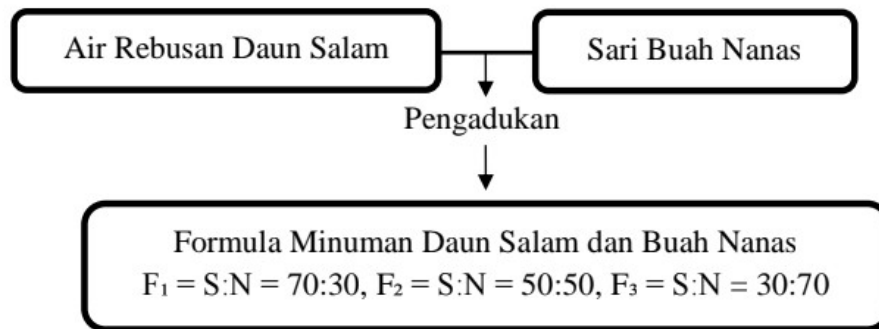
Pembuatan formula Minuman Dasana ke dalam kemasan :



**Gambar 3.1** Diagram Alir Air Rebusan Daun Salam



**Gambar 3.2** Diagram Alir Sari Buah Nanas



**Gambar 3.3** Diagram Alir Pembuatan Formula Minuman Dasana

## F. Layout Penelitian

### 1. Unit Percobaan

**Tabel 3.1** Unit Percobaan

Ulangan	Perlakuan		
	P <sub>1</sub>	P <sub>2</sub>	P <sub>3</sub>
1	P <sub>1</sub> (1)	P <sub>2</sub> (1)	P <sub>3</sub> (1)
2	P <sub>1</sub> (2)	P <sub>2</sub> (2)	P <sub>3</sub> (2)
3	P <sub>1</sub> (3)	P <sub>2</sub> (3)	P <sub>3</sub> (3)

## 2. Bilangan Acak

**Tabel 3.2** Bilangan Acak

NOMOR URUT	BILANGAN ACAK	PERLAKUAN
1	998	P <sub>2</sub> (2)
2	873	P <sub>2</sub> (2)
3	816	P <sub>1</sub> (1)
4	741	P <sub>3</sub> (3)
5	735	P <sub>3</sub> (3)
6	732	P <sub>2</sub> (2)
7	603	P <sub>3</sub> (3)
8	584	P <sub>1</sub> (1)
9	568	P <sub>1</sub> (1)

## 3. Urutan Percobaan

**Tabel 3.3** Urutan Percobaan

ULANGAN		
1	2	3
P <sub>1</sub> 816	P <sub>2</sub> 998	P <sub>3</sub> 741
P <sub>1</sub> 584	P <sub>2</sub> 873	P <sub>3</sub> 735
P <sub>1</sub> 568	P <sub>2</sub> 732	P <sub>3</sub> 603

### **G. Panelis**

Panelis yang digunakan pada uji tingkat kesukaan adalah panelis agak terlatih sebanyak 30 panelis.

### **H. Pengolahan dan Analisis Data**

Data hasil uji mutu organoleptik dan tingkat kesukaan terhadap minuman Dasana dianalisis serta diberi peringkat dengan menggunakan uji *Kruskal-Wallis*.

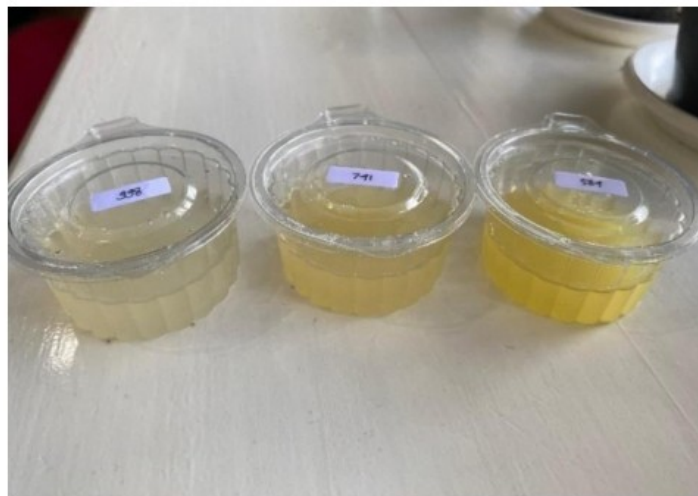


## BAB VI

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Karakteristik Minuman Dasana

Produk minuman Dasana adalah jenis minuman olahan yang terbuat dari rebusan daun salam dan sari buah nanas yang dibuat melalui masing-masing cara pengolahan dan kemudian dicampur berdasarkan perbandingan antara jumlah larutan dari rebusan daun salam dan sari buah nanas. Penambahan sari buah nanas pada minuman ini juga untuk memperbaiki cita rasa dan penyamaran rasa khas dari daun salam. Karakteristik minuman Dasana yang terbuat dari rebusan daun salam dan sari buah nanas adalah berwarna kuning, beraroma khas daun salam dan buah nanas, rasa yang khas daun salam dan gabungan antara rasa asam dan manis dari buah nanas serta memiliki penampakan kurang jernih. Hasil produk minuman Dasana dapat dilihat pada gambar 4.1



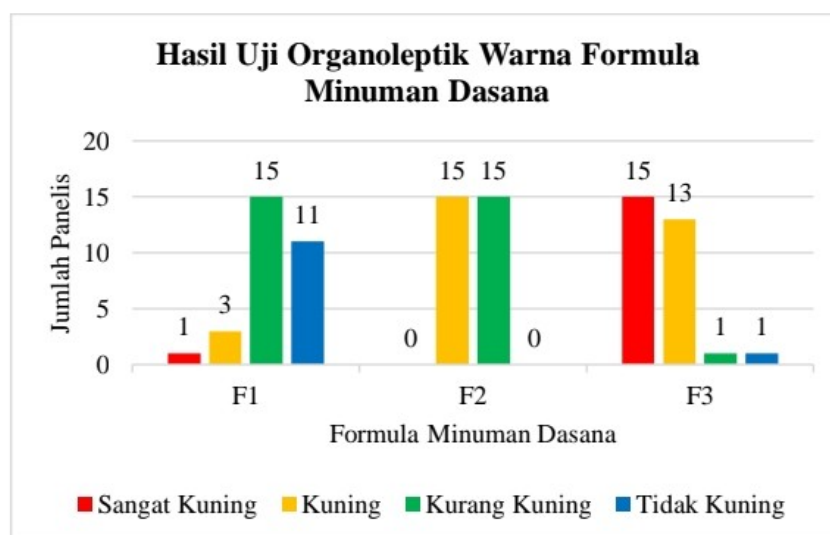
**Gambar 4.1** Formula Minuman Dasana

## B. Hasil Uji Organoleptik

Penelitian mutu organoleptik dilakukan oleh 30 panelis dengan parameter yang diteliti yaitu melalui warna, aroma, kejernihan dan rasa dari ketiga formula minuman Dasana.

