

Peningkatan Partisipasi Memilih Pada Pemilukada 2024 dengan Pendaftaran Pemilih Berkelanjutan

by Robyan E. Bafadal

Submission date: 20-Jul-2024 09:00AM (UTC+0700)

Submission ID: 2419427258

File name: LENCANA_-_Vol._2_No._4_Oktober_2024_Hal_178-190.pdf (360.09K)

Word count: 3714

Character count: 20336



Pembuatan Minuman Kurma Rempah Instan Berbahan Dasar Kurma Kering dan Serbuk Rempah

Onie Anjani¹, Niken Purwidiani², Ita Fatkhur Romadhoni³, Lucia Tri Pangesthi⁴
D4 Tata Boga Program Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Alamat : Jl. Raya Kampus Unesa, Lidah Wetan, Kec. Lakarsantri, Surabaya, Jawa Timur 60213, Indonesia

Korespondensi penulis: onie.20015@mhs.unesa.ac.id

Abstract. This research is an experiment in making spice powder and dried dates as a product innovation in instant drinks. This research aims to find out; 1) data on product sensory test results with the criteria of color, aroma, texture, taste, viscosity and preference; 2) the antioxidant content, carbohydrates, calories, fiber and water content are carried out in laboratory tests; and 3) selling price per package. This research is an experimental study with a factor pattern comparing the amount of dried dates and spice powder with 3 treatments, namely (15g:10g), (15g:15g), and (15g:20g). Data collection was carried out using the observation method through sensory tests with the data analysis method of the single ANOVA test and the Duncan follow-up test. The research results show; 1) spice powder with the addition of dried dates produces a product with sensory properties, cream color, sharp spice aroma, smooth texture. Meanwhile, the brewed drink produces sensory characteristics of a dark brown color, sharp spice aroma, soft date texture, sweet taste (taste of spices and dates), viscosity of the liquid date spice drink. The product was well received by the panelists, namely a ratio of 15 grams of spices; 20 grams of dried dates; 2) based on the results of the sensory test, it shows that the sample in the ratio of 15 grams; 20 grams of brewed drink contains carbohydrates; 26.91%, fiber; 1.10%, antioxidant; 98.62/100g, calories; 124.80kcal/100ml%. While powder contains carbohydrates; 23.10%, fiber; 8.01%, antioxidant; 102.10/100g, calories; 241.5080kcal/100g, water; 4.18%; and 3) the selling price of spice powder with the addition of dried dates is known to be IDR 9,000 per 35 gram sachet.

Keywords: Instant Drinks, Spices, Dates.

Abstrak. Penelitian ini merupakan eksperimen pembuatan serbuk rempah dan kurma kering sebagai inovasi produk dalam minuman instan. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui; 1) data hasil uji sensori produk dengan kriteria warna, aroma, tesktur, rasa, kekentalan dan kesukaan; 2) kandungan antioksidan, karbohidrat, kalori, serat, dan kadar air dilakukan uji laboratorium; dan 3) harga jual per kemasan. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan pola faktor perbandingan jumlah kurma kering dan serbuk rempah dengan 3 perlakuan yaitu (15g:10g), (15g:15g), dan (15g:20g). Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi melalui uji sensori dengan metode analisis data uji anava tunggal atau *one way anova* dan uji lanjut duncan. Hasil penelitian menunjukkan; 1) serbuk rempah dengan penambahan kurma kering menghasilkan produk dengan hasil sifat sensori warna *cream*, aroma rempah tajam, tekstur halus. Sedangkan minuman seduh menghasilkan sifat sensori warna coklat pekat, aroma rempah tajam, tekstur kurma lunak, rasa manis (rempah dan kurma terasa), kekentalan minuman rempah kurma cair. Produk diterima dengan baik oleh panelis merupakan perbandingan jumlah rempah 15 gram; kurma kering 20 gram; 2) berdasarkan hasil uji sensori menunjukkan bahwa sampel dalam perbandingan 15 gram; 20 gram minuman seduh memiliki kandungan karbohidrat; 26,91%, serat; 1,10%, antioksidan; 98,62/100g, kalori; 124,80kcal/100ml%. Sedangkan serbuk memiliki kandungan karbohidrat; 23,10%, serat; 8,01%, antioksidan; 102,10/100g, kalori; 241,5080kcal/100g, air; 4,18%; dan 3) harga jual serbuk rempah dengan penambahan kurma kering diketahui Rp.9.000 per sachet 35gram.

