

## PENERAPAN SARI PANDAN DAN SERAI KE DALAM WEDANG JAHE SEBAGAI SIGNATURE DRINK DI RUMAH MAKAN SEAFOOD GOLDEN BAY SEBONG

Natalia Yoe<sup>(1)</sup>, Siti Mukharomah Pujirestuti<sup>(2)</sup>, Muhammad Irsyad Atthaariq<sup>(3)</sup>, Prasiwi Citra Resmi<sup>(4)</sup>, Ayu Aprilyana Kusuma Dewi<sup>(5)</sup>

Email: 202004022@pbc.ac.id<sup>(1)</sup>, 202004027@pbc.ac.id<sup>(2)</sup>,  
202004033@pbc.ac.id<sup>(3)</sup>, p.citra@pbc.ac.id<sup>(4)</sup>, aprilyana@pbc.ac.id<sup>(5)</sup>  
Politeknik Bintan Cakrawala<sup>(1, 2, 3, 4, 5)</sup>

### *Abstract*

*For its great benefits, pandanus and lemongrass are two Indonesian typical plants which the locals often make it as a traditional herbs drink. Pandanus are known to contain vitamin, mineral and antioxidant which create many benefits for body health, while lemongrass have lots of content, one of it is able to control blood pressure. From many benefits of these two plants, then a research is conducted to apply and combine it with traditional ginger drink which can give and produce much more benefits. This research apply traditional ginger drink with pandanus and lemongrass extract to make it as a signature drink in Seafood Golden Bay Sebong Restaurant. In this research, organoleptic test are used to asses the physical properties of the drink in terms of colour, scent and taste. From this test, the average score for the taste is 6,59 for pandanus extract, for the colour score is 6,59 for pandanus extract and the last one for the scent with 6,87 score for lemongrass extract.*

**Keywords:** *Pandanus Extract, Lemongrass Extract, Organoleptic Test*

### **Abstrak**

Karena memiliki khasiat yang melimpah ruah, dua tanaman khas Indonesia yang sering dijadikan minuman bernama jamu ini sangat digemari oleh seluruh masyarakat Indonesia, yaitu pandan dan serai. Manfaat dari pandan ini diketahui memiliki kandungan vitamin, mineral dan antioksidan yang membuat banyak manfaat untuk kesehatan tubuh, sedangkan untuk manfaat serai memiliki banyak kandungan salah satunya kalium yang dapat mengontrol tekanan darah. Dengan banyaknya manfaat dari dua tanaman tersebut maka dilakukan penelitian untuk menerapkan dan mengkombinasikan dengan wedang jahe yang dapat memberikan khasiat dan manfaat yang lebih. Penelitian ini menerapkan wedang jahe dengan sari pandan dan serai untuk dijadikan signature drink di Rumah Makan Seafood Golden Bay Sebong. Pada penelitian ini diuji dengan

menggunakan uji organoleptik yang menilai sifat mutu fisik yaitu seperti warna, aroma dan rasa. Dari hasil pengujian ini mendapatkan hasil rata-rata yaitu untuk rasa dengan nilai 6,59 untuk sari pandan, untuk warna dengan nilai 6,59 untuk sari pandan dan terakhir untuk aroma dengan nilai 6,87 untuk sari serai.

**Kata Kunci:** Sari Pandan, Sari Serai, Uji Organoleptik

## 1. Pendahuluan

Karena khasiatnya yang melimpah ruah, dua tanaman khas Indonesia yang sering dijadikan bahan minuman bernama jamu ini sangat digemari oleh seluruh masyarakat Indonesia. Manfaat dari pandan ini diketahui memiliki kandungan vitamin, mineral dan antioksidan yang membuat banyak manfaat untuk kesehatan tubuh. Sedangkan dari serai sendiri juga memiliki banyak kandungan salah satunya kalium yang dapat mengontrol tekanan darah. Oleh sebab itu, tidak dapat dipungkiri lagi bahwa dua tanaman ini sangat diminati untuk menunjang kesehatan jasmani. Pandan dan serai ini merupakan salah satu jenis tanaman yang digolong dalam tanaman yang cukup mudah dirawat tanpa membutuhkan perawatan yang rumit, serta dapat tumbuh di daerah tropis yang salah satunya dapat ditanam dan dikembangkan dalam wilayah Sebong Pereh (Rina dkk, 2012). Sebong Pereh itu sendiri merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Teluk Sebong, Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau. Desa ini terdapat dua rumah makan, Golden Bay menjadi salah satu restaurant dengan ciri khas rasa masakan olahan seafood yang kental dengan paduan bumbunya, tidak dipungkiri karena juru masak restaurant ini merupakan pemilik dan pengelola utama yang sebelumnya memang bekerja di suatu restaurant china terkenal di Negara singapura dan merupakan keturunan asli tionghoa. Kepiting lada hitam merupakan menu *signature dish* unggulan dengan campuran aneka seafood khususnya item kerang kipas. *Signature dish* yang dimiliki oleh golden bay sebong ini

