



Evaluasi Hedonik Produk Jahe Latte dengan Beberapa Jenis Pemanis

Hedonic Evaluation of Ginger Latte Products With Several Types of Sweeteners

Wiranti Sakerebau¹, Endah Puspitojati^{1*}, Rika Nalinda¹

¹⁾ Program studi Agribisnis Hortikultura, Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang, Yogyakarta, Indonesia

* Korespondensi: endahpuspitojati@gmail.com

Kata kunci:

Jahe emprit; Jahe latte; Preferensi konsumen; Uji organoleptik

Keywords:

Ginger emprit; Ginger latte; Consumer preference; Organoleptic test

Submit:

25 Mei 2025

Diterima:

6 Juni 2025

ABSTRAK

Jahe emprit merupakan rempah-rempah yang banyak digunakan untuk minuman jahe instan. Jahe instan saat ini berkembang menjadi jahe latte untuk memperluas segmentasi dan daya tarik pasar konsumen modern. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur pada produk jahe latte menggunakan beberapa jenis pemanis. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental dan deskriptif kuantitatif. Kegiatan eksperimental melibatkan pembuatan jahe latte menggunakan tiga jenis pemanis. Produk tersebut kemudian diuji melalui analisis organoleptik yang dilakukan oleh 100 orang responden yang terdiri dari masyarakat Yogyakarta dan sekitarnya berusia 12 hingga 65 tahun. Hasil analisis menunjukkan bahwa formulasi B memiliki karakteristik sensori paling seimbang dan konsisten, baik dalam bentuk serbuk maupun setelah diseduh, dengan skor rata-rata tertinggi yaitu 80,4%. Formulasi A berada di posisi kedua 78,9%, dan formulasi C di urutan ketiga 77,2%. Formulasi C unggul pada atribut warna saat masih berbentuk serbuk namun, terjadi penurunan preferensi setelah penyeduhan pada atribut aroma dan rasa. Formulasi B merupakan formulasi yang paling stabil dan sesuai dengan harapan konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa kombinasi jenis pemanis dan latte yang tepat menentukan kualitas organoleptik produk.

ABSTRACT

Emprit ginger is a spice that is widely used for instant ginger drinks. Instant ginger is developing into ginger latte to expand the segmentation and attractiveness of the modern consumer market. This research aims to determine consumer preferences towards color, aroma, taste, and texture attributes of ginger latte products using several sweeteners. The research methods used are experimental and quantitative descriptive. Experimental activities involve making ginger latte using three types of sweeteners. The product was then tested through organoleptic analysis carried out by 100 respondents, consisting of Yogyakarta and its surroundings, aged 12 to 65 years. The analysis results show that formulation B has the most balanced and consistent sensory characteristics, both in powder form and after brewing, with the highest average score of 80.4%. Formulation A is in second place, 78.9%, and formulation C is in third place, 77.2%. Interestingly, although formulation C excels in color when it is still in powder form, there is a decrease in preference after brewing, especially in aroma and taste attributes. This finding confirms the importance of sensory consistency in two forms of presentation. Formulation B proved to be the most stable and under consumer expectations. This shows that the right combination of sweetener and latte determines the organoleptic quality of the product.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Jahe (*Zingiber officinale*) menjadi salah satu rempah-rempah yang banyak digunakan sebagai bahan minuman, penyedap makanan, dan bahan farmasi merupakan salah satu jenis tanaman rempah yang banyak ditemui. Ada beberapa jenis tanaman jahe antara lain jahe emprit, jahe gajah, dan jahe merah (Setiawan *et al.*, 2018). Jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *amarum*) umumnya digunakan sebagai bahan pembuatan minuman jamu memiliki ukuran rimpang yang lebih kecil dibandingkan jahe gajah atau jahe merah. Jahe emprit memiliki warna rimpang kuning keputihan dengan kandungan minyak atsiri sebanyak 1,50-2,50%. Jahe emprit memiliki cita rasa yang pedas sehingga banyak digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan jamu dan obat-obatan. Senyawa fenolik seperti flavonoid, turunan asam sinamat, kumarin, tokoferol, dan asam organik merupakan sumber antioksidan pada jahe (Laura *et al.*, 2024).