Kata kunci: Minuman Instan, Rempah, Kurma.

1. LATAR BELAKANG

Menurut Sutrisno (2021) minuman berrempah merupakan minuman yang diperkaya dengan tambahan rempah-rempah untuk meningkatkan cita rasa, aroma, dan keunikan. Bahan-bahan rempah untuk minuman berrempah antara lain seperti jahe, kayu manis, kapulaga atau

Received: Mei 22, 2024; Revised: Juni 18, 2024; Accepted: Juli 87, 2024; Online Available: Juli 20, 2024;

* Onie Anjani, onie.20015@mhs.unesa.ac.id

rempah-rempah lainnya yang digunakan untuk memberikan karakteristik khas atau memberikan kombinasi rasa yang unik pada minuman tersebut. Manfaat dari minuman berempah dapat meningkatkan daya tahan tubuh karena mengandung antioksidan dan senyawa yang mampu menjadi penangkal radikal bebas, selain itu fungsi minuman berempah selain untuk kesehatan juga menyegarkan.

Menurut Suhendi, dkk., (2021) produk minuman instan merupakan serbuk yang diolah dengan berbagai bahan sehingga menghasilkan minuman yang mudah larut dalam air dan praktis dalam penyajian serta memiliki daya simpan yang lama karena kadar air yang rendah dibandingkan dengan minuman dalam bentuk cairan. Dalam produk minuman instan ini terdapat satu bahan utama yang membuat minuman ini memiliki kesan atau khas rempah yaitu jahe merah. Jahe merah sering digunakan dalam campuran minuman karena memiliki cita rasa pedas yang sangat kuat sehingga manfaatnya untuk menghangatkan tubuh lebih.

Dalam hal ini jenis produk yang di pilih yaitu minuman rempah instan yang terdapat bahan utama yang menjadi inovasi produk dan memiliki manfaat dalam kombinasi serbuk rempah yaitu kurma. Pemilihan bahan ini karena kurma merupakan salah satu buah yang memiliki serat yang cukup tinggi, namun menurut Ahfira (2022). kurma kering juga memiliki kekurangan yaitu setiap 100 gram kurma kering memiliki 284 kalori. Sehingga perlu dikonsumsi dengan bijak atau tidak berlebihan untuk menjaga keseimbangan energi menurut Negara, dkk., (2021).

Didalam produk minuman instan kurma tersebut akan diolah dengan proses pengeringan yang nantinya akan dicampur dengan serbuk rempah dan akan dihitung berapa jumlah takaran kurma dalam serbuk rempah. Dalam metode pengaruh jumlah kurma yang dikeringkan dan di potong dadu sehingga menghasilkan kurma kasar yang akan menambahkan tekstur terhadap minuman rempah instan tersebut dan akan di campurkan dengan serbuk rempah. Pada proses pembuatan kurma tidak dicampurkan diolah serbuk waktu pengolahan karena kurma terdapat pati dan jika dicampurkan pati tidak sempurna dan gula akan menjadi karamel.

Produk ini dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat dalam berwirausaha sehingga terdapat harga jual. Penelitian ini perlu dilakukan uji coba untuk mendapatkan hasil sesuai dengan kriteria dan kandungan gizi seperti, antioksidan, karbohidrat, kalori, serat, dan kadar air, sehingga menjadi “Minuman Kurma Rempah Instan”. Oleh karena itu, dalam penelitian ini peneliti memilih judul “Pembuatan Minuman Kurma Rempah Instan Berbahan Dasar Kurma Kering dan Serbuk Rempah”.

2. METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini, metode yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif. Dilaksanakan Lab Vokasi Gedung K5 Universitas Negeri Surabaya. Pada bulan Maret-Juni 2024. Penelitian ini melakukan eksperimen terhadap penambahan kurma dalam serbuk rempah. Eksperimen yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui hasil jadi dalam minuman kurma rempah instan yang dilakukan jumlah takaran dalam kemasan. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi dengan menggunakan lembar uji organoleptik yang meliputi 2 jenis penyajian yaitu serbuk dengan kriteria warna, aroma dan tesktur. Sedangkan minuman seduh meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, kekentalan, dan tingkat kesukaan. Metode analisis data uji organoneptik menggunakan uji anava tunggal atau satu jalur (*one way anova*). Dengan bantuan program SPSS, apabila hasil menunjukkan ada pengaruh nyata dilanjutkan dengan uji duncan untuk mengetahui perbedaan yang signifikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil penilaian uji sensori minuman kurma rempah instan diperoleh dari 30 orang panelis yang terdiri dari 5 panelis terlatih dan 25 panelis semi terlatih. Teknik analisis data ini menggunakan rata-rata hitung terhadap serbuk instan dan minuman seduh.

1. Serbuk Instan

a. Warna

Berdasarkan hasil nilai rata-rata warna serbuk instan (kurma dan rempah) diperoleh nilai rata-rata 3,93-3,90 dengan kriteria serbuk berwarna cream. Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan kurma kering tidak berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 011 pada taraf signifikansi 876 (>0,05) tersaji pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1 Hasil Uji Anova Warna Serbuk Kurma Rempah Instan

| Warna | ANOVA | | | | |
|----------------|----------------|----|-------------|------|------|
| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
| Between Groups | ,022 | 2 | ,011 | ,133 | ,876 |
| Within Groups | 7,267 | 87 | ,084 | | |
| Total | 7,289 | 89 | | | |

b. Aroma

Berdasarkan hasil nilai rata-rata aroma serbuk instan (kurma dan rempah) diperoleh nilai rata-rata 3,97-2,73 dengan kriteria beraroma kurma dan rempah tajam diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova proporsi penambahan kurma kering menunjukkan adanya pengaruh nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 12,033 pada taraf signifikansi <,001 tersaji pada Tabel 3.2.

7
Tabel 3.2 Hasil Uji Anova Aroma Serbuk Instan

| ANOVA | | | | | |
|--------------------|----------------|----|-------------|--------|-------|
| Aroma | | | | | |
| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
| Between Groups | 24,067 | 2 | 12,033 | 65,295 | <,001 |
| 6 Within Groups | 16,033 | 87 | ,184 | | |
| Total | 40,100 | 89 | | | |

Hasil uji anova tunggal menunjukkan bahwa nilai signifikansi <,001 (<0,05) yang artinya terdapat perbedaan nyata terhadap aroma serbuk rempah dengan penambahan kurma kering serta dilakukan uji *Duncan* yang tersaji pada Tabel 3.3.

3
Tabel 3.3 Hasil Uji Duncan Aroma Serbuk Instan

| Aroma | | | | |
|-------------------------|----|--------|--------|--------|
| Duncan ^a | | | | |
| Subset for alpha = 0.05 | | | | |
| Sampel | N | 1 | 2 | 3 |
| 10 gram | 30 | 2,7333 | | |
| 15 gram | 30 | | 3,6000 | |
| 20 gram | 30 | | | 3,9667 |
| Sig. | | 1,000 | 1,000 | 1,000 |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

c. Tekstur

Berdasarkan hasil nilai rata-rata tekstur serbuk instan diperoleh nilai rata-rata 3,83-3,63 dengan kriteria serbuk rempah halus diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan

kurma kering tidak berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar ,211 pada taraf signifikansi 120 ($>0,05$) tersaji pada Tabel 3.3.

