

PENGARUH PROPORSI SARI JAHE MERAH DAN SARI KAYU MANIS TERHADAP TINGKAT KESUKAAN SARABBA INSTAN

Sindy Claudia Tira' Tangkeallo¹, Yoakhim Y. E. Oesso², Jan R. Assa², Maria F. Sumual², Christine F. Mamujaja², Tineke M. Langi²

1.)Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian,
Universitas Sam Ratulangi Manado.

2.)Dosen Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian,
Universitas Sam Ratulangi Manado.

Jln. Kampus UNSRAT Bahu – Manado Telp. (0431) 862786, Fax. 862768

Korespondensi email :
sindytiratangkeallo@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to evaluate the level of preference of panelists including color, taste and aroma of instant sarabba. The research method used was a completely randomized design (CRD) method with 4 treatment levels of the proportions of red ginger extract and cinnamon extract namely A (100% : 0%), B (95% : 5%), C (90% : 10%)) and D (85% : 15%) with 3 repetitions. The preference level test uses the hedonic scale to determine the product's sensory value in terms of color, taste and aroma. The results showed that the level of preference for color ranged from 3.68 - 4.00, for aroma ranged from 3.48 - 4.96 and for taste ranged from 3.88 - 4.08

Keywords: Sarabba, Red Ginger, Cinnamon.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat kesukaan panelis meliputi warna, rasa dan aroma pada sarabba instan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan proporsi sari jahe merah dan sari kayu manis yakni A (100% : 0%), B (95% : 5%), C (90% : 10%) dan D (85% : 15%) dengan 3 kali pengulangan. Uji tingkat kesukaan menggunakan skala hedonik untuk mengetahui nilai sensoris produk dari segi warna, rasa dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan terhadap warna berkisar antara 3,68 - 4,00, untuk aroma berkisar antara 3,48 - 4,96 dan untuk rasa berkisar antara 3,88 - 4,08.

Kata Kunci: Sarabba, Jahe Merah, Kayu Manis.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan berbagai jenis minuman

tradisional dengan beragam cita rasa mulai dari rasa manis yang menyegarkan hingga rasa pedas yang

dapat menghangatkan tubuh. Minuman tradisional merupakan minuman khas dari suatu daerah dan dapat terbuat dari bahan dasar rempah-rempah, dedaunan, buah-buahan ataupun bagian tanaman lainnya yang mengandung senyawa bioaktif tertentu sehingga memiliki sifat fungsional yang dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Zulfayan dkk, 2018). Salah satu minuman tradisional yang sudah cukup populer hingga saat ini dan terbuat dari bahan dasar rempah adalah sarabba. Sarabba merupakan minuman tradisional yang berasal dari Provinsi Sulawesi Selatan. Pada umumnya, sarabba di konsumsi karena rasanya yakni manis dan sedikit pedas serta biasanya lebih banyak di konsumsi oleh masyarakat pada saat cuaca dingin (Benediktus, 2019). Sarabba dapat dijadikan sebagai minuman yang dapat menghangatkan tubuh karena mengandung jahe dan lada (Husain dkk, 2018). Secara umum, bahan utama yang digunakan dalam pembuatan sarabba adalah jahe, gula merah, santan dan sedikit merica/lada bubuk (Qibtiya, 2019). Jahe merah berperan sebagai antioksidan serta memberikan rasa pedas dan hangat pada sarabba karena memiliki kandungan minyak atsiri dan oleoresin yang tinggi yakni gingerol dan shogaol (Sari dkk, 2015). Lada berperan dalam memberikan rasa hangat dan pedas pada minuman sarabba (Qibtiya, 2019). Pada penelitian Nabillah dkk, 2021, rasa pedas dan panas dari produk minuman rempah

dipengaruhi oleh karena penambahan lada. Lada mengandung 5-9% senyawa piperin sehingga dapat menimbulkan rasa pedas dan panas. Secara tradisional, proses pembuatan sarabba memerlukan waktu yang lama sehingga masyarakat terbatas untuk mengonsumsinya dan minuman sarabba juga mudah rusak karena memiliki kadar air yang tinggi, oleh karena itu maka minuman sarabba disiapkan dalam bentuk instan. Pengolahan dalam bentuk instan akan dapat memperpanjang umur simpan minuman sarabba dan bersifat praktis (Mahendradatta dkk, 2021). Minuman instan sarabba yang sudah ada sekarang ini umumnya berbahan baku jahe, gula merah, lada bubuk, santan kelapa dan gula pasir. Kayu manis merupakan salah satu jenis rempah yang seringkali digunakan sebagai bahan tambahan pangan untuk memberikan aroma dan cita rasa pada makanan ataupun minuman. Kayu manis juga dapat dijadikan sebagai sumber antioksidan alami bagi tubuh (Antasionasti dan Jayanto, 2021). Dalam proses pengembangan sarabba instan, perlu adanya pemanfaatan bahan tambahan lain seperti kayu manis untuk meningkatkan aroma dan cita rasa pada sarabba instan. Berdasarkan uraian di atas maka dilakukan penelitian seberapa besar tingkat kesukaan panelis terhadap sarabba instan dengan perbandingan proporsi sari jahe merah dan sari kayu manis pada sarabba instan.

TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi pengaruh proporsi sari jahe merah dan sari

kayu manis terhadap tingkat kesukaan pada sarabba instan.

MANFAAT PENELITIAN

Penelitian ini diharapkan dapat menambah nilai guna dan nilai ekonomi sarabba instan sebagai minuman tradisional.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado dalam jangka waktu 1 bulan.

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah baskom, pisau, talenan, sendok, kain saring, blender, ayakan 80 mesh, toples, termos, sendok pengaduk, saringan, wajan dan kompor.

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah jahe merah segar yang diperoleh dari pasar Karombasan, gula merah (gula aren) yang diperoleh dari pasar Karombasan, kayu manis, lada putih bubuk (Ladaku), santan bubuk (Sasa Santan Bubuk) dan gula pasir.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan proporsi Sari Jahe Merah dan Sari Kayu Manis. Semua perlakuan diulang sebanyak 3 kali.

A = Sari Jahe Merah 100 % : Sari Kayu Manis 0 %

B = Sari Jahe Merah 95% : Sari Kayu Manis 5 %

C = Sari Jahe Merah 90% : Sari Kayu Manis 10%

D = Sari Jahe Merah 85% : Sari Kayu Manis 15%

Proses Pembuatan Sari Jahe Merah (Setiawan, 2021)

Jahe merah disortasi terlebih dahulu untuk mendapatkan rimpang jahe merah dengan kualitas yang baik (tidak berbau busuk dan tidak ada goresan). Setelah itu, jahe merah dicuci menggunakan air bersih kemudian dilakukan pengecilan ukuran agar dapat mempermudah proses penghancuran bahan. Jahe merah ditimbang sebanyak 300 g kemudian jahe merah yang telah ditimbang lalu dihancurkan dengan menggunakan blender dengan perbandingan air hangat (1) : (1) jahe merah untuk memudahkan dalam proses ekstraksi. Jahe merah yang telah dihancurkan kemudian disaring menggunakan kain saring untuk memisahkan filtrat dan ampasnya, setelah itu didiamkan selama 30 menit agar patinya bisa mengendap kemudian ekstrak jahe merah tersebut yang akan digunakan dalam proses pembuatan sarabba instan.

Proses Pembuatan Sari Kayu Manis (Kiswanto dkk, 2021)

Kayu manis dicuci menggunakan air bersih kemudian dilakukan pengecilan ukuran untuk memudahkan dalam proses ekstraksi. Setelah itu kayu manis ditimbang sebanyak 50 g dan kemudian direbus selama 45 menit dengan perbandingan kayu manis (1) : (2) air. Kayu manis kemudian disaring menggunakan saringan sehingga diperoleh ekstrak kayu manis yang akan digunakan dalam proses pembuatan sarabba instan.

Proses Pembuatan Sarabba Instan (Haswinda, 2020; Yolandari dan Batubara, 2019)

Sari jahe merah dan sari kayu manis dituangkan ke dalam wajan kemudian dimasak hingga mendidih. Setelah mendidih, lada bubuk 5 g, santan bubuk 10 g, gula aren sebanyak 150 g yang telah dihancurkan dan gula pasir 150 g dimasukkan ke dalam wajan dan dimasak hingga mendidih dan terus diaduk secara perlahan. Setelah mencapai titik jenuh atau sudah terlihat rongga udara dan gumpalan berwarna putih terus aduk dengan cepat dengan suhu 70-80 °C, dan saat mulai mengeras kemudian matikan api dan terus lakukan pengadukan hingga membentuk kristal. Setelah itu, dilakukan pengecilan ukuran kristal dengan menggunakan blender kemudian diayak untuk menyeragamkan ukuran butiran kristal dengan menggunakan ayakan 80 mesh.