### 1. Warna

Warna adalah parameter uji organoleptik dengan menggunakan indera penglihatan yaitu mata. Hasil uji organoleptik terhadap warna minuman Dasana dari masing-masing perlakuan dapat dilihat pada gambar 4.2



**Gambar 4.2** Diagram Hasil Uji Organoleptik Warna

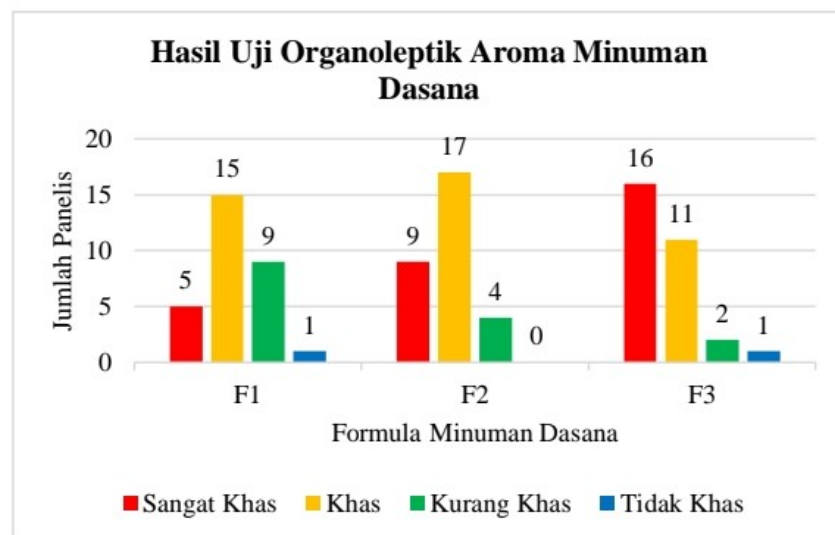
Berdasarkan hasil gambar 4.2 menunjukkan bahwa panelis menyatakan sangat kuning pada F3. Hal ini dapat terjadi akibat penambahan sari buah nenas yang mempengaruhi warna kuning pada formula minuman Dasana.

Perbandingan penambahan ekstrak daun salam dan sari buah nenas memengaruhi warna dari hasil ketiga formula. Semakin banyak sari buah

nanas yang ditambahkan, maka akan semakin pekat warna kuning yang ditimbulkan. Hal tersebut sejalan pada penelitian yang menyatakan bahwa pengukuran warna minuman berbahan buah nanas dilakukan dengan mengukur komponen warna dalam besaran *yellowness*. Nilai *yellowness* yang semakin tinggi menyatakan kecenderungan terhadap warna kuning (Syaiful, et al., 2020).

## 2. Aroma

Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma yang spesifik. Aroma adalah salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori dengan menggunakan indera penciuman yaitu hidung. Hasil uji organoleptik terhadap aroma minuman Dasana pada masing-masing perlakuan dapat dilihat pada gambar 4.3



**Gambar 4.3** Diagram Hasil Uji Organoleptik Aroma

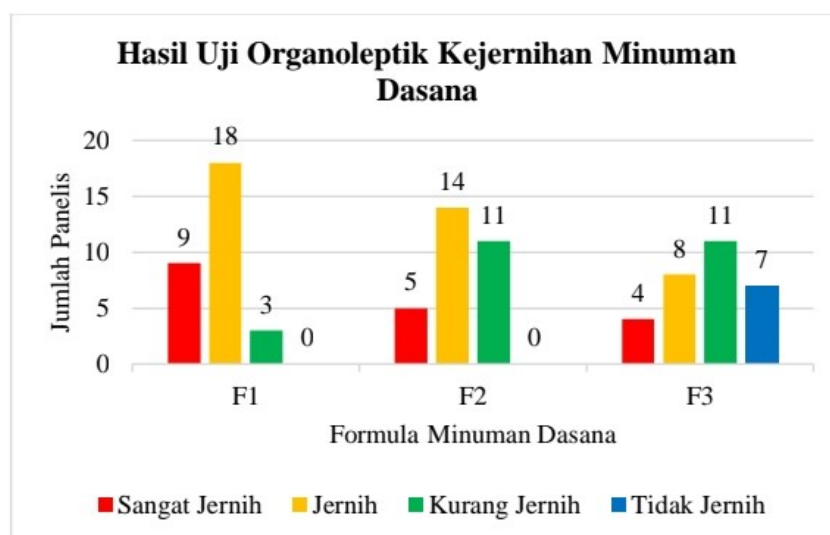
Berdasarkan hasil pada gambar 4.3 menunjukkan bahwa panelis cenderung menilai aroma formula minuman Dasana pada F2 yaitu khas daun salam dan buah nanas. Hal ini disebabkan karena masing-masing

bahan seperti daun salam maupun buah nanas sama-sama memiliki aroma khasnya tersendiri yang sudah banyak diketahui masyarakat.

Hal ini sejalan dengan penelitian terdahulu, menurut Wahyuningsih (2018), bahwa tanaman dengan buah yang memiliki aroma yang kuat antara lain buah nenas dan buah nangka. Sedangkan pada daun salam segar memiliki aroma khas berasal dari minyak atsiri yang terkandung di dalamnya. Minyak atsiri sendiri merupakan minyak yang mudah menguap dan berwujud cair (Pratama, 2017).

### 3. Kejernihan

Kejernihan adalah salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori dengan menggunakan indera penglihatan yaitu mata. Hasil uji organoleptik terhadap kejernihan minuman Dasana dari masing-masing perlakuan dapat dilihat dari gambar 4.4



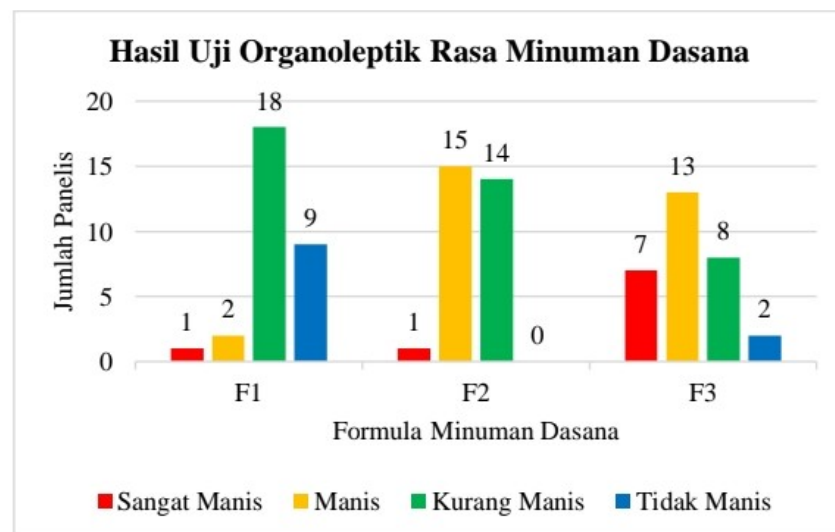
**Gambar 4.4** Diagram Hasil Uji Organoleptik Kejernihan

Berdasarkan hasil pada gambar 4.4 menunjukkan bahwa panelis cenderung menilai jernih pada F1. Hal ini disebabkan karena air rebusan

daun salam yang memiliki tingkat kejernihan lebih tinggi dibandingkan sari buah nanas. Apabila dibandingkan dengan F3, panelis cenderung menilai minuman Dasana kurang jernih, dikarenakan semakin banyak sari buah nanas yang ditambahkan, maka akan menyebabkan kejernihan formula semakin rendah.