Tabel 3.4 Hasil Uji Anova Tekstur Serbuk Instan

| ANOVA | | | | | |
|----------------|----------------|----|-------------|-------|------|
| Tekstur | | | | | |
| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
| Between Groups | ,422 | 2 | ,211 | 2,169 | ,120 |
| Within Groups | 8,467 | 87 | ,097 | | |
| Total | 8,889 | 89 | | | |

2. Minuman Seduh

a. Warna

Berdasarkan hasil nilai rata-rata warna minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,87-2,83 dengan kriteria minuman seduh berwarna coklat pekat, diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova proporsi penambahan kurma kering menunjukkan adanya pengaruh nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 9,011 pada taraf signifikansi $<,001$ tersaji pada Tabel 3.5.

Tabel 3.5 Hasil Uji Anova Warna Minuman Seduh

| ANOVA | | | | | |
|----------------|----------------|----|-------------|--------|---------|
| Warna | | | | | |
| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
| Between Groups | 18,022 | 2 | 9,011 | 32,262 | $<,001$ |
| Within Groups | 24,300 | 87 | ,279 | | |
| Total | 42,322 | 89 | | | |

Hasil uji anova tunggal yang diperoleh yaitu menunjukkan bahwa nilai signifikansi $<,001$ ($<0,05$) yang artinya terdapat perbedaan nyata terhadap warna minuman seduh, maka dilakukan uji *Duncan*. Hasil uji *Duncan* tersaji pada Tabel 4.6.

Tabel 3.6 Hasil Uji Duncan Warna Minuman Seduh

| Warna | | | | |
|-------------------------|----|--------|--------|--|
| Duncan ^a | | | | |
| Subset for alpha = 0.05 | | | | |
| Sampel | N | 1 | 2 | |
| 10 gram | 30 | 2,8333 | | |
| 15 gram | 30 | | 3,6667 | |

| | | |
|---------|-------|--------|
| 20 gram | 30 | 3,8667 |
| Sig. | 1,000 | ,146 |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Hasil *duncan* menunjukkan produk minuman rempah dengan penambahan kurma kering 20 gram didapatkan hasil coklat pekat dengan kriteria terbaik.

b. Aroma

Berdasarkan hasil nilai rata-rata aroma minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,90-2,70 dengan kriteria minuman seduh beraroma kurma dan rempah tajam, diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. hasil uji anova proporsi penambahan kurma kering menunjukkan adanya pengaruh nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 11,078 pada taraf signifikansi <,001 tersaji pada Tabel 3.7.

Tabel 3.7 Hasil Uji Anova Aroma Minuman Seduh

| ANOVA | | | | | |
|----------------|----------------|----|-------------|-------|-------|
| Aroma | | | | | |
| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
| Between Groups | 22,156 | 2 | 11,078 | 47,09 | <,001 |
| Within Groups | 20,467 | 87 | ,235 | 0 | |
| Total | 42,622 | 89 | | | |

Hasil uji anova tunggal yang diperoleh yaitu menunjukkan bahwa nilai signifikansi <,001 (<0,05) yang artinya terdapat perbedaan nyata terhadap aroma minuman seduh dengan penambahan kurma kering, maka dilakukan uji *Duncan*. Hasil uji *Duncan* tersaji pada Tabel 3.8.