sangat cocok dipadukan dengan minuman hasil olahan sari pandan dan serai karena rasa alaminya yang mampu menyehatkan semua kandungan berlemak yang dihasilkan. Penulis merasa bahwa restaurant ini memang memiliki suatu ciri khas dan keunikan tersendiri dari menunya sehingga, dirasa menu minuman pendamping sangat dibutuhkan di restaurant ini sebagai penguat nilai khas Restaurant ini sendiri.

Penelitian mengenai olahan sari pandan dan serai ke dalam minuman *signature* di rumah makan seafood golden bay seborg ini dengan memiliki tujuan untuk berpartisipasi dalam mengembangkan pariwisata di daerah Seborg Perih, karena dengan melibatkan objek di dalam tata hidang merupakan salah satu cara untuk mempromosikan daerah Seborg Perih itu sendiri. Adanya keterlibatan jasa dalam mengenalkan minuman ini menghasilkan suatu sistem mutualisme bagi kedua pihak yang terkait. Dengan adanya sistem ini dapat meningkatkan penjualan dan lapangan kerja bagi sumber daya manusia. Maksud sumber daya di sini adalah dengan adanya sebuah produk baru yang dijual, maka secara tidak langsung pihak pemilik restoran menarik karyawan baru untuk bekerja di bidang pembuatan *signature drink* tersebut.

## **2. Konsep dan Teori**

### **2.1 State of The Art**

Penelitian terkait penerapan sari pandan dan sari serai telah banyak dilaksanakan oleh beberapa peneliti seperti Cahaya Purnama Sari Manalu (2015) menjelaskan pengaruh perbandingan sari serai dengan sari jahe dan konsentrasi *natrium benzoat* terhadap mutu sirup serai. Pada penelitian lainnya yang dilaksanakan oleh Septiani Budi Ariska dan Deny Utomo (2020) yang meneliti kualitas minuman serbuk instan sereh dengan metode *foam mat drying*. Fatasuri dan Nuryuda Irdana (2017) menjelaskan proses

pengolahan kopi yang dijadikan *signature drink* yang menjadikan ciri khas *coffee shop*, untuk meningkatkan penjualan.

## 2.2 Sari Pandan

Menurut Chatarina Lilis Suryani (2017), daun pandan menjadi salah satu herbal yang banyak digunakan sebagai penambah aroma dan rasa serta pewarna pada kudapan masyarakat Indonesia. Sebelumnya tanaman ini belum dikenal memberikan efek yang sangat berpengaruh dan hanya diaplikasikan dalam memberikan perisa pada makanan saja. Namun sekarang merupakan tanaman yang memiliki permintaan pasaran cukup tinggi dikarenakan fungsinya sebagai bahan obat herbal dan dapat diolah menjadi sirup, manisan dan minuman yang bermanfaat untuk kesehatan. Tanaman yang tumbuh dengan cahaya matahari penuh ini memiliki tiga jenis, diantaranya daun pandan laut, daun pandan berduri dan daun pandan wangi. Untuk daun pandan berduri dan daun pandan laut dipakai untuk bahan baku pembuatan anyaman berupa tikar, sedangkan daun pandan wangi merupakan daun yang bisa dikonsumsi karena fungsinya yang sebagai pemberi aroma dan rasa yang kuat kepada makanan atau minuman. Tanaman ini memiliki duan yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada makanan ini sering digunakan sebagai bahan pewarna dan pemberi aroma saja (Faras et al.,2014).