Uji Organoleptik (Kiswanto dkk, 2021)

Uji organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji tingkat kesukaan menggunakan skala hedonik meliputi warna, aroma dan rasa dengan menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang. Sampel ditimbang sebanyak 5 gram dan diseduh dengan 30 cc air panas. Skala hedonik yang digunakan terdiri dari lima tingkat yaitu :

5 = Sangat Suka

4 = Suka

3 = Netral

2 = Tidak Suka

1 = Sangat Tidak Suka

Analisa Data

Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara statistik menggunakan *Analisis of Variance* (ANOVA) untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap parameter yang diuji dan apabila terdapat beda nyata antara rata-rata perlakuan maka dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma dan rasa sarabba instan.

Perlakuan	Tingkat Kesukaan		
	Warna	Aroma	Rasa
A (100 % Sari Jahe Merah : 0 % Sari Kayu Manis	3,68	3,48	3,88
B (95 % Sari Jahe Merah : 5 % Sari Kayu Manis	3,84	3,52	3,92
C (90 % Sari Jahe Merah : 10 % Sari Kayu Manis	3,96	3,72	3,92
D (85 % Sari Jahe Merah : 15 % Sari Kayu Manis	4,00	4,96	4,08

Tingkat Kesukaan

1. Warna

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa nilai tingkat kesukaan panelis terhadap warna pada

minuman sarabba instan berkisar antara 3,68 (suka) sampai dengan 4,00 (suka). Tingkat kesukaan

panelis pada uji organoleptik warna menunjukkan nilai terendah pada perlakuan D (proporsi sari jahe merah 85% dan sari kayu manis 15%) dengan nilai 3,68 (suka). Sedangkan untuk nilai tertinggi terdapat pada perlakuan B (proporsi sari jahe merah 95% dan sari kayu manis 5%) dengan nilai 4,00 (suka).

Hasil uji statistik sidik ragam menunjukkan bahwa proporsi sari jahe merah dan sari kayu manis terhadap warna minuman sarabba instan memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata ($F_{hitung} < F_{tabel}$) sehingga tidak perlu dilakukan uji lanjut BNT 5%.

Perlakuan yang lebih disukai oleh panelis pada tingkat kesukaan panelis terhadap warna minuman sarabba instan yaitu terdapat pada perlakuan B (proporsi sari jahe merah 95% dan sari kayu manis 5%) karena pada perlakuan tersebut memiliki warna yang tidak terlalu gelap yakni berwarna kecoklatan dan sedikit pekat. Penggunaan sari jahe merah cenderung memberikan warna kecoklatan pada sarabba instan karena mengandung oleoresin yang berwarna kuning hingga coklat gelap (Kiswanto dkk, 2021). Ini juga disebabkan oleh karena kandungan sinamaldehyd pada kayu manis yang menimbulkan warna kekuningan (Hastuti dan Rustanti, 2014).

2. Aroma

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa nilai tingkat kesukaan panelis terhadap aroma pada minuman sarabba instan berkisar antara 3,48 (netral) sampai dengan 4,96 (suka). Tingkat kesukaan panelis pada uji organoleptik aroma menunjukkan nilai terendah pada perlakuan C (proporsi sari jahe merah 90% dan sari kayu manis

10%) dengan nilai 3,48 (netral). Sedangkan untuk nilai tertinggi terdapat pada perlakuan B (proporsi sari jahe merah 95% dan sari kayu manis 5%) dengan nilai 4,96 (sangat suka).

Hasil uji statistik sidik ragam menunjukkan bahwa proporsi sari jahe merah dan sari kayu manis terhadap aroma minuman sarabba instan memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata ($F_{hitung} < F_{tabel}$) sehingga tidak perlu dilakukan uji lanjut BNT 5%.

Perlakuan yang lebih disukai oleh panelis pada tingkat kesukaan panelis terhadap aroma minuman sarabba instan yaitu terdapat pada perlakuan A (proporsi sari jahe merah 100% dan sari kayu manis 0%) karena pada perlakuan tersebut memiliki aroma rempah yang menyengat. Penggunaan sari jahe merah yang lebih dominan menunjukkan bahwa jahe merah berperan dalam menghasilkan aroma khas pada sarabba instan. Ini disebabkan karena kandungan zingiberen dan zingiberol merupakan komponen utama pada minyak atsiri pada jahe merah yang berperan dalam memberikan aroma khas (Harahap, 2019).

3. Rasa

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa nilai tingkat kesukaan panelis terhadap rasa pada minuman sarabba instan berkisar antara 3,88 (suka) sampai dengan 4,08 (suka). Tingkat kesukaan panelis pada uji organoleptik rasa menunjukkan nilai terendah pada perlakuan C (proporsi sari jahe merah 90% dan sari kayu manis 10%) dengan nilai 3,88 (suka). Sedangkan untuk nilai tertinggi terdapat pada perlakuan A (proporsi

sari jahe merah 100% dan sari kayu manis 0%) dengan nilai 4,08 (suka).