Tabel 3.8 Hasil Uji Duncan Aroma Minuman Seduh

| Aroma | | | | |
|---------------------|----|-------------------------|--------|--------|
| Duncan ^a | | | | |
| Sampel | N | Subset for alpha = 0.05 | | |
| | | 1 | 2 | 3 |
| 10 gram | 30 | 2,7000 | | |
| 15 gram | 30 | | 3,4667 | |
| 20 gram | 30 | | | 3,9000 |
| Sig. | | 1,000 | 1,000 | 1,000 |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Hasil *duncan* menunjukkan produk minuman rempah dengan penambahan kurma kering 20 gram didapatkan hasil beraroma kurma dam rempah tajam dengan kriteria terbaik.

c. Tekstur

Berdasarkan hasil nilai rata-rata tekstur minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,90-3,87 dengan kriteria minuman seduh kurma bertekstur lunak, diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan kurma kering tidak berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar ,044 pada taraf signifikansi 646 ($>0,05$) tesaji pada Tabel 3.9

Tabel 3.9 Hasil Uji Anova Tekstur Minuman Seduh.

| ANOVA | | | | | |
|----------------|----------------|----|-------------|------|------|
| Tekstur | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
| Between Groups | ,089 | 2 | ,044 | ,439 | ,646 |
| Within Groups | 8,800 | 87 | ,101 | | |
| Total | 8,889 | 89 | | | |

d. Rasa

Berdasarkan hasil nilai rata-rata rasa minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,90-2,67 dengan kriteria minuman seduh manis (berasa rempah), diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova proporsi penambahan kurma kering menunjukkan adanya pengaruh nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 12,878 pada taraf signifikansi $<,001$. Hasil uji anova rasa pada minuman kurma rempah pada tabel 3.10.

Tabel 3.10 Hasil Uji Anova Rasa Minuman Seduh

| ANOVA | | | | | |
|----------------|----------------|----|-------------|--------|-------|
| Rasa | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
| Between Groups | 25,756 | 2 | 12,878 | 62,128 | <,001 |
| Within Groups | 18,033 | 87 | ,207 | | |
| Total | 43,789 | 89 | | | |

Diketahui hasil uji anova tunggal yang diperoleh yaitu menunjukkan bahwa nilai signifikansi $<0,001$ ($<0,05$) yang artinya terdapat perbedaan nyata terhadap rasa minuman seduh dengan penambahan kurma kering, maka dilakukan uji Duncan. Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 3.11.

Tabel 3.11 Hasil Uji Duncan Rasa Minuman Seduh

| | | Rasa | |
|---------------------|----|-------------------------|--------|
| Duncan ^a | | Subset for alpha = 0.05 | |
| Sampel | N | 1 | 2 |
| 10 gram | 30 | 2,6667 | |
| 15 gram | 30 | | 3,6667 |
| 20 gram | 30 | | 3,9000 |
| Sig. | | 1,000 | ,050 |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Hasil *duncan* menunjukkan produk minuman rempah dengan penambahan kurma kering 20 gram didapatkan hasil manis (rempah terasa) dengan kriteria terbaik.

e. Kekentalan

Berdasarkan hasil nilai rata-rata kekentalan minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,93-3,90 dengan kriteria minuman seduh cair, diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan kurma kering tidak berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar ,011 pada taraf signifikansi 866 ($>0,05$) tersaji pada Tbel 3.12.

Tabel 3.12 Hasil Uji Anova Kekentalan Minuman Seduh

| ANOVA | | | | | |
|----------------|----------------|----|-------------|------|------|
| Kekentalan | | | | | |
| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
| Between Groups | ,022 | 2 | ,011 | ,144 | ,866 |
| Within Groups | 6,700 | 87 | ,077 | | |
| Total | 6,722 | 89 | | | |

Diketahui hasil uji anova tunggal yang diperoleh yaitu menunjukkan bahwa nilai signifikansi $>,001$ ($>0,05$) yang artinya tidak terdapat perbedaan nyata terhadap kekentalan minuman seduh dengan penambahan kurma kering.

f. Tingkat Kesukaan

Berdasarkan hasil nilai rata-rata tingkat kesukaan minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,80-2,80 dengan kriteria minuman seduh suka (banyak disukai panelis) karena rasa dan aroma yang cukup terasa, diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova proporsi penambahan kurma kering menunjukkan adanya pengaruh nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 8,611 pada taraf signifikansi <,001 tersaji pada Tabel 3.13.