Selain itu, pandan memiliki aktivitas antidiabetik pada ekstrak air, antioksidan pada ekstrak air dan methanol, antikanker pada ekstrak etanol dan methanol dan antibakteri pada ekstrak etanol dan etil asetat (Prameswari dan Widjanarko, 2014; Muhardi dkk., 2007). Oleh sebab itu, daun pandan ini sangat direkomendasikan untuk diambil sarinya dengan cara menghancurkan dengan mesin blender, lalu ampas yang dihasilkan disaring dan dapatlah hasil sari pandan tersebut. sari pandan ini sangat

berguna sebagai campuran di dalam suatu minuman seperti yang telah diteliti oleh para peneliti signature drink

### 2.3 Sari Serai

Menurut Isy Royhanaty, dkk (2018) menyebutkan bahwa serai termasuk ke dalam tumbuhan yang berjeniskan keluarga rumput. Tanaman ini biasa disebut sebagai sereh jika sudah berada di Sunda. Istilah di dalam bahasa Inggris disebut sebagai *lemongrass* karena dengan alasan aroma yang kuat bagaikan lemon dan sama seperti pandan yaitu tumbuh di negara-negara tropis. Masyarakat Indonesia menjadikan tanaman ini sebagai salah satu bumbu masakan bahkan minuman untuk pengobatan herbal. Di Indonesia memiliki dua macam jenis tanaman serai, yaitu *cymbopogon citratus* (serai dapur) dan *cymbopogon nardus L* (serai wangi) (Armando, 2009). Tanaman serai mempunyai komponen yang diantaranya terdapat kandungan alkohol, hidrokarbon, ester, aldehyd, keton, oxide, lactone, terpena dan lain sebagainya (Dina Febrian dkk, 2018). Selain itu terdapat manfaat lain pada batang serai dan daun kering yang biasanya digunakan sebagai bumbu pada masakan, minyak wangi, bahan pencampur jamu dan juga terkadang dibuat menjadi minyak atsiri (Kurniawati, 2010). Batang serai dapat digunakan sebagai peulurh air seni, keringat, dahak, obat kumur, penghangat badan, gangguan pencernaan, sakit perut, masuk angin, anti demam, pencegah muntah dan lain sebagainya.

Selain itu tanaman serai mempunyai suatu kandungan berupa zat anti-mikroba yang biasanya digunakan untuk mengobati infeksi pada lambung, usus, saluran kemih dan luka. Karena baunya yang menyengat pula, serai juga dipercaya dapat mengatasi bau badan.

## 2.4 Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan suatu pengujian yang berdasarkan pada penginderaan (Darni, 2018). Bagian tubuh yang memiliki peran dalam penginderaan ialah indera peraba, indera pembau, indera pencicip, mata dan telinga. Kemampuan pada indera memberikan kesan yang dapat dianalisis berdasarkan pada jenis kesan. Luas daerah kesan dapat diartikan sebagai cakupan alat indera yang dapat menerima rangsangan dan diartikan pula sebagai kemampuan dalam memberikan kesan dapat dibedakan berdasarkan kemampuan alat indera memberikan reaksi atas rangsangan yang diterima. Kemampuan tersebut meliputi *hedonic* (kemampuan menyatakan suka atau tidak suka), *detection* (kemampuan mendeteksi), *recognition* (mengenali), *discrimination* (membedakan), *scalling* (membandingkan). Tujuan uji organoleptik adalah untuk (UNS. 2013):

- a. Pengembangan produk dan perluasan pasar
- b. Pengawasan mutu produk, bahan mentah dan komoditas
- c. Perbaikan produk
- d. Membandingkan produk sendiri dengan produk pesaing
- e. Evaluasi penggunaan peralatan baru, formulasi dan bahan

Untuk melaksanakan penelitian organoleptik diperlukan panel. Panel terdiri dari kelompok atau perorangan yang memiliki tugas memberikan nilai pada sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan secara subjektif (Darni, 2018). Orang termasuk dalam anggota panel biasanya memiliki sebutan sebagai panelis. Berdasarkan SNI 01-2346-2006, terdapat syarat-syarat panelis adalah sebagai berikut:

- a. Tertarik untuk berpartisipasi dan tertarik pada uji organoleptik sensoring
- b. Konsisten dalam mengambil keputusan
- c. Berbahan sehat, bebas dari penyakit THT, tidak buta warna serta gangguan psikologis