Salah satu pemanfaatan jahe adalah sebagai bahan baku minuman instan. Minuman instan adalah minuman yang dapat diseduh dengan air dingin atau panas. Minuman instan terbuat dari rempah-rempah, biji-bijian, buah-buahan, dan daun-daunan. Minuman instan kini banyak dijumpai di pasaran dan diproduksi untuk menganeekaragamkan jenis produk minuman agar siap dikonsumsi. Produk instan disukai karena lebih mudah disajikan, namun pemanis yang digunakan berperan penting terhadap rasa dan minat beli calon konsumen (Setiawan *et al.*, 2018). Minuman instan harus memenuhi beberapa syarat khusus, di antaranya yaitu kering dan terpisah, mudah dituang, tidak menggumpal, mudah dibasahi, dan cepat larut (Setyaningrum, 2011). Menurut Laura *et al.* (2024), minuman instan dibuat dengan menggunakan gula sebagai pemanis, untuk membantu proses kristalisasi. Ada beberapa jenis pemanis yang digunakan dalam pembuatan minuman instan seperti gula pasir, gula aren, stevia, dan sebagainya. Penambahan latte pada produk jahe latte yaitu krimer nabati yang terbuat dari lemak nabati yang tidak mengandung laktosa (Rahmadani, 2020). Dalam pengembangan produk jahe latte, formulasi antara jahe, pemanis, dan latte sangat penting untuk menciptakan produk yang memiliki keseimbangan antara warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Penggunaan dan konsumsi gula pasir yang berlebihan dapat menyebabkan diabetes, dan kerusakan gigi. Oleh karena itu diperlukan pemanis yang aman (Cahyani *et al.*, 2022). Salah satunya adalah gula aren dan gula stevia. Gula aren merupakan gula asli masyarakat Indonesia. Gula aren berfungsi meningkatkan energi, mencegah anemia, memperlancar peredaran darah, meningkatkan daya tahan tubuh, dan menjaga kadar kolesterol dalam tubuh (Lingawan *et al.*, 2019). Stevia memiliki tingkat kemanisan 200 hingga 300 kali lebih tinggi dibandingkan pemanis umum seperti gula pasir, dan lain sebagainya. Penggunaan stevia di Indonesia baru mendapat izin dari BPOM pada tahun 2004, stevia memiliki keunggulan dapat mengurangi risiko serangan penyakit diabetes selain itu stevia sendiri mempunyai aktivitas antimikroba (Husni *et al.*, 2023).

Penambahan latte pada minuman dapat meningkatkan penerimaan konsumen dalam aspek aroma, rasa, warna, dan tekstur produk (Handayani *et al.*, 2023). Di Indonesia, olahan minuman latte mulai dikenal sejak tahun 2011, awalnya dijual di pusat perbelanjaan besar di beberapa kota. Seiring perkembangan waktu, latte berkembang dengan berbagai varian rasa seperti green tea latte, chocolate latte, taro latte, dan vanilla latte (Aditya *et al.*, 2019). Salah satu inovasi terbaru adalah jahe latte, yang merupakan pengembangan produk berbasis rempah herbal untuk bersaing dengan minuman modern. Dalam pengembangan produk jahe latte, krimer nabati berperan penting sebagai komponen yang meningkatkan tekstur dan kekayaan rasa tanpa menggunakan produk susu hewani.

Menurut Rahman *et al.* (2023), krimer nabati umumnya terbuat dari minyak kelapa, minyak sawit, atau kedelai. Selain memberikan sensasi creamy, krimer nabati juga menambah nilai gizi dan menawarkan manfaat kesehatan ketika diperkaya dengan vitamin dan mineral, yang menjadikannya pilihan ideal untuk berbagai varian latte, termasuk jahe latte. Penambahan krimer nabati pada makanan dan minuman dapat memberikan rasa creamy dan putih susu, sehingga berkontribusi untuk peningkatan kualitas dan daya tarik produk jahe latte instan (Ramadhani, 2020). Berdasarkan latar belakang tersebut,

maka perlu dilakukan penelitian tentang evaluasi hedonik produk jahe *latte* dengan beberapa jenis pemanis.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi dan komposisi bahan baku jahe *latte* dengan beberapa jenis pemanis dan mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk jahe *latte* dengan beberapa jenis pemanis.

Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai: (1) Bagi masyarakat, adanya pilihan jenis pemanis dalam mengkonsumsi jahe *latte* yang disukai oleh konsumen dan; (2) Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan mampu menambah pengetahuan baru, keterampilan, maupun keahlian.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis dan Metode Penelitian

Pada penelitian ini, menggunakan metode eksperimental dan deskriptif kuantitatif. Metode eksperimental ini dilakukan untuk mengetahui seberapa pengaruh penggunaan berbagai jenis pemanis (gula pasir, gula aren, dan stevia) terhadap kualitas organoleptik produk jahe *latte*, baik dalam bentuk serbuk maupun setelah diseduh. Perlakuan dilakukan dengan menyusun tiga formulasi produk, kemudian diuji melalui uji organoleptik (hedonik) oleh panelis konsumen. Hasil dari setiap perlakuan dianalisis untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur. Metode penelitian deskriptif kuantitatif dilakukan untuk menyajikan data hasil uji organoleptik dalam bentuk persentase dan skor rata-rata, sehingga dapat diketahui preferensi konsumen terhadap masing-masing formulasi.

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2024 hingga Maret 2025. Pelaksanaan penelitian ini di *Teaching Factory* Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang yang beralamatkan di Jl. Kusumanegara No.2, Tahunan, Kecamatan. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Metode Pengambilan Data

Data pada penelitian ini diambil berdasarkan hasil uji organoleptik. Pada uji organoleptik dilakukan dengan uji hedonik berdasarkan skala nilai terendah dan tertinggi yaitu 1 sampai 5 dengan atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Metode Pengambilan Data

Metode pengambilan sampel yang digunakan dalam pengambilan sampel adalah *accidental sampling* yang dimana pengambilan responden berdasarkan kebetulan bertemu langsung dengan peneliti. Responden dalam penelitian ini adalah masyarakat yogyakarta dan sekitarnya baik laki-laki atau perempuan dengan kriteria usia remaja hingga lansia yaitu 12-65 tahun. Jumlah sampel yang diambil dalam penelitian adalah 100 responden, hal ini sejalan dengan pendapat Sugiyono (2019). Jumlah sampel yang layak untuk penelitian berkisar antara 30 sampai 500. Teknik penentuan jumlah sampel menggunakan rumus Lemeshow, yang sesuai digunakan ketika jumlah populasi tidak diketahui secara pasti (*infinite population*). Berikut merupakan rumus *Lemeshow*:

$$n = \frac{z^2 p(1 - p)}{d^2}$$

Keterangan:

- n = Jumlah sampel
 z = Skor pada kepercayaan 95%
 p = Maksimal estimasi
 d = *Sampling error*

Melalui rumus tersebut, dapat dihitung jumlah sampel yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu:

$$n = \frac{1,96^2 \times 0,5 (1 - 0,5)}{0,1^2}$$

$$n = \frac{3,8416 \times 0,25}{0,01}$$

$$n = 96,04 \approx 100$$

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini meliputi analisis deskriptif kuantitatif menggunakan alat analisis microsoft excel 2019 dalam perhitungan dan pengujian organoleptik dengan uji kesukaan (hedonik). Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui tanggapan panelis tentang kesukaan atau ketidaksukaan terhadap sifat mutu organoleptik jahe latte dengan berbagai jenis pemanis sebelum dan sesudah penyeduhan, dengan atribut penilaian berupa warna, aroma, dan tekstur sebelum penyeduhan dan atribut warna, aroma, rasa dan tekstur setelah penyeduhan (Sugiyono, 2019). Dengan skala hedonik berdasarkan skala nilai terendah dan tertinggi yaitu 1 sampai 5.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Karakteristik responden dari penelitian ini meliputi usia, jenis kelamin, pekerjaan, pendapatan, pendidikan terakhir dan domisili.