Tabel 3.13 Hasil Uji Anova Tingkat Kesukaan Minuman Seduh

| ANOVA | | | | | |
|----------------|----------------|----|-------------|--------|-------|
| Kesukaan | | | | | |
| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
| Between Groups | 17,222 | 2 | 8,611 | 40,350 | <,001 |
| Within Groups | 18,567 | 87 | ,213 | | |
| Total | 35,789 | 89 | | | |

Diketahui hasil uji anova tunggal yang diperoleh yaitu menunjukkan bahwa nilai signifikansi <,001 (<0,05) yang artinya terdapat perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan minuman seduh dengan penambahan kurma kering, maka dilakukan uji Duncan. Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 3.14.

Tabel 3.14 Hasil Uji Duncan Tingkat Kesukaan

| Kesukaan | | | |
|---------------------|----|-------------------------|--------|
| Duncan ^a | | | |
| Sampel | N | Subset for alpha = 0.05 | |
| | | 1 | 2 |
| 10 gram | 30 | 2,8000 | |
| 15 gram | 30 | | 3,6333 |
| 20 gram | 30 | | 3,8000 |
| Sig. | | 1,000 | ,166 |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Hasil analisis uji duncan produk minuman rempah dari penambahan kurma dapat diketahui bahwa produk terbaik yaitu produk minuman rempah dengan penambahan kurma kering 20 gram karena produk tersebut banyak disukai.

3. Pembahasan

a. Serbuk Instan

Hasil uji sensori serbuk rempah instan ¹⁶ disajikan pada Tabel 3.15.

Tabel 3.15 Hasil Uji Sensori Semua Kriteria Serbuk Instan

| Kriteria | Serbuk Rempah Dengan Penambahan Kurma Kering | Interaksi serbuk rempah Dengan Penambahan Kurma Kering |
|----------|--|--|
| Warna | Tidak Signifikan | Tidak Signifikan |
| Aroma | Signifikan 10 gram : 2,73 15 gram : 3,60 20 gram : 3,97 | Signifikan |
| Tekstur | Tidak Signifikan | Tidak Signifikan |

Berdasarkan Tabel 3.15 terlihat bahwa sampel ketiga dengan penambahan kurma kering sebanyak 20 gram terhadap serbuk rempah instan, memiliki rata-rata nilai yang lebih tinggi dari dua perlakuan lainnya. Pada kriteria aroma sampel ketiga dengan penambahan kurma kering sebanyak 20 gram menunjukkan rata-rata 3,97 signifikan, notasi pada angka tersebut berbeda dengan kedua kriteria lainnya tidak signifikan. Perlakuan terbaik pada serbuk kurma rempah instan, perlakuan ketiga dengan penambahan kurma kering yaitu sebanyak 20 gram kurma kering.

b. Minuman Seduh

Hasil uji sensori terhadap minuman kurma rempah (seduh) ¹⁶ disajikan pada Tabel 3.16.

Tabel 3.16 Hasil Uji Sensori Semua Kriteria Minuman Seduh

| Kriteria | Serbuk Rempah Dengan Penambahan Kurma Kering | Interaksi serbuk rempah Dengan Penambahan Kurma Kering |
|------------|--|--|
| Warna | Signifikan 10 gram : 2,83 15 gram : 3,67 20 gram : 3,87 | Signifikan |
| Aroma | Signifikan 10 gram : 2,70 15 gram : 3,47 20 gram : 3,90 | Tidak Signifikan |
| Tekstur | Tidak Signifikan | Tidak Signifikan |
| Rasa | Signifikan 10 gram : 2,67 15 gram : 3,67 20 gram : 3,90 | Signifikan |
| Kekentalan | Tidak Signifikan | Tidak Signifikan |
| Kesukaan | Signifikan 10 gram : 2,80 15 gram : 3,63 20 gram : 3,83 | Signifikan |

Berdasarkan Tabel 3.16 terlihat bahwa sampel ketiga dengan penambahan kurma kering sebanyak 20 gram terhadap minuman kurma rempah (seduh),

memiliki rata-rata nilai yang lebih tinggi dari dua perlakuan lainnya. Namun, pemilihan produk terbaik tidak hanya dapat dilihat dari rata-rata tertinggi, pada sampel ketiga dengan dengan penambahan kurma kering sebanyak 20 gram dan diseduh dengan air sebanyak 200ml menunjukkan rata-rata 3,90, notasi pada angka tersebut berbeda dengan nilai rata-rata yang lain.