- d. Tidak menolak makanan yang akan diuji atau tidak memiliki alergi
- e. Tidak melakukan uji lain 1 jam sesudah makan
- g. Tidak melakukan uji pada saat kondisi sakit flu dan sakit mata
- h. Tidak memakan makanan yang sangat pedas pada waktu sebelum melakukan pengujian
- j. Disarankan mencuci tangan dengan air putih pada saat melakukan uji rasa

Skala hedonik dapat diciutkan berdasarkan rentangan skala yang dikehendaki. Skala hedonik dapat diubah menjadi skala numerik dengan menggunakan data numerik ini dapat dilakukan analisis secara sistematis (M. Rizal dkk. 2018). Penggunaan skala hedonik pada praktek secara langsung biasa digunakan untuk mengetahui perbedaan. Selain itu terdapat pula sifat fisik yang memiliki peranan sangat penting dalam pengawasan dan standarisasi mutu produk. Terdapat beberapa sifat fisik perihal pengawasan mutu dapat diukur secara objektif dengan menggunakan alat-alat sederhana. Terdapat beberapa sifat fisik yang dapat diamati tanpa menggunakan metode organoleptik sehingga dapat dinilai langsung dan lebih cepat (J, K, Negara. 2016). Sifat fisik umumnya berlaku untuk semua produk. Beberapa sifat mutu fisik yang berlaku pada hamper semua komoditas, misalnya warna, bentuk dan ukuran.

a. Warna

Salah satu sifat pada produk yang dipandang sebagai sifat fisik dari sisi obyektif sedangkan dari sisi sifat organoleptik terdapat pada sisi subjektif. Warna dapat ditentukan dan dilihat dari sinar, dimana sinar tersebut sebagai sumber penerangan untuk dapat memberikan informasi mengenai kondisi lingkungan benda dan subjek yang melihat. Warna dimiliki semua produk yang bersifat padat dan cair.

b. Aroma

Aroma atau bau makanan ditentukan melalui panca indera penghidung. Setiap manusia memiliki kemampuan dalam membedakan sebanyak enam belas juta jenis bau. Pada umumnya aroma yang dapat diterima oleh hidung dan otak hanya sebanyak empat bau utama diantaranya hangus, tengik, harum dan asam.

c. Tekstur

Merupakan salah satu sifat yang cukup penting dalam menentukan mutu pangan. Dimana tekstur pada produk pangan memiliki perbedaan yang sangat luas dimana meliputi struktur dan sifat. Dimana pada tekstur makanan berhubungan dengan indera peraba, baik tangan maupun di dalam mulut.

d. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah. Penginderaan rasa dapat dibagi menjadi empat yaitu rasa asin, asam, manis dan pahit. Rasa suatu makanan dapat dibedakan oleh kuncup cecapan yang terletak pada papilla dibagian noda merah jingga pada lidah.

### 3. Metode

#### 3.1 Jenis dan Rancangan Penelitian

Sumber data dalam penelitian terdapat dua jenis, pertama ada sumber data primer yang merupakan sumber manusia berupa data dari kata-kata dan tindakan orang-orang yang diwawancarai. Data ini diperoleh dengan menggunakan catatan tertulis yang berasal dari hasil wawancara dengan subyek penelitian yang akan memberikan berbagai informasi yang diperlukan selama proses penelitian.

Lalu jenis kedua adalah data sekunder yang merupakan sumber non manusia berupa sumber tertulis. Data sekunder dalam penelitian ini didapatkan dari dokumentasi pengumpulan data melalui tulisan berupa

arsip, buku, agenda dan lain-lain sebagai bukti yang menunjukkan peristiwa atau kegiatan yang berhubungan dengan penelitian ini.

### **3.2 Metode Pengumpulan Data**

Pengumpulan data yang digunakan untuk tahap penelitian ini adalah:

#### 1) Observasi

Pada dasarnya observasi sebagai metode utama untuk mendapatkan informasi dimana dalam peneliti melihat perilaku dalam keadaan (*setting*) alamiah, melihat dinamika, melihat gambaran perilaku berdasarkan situasi yang ada. Observasi adalah perilaku seseorang selama beberapa waktu tanpa memerlukan pengendalian, serta mencatat setiap pertemuan yang memungkinkan atau memenuhi persyaratan yang dapat digunakan dalam tingkat penafsiran analisis. Tujuan utama dari observasi ialah untuk mengamati setiap tingkah laku manusia dalam peristiwa aktual, yang memandang sebuah proses dari tingkah laku