Hasil uji statistik sidik ragam menunjukkan bahwa proporsi sari jahe merah dan sari kayu manis terhadap rasa minuman sarabba instan tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($F_{hitung} < F_{tabel}$) sehingga tidak perlu dilakukan uji lanjut.

Perlakuan yang lebih disukai oleh panelis pada tingkat kesukaan panelis terhadap rasa minuman sarabba instan yaitu terdapat pada perlakuan A (proporsi sari jahe merah 100% dan sari kayu manis 0%) karena rasanya yang dominan pedas dan sedikit manis dibandingkan perlakuan lainnya dan juga menghasilkan perpaduan yang tepat antara gula yang memberikan rasa manis dan jahe merah yang memberikan rasa pedas.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan terhadap warna berkisar antara 3,68 - 4,00, untuk aroma berkisar antara 3,48 - 4,96 dan untuk rasa berkisar antara 3,88 - 4,08.

DAFTAR PUSTAKA

Antasionasti, I. dan Jayanto, I. 2021. **Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Manis Secara In Vitro**. Program Studi Farmasi FMIPA Universitas Sam Ratulangi Manado, Indonesia. *Jurnal Farmasi Udayana*. Vol 10, No 1, Tahun 2021, 38 – 47.

Benediktus, Y. 2019. **Sarabba Minuman Herbal Khas**

Bugis Makassar. Jurusan Sastra Daerah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin.

Harahap, D. 2019. **Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah dengan Metode Enkapsulasi**. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Medan.

Hastuti, A. M. dan Rustanti, N. 2014. **Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang Dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2**. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. *Journal of Nutrition College*, Volume 3, Nomor 3, Tahun 2014.

Haswinda. 2020. **Karakterisasi Sarabba Instan Dengan Penambahan Kunyit Putih**. Program Studi Agroindustri, Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

Herawati, I. E. dan Saptarini, N. M. 2019. **Studi Fitokimia pada Jahe Merah**. Jurusan Farmasi, FMIPA Universitas Al-Ghifari Bandung, Jawa Barat. *Majalah Farmasetika*, 4 (Suppl 1) 2019, Hal : 22 – 27.

Husain, H., Junda, M., Maddeppungeng, N. R.,

- Nurasmi. 2018. **Pengembangan Unit Wirausaha Mahasiswa dan Masyarakat Melalui Kegiatan PPUPIK Sarabba Instan**. Prosiding Seminar Nasional Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Makassar ISBN: 978-602-555-459-9.
- Kiswanto, Y., Astuti, R.D., Nuraini, J. 2021. **Pengaruh Perbedaan Formulasi Wedang Cemue Instant Terhadap Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan**. Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Intan, Yogyakarta.
- Mahendradatta, M., Alri, U.M., Bilang, M., Tawal, A.B. 2021. **Utilization of black rice extract in making sarabba as functional drink**. Canrea Journal : Food Technology, Nutritions, and Culinary. Food Science and Technology Study Program, Hasanuddin University, Indonesia.
- Prahasti, E. A. dan Hidajati, N. 2019. **Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Etanol Kayu Secang dan Kayu Manis**. Department of Chemistry, Faculty of Mathematics and Natural Sciences State University of Surabaya. *Unesa Journal of Chemistry Vol. 8, No. 2, May 2019*.
- Qibtiya, N. 2019. **Suguhan Kuliner Tradisional Suku Bugis Sulawesi Selatan**. Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Sari, P., Pratama, M. N., Jayus, J. 2015. **Formulasi Bubuk Effervescent Sarang Semut yang diperkaya Jahe, Kayu Manis, dan Secang Sebagai Minuman Fungsional**. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. *Jurnal Agroteknologi Vol. 09 No. 02 (2015)*.
- Setiawan, A. 2021. **Kajian Penambahan Ekstrak Kelor Terhadap Mutu Instan Jahe Merah Dengan Penggunaan Bubuk Stevia Sebagai Pemanis**. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Yolandari, A. C. dan Batubara, S. C., 2019. **Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun Menggunakan Metode Mixture Design**. Universitas Sahid, Jakarta. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan Volume 1 Nomor 2 Tahun 2019 e-ISSN:2620-775*.
- Zulfayan, Yurnalis, Wellyalina, H. 2018. **Aktifitas Antioksidan Wedang Jahe Merah Instan Menggunakan Nira Tebu Sebagai Pemanis**. Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. *UNES JOURNAL Volume 2, Issue 1, April 2018 P-ISSN: 2598-3121 E-ISSN: 2598-277X*.