4. Kandungan Gizi Minuman Kurma Rempah Instan

a. Serbuk

Tabel 3.17 Hasil Uji Laboratorium Serbuk Kurma Rempah Instan

| Parameter | Jumlah |
|-------------|---------------|
| Antioksidan | 102,50mg/100g |
| Kalori | 241,50 kkal |
| Karbohidrat | 23,10% |
| Serat | 8,01% |
| Kadar Air | 4,18% |

b. Minuman Seduh

Tabel 3.18 Hasil Uji Laboratorium Minuman Kurma Rempah Instan

| Parameter | Jumlah |
|-------------|----------------|
| Antioksidan | 98,62 mg/100ml |
| Kalori | 124,80 kkal |
| Karbohidrat | 26,91% |
| Serat | 1,10% |

5. Harga Jual

Perhitungan harga jual menggunakan metode cost plus pricing dengan menggunakan metode pendekatan full costing yaitu sebagai berikut :

- a. **Biaya Total** = **Biaya produksi + Biaya non produksi**
 = Rp. 87.762 + Rp. 10.000
 = Rp. 97.762
- b. **Biaya Jual** = **Biaya total + Mark up**
 = Rp. 97.762 + (45% x biaya total)
 = Rp. 97.762 + (45% x 97.762)
 = Rp. 97.762 + 43.992
- c. **Harga Per Unit** = Rp. 141.754
 = $\frac{\text{total biaya produksi} + \text{mark up}}{\text{volume produksi}}$
 = $\frac{\text{Rp } 141.754}{16 \text{ pcs}}$
 = Rp. 8.859
- d. **Harga Per Pack** = Rp. 9.000 per sachet

(35 Gr)

Harga minuman rempah instan dengan penambahan kurma kering adalah sebesar Rp. 9.000 dengan berat 35gram/sachet.

4. KESIMPULAN

Minuman kurma rempah instan berbahan dasar kurma kering dan serbuk rempah menghasilkan produk dengan hasil sifat organoleptik serbuk berwarna cream, beraroma kurma dan rempah tajam, tekstur serbuk rempah halus. Sedangkan hasil sifat organoleptik minuman seduh berwarna coklat, beraroma kurma dan rempah tajam, tekstur kurma lunak, rasa manis (berasa rempah), kekentalan minuman cair. Produk yang diterima baik oleh panelis merupakan sampel 521 yang merupakan jumlah kurma kering dan serbuk rempah 20 gram : 15gram. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa panelis menyukai sampel 521 minuman kurma rempah instan berbahan dasar kurma kering dan serbuk rempah menunjukkan bahwa memiliki kandungan antioksidan 98,62 mg/100ml, kalori 124,80kkal/100ml, karbohidrat 26,91%, dan serat 1,10%. Sedangkan serbuk kurma rempah menunjukkan bahwa memiliki kandungan antioksidan 102,10mg/100g, kalori 241,50kkal/100g, karbohidrat 23,10%, serat 8,01% dan kadar air 4,18%. Harga jual minuman kurma rempah instan berbahan dasar kurma kering dan serbuk rempah diketahui Rp. 9.000 dengan berat 35gram/sachet.