#### 2) Metode Wawancara

Metode ini merupakan kegiatan komunikasi verbal untuk mendapatkan informasi. Metode ini dapat menggunakan beberapa jenis teknik semi terstruktur, diantaranya gabungan antara teknik wawancara dengan pedoman wawancara terstruktur dan tidak terstruktur

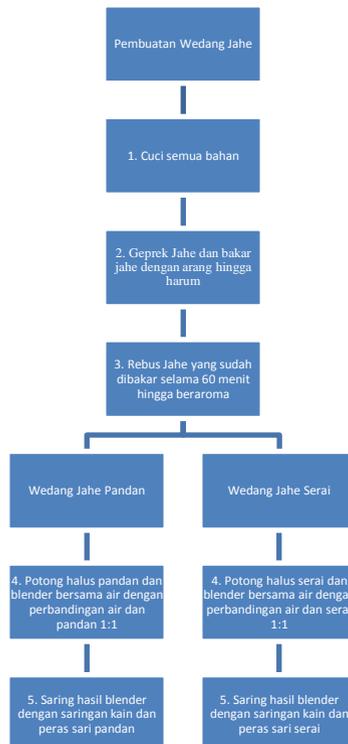
#### 3) Metode Dokumentasi

Menurut Suharsimi Arikunto (2006) yang dimaksud metode dokumentasi yaitu mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, notulen rapat, agenda dan sebagainya. Teknik pengumpulan data dengan mempelajari membaca dan mencatat apa yang tersirat dan tersurat dalam dokumen, laporan peraturan dan literatur lainnya yang relevan dengan peneliti, seperti daftar jumlah

hasil panen pandan, jahe dan serai yang akan diperlukan dalam penelitian ini.

### 3.3 Penentuan Bahan dan Metode Pembuatan Minuman

Minuman wedang jahe nantinya akan menjadi *signature drink* untuk salah satu restoran seafood di Seborg Perekh yaitu Golden Bay Seafood Seborg, jahe dipilih dikarenakan berlimpahnya tanaman dan banyaknya manfaat dari jahe tersebut. Jahe digunakan selain banyaknya peminat atau penyuka wedang jahe, umbi-umbian ini memiliki banyak manfaat yang tersembunyi untuk tubuh. Alur pembuatan beberapa sampel wedang jahe melalui proses yang sama namun terdapat komposisi bahan yang berbeda. Pada gambar 1 dapat dilihat diagram alir pembuatan wedang jahe



Gambar 3.1 Alur Proses Pembuatan

## 4. Hasil dan Pembahasan

### 4.1 Evaluasi Uji Organoleptik

Beberapa cara yang dilakukan untuk melakukan uji organoleptik diantaranya *different test* (uji pembeda), *preference test/acceptance test* (uji pemilihan/penerimaan), uji skalar dan uji deskripsi.

#### a. Uji Pembeda

Uji pembeda dipergunakan untuk menetapkan perbedaan sifat sensorik atau organoleptik pada dua sampel. Meskipun dapat saja disajikan dari beberapa sampel, tetapi selalu terdapat dua sampel yang bertentangan. Uji ini juga dipergunakan untuk menilai pengaruh dari beberapa macam perlakuan modifikasi atau proses atau bahan dalam mengolah pangan suatu industri atau untuk mengetahui adanya perbedaan dan persamaan antara dua produk dari komoditi yang sama. Agar lebih efektif sifat atau kriteria yang digunakan untuk pengujian harus jelas dan mudah dipahami oleh panelis. Reliabilitas (keandalan) dari suatu uji ini dapat dilihat dari penjelasan tingkat panelis, sifat mutu dan kepekaan pada setiap panelis. Pengujian perbedaan ini meliputi:

1. Uji pasangan *Paired comparison* atau *dual comparison* (Uji pasangan)
2. Uji segitiga (*triangle test*)
3. Uji pembandingan ganda (*dual standart*)
4. Uji pembandingan jamak (*multiple standart*)
5. Uji rangsangan tunggal (*single stimulus*)
6. Uji pasangan jamak (*multiple pairs*)
7. Uji tunggal