Tabel 1. Karakteristik Responden

| Kategori | Sub-Kategori | Jumlah | Persentase (%) |
|----------------|---------------------|--------|----------------|
| Usia Responden | 12-25 | 70 | 70 |
| | 26-45 | 23 | 23 |
| | 46-65 | 7 | 7 |
| Jenis Kelamin | Laki-Laki | 37 | 37 |
| | Perempuan | 63 | 63 |
| Pekerjaan | Pelajar | 12 | 12 |
| | Mahasiswa | 35 | 35 |
| | Karyawan | 8 | 8 |
| | Lain-Lain | 45 | 34 |
| Pendapatan | < 1.000.000 | 52 | 52 |
| | 1.000.000-2.000.000 | 31 | 31 |
| | 3.000.000-5.000.000 | 15 | 15 |

Lanjutan Tabel 1.

| | | | |
|---------------------|---------------------|----|----|
| | 6.000.000-8.000.000 | 2 | 2 |
| | 10.000.000 | 0 | 0 |
| Pendidikan Terakhir | SD | 8 | 8 |
| | SMP/MTS | 7 | 7 |
| | SMA/SMK | 62 | 62 |
| | D3 | 4 | 4 |
| | S1 | 18 | 18 |
| | S2 | 1 | 1 |
| | S3 | 0 | 0 |
| Domisili | Yogyakarta | 53 | 53 |
| | Jawa Tengah | 29 | 29 |
| | Nusa Tenggara Timur | 7 | 7 |
| | Lain-lain | 11 | 11 |

Berdasarkan Tabel 1 karakteristik responden dalam penelitian ini menunjukkan bahwa kelompok umur berusia terbanyak adalah 12–25 tahun (70%), dan termasuk dalam kategori remaja. Ini menunjukkan bahwa produk jahe latte menarik minat kelompok usia muda. Berdasarkan jenis kelamin, responden perempuan mendominasi sebesar 63%, menunjukkan kecenderungan perempuan lebih tertarik atau lebih mudah dijangkau dalam penelitian ini. Pendapatan responden sebagian besar berada di bawah 1 juta rupiah (52%), menunjukkan bahwa produk ini perlu disesuaikan dengan daya beli kalangan menengah ke bawah. Pendidikan terakhir terbanyak adalah SMA/SMK (62%), menunjukkan bahwa mayoritas responden memiliki tingkat pendidikan menengah. Dari sisi domisili, mayoritas responden berasal dari Yogyakarta (53%) dan Jawa Tengah (29%), sehingga potensi pemasaran produk di wilayah ini cukup tinggi. Secara keseluruhan, data karakteristik ini dapat digunakan untuk merancang strategi pemasaran dan pengembangan produk yang sesuai dengan profil konsumen target.

Tingkat Kesukaan Konsumen

Hasil data uji organoleptik produk jahe latte dalam bentuk seduh dan serbuk ditunjukkan pada Tabel 2 dan Tabel 3.

Tabel 2. Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Warna, Aroma dan Tekstur (Produk Serbuk)

| Atribut | Formulasi A | | Formulasi B | | Formulasi C | |
|---------|----------------|----------|----------------|----------|----------------|----------|
| | Persentase (%) | Kategori | Persentase (%) | Kategori | Persentase (%) | Kategori |
| Warna | 75,2 | S | 78,4 | S | 78,8 | S |
| Aroma | 74,2 | S | 77,2 | S | 73,0 | S |
| Tekstur | 79,8 | S | 77,4 | S | 79,6 | S |

Keterangan: S: Suka

Tabel 3. Hasil Persentase Uji Organoleptik Indikator Warna, Aroma dan Rasa (Produk Seduh)

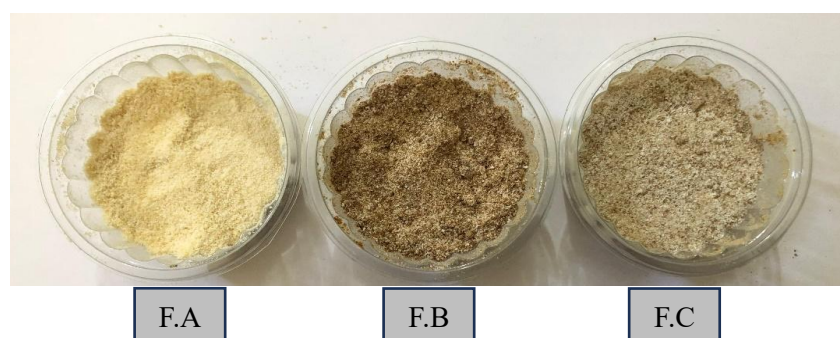
| Atribut | Formulasi A | | Formulasi B | | Formulasi C | |
|---------|----------------|----------|----------------|----------|----------------|----------|
| | Persentase (%) | Kategori | Persentase (%) | Kategori | Persentase (%) | Kategori |
| Warna | 76,4 | S | 83,2 | S | 81,4 | S |
| Aroma | 76,2 | S | 77,4 | S | 74,2 | S |
| Tekstur | 78,8 | S | 87,4 | SS | 76,0 | S |