#### 4. Rasa

Rasa adalah penilaian uji organoleptik dengan menggunakan indera pengecap yaitu lidah. Hasil uji organoleptik terhadap rasa minuman Dasana dari masing-masing perlakuan dapat dilihat pada gambar 4.5



**Gambar 4.5** Diagram Hasil Uji Organoleptik Rasa

Berdasarkan hasil pada gambar 4.5 menunjukkan bahwa pada panelis cenderung menilai sangat manis pada F3, sedangkan pada F1 cenderung dinilai kurang manis. Hal tersebut terjadi karena rasa manis alami yang terdapat dari buah nanas.

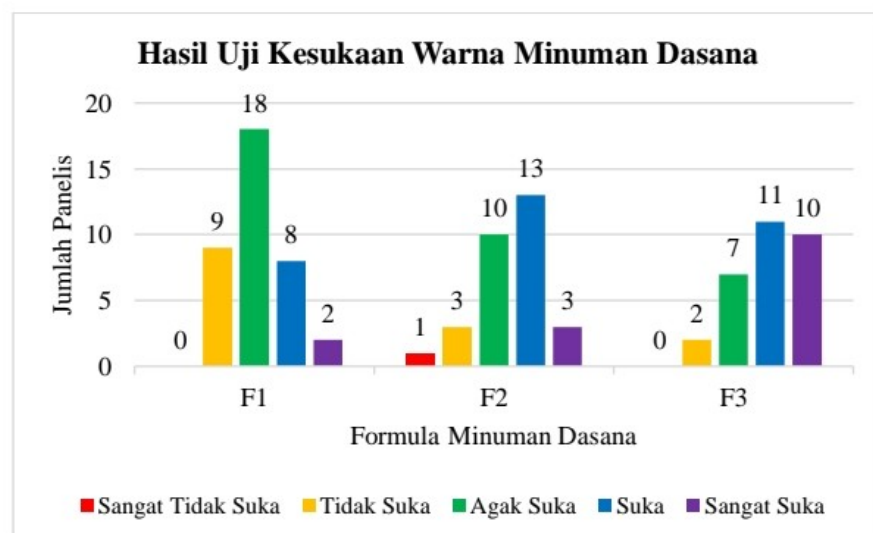
Nilai total gula pada nanas bergantung pada tingkat kematangan buah nanas itu sendiri. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang menyatakan

bahwa tingkat kematangan buah nanas menyebabkan kadar gula yang terkandung di dalamnya semakin meningkat dan berdampak pada produk yang akan dihasilkan (Yowandita, 2018). Gula alami yang terdapat pada buah nanas menciptakan rasa manis pada minuman. Semakin banyak sari buah nanas yang ditambahkan, maka semakin manis rasa yang dihasilkan oleh formula.

### C. Hasil Uji Tingkat Kesukaan

#### 1. Warna

Penilaian warna minuman Dasana merupakan penilaian subjektif yang menggunakan indera penglihatan. Penilaian diberikan terhadap 3 perlakuan formula minuman Dasana. Hasil uji kesukaan terhadap warna formula minuman Dasana dapat dilihat pada gambar 4.6



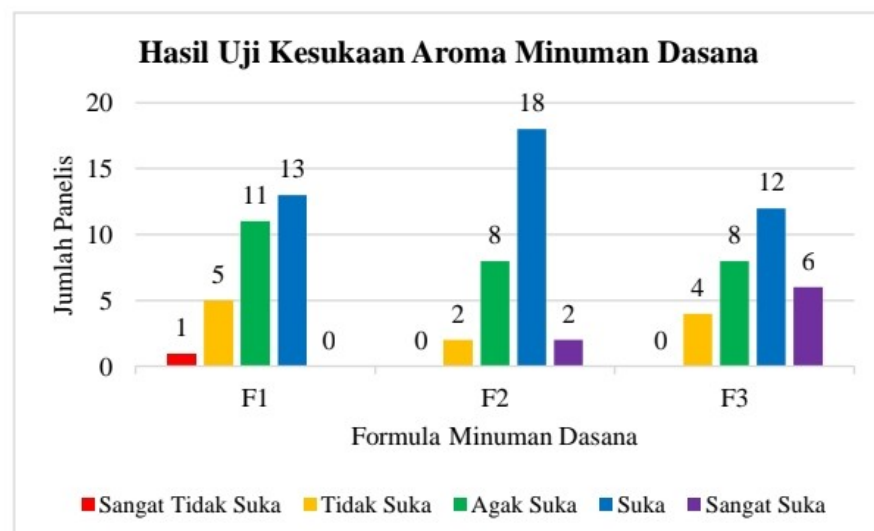
**Gambar 4.6** Diagram Hasil Uji Kesukaan Warna

Gambar 4.6 menunjukkan bahwa sebagian besar panelis cenderung menyatakan sangat suka pada warna F3. Hasil uji *Kruskal-Wallis* untuk warna diperoleh nilai signifikansi  $P < 0,05$  ( $P=0,003$ ) menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan pada ketiga formula. Hal tersebut dapat disebabkan oleh banyaknya sari buah nanas yang ditambahkan. Semakin banyak sari buah nanas yang ditambahkan, semakin pekat warna kuning yang ditimbulkan.

Berdasarkan rata-rata ranking uji *Kruskal-Wallis* yang tertinggi tingkat kesukaan terhadap warna yaitu formula 3 dengan nilai 56,93 yang artinya perlakuan F3 memiliki indikasi paling disukai oleh panelis karena menghasilkan warna kuning yang lebih pekat dibanding F1 dan F2.

## 2. Aroma

Penilaian aroma minuman Dasana merupakan penilaian subjektif yang menggunakan indera penciuman. Hasil uji kesukaan terhadap aroma formula minuman Dasana dapat dilihat pada gambar 4.7



**Gambar 4.7** Diagram Hasil Uji Kesukaan Aroma

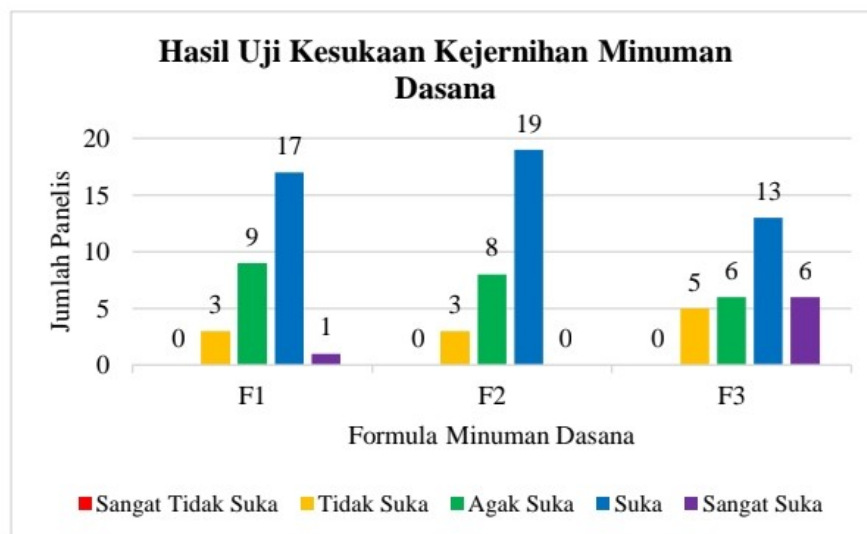
Gambar 4.7 menunjukkan bahwa sebagian besar panelis menyatakan suka terhadap aroma minuman Dasana F2. Hasil uji *Kruskal-Wallis* untuk aroma diperoleh nilai signifikansi  $P > 0,05$  ( $P=0,070$ ) menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan yang signifikan di antara ketiga formula. Aroma khas daun salam dan buah nanas pada ketiga formula dinilai sama-sama memiliki aroma khas.