#### b. Uji Pemilihan/Penerimaan (*Preference Test/Acceptance Test*)

Uji ini digunakan untuk suatu menilai seseorang berdasarkan kualitas atau sifat dari suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangkannya. Pada uji ini panelis memberikan tanggapannya tentang kesan yang

berhubungan dengan kesukaan terhadap kualitas maupun sifat sensoris yang dinilai. Uji penerimaan lebih subyektif dari uji perbedaan. Tujuan uji ini diperuntukan apakah suatu sifat sensorik tertentu dapat diterima oleh masyarakat. Uji ini tidak hanya digunakan untuk meramalkan penerimaan dalam pemasaran. Hal yang tidak menjamin komoditi tersebut dengan sendirinya mudah dipasarkan. Uji penerimaan meliputi uji hedonik (hedonik) dan uji mutu hedonik. Pada uji ini panelis menyampaikan perihal tanggapan pribadi mengenai suka atau tidak suka serta memberikan penjelasan perihal tingkat kesukaannya. Tingkat kesukaan disebut juga skala hedonik. Skala hedonik diubah menjadi skala numerik dengan bentuk angka dan disesuaikan dengan tingkat kesukaan. Dengan menggunakan data numerik tersebut dapat dilakukan analisa statistik. Sedangkan pada uji mutu hedonik seorang panelis dapat menyatakan kesan pribadinya tentang baik atau buruknya hasil uji yang telah dilakukan (kesan mutu hedonik).

c. Uji Skalar

Pada uji skalar panelis diminta menyatakan besaran kedsan yang diperolehnya. Besaran ini dapat dinyatakan dalam bentuk besaran ini dapat dinyatakan dalam bentuk besaran skalar atau dalam bentuk skala numerik. Besaran skalar dijelaskan kedalam suatu bentuk garis lurus terarah dengan membagi skala dengan jarak yang sama dan digambarkan kedalam pita skalar dengan degradasi yang terarah (seperti degradasi warna dari sangat putih sampai hitam). Pengujian skalar ini meliputi uji perbandingan jamak, skalar garis, uji skoring, uji perbandingan pasangan, uji perjenjangan (uji pengurutan atau *ranking*)

d. Uji Deskripsi

Uji sebelumnya penilaian sensorik bedasarkan satu sifat sensorik, sehingga dapat dinyatakan sebagai “penilaian satu dimensi”. Uji ini

merupakan uji yang didasari oleh sifat sensorik yang lebih kompleks dikarenakan mutu dari suatu komoditi ditentukan oleh beberapa sifat sensorik tersebut. Sifat sensorik yang digunakan untuk mengukur mutu ialah yang memiliki kepekaan terhadap perubahan mutu yang relevan.

## 4.2 Hasil Uji Organoleptik

Metode yang digunakan untuk uji organoleptik dalam penelitian ini adalah uji hedonik. Panelis diminta untuk memberikan kesan amat sangat suka hingga amat sangat tidak suka terhadap karakteristik mutu yang disajikan dan kemudian dilanjutkan dengan tingkat kesukaannya. Tingkat kesukaan pada skala hedonik memiliki rentang amat sangat suka sampai amat sangat tidak suka. Tabel hasil pengujian organoleptik di bawah ini merupakan hasil pengujian yang dilakukan oleh panelis, dimana tersedia 1 menu wedang jahe dengan perbandingan beberapa komposisi bahan. Seluruh panelis telah mengisi blangko yang disediakan peneliti.

## 4.3 Penilaian Uji Organoleptik

### 1) Penilaian Warna Minuman

Tabel 4.1 Penilaian Warna

Panelis	Komposisi		Panelis	Komposisi	
	Pandan	Sereh		Pandan	Sereh
P1	7	8	P51	8	8
P2	6	5	P52	8	5
P3	8	7	P53	7	6
P4	7	8	P54	5	5
P5	8	8	P55	8	8
P6	5	7	P56	9	7
P7	5	5	P57	5	5
P8	3	6	P58	7	8
P9	7	6	P59	6	5
P10	8	8	P60	7	7
P11	7	7	P61	5	5
P12	6	7	P62	7	8