Keterangan: S: Suka; SS: Sangat Suka

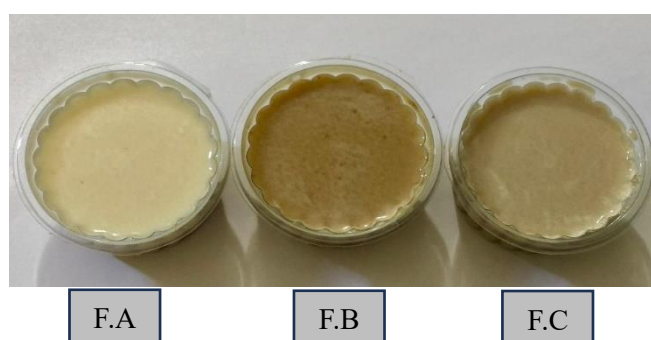
Warna

Berdasarkan hasil penelitian uji organoleptik terhadap atribut warna produk jahe *latte*, diperoleh data bahwa seluruh formulasi menunjukkan tingkat kesukaan yang berada dalam kategori “suka”. Produk dalam bentuk serbuk, formulasi C memperoleh skor tertinggi sebesar 78,8% diikuti oleh

Formulasi B sebesar 78,4%, dan formulasi A sebesar 75,2%. Hasil ini menunjukkan bahwa pemilihan jenis pemanis dalam formulasi C memberikan kontribusi lebih besar terhadap tingkat penerimaan warna oleh panelis. Setelah dilakukan proses penyeduhan, menunjukkan bahwa adanya peningkatan skor kesukaan dibandingkan dalam bentuk serbuk. Hal ini dapat dilihat formulasi B memperoleh skor tertinggi sebesar 83,2%, diikuti formulasi C sebesar 81,4%, dan formulasi A sebesar 76,4%, yang dimana terdapat pergeseran preferensi konsumen, di mana Formulasi B menjadi yang paling disukai dalam bentuk seduhan. Hal ini menandakan bahwa setelah proses penyeduhan, karakter visual produk mengalami perubahan yang mempengaruhi persepsi konsumen secara lebih signifikan, khususnya untuk Formulasi B. Hal tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Anastasia *et al.* (2022), yang menyatakan bahwa variansi dan proporsi pemanis dapat mempengaruhi karakteristik dan tingkat penerimaan panelis terhadap warna minuman instan jahe, yang dimana jenis pemanis yang digunakan tidak hanya mempengaruhi tampilan awal produk, tetapi juga preferensi visual setelah penyeduhan.



Gambar 1. Warna Jahe *Latte* Serbuk



Gambar 2. Warna *Latte* Seduh

Aroma

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap atribut aroma produk jahe *latte*, baik dalam bentuk serbuk maupun diseduh, diperoleh data bahwa seluruh formulasi menunjukkan tingkat kesukaan yang berada dalam kategori “suka”. Produk dalam bentuk serbuk, formulasi B memperoleh skor tertinggi sebesar 77,4%, diikuti oleh formulasi A sebesar 74,2%, dan formulasi C sebesar 73%. Hasil ini menunjukkan bahwa pemilihan jenis pemanis dalam formulasi B memberikan kontribusi lebih besar terhadap aroma yang disukai panelis sebelum produk mengalami proses penyeduhan. Setelah dilakukan penyeduhan, terjadi peningkatan skor kesukaan pada dua dari tiga formulasi. Formulasi B tetap menunjukkan skor tertinggi sebesar 77,2%, sedangkan formulasi A meningkat menjadi 76,2%, dan formulasi C menjadi 74,2%, meskipun peningkatannya bersifat relatif kecil hal ini menunjukkan bahwa proses penyeduhan dapat meningkatkan aroma dari ketiga formulasi produk jahe *latte*. Hal tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Purwitasari *et al.* (2019), yang menunjukkan bahwa mutu hedonik, terutama untuk atribut aroma, cenderung lebih tinggi setelah proses penyeduhan pertama,

memperkuat bahwa proses penyeduhan memiliki peranan penting dalam membentuk dan mempertegas karakteristik aroma pada produk berbahan rempah.