Dari ketiga perlakuan berdasarkan rata-rata ranking uji *Kruskal-Wallis* yang tertinggi tingkat kesukaan terhadap aroma yaitu F2 dengan nilai 49,77 yang artinya perlakuan F2 memiliki indikasi paling disukai oleh panelis. Hasil ini sejalan dengan penelitian Harismah dan Chusniatun mengenai aroma daun salam banyak dimanfaatkan guna menambah kelezatan pada masakan (Harismah & Chusniatun, 2016). Begitu pula dengan aroma buah nanas, menurut Tiara dkk, aroma buah nanas yang khas menciptakan sensasi segar yang digemari masyarakat (Tiara, et al., 2017).

### **3. Kejernihan**

Penilaian terhadap kejernihan minuman Dasana merupakan penilaian subjektif yang menggunakan indera penglihatan. Hasil uji kesukaan terhadap kejernihan formula minuman Dasana dapat dilihat pada gambar 4.8





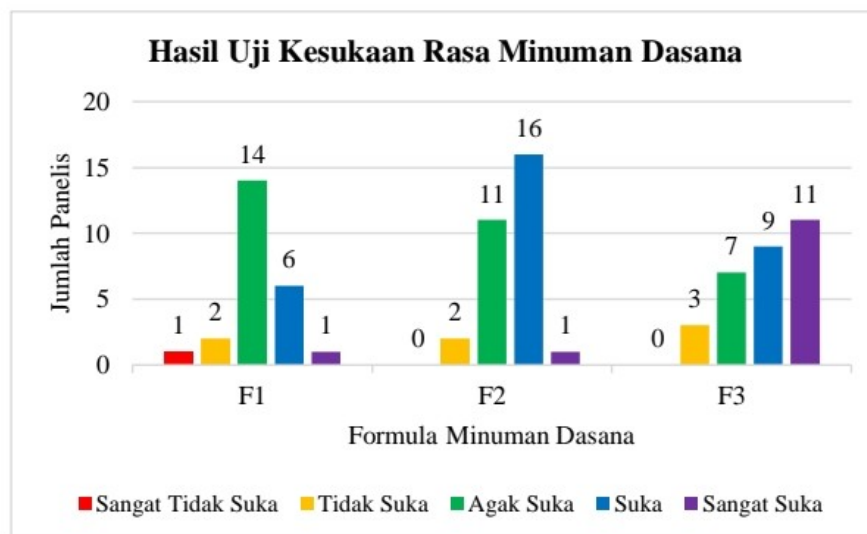
**Gambar 4.8** Diagram Hasil Uji Kesukaan Kejernihan

Gambar 4.8 menunjukkan bahwa panelis menyatakan sangat suka terhadap kejernihan minuman Dasana pada F3. Hasil uji *Kruskal-Wallis* untuk kejernihan diperoleh nilai signifikansi  $P > 0,05$  ( $P=0,687$ ) menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan yang signifikan pada kejernihan minuman Dasana di setiap perlakuan.

Dari ketiga perlakuan berdasarkan rata-rata ranking uji *Kruskal-Wallis* yang tertinggi tingkat kesukaan terhadap kejernihan yaitu F3 dengan nilai 48,57 yang artinya perlakuan F3 memiliki indikasi paling disukai oleh panelis. Kejernihan yang terdapat pada F3 cenderung lebih rendah disebabkan oleh penambahan sari nanas yang lebih banyak dibanding ekstrak daun salam.

#### 4. Rasa

Penilaian rasa minuman Dasana merupakan penilaian subjektif yang menggunakan indera pengecap. Hasil uji kesukaan terhadap rasa formula minuman Dasana dapat dilihat pada gambar 4.9



**Gambar 4.9** Diagram Hasil Uji Kesukaan Rasa

Gambar 4.9 menunjukkan bahwa sebagian besar panelis menyatakan sangat suka terhadap rasa minuman Dasana pada F3. Hasil uji *Kruskal-Wallis* untuk kejernihan diperoleh nilai signifikansi  $P > 0,05$  ( $P=0,000$ ) menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan pada rasa ketiga formula minuman Dasana.

Dari ketiga perlakuan berdasarkan rata-rata ranking uji *Kruskal-Wallis* yang tertinggi tingkat kesukaan terhadap rasa yaitu F3 dengan nilai 57,48 yang artinya perlakuan pada F3 memiliki indikasi paling disukai oleh panelis. Dikarenakan sari buah nenas yang paling banyak, hal itu menyebabkan rasa manis alami dari buah nenas yang dominan sehingga lebih disukai panelis.

Jumlah rebusan daun salam dan sari buah nenas yang digunakan sebagai penentu rasa pada setiap formula memiliki perbedaan dan juga menunjukkan bahwa jumlah bahan yang digunakan pada setiap perlakuan mempengaruhi tingkat kesukaan panelis.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Karakteristik minuman Dasana secara umum adalah berwarna kuning, beraroma khas daun salam dan buah nanas, memiliki rasa yang manis dengan penampakan yang jernih.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik sebagian besar panelis menyatakan :
  - a. Formula minuman Dasana dengan warna sangat kuning pada F3
  - b. Beraroma khas daun salam dan buah nanas pada F2
  - c. Penampakan pada F1 yaitu jernih
  - d. Rasa sangat manis pada F3
3. Hasil uji tingkat kesukaan menggunakan uji *Kruskal-Wallis* terhadap aroma dan kejernihan tidak memiliki perbedaan di antara ketiga formula. Sedangkan terdapat perbedaan pada warna serta rasa dari formula minuman Dasana.
4. Formula minuman Dasana yang paling disukai panelis adalah minuman Dasana pada F3 dengan jumlah perbandingan ekstrak daun salam dan sari buah nanas yaitu 30:70 dalam 100 ml dalam minuman Dasana.