P13	8	6	P63	6	3
P14	7	6	P64	6	5
P15	7	6	P65	4	4
P16	7	8	P66	7	4
P17	7	5	P67	8	6
P18	6	5	P68	8	9
P19	8	8	P69	5	5
P20	6	5	P70	7	8
P21	8	7	P71	9	7
P22	6	7	P72	5	9
P23	4	4	P73	8	5
P24	8	5	P74	7	7
P25	5	5	P75	5	7
P26	8	8	P76	9	8
P27	5	5	P77	7	5
P28	7	7	P78	7	9
P29	5	5	P79	5	7
P30	7	7	P80	8	5
P31	7	7	P81	7	9
P32	7	6	P82	8	7
P33	7	7	P83	8	5
P34	5	6	P84	5	9
P35	7	7	P85	7	7
P36	5	5	P86	5	5
P37	7	7	P87	7	8
P38	5	5	P88	5	9
P39	7	8	P89	8	9
P40	4	7	P90	8	7
P41	7	7	P91	5	7
P42	7	9	P92	7	9
P43	8	7	P93	7	5
P44	7	7	P94	7	7
P45	7	7	P95	5	7
P46	8	7	P96	7	8
P47	5	5	P97	7	5
P48	7	7	P98	5	7
P49	6	5	P99	7	5
P50	5	5	P100	7	8

2) Penilaian Rasa Minuman

Tabel 4.2 Penilaian Rasa

Panelis	Komposisi		Panelis	Komposisi	
	Pandan	Sereh		Pandan	Sereh
P1	8	7	P51	7	6
P2	6	5	P52	8	5
P3	8	7	P53	5	5
P4	5	7	P54	7	6
P5	7	6	P55	8	8
P6	8	4	P56	4	5
P7	7	7	P57	6	5
P8	3	6	P58	6	8
P9	8	6	P59	7	7
P10	6	8	P60	7	5
P11	8	7	P61	4	3
P12	6	8	P62	8	8
P13	8	6	P63	7	7
P14	7	6	P64	6	5
P15	7	2	P65	4	6
P16	7	6	P66	8	9
P17	7	3	P67	7	9
P18	5	3	P68	8	9
P19	9	7	P69	5	5
P20	5	4	P70	7	8
P21	6	6	P71	8	9
P22	7	5	P72	6	6
P23	7	7	P73	5	4
P24	8	5	P74	7	9
P25	6	3	P75	7	8
P26	7	8	P76	5	7
P27	7	5	P77	7	6
P28	7	6	P78	1	3
P29	5	3	P79	5	4
P30	7	6	P80	7	5
P31	6	7	P81	6	6
P32	6	5	P82	5	7
P33	7	7	P83	8	9
P34	3	3	P84	8	7
P35	8	8	P85	7	6
P36	6	3	P86	6	4

P37	8	7	P87	6	8
P38	7	7	P88	7	9
P39	7	8	P89	8	7
P40	5	3	P90	5	6
P41	7	3	P91	7	8
P42	9	4	P92	6	5
P43	9	6	P93	7	8
P44	7	4	P94	8	9
P45	5	5	P95	6	9
P46	7	7	P96	7	6
P47	8	7	P97	7	5
P48	6	3	P98	8	8
P49	7	3	P99	7	9
P50	5	4	P100	8	8

3) Penilaian Aroma Minuman

Tabel 4.3 Penilaian Aroma

Panelis	Komposisi		Panelis	Komposisi	
	Pandan	Sereh		Pandan	Sereh
P1	8	9	P51	7	8
P2	8	5	P52	6	6
P3	8	8	P53	7	6
P4	9	9	P54	6	7
P5	8	8	P55	5	5
P6	2	8	P56	7	9
P7	7	7	P57	8	8
P8	3	5	P58	9	9
P9	7	4	P59	7	6
P10	8	5	P60	8	7
P11	7	7	P61	5	5
P12	7	6	P62	8	6
P13	8	5	P63	3	4
P14	7	6	P64	8	8
P15	7	7	P65	6	6
P16	8	9	P66	6	5
P17	5	8	P67	9	9
P18	9	9	P68	8	9
P19	7	9	P69	8	7
P20	7	5	P70	7	9