Tekstur

Tekstur merupakan salah satu parameter uji organoleptik penting yang turut mempengaruhi tingkat penerimaan suatu produk pangan, termasuk pada produk minuman instan berbasis serbuk yang dimana tekstur yang disukai adalah yang halus (Willy, 2021). Berdasarkan data uji organoleptik terhadap atribut tekstur diatas ketiga formulasi menunjukkan kategori “suka” dengan nilai persentase yang relatif berdekatan. Formulasi A memperoleh skor total tertinggi sebesar 79,8%, diikuti oleh formulasi C sebesar 79,6%, dan formulasi B sebesar 77,4%. Tingginya tingkat kesukaan pada formulasi A dan C menunjukkan bahwa tekstur serbuk yang dihasilkan dari kedua formulasi tersebut dirasakan lebih sesuai oleh panelis, baik dari segi kelembutan maupun ketiadaan gumpalan. Hal tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Lusiana *et al.* (2022), yang menunjukkan bahwa perbedaan formulasi bahan, khususnya jenis pemanis dapat mempengaruhi persepsi sensorik, meskipun perbedaan tekstur tidak signifikan.

Rasa

Rasa merupakan atribut dan faktor penting dalam uji organoleptik suatu produk, karena secara langsung mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen (Setiawan *et al.*, 2022). Berdasarkan data uji organoleptik terhadap atribut rasa diatas terlihat bahwa formulasi B memperoleh skor tertinggi sebesar 87,4%, yang termasuk dalam kategori “sangat suka”. Temuan ini selaras dengan hasil penelitian Purwitasari *et al.* (2019), yang menyatakan bahwa rasa manis dalam minuman rempah sangat dipengaruhi jenis pemanis yang digunakan, seperti gula aren. Gula aren diketahui mampu menyeimbangkan rasa pahit dan pedas yang secara alami terkandung dalam bahan rempah, sehingga menghasilkan profil rasa yang lebih harmonis dan dapat diterima oleh konsumen. Penurunan intensitas rasa pahit dan pedas serta dominansi rasa manis dari gula aren pada seduhan kedua menyebabkan peningkatan preferensi konsumen terhadap rasa produk. Hasil ini memperkuat bahwa penggunaan gula aren dalam formulasi B berperan signifikan dalam menciptakan cita rasa khas yang lebih disukai. Selanjutnya formulasi A menempati posisi kedua dengan skor sebesar 78,8%, yang dimana jenis pemanis yang digunakan yaitu gula pasir. Menurut penelitian Anastasia *et al.* (2022), penggunaan gula pasir pada minuman herbal kurang disukai oleh konsumen karena gula pasir cenderung memberikan rasa manis datar tanpa kompleksitas rasa lain yang dapat menyeimbangkan komponen pedas dari jahe. Meskipun rasa manis tetap ada, sensasi pedas dari jahe masih terasa dominan sehingga kurang dapat diterima oleh panelis. Sementara itu, formulasi C menerima skor 76% di posisi akhir. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Prasetyo *et al.* (2018), pemanis Stevia adalah pemanis alami dengan kandungan kalori rendah, tetapi ketika Stevia dikombinasikan dengan bahan-bahan herbal, itu memunculkan rasa pahit dan *aftertaste* pahit dan sepat yang dapat mengurangi tingkat kesukaan konsumen.

Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik

Berdasarkan hasil rekapitulasi uji organoleptik pada produk jahe latte serbuk dan seduhan (Tabel 4), terlihat bahwa ketiga formula (A, B, dan C) diterima dengan baik dalam kategori “suka”, meskipun ada variasi dalam preferensi yang tergantung pada komposisi bahan masing-masing. Untuk produk serbuk, formula B memperoleh skor rata-rata tertinggi 80,2%, diikuti oleh formula A sebesar 77,8% dan formula C dengan 77,2%. Hal ini menunjukkan bahwa formulasi B menunjukkan keseimbangan terbaik antara warna, aroma dan tekstur sebelum diseduh, yang mempengaruhi penerimaan panelis. Pada proses penyeduhan formula B tetap unggul dengan rata-rata 80,2%, yang menunjukkan konsistensi karakteristik sensori yang kuat, baik sebelum maupun sesudah proses penyeduhan. Formula A mendapatkan posisi kedua dengan skor rata-rata 77,8%, sedangkan formula C berada di urutan terakhir dengan skor rata-rata 77,2%. Walaupun ketiga formula menunjukkan hasil yang positif, perubahan