**B. Saran**

1. Bagi yang ingin membuat minuman Dasana disarankan untuk menggunakan formulasi F3 dengan perbandingan ekstrak daun salam dan sari buah nanas sebanyak 30:70.
2. Bagi peneliti selanjutnya disarankan agar meneliti terkait pengaruh konsentrasi air larutan garam dalam menurunkan kadar asam oksalat pada buah nanas dan meneliti terkait efektivitas dari minuman Dasana bagi kesehatan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abd Rahim, E. et al., 2018. GC-MS Analysis of Phytochemical Compounds in *Syzygium polyanthum* Leaves Extracted Using Ultrasound-Assisted Method. *Pharmacogn J*, Issue 10, pp. 110-119.
- Adriani, A., Fauziah & Mustafa, I., 2023. Peningkatan Pemahaman Masyarakat Terhadap Daun Salam Untuk Penderita Kolesterol. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Darussalam*, II(2), pp. 1-5.
- Agato & Apriyani, D., 2019. Pembuatan Sirup Nanas dengan Metode Blanching dan Perendaman Garam. *Buletin LOUPE*, I(15), pp. 50-54.
- BPS, 2022. *bps.go.id*. [Online] Available at: <https://www.bps.go.id/indicator/8/1493/1/volume-of-import-by-sitc-group.html> [Diakses 13 Agustus 2023].
- Cumayunaro, A., 2017. Rebusan Daun Salam Untuk Penurunan Kadar Asam Urat Dan Intensitas Nyeri Arthritis Gout Di Puskesmas Andalas Padang. *Menara Ilmu*, 11(75), p. 4.
- Dalimarta, S., 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jilid 2 penyunt. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Fahrurozy, R., 2012. [Online] Available at: <http://www.scribd.com/doc/96789999/Daun-Salam> [Diakses 8 November 2023].
- Foragri, 2012. *Budidaya Tanaman Salam*. [Online] Available at: <http://www.agropustaka.com/2012/04/budidaya-tanaman-salam.htm> [Diakses 25 Juni 2023].
- Giyarto, G., Suwasono, S. & Surya, P. O., 2019. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 2(13), pp. 118-119.

- Handayani, T., 2013. *Khasiat Ampuh Akar Batang Daun*. 1 penyunt. s.l.:Infra Pustaka.
- Harismah, K. & Chusniatun, 2016. Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Sebagai Obat Herbal Dan Rempah Penyedap Makanan. *WARTA LPM*, 2(19), pp. 114-115.
- Helilusiatiningsih, N. et al., 2022. Pemberdayaan UMKM Dan Mentoring Teknologi Produk Olahan Nanas Di Desa Babadan Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Jurnal Abdiraja*, 1(5), pp. 24-31.
- Husniah, I. & Gumata, A. f., 2020. Ekstrak Kulit Nanas Sebagai Antibakteri. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 1(2), pp. 85-90.
- Isnaeni, R. N. & Sari, A. E., 2021. Pembuatan Minuman Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Dan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 2(3), pp. 105-112.
- Lamusu, D., 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 1(3), pp. 9-15.
- Mappa, M. R., Kuna, M. R. & Akbar, H., 2021. Pemanfaatan Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) Sebagai Antioksidan Untuk Meningkatkan Imunitas tubuh di Era Pandemi Covid 19. *Community Engagement & Emergence Journal*, 1(3), pp. 64-68.
- Mardiana, L., 2013. *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Maulana, I. T., Soewondo, B. P. & Kudus, A., 2021. Pengembangan Sari Nanas Tinggi Aktivitas Antioksidan Menggunakan Pendekatan Half Factorial Design. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, III(3), pp. 164-165.

- Meirista, I. et al., 2020. Pemanfaatan Bahan Herbal Dalam Upaya Pengendalian Hipertensi Melalui Penyuluhan Dan Pembuatan Produk Teh Daun Salam. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 2(4), pp. 300-307.
- Mutakkin, S., Muharfiza & Lestari, S., 2015. Reduksi Kadar Oksalat Pada Talas Lokal Banten Melalui Perendaman Dalam Air Garam. 1(7), pp. 1707-1710.
- Pratama, M., 2017. Identifikasi Atribut Aroma Dan Rasa Rempah Dengan Profiled Test. *Jurnal Agroindustri Halal*, III(2), pp. 126-132.
- Prihatman, K., 2000. Nanas (*Ananas comosus*). Dalam: *TTG Budidaya Pertanian*. Jakarta: s.n., pp. 17-18.
- Putra, W. S., 2016. *Kitab Herbal Nusantara : Aneka Resep & Ramuan Tanaman Obat Untuk Berbagai Gangguan Kesehatan*. 1 penyunt. Yogyakarta: Katahati.
- Rahayu, W. P., 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. *Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB Bogor*.
- Sabani, R., 2023. Karakteristik Filtrasi Sari Buah Nanas. *Journal Of Social Science Research*, 2(3), pp. 9723-9730.
- Safitri, V. & Kartiasih, F., 2019. Daya Saing dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ekspor Nanas Indonesia. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 1(10), pp. 63-73.
- Sanjiwani, N. M. S. & Sudiarsa, I. W., 2021. Sosialisasi Pemanfaatan Herbal Drink Daun Salam Sebagai Pengobatan Tradisional. *Widyadari*, I(22), pp. 688-689.
- Sebayang, S., 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringna Terhadap Mutu Tepung Cabai*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Silalahi, K., Nainggolan, N., Simanjuntak, S. & Ginting, F., 2020. The Effect of Brushed Salam Leaf On The Reduction of High Blood Pressure In

- Hypertension Patients. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, Issue 2, pp. 431-436.
- Silalahi, M., 2017. *Syzygium polyanthum* (Wight) Walp. Botani, Metabolit Sekunder dan Pemanfaatan. *JDP*, 1(10), pp. 1-16.
- Soekarto, S. T., 1985. *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. 12 penyunt. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Suprayogi, D., Asra, R. & Mahdalia, R., 2022. Analisis Produk Eco Enzyme Dari Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Dan Jeruk Berastagi (*Citrus X sinensis* L.). *Fakultas Sains dan Teknologi*, 1(7), pp. 19-26.
- Surtiningsih, P., 2008. Keragaman Genetik Nenas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Berdasarkan Penanda Morfologi Dan Amplified Fragment Length Polymorphism (AFLP). *Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Syaiful, F., Syafutri, M., Lestari, A. & S, S., 2020. Pengaruh Penambahan Sari Kunyit terhadap Sifat Fisik dan Kimia Minuman Sari Buah Nanas. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, pp. 373-381.
- Tammi, A., Apriliana, E., Soleha, T. U. & Ramadhian, M. R., 2018. Potensi Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum* [Wight.] Walp.) Sebagai Antibakteri Terhadap *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan dan Agromedicine*, 2(5), pp. 562-566.
- Taroq, A. et al., 2018. Antioxidant Activities And Total Phenolic And Flavonoid Content Variations of Leaf Extracts of *Laurus nobilis* L. From Morocco. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, Issue 11, pp. 540-543.
- Tiara, C., Karyantina, M. & Suhartatik, N., 2017. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Es Krim Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Dengan Variasi Penambahan Bubur Buah Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, II(1), pp. 31-38.