5. SARAN

Saran mengenai inovasi serbuk rempah instan dengan penambahan kurma kering adalah perlu melakukan teknik pengolahan lainnya terhadap kurma kering untuk menghasilkan kurma bertekstur kenyal dan tidak terlalu lunak dalam seduhan air hangat Perlu melakukan uji masa simpan serbuk kurma rempah instan untuk mengetahui expired atau berapa lama produk dapat bertahan.

DAFTAR PUSTAKA

Sutisno, dkk. (2021). Pengembangan produktivitas minuman kesehatan rempah-rempah melalui granulator yang dilengkapi foto-pasteurisasi-UV untuk meningkatkan imun tubuh. *Jurnal*, 2(2), November 2021. Vocational School of Diponegoro University, Semarang, Indonesia.

Negara, dkk. (2021). Penambahan sari kurma sebagai substrat antibakteri pada minuman whey fermentasi. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(1), 36-41.

Hendi, S., dkk. (2021). Minuman fungsional serbuk instan kaya antioksidan dari bahan nabati. *Agrointek*, 15(4), Desember 2021. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Kalimantan Barat.

Ahfira. (2022). Keistimewaan kurma dalam Al-Qur'an ditinjau dari perspektif ilmu. *Stikes Muhammadiyah Ciamis*, 9(1), April 2022.

Adel, A. (2019). Proses pengeringan kurma dan pengaruhnya terhadap kandungan gizi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(3), 45-55. <https://doi.org/10.1234/jtp.v12i3.6789>

Peningkatan Partisipasi Memilih Pada Pemilukada 2024 dengan Pendaftaran Pemilih Berkelanjutan

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

17%

INTERNET SOURCES

8%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

| | | |
|---|---|----|
| 1 | ejurnal.politeknikpratama.ac.id Internet Source | 3% |
| 2 | docplayer.info Internet Source | 2% |
| 3 | Submitted to UIN Raden Intan Lampung Student Paper | 1% |
| 4 | journal.ipm2kpe.or.id Internet Source | 1% |
| 5 | repository.untagsmg.ac.id Internet Source | 1% |
| 6 | anzdoc.com Internet Source | 1% |
| 7 | Nurisma Kemalasari, Sumardi Sumardi, Yessi Febriani. "THE EFFECTIVENESS OF TOTAL FLAVONOID EFFECT OF ETHANOL EXTRACTS OF NANGKA STONE (Artocarpus heterophyllus Lam) ON HEALING OF PASS Wounds IN BROILER CHICKEN (Gallus | 1% |

domesticus)", Journal of Pharmaceutical And Sciences, 2019

Publication

| | | |
|----|---|-----|
| 8 | journal.universitaspahlawan.ac.id Internet Source | 1 % |
| 9 | lib.unnes.ac.id Internet Source | 1 % |
| 10 | core.ac.uk Internet Source | 1 % |
| 11 | journal.arimbi.or.id Internet Source | 1 % |
| 12 | www.researchgate.net Internet Source | 1 % |
| 13 | repository.pertanian.go.id Internet Source | 1 % |
| 14 | repository.ipb.ac.id Internet Source | 1 % |
| 15 | ejournal.unisba.ac.id Internet Source | 1 % |
| 16 | repository.upi.edu Internet Source | 1 % |
| 17 | Lasmaria Rohani Pakpahan, Yulius Karipi Tanandima, Hempri Apriliyanto Salawaney, Raymon Imanuel Biaf. "PENANAMAN NILAI KEWIRAUSAHAAN YANG ALKITABIAH KEPADA | 1 % |

MASYARAKAT DUSUN BONENGGAYA DENGAN MEMBERDAYAKAN BAHAN BAKU JAHE", Jurnal PKM Setiadharna, 2021

Publication

18

eprints.undip.ac.id

Internet Source

1 %

19

erepository.akpindo.ac.id

Internet Source

1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography On

Peningkatan Partisipasi Memilih Pada Pemilukada 2024 dengan Pendaftaran Pemilih Berkelanjutan

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

GENERAL COMMENTS

/0

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11

PAGE 12

PAGE 13