peringkat untuk formula C yang awalnya unggul dalam warna pada bentuk serbuk menunjukkan bahwa pandangan konsumen bisa berubah setelah proses penyeduhan, terutama pada aspek aroma dan rasa. Hal ini menyoroti kinerja konsistensi formula B dalam mendapatkan skor tertinggi di kedua jenis penyajian menegaskan bahwa kombinasi jenis pemanis dan latte dalam formulasi ini lebih cocok dengan harapan sensori konsumen. Dengan begitu, formula B dapat dianggap sebagai yang paling optimal secara organoleptik secara keseluruhan. Hasil ini sejalan dengan penelitian Rahman *et al.* (2023), yang menunjukkan bahwa penambahan pemanis tertentu pada minuman jahe dapat meningkatkan karakteristik fisik dan sensorik, termasuk warna dan penerimaan rasa secara keseluruhan. Dalam penelitian tersebut juga menegaskan bahwa kombinasi bahan yang tepat dapat menghasilkan produk dengan kualitas sensorik yang unggul.

Tabel 4. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Jahe *Latte* Serbuk dan Seduh

| Atribut | Sub atribut | Formulasi A (%) | Formulasi B (%) | Formulasi C (%) |
|----------|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Serbuk | Warna | 75,2 | 78,4 | 78,8 |
| | Aroma | 74,2 | 77,2 | 73,0 |
| | Tekstur | 79,8 | 77,4 | 79,6 |
| Seduh | Warna | 76,4 | 83,2 | 81,4 |
| | Aroma | 76,2 | 77,4 | 74,2 |
| | Rasa | 78,8 | 87,4 | 76,0 |
| Jumlah | | 460,6 | 481,0% | 463,0 |
| Rerata | | 77,8 | 80,2% | 77,2 |
| Kriteria | | Suka | Suka | Suka |

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap uji organoleptik produk jahe latte dengan tiga jenis formulasi yang berbeda, dapat disimpulkan bahwa semua formulasi diterima dengan baik oleh panelis dengan kategori "suka". Namun, ada perbedaan dalam tingkat preferensi. Formulasi B muncul sebagai yang paling optimal dengan penilaian organoleptik tertinggi, yaitu rata-rata skor 77,7% untuk produk serbuk dan 80,4% untuk produk yang telah diseduh. Keunggulan ini menunjukkan konsistensi dalam karakteristik sensorik, terutama pada atribut aroma dan rasa, yang tetap stabil setelah penyeduhan. Disisi lain, formulasi C memiliki nilai terbaik pada atribut warna dalam bentuk serbuk mengalami penurunan skor ketika diseduh. Hal ini menunjukkan bahwa proses penyeduhan dapat mempengaruhi persepsi sensorik, terutama pada aspek rasa. Sementara itu, formulasi A berada di peringkat kedua secara keseluruhan dan tetap mendapatkan penerimaan yang positif. Temuan dari penelitian ini menekankan pentingnya komposisi bahan, terutama jenis dan takaran latte, berperan penting dalam menentukan kualitas sensorik suatu produk. Kombinasi bahan yang tepat seperti yang terdapat pada formulasi B terbukti dapat menghasilkan produk dengan kualitas organoleptik yang lebih baik dan konsisten, sehingga layak direkomendasikan untuk pengembangan serta produksi dalam skala lebih besar.