- Utami, P. & Puspaningtyas, D. E., 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Van Steenis, C. G. G. J., 2003. Dalam: *Flora*. Jakarta: P.T. Pradya Pramita, pp. 233-236.
- Widoyono, A. A. & Sartagus, R. A., 2020. Pengaruh Rebusan Daun Salam Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Pada Lansia. *Jurnal Perawat Indonesia*, 2(4), pp. 431-423.
- Winarti, S., 2006. *Minuman Kesehatan*. 1 penyunt. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wirawan, W., 2018. Uji Efektivitas Fraksi Daun Salam Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih Jantan Hiperkolesterolemia-diabetes. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, I(4), pp. 74-82.
- Yowandita, R., 2018. Pembuatan Jelly Drink Nanas (*Ananas comosus L*) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, VI(2), pp. 63-73.
- Yulinar, A. D., Sanubari, T. P. E. & Nugroho, K. P. A., 2020. Kajian Awal Formulasi Puding Modifikasi Daun Salam Untuk Lansia Berdasarkan Kandungan Flavonoid Dan Uji Sensori (Tekstur, Warna, Aroma). *ILMU GIZI INDONESIA*, 2(3), pp. 163-171.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



**Kementerian Kesehatan**  
**Poltekkes Palangka Raya**

Jalan George Obos No.30, Menteng  
Palangka Raya, Kalimantan Tengah 73111  
(0536) 3221768  
<https://polkesraya.ac.id>

Nomor : PP.08.02/F.XLIX/2496/2024 23 April 2024  
Sifat : Biasa  
Lampiran : 1 (Berkas)  
Hal : **Mohon Izin mengadakan Penelitian/Observasi**

Kepada Yang Terhormat :

**Gubernur Provinsi Kalimantan Tengah**  
**Up. Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, Penelitian dan Pengembangan Provinsi Kalimantan Tengah**

Di –

### **PALANGKA RAYA**

Dengan Hormat, Sehubungan dengan adanya Penelitian bagi mahasiswa Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya dalam menyelesaikan studinya diwajibkan menyusun Laporan Tugas Akhir (LTA), maka dari ini kami mengajukan permohonan sebagaimana hal diatas. Adapun mahasiswa yang mengajukan sbb :

Nama : VEGA SHEILA DWITA PRATIWI  
NIM : PO.62.31.3.21.239  
Program Studi : Diploma III Gizi  
Jurusan : Gizi  
Jenjang : D-III  
Instansi : Poltekkes Kemenkes Palangka Raya  
Melaksanakan Penelitian di : Poltekkes Kemenkes Palangka Raya  
Selama : 3 (Tiga) Bulan  
Dosen Pembimbing : Dr. Lamia Diang Mahalia, M.PH  
NIP : 19880531201402202  
Judul :  
**"GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN PADA MINUMAN DASANA (DAUN SALAM DAN BUAH NANAS)"**

Demikian permohonan ini disampaikan, atas bantuan dan perhatiannya diucapkan terimakasih.

Wakil Direktur I Poltekkes Kemenkes Palangka Raya,

\$(ttd)

**Maria Magdalena Purba, S.Kep,Ns,MMed.Ed**

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://halo.kemkes.go.id>  
Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://be.kemkes.go.id/verify/ETD/>





PEMERINTAH PROVINSI KALIMANTAN TENGAH  
**BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH  
PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN**

Jalan Diponegoro No. 60 Tlp/Fax (0536) 3221645, Website: www.bappeda.kalteng.go.id  
Email: bappedalitbang@kalteng.go.id  
Palangka Raya 73111

**IZIN PENELITIAN**

Nomor : 072/0073/1/I/Bapplitbang

Membaca : Surat dari Wakil Direktur 1 Poltekkes Kemenkes Palangka Raya Nomor : PP.08.02/F.XLIX/84/2024 Tanggal 07 Januari 2024.

Perihal : Surat Izin Penelitian

Mengingat :

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2002, Tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 17 Tahun 2016 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah.
3. Peraturan Gubernur Kalimantan Tengah Nomor 12 Tahun 2015 Tentang Perubahan Atas Peraturan Gubernur Kalimantan Tengah Nomor 59 Tahun 2008 Tentang Tata Cara Pemberian Izin Penelitian / Pendataan Bagi Setiap Instansi Pemerintah maupun Non Pemerintah.

Memberikan Izin Kepada : VEGA SHEILA DWITA PRATIWI

NIM : PO.62.31.3.21.239

Tim Survey / Peneliti dari : MAHASISWA PROGRAM STUDI DIII GIZI POLTEKKES KEMENKES PALANGKA RAYA

Akan melaksanakan Penelitian yang berjudul : GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN PADA MINUMAN DASANA (DAUN SALAN DAN BUAH NANAS)

L o k a s i : POLTEKKES KEMENKES PALANGKA RAYA

Dengan ketentuan sebagai berikut :

- a. Setibanya peneliti di tempat lokasi penelitian harus melaporkan diri kepada Pejabat yang berwenang setempat.
- b. Hasil Penelitian ini supaya disampaikan kepada :
  - 1). Kepala BAPPEDALITBANG Provinsi Kalimantan Tengah berupa Soft Copy.
  - 2). Direktur POLTEKKES KEMENKES PALANGKA RAYA Sebanyak 1 (Satu) eksemplar.
- c. Surat Izin Penelitian ini agar tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah; tetapi hanya digunakan untuk keperluan ilmiah;
- d. Surat Izin Penelitian ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila peneliti tidak memenuhi ketentuan-ketentuan pada butir a, b dan c tersebut diatas;
- e. Surat Izin penelitian ini berlaku sejak diterbitkan dan berakhir pada tanggal **30 MARET 2024**

Demikian Surat izin penelitian ini diberikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

DIKELUARKAN DI : PALANGKA RAYA  
PADA TANGGAL 30 JANUARI 2024  
An. KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH,  
PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN  
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH,  
KABID LITBANG

Endy, ST, MT  
Pembina Tk I  
NIP. 197412232000031002

**Tembusan disampaikan kepada Yth. :**

1. Gubernur Kalimantan Tengah Sebagai Laporan;
2. Kepala Badan Kesbang Dan Politik, Provinsi Kalimantan Tengah;
3. Kepala Dinas Pendidikan Provinsi Kalimantan Tengah;
4. Wakil Direktur 1 Poltekkes Kemenkes Palangka Raya.

## Lampiran 2. Kuesioner Uji Mutu Organoleptik

### KUESIONER UJI MUTU ORGANOLEPTIK

Kode Responden .....

(Diisi oleh Peneliti)

Nama Panelis :  
Jenis Kelamin :  
Tanggal Pengujian :  
Produk Yang Diuji : Minuman DASANA

#### Instruksi

Panelis akan disajikan 3 jenis formula Minuman Dasana. Sebelum mencicip dan memberikan respon, diharapkan untuk memberikan respon terhadap warna, aroma, rasa dan kejernihan formula. Berikan tanda ceklis pada kolom yang tersedia. Sebelum berganti ke sampel yang lain, diharapkan untuk meminum air mineral terlebih dahulu. Adapun skala yang digunakan sebagai berikut :

#### ➤ Warna

Kriteria Penilaian	Kode Sampel		
	998	741	584
Sangat Kuning			
Kuning			
Kurang Kuning			
Tidak Kuning			

#### ➤ Aroma

Kriteria Penilaian	Kode Sampel		
	998	741	584
Sangat Khas Daun Salam dan Buah Nanas			
Khas Daun Salam dan Buah Nanas			
Kurang Khas Daun Salam dan Buah Nanas			
Tidak Khas Daun Salam dan Buah Nanas			

➤ **Kejernihan**

<b>Kriteria Penilaian</b>	<b>Kode Sampel</b>		
	<b>998</b>	<b>741</b>	<b>584</b>
Sangat Jernih			
Jernih			
Kurang Jernih			
Tidak Jernih			

➤ **Rasa**

<b>Kriteria Penilaian</b>	<b>Kode Sampel</b>		
	<b>998</b>	<b>741</b>	<b>584</b>
Sangat Manis			
Manis			
Kurang Manis			
Tidak Manis			

### Lampiran 3. Kuesioner Uji Tingkat Kesukaan

#### KUISIONER UJI TINGKAT KESUKAAN

Kode Responden .....

(Diisi oleh Peneliti)

Nama Panelis :  
Jenis Kelamin :  
Tanggal Pengujian :  
Produk Yang Diuji : Minuman DASANA

#### Instruksi

Panelis akan disajikan 3 jenis formula Minuman Dasana. Sebelum mencicip dan memberikan respon, diharapkan untuk memberikan respon terhadap warna, aroma, rasa dan kejernihan formula. Sebelum berganti ke sampel yang lain, diharapkan untuk meminum air mineral terlebih dahulu. Adapun skala yang digunakan sebagai berikut :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Pilihlah salah satu skala penilaian di atas dan isi pada kolom jawaban di bawah ini untuk masing-masing kriteria yang paling sesuai dengan pilihan dan penilaian Anda.

Parameter	Kode Sampel		
	998	741	584
Warna			
Aroma			
Kejernihan			
Rasa			

## Lampiran 4. Daftar Hadir

### DAFTAR HADIR PANELIS

Tempat : Laboratorium Organoleptik Poltekkes Kemenkes Palangka Raya  
 Nama Peneliti : Vega Sheila Dwita Pratiwi  
 Produk : Minuman DASANA (Daun Salam dan Buah Nanas)

No.	Nama Lengkap	Prodi/Semester	Tanda Tangan
1.	SRI DEWI WULANDARI	D3 Gizi 6	
2.	Aisyah Hinda Shafana	D3 Gizi 1/6	
3.	Kyla E. J	S.Tr. Gizi Reg 8/6	
4.	Maulida Fitri	STr Gizi Reg 8/6	
5.	Aulia Nabila W.	S.Tr Gizi Reg 8/6	
6.	Lutfiya Azhari	S.Tr Gizi Reg 8/6	
7.	Donna Apiba	STr Gizi Reg 8/6	
8.	Alya Adelinia	STr Gizi Reg 8/6	
9.	Gebytrinita	D3 Gizi 1/6	
10.	Sonia Alfiani Dewi	D3 Gizi 1/6	
11.	Carinia A	D4 Gizi 1/8	
12.	Rodhotul Hasanah	D3 Gizi 1/6	
13.	Santit Riani	D3 Gizi 1/6	
14.	SYARIFANSAH	D3 GIZI	
15.	Reni Elisabeth	D4 Gizi 1/8	
16.	Pradinda Eriana	D4 Gizi 1/8	
17.	Shirley Claudin	D4 1/8	
18.	Yenny Monica T	D4 1/8	
19.	Nadia Meilina Adi D	D3 / 2019	
20.	Noor Azizah	D3 / 2019	
21.	Antonius Neira	D3 / A	

22.	Ajijah A. N	D3/c	En
23.	Maria Ditasari	D3/c	Aji
24.	Aulia Najmi Humaira	STK gizi / A	Najmi
25.	Setyach Annisa	STK gizi	Susy
26.	Indah Pujiastuti	STK gizi	A
27.	Karina Sapti S	STK gizi	Kemp
28.	Feni Octaman.	STK Gizi	Feni
29.	Adella Anis Maulida	STK Gizi	<del>Aji</del>
30.	Febiani	D3/c	<del>Aji</del>



**Lampiran 5.** Data Hasil Uji Organoleptik

Panelis Ke	Warna			Aroma			Kejernihan			Rasa		
	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	3	2	1	2	1	1	2	1	1	3	2	3
2	2	3	4	2	2	2	2	2	1	2	2	3
3	3	2	1	3	2	1	2	3	3	4	3	2
4	3	3	2	3	3	2	1	2	3	4	3	2
5	3	2	1	2	2	2	3	1	3	3	2	4
6	4	3	1	3	1	1	2	3	4	3	2	2
7	4	3	2	3	2	2	2	3	4	4	3	2
8	4	3	2	3	2	1	2	3	4	4	3	2
9	4	3	2	2	2	1	1	1	3	3	2	1
10	3	2	1	2	2	1	2	3	3	3	2	1
11	3	2	1	2	2	1	2	2	2	4	2	2
12	3	3	2	2	2	1	2	3	4	3	2	2
13	3	2	1	3	2	1	1	2	3	4	3	2
14	3	3	2	1	1	1	1	1	1	4	3	2
15	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3
16	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3
17	3	2	1	2	1	1	2	2	2	3	2	2
18	4	3	1	2	2	2	3	2	2	3	3	3
19	4	3	2	2	2	3	2	3	4	3	2	2
20	1	2	3	1	3	4	1	3	4	3	2	1
21	3	2	1	1	2	1	1	3	2	3	2	1
22	4	3	1	2	1	2	1	2	3	1	2	3
23	4	3	2	4	3	2	2	3	4	4	3	2
24	3	2	1	2	1	1	3	2	1	3	2	1
25	3	2	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1
26	4	3	2	1	1	1	2	3	4	3	3	3
27	4	3	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3
28	3	2	1	3	1	1	2	2	3	3	2	1
29	3	2	1	1	2	3	1	2	3	3	3	4
30	4	3	2	4	3	2	2	2	3	4	3	2
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>75</b>	<b>48</b>	<b>66</b>	<b>55</b>	<b>48</b>	<b>54</b>	<b>66</b>	<b>82</b>	<b>95</b>	<b>73</b>	<b>65</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3,2</b>	<b>2,5</b>	<b>1,6</b>	<b>2,2</b>	<b>1,8</b>	<b>1,6</b>	<b>1,8</b>	<b>2,2</b>	<b>2,7</b>	<b>3,2</b>	<b>2,4</b>	<b>2,1</b>

## Lampiran 6. Data Hasil Persentase Uji Organoleptik

### 1. Warna

Penilaian	F1		F2		F3	
	N	%	N	%	N	%
Sangat Kuning	1	3,3	0	0	15	50
Kuning	3	10	15	50	13	43,4
Kurang Kuning	15	50	15	50	1	3,3
Tidak Kuning	11	36,7	0	0	1	3,3
TOTAL	30	100	30	100	30	100

### 2. Aroma

Penilaian	F1		F2		F3	
	N	%	N	%	N	%
Sangat Khas	5	16,6	9	30	16	53,4
Khas	16	53,4	17	56,7	11	36,7
Kurang Khas	7	23,4	4	13,3	2	6,6
Tidak Khas	2	6,6	0	0	1	3,3
TOTAL	30	100	30	100	30	100