Saran

Hasil penelitian yang menunjukkan bahwa formulasi B memiliki kualitas organoleptik yang terbaik dan tetap konsisten, baik dalam serbuk maupun setelah diseduh. Oleh karena itu, disarankan agar formulasi B digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan produk jahe latte pada tahap skala industri.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, S. D., Ni, P. A., & Aa, N. A. 2019. Substitusi Ekstrak Daun Kelor Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Fe, Kapasitas Antioksidan Terhadap Minuman Latte. *Journal Of Nutrition Science*, 8(4), 187–193.
- Anastasia, D. S., Luliana, S., Desnita, R., Isnindar, I., & Atika, N. 2022. Pengaruh Variasi Gula Terhadap Karakteristik Sediaan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe Dan Temu Putih. *Journal Syifa Sciences And Clinical Research*, 4(2), 253–262. <https://doi.org/10.37311/jsscr.v4i2.14003>
- Cahyani, S. A. N., Ulfa, R., & Setyawan, B. 2022. Pengaruh Penambahan Simplisia Daun Stevia (Stevia Rebaudiana) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Jamu Instan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(2), 1-7. <https://doi.org/10.36526/jipang.v4i2.2678>
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., Hasanah, F., Produksi, J., Politeknik, P., & Jember, N. 2021. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Sirup Kopi Dengan Penambahan Susu Full Cream. *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture*, 197–206. <https://doi.org/10.25047/agropross.2021.222>
- Handayani, I., & Priyanti, E. 2023. Formulasi Bir Pletok Saffron Naga Latte Sebagai Inovasi Minuman Rempah Modern. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 7(2), 142–149. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7i2.17207>
- Husni, E., Hefni, D., Dachriyanus, D., Suhatri, N., & Susanti, M. 2023. Pengembangan Tanaman Pemanis Stevia Rebaudiana (Bertoni) Di Ekowisata Sungkai Park Lambung Bukit Kecamatan Pauh Kota Padang. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 6(1), 43-50.
- Krisna, I., Mustain, A., Multasam, A., Fatimah Rusdi, K., Pratama, A., Marahuni, C., Aliah, H., & Rajiman, W. 2023. Inovasi Jahe Menjadi Olahan Minuman Instan Yang Kaya Akan Manfaat Bagi Imunitas Tubuh. *Journal Community Development*, 4(3), 6147–6151.
- Laura, G. A., Pujimulyani, D., & Tamaroh, S. 2024. Jahe Emprit Instan Dengan Variasi Waktu Blanching Dan Penambahan Ekstrak Serai: Instant Ginger Emprit With Variation Of Blanching Time And Lemongrass Extract Addition. *Journal Of Food And Agricultural Technology*, 1(2), 82–92.
- Lingawan, A., Nugraha, D., Jessica, E., Aprianto, E., Geovanny, G., Ardhito, M., & Trilaksono, T. 2019. Gula Aren: Si Hitam Manis Pembawa Keuntungan Dengan Segudang Potensi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia*, 1(1), 1–25.
- Lusiana, Istiqomah Syahfitri, D., Nurani Sumarni, R., Kristanto Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika, B., & Kemenkes Jayapura, P. 2022. Analisis Uji Organoleptik Terhadap Jahe (Zingiber Officinale) Sebagai Minuman Fungsional. *Journal Health And Nutritions* (Vol. 8, Issue 2).
- Melangi, S. 2020. Klasifikasi Usia Berdasarkan Citra Wajah Menggunakan Algoritma Artificial Neural Network Dan Gabor Filter. *Jambura Journal Of Electrical And Electronics Engineering*, 2(2), 60–67. <https://doi.org/10.37905/jjee.v2i2.6956>
- Prasetyo, S. H. 2018. Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum) Dengan Pemanis Stevia. *Journal University Research Colloquium*.
- Purwitasari, L., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. 2019. Perubahan Mutu Hedonik Minuman Rempah Seduhan Pertama Dan Kedua. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 269–272.
- Rahman, M. H., Suarti, B., Saiful, E., Bin, B., & Ari, S. 2023. Karakteristik Fisik Dan Sensori Minuman Jahe (Zingiber Officinale) Dengan Penambahan Jenis Pemanis Di Kuala Lumpur. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 7(2), 181–195. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7i2.17437>

- Ramadhani. 2020. Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein Dan Mutu Lemak Rendang Daging Dengan Variasi Bahan Pengganti Santan (*Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*). 1–23.
- Setiawan, A., & Pujimulyani, D. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Kesukaan Minuman Kunir Putih (Curcuma Mangga Val). *Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan, Universitas Mercu Buana Yogyakarta*. April, 1–7.
- Setiawan, A., Nurlaela, S., & Puspitojati, E. 2022. Evaluasi Organoleptik Produk Kristal Jahe Emprit (Zingiber Officinale) di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Food Scientia: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2 (2), 189-198.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta Bandung.
- Willy, L. 2021. Evaluasi sifat organoleptik jahe instan berdasarkan konsentrasi sukrosa. *Journal of Agriculture and Food Technology (JAFTECH)*, 1(2), 6.