### 3. Kejernihan

Penilaian	F1		F2		F3	
	N	%	N	%	N	%
Sangat Jernih	9	30	5	16,6	4	13,3
Jernih	18	60	14	46,7	8	26,7
Kurang Jernih	3	10	11	36,7	10	33,3
Tidak Jernih	0	0	0	0	8	26,7
TOTAL	30	100	30	100	30	100

### 4. Rasa

Penilaian	F1		F2		F3	
	N	%	N	%	N	%
Sangat Manis	1	3,3	1	3,3	8	26,7
Manis	2	6,7	15	50	12	40
Kurang Manis	18	60	14	46,7	8	26,7
Tidak Manis	9	30	0	0	2	6,6
TOTAL	30	100	30	100	30	100

**Lampiran 7.** Data Hasil Uji Tingkat Kesukaan

Panelis Ke	Warna			Aroma			Kejernihan			Rasa		
	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	2	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3
2	5	3	3	4	4	4	4	4	5	5	4	3
3	4	5	3	3	4	3	4	3	3	3	4	5
4	3	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	3
5	3	4	2	2	2	4	2	4	2	2	3	4
6	5	3	3	4	4	4	4	2	3	3	5	4
7	3	4	5	3	5	5	4	3	4	3	4	5
8	3	4	3	3	4	4	4	4	2	2	3	5
9	3	4	5	4	4	5	4	4	5	3	4	5
10	4	4	5	4	4	5	4	3	5	4	4	5
11	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5
12	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4
13	2	3	5	2	3	3	3	4	4	2	3	4
14	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4
15	3	4	5	3	4	2	3	4	2	1	3	4
16	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	2	2
17	2	3	5	4	4	5	4	4	4	2	4	5
18	2	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	2	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4
20	2	3	4	4	3	2	3	4	3	3	4	5
21	2	4	4	3	4	4	2	4	4	3	4	5
22	4	2	3	4	3	2	4	2	2	4	3	2
23	3	1	4	1	4	3	3	2	4	2	3	5
24	3	5	4	4	5	4	4	4	5	3	4	4
25	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4
26	4	4	5	4	4	4	4	4	4	2	3	3
27	3	3	5	4	4	4	4	3	4	2	4	3
28	4	5	4	3	4	5	4	3	5	4	4	5
29	2	3	5	2	3	3	5	4	3	3	4	2
30	2	2	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3
<b>Total</b>	<b>93</b>	<b>104</b>	<b>119</b>	<b>96</b>	<b>110</b>	<b>110</b>	<b>106</b>	<b>106</b>	<b>110</b>	<b>87</b>	<b>106</b>	<b>118</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3,1</b>	<b>3,7</b>	<b>3,9</b>	<b>3,2</b>	<b>3,6</b>	<b>3,6</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>3,6</b>	<b>2,9</b>	<b>3,6</b>	<b>3,9</b>

## Lampiran 8. Data Persentase Uji Tingkat Kesukaan

### 1. Warna

Penilaian	F1		F2		F3	
	N	%	N	%	N	%
Sangat Tidak Suka	0	0	1	3,3	0	0
Tidak Suka	9	30	3	10	2	6,6
Agak Suka	11	36,7	10	33,3	7	23,4
Suka	8	26,7	13	43,4	11	36,7
Sangat Suka	2	6,6	3	10	10	33,3
TOTAL	30	100	30	100	30	100

### 2. Aroma

Penilaian	F1		F2		F3	
	N	%	N	%	N	%
Sangat Tidak Suka	1	3,3	0	0	0	0
Tidak Suka	5	16,6	2	6,7	4	13,3
Agak Suka	11	36,7	8	26,7	8	26,7
Suka	13	43,4	18	60	12	40
Sangat Suka	0	0	2	6,6	6	20
TOTAL	30	100	30	100	30	100

### 3. Kejernihan

Penilaian	F1		F2		F3	
	N	%	N	%	N	%
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka	3	10	3	10	5	16,6
Agak Suka	9	30	8	26,7	6	20
Suka	17	56,7	19	63,3	13	43,4
Sangat Suka	1	3,3	0	0	6	20
TOTAL	30	100	30	100	30	100

### 4. Rasa

Penilaian	F1		F2		F3	
	N	%	N	%	N	%
Sangat Tidak Suka	1	3,3	0	0	0	0
Tidak Suka	9	30	2	6,6	3	10
Agak Suka	13	43,4	11	36,7	7	23,3
Suka	6	20	16	53,4	9	30
Sangat Suka	1	3,3	1	3,3	11	36,7
TOTAL	30	100	30	100	30	100

## Lampiran 9. Uji *Kruskal-Wallis* Warna

### NPar Tests

Descriptive Statistics					
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Warna	90	3,51	,986	1	5
Perlakuan	90	2,00	,821	1	3

### Kruskal-Wallis Test

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	F1_998	30	34,77
	F2_741	30	44,80
	F3_584	30	56,93
	Total	90	

Test Statistics <sup>a,b</sup>	
	Warna
Kruskal Wallis	11,816
df	2
Asymp. Sig.	,003

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Proporsi Minuman Ekstrak Daun

Salam dan Sari Buah Nanas

## Lampiran 10. Uji *Kruskal-Wallis* Aroma

### NPar Tests

Descriptive Statistics					
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Aroma	90	3,51	,864	1	5
Perlakuan	90	2,00	,821	1	3

### Kruskal-Wallis Test

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Aroma	F1_998	30	37,17
	F2_741	30	49,77
	F3_584	30	49,57
	Total	90	

Test Statistics <sup>a,b</sup>	
	Aroma
Kruskal Wallis	5,316
df	2
Asymp. Sig.	,070

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Proporsi Minuman Ekstrak Daun

Salam dan Sari Buah Nanas

## Lampiran 11. Uji *Kruskal-Wallis* Kejernihan

### NPar Tests

Descriptive Statistics					
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Kejernihan	90	3,58	,807	2	5
Perlakuan	90	2,00	,821	1	3

### Kruskal-Wallis Test

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Kejernihan	F1_998	30	43,83
	F2_741	30	44,10
	F3_584	30	48,57
	Total	90	

Test Statistics <sup>a,b</sup>	
	Kejernihan
Kruskal Wallis	,758
df	2
Asymp. Sig.	,684

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Proporsi Minuman Ekstrak Daun

Salam dan Sari Buah Nanas

## Lampiran 12. Uji *Kruskal-Wallis* Rasa

### NPar Tests

Descriptive Statistics					
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Rasa	90	3,46	,962	1	5
Perlakuan	90	2,00	,821	1	3

### Kruskal-Wallis Test

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Rasa	F1_998	30	31,22
	F2_741	30	47,80
	F3_584	30	57,48
	Total	90	

Test Statistics <sup>a,b</sup>	
	Rasa
Kruskal Wallis	17,016
df	2
Asymp. Sig.	,000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Proporsi Minuman Ekstrak Daun

Salam dan Sari Buah Nanas



**Lampiran 13. Dokumentasi Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan**