P21	8	7	P71	9	9
P22	8	8	P72	7	6
P23	9	9	P73	5	5
P24	8	5	P74	4	7
P25	5	3	P75	8	7
P26	7	8	P76	9	5
P27	6	8	P77	8	6
P28	7	7	P78	5	4
P29	6	5	P79	7	9
P30	7	6	P80	8	8
P31	5	7	P81	7	7
P32	5	5	P82	6	8
P33	7	7	P83	7	6
P34	4	7	P84	5	4
P35	8	8	P85	7	8
P36	7	7	P86	8	9
P37	8	6	P87	7	7
P38	8	8	P88	6	8
P39	4	7	P89	7	6
P40	5	2	P90	8	7
P41	7	6	P91	7	9
P42	5	7	P92	7	8
P43	8	8	P93	8	7
P44	9	9	P94	7	9
P45	6	6	P95	7	8
P46	7	7	P96	8	8
P47	7	8	P97	7	9
P48	5	4	P98	8	7
P49	7	4	P99	7	7
P50	5	5	P100	6	7

#### 4.4 Takaran dan Analisis

##### 1) Takaran dan Analisis Penilaian Warna

Dari tabel 1 diperoleh hasil analisis sebagai berikut:

- a. Pandan =  $\sum(P1 \text{ s/d } P100) = 6,59$
- b. Sereh =  $\sum(P1 \text{ s/d } P100) = 6.55$

### Analisis

Dari hasil perhitungan yang diambil dari hasil pengujian organoleptik terhadap wedang jahe oleh panelis yang telah dikonfersikan ke dalam rata-rata, ternyata rata-rata dengan nilai 6,59 yang paling tinggi untuk pengujian organoleptik terhadap warna wedang jahe berada pada parameter warna suka dengan komposisi pandan.

### 2) Takaran dan Analisis Penilaian Rasa

Dari tabel 2 diperoleh hasil analisis sebagai berikut:

a. Pandan =  $\sum(P1 \text{ s/d } P100) = 6,59$

b. Sereh =  $\sum(P1 \text{ s/d } P100) = 6,07$

### Analisis

Dari hasil perhitungan yang diambil dari hasil pengujian organoleptik terhadap wedang jahe oleh panelis yang telah dikonfersikan ke dalam rata-rata, ternyata rata-rata dengan nilai 6,59 yang paling tinggi untuk pengujian organoleptik terhadap warna wedang jahe berada pada parameter rasa suka dengan komposisi pandan.

### 3) Takaran dan Analisis Penilaian Aroma

Dari tabel 3 diperoleh hasil analisis sebagai berikut:

a. Pandan =  $\sum(P1 \text{ s/d } P100) = 6,86$

b. Sereh =  $\sum(P1 \text{ s/d } P100) = 6,87$

### Analisis

Dari hasil perhitungan yang diambil dari hasil pengujian organoleptik terhadap wedang jahe oleh panelis yang telah dikonfersikan ke dalam rata-rata, ternyata rata-rata dengan nilai 6,87 yang paling tinggi untuk pengujian organoleptik terhadap warna wedang jahe berada pada parameter aroma suka dengan komposisi sereh.

## 5. Simpulan dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian yang berjudul Penerapan Sari Pandan dan Serai ke dalam Wedang Jahe sebagai *Signature Drink* di Rumah Makan Seafood Golden Bay Seborg, dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Dari segi rasa yang paling banyak diminati oleh responden yaitu wedang jahe yang dikombinasikan dengan sari pandan dengan rata-rata tertinggi pada nilai 6,59
- 2) Dari segi warna yang paling banyak diminati oleh responden yaitu wedang jahe yang dikombinasikan dengan sari pandan dengan rata-rata tertinggi pada nilai 6,59
- 3) Dari segi aroma yang paling banyak diminati oleh responden yaitu wedang jahe yang dikombinasikan dengan sari serai dengan rata-rata tertinggi pada nilai 6,87
- 4) Hasil akhir dari penelitian tersebut yang telah kami lakukan dengan metode uji organoleptik yaitu wedang jahe dengan kombinasi sari pandan yang sangat diminati dan dapat dijadikan *signature drink* di rumah makan seafood golden bay seborg.

Dari hasil penemuan uji organoleptic pada penerapan sari pandan dan serai kedalam wedang jahe penerapan Sari Pandan secara rata-rata memiliki nilai peminat jauh lebih tinggi dalam hal rasa yang enak dan warna yang menarik bagi para tamu kunjungan. Namun memiliki kelemahan dalam hal aroma yang kurang sedap sehingga dapat ditarik hasil rekomendasi bagi para peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan penelitian mendalam terkait penerapan ketiga unsur bahan utama ini beserta perbandingan takaran minuman.

## Daftar Pustaka

- Ana Mardiyangingsih, R.A. 2017. Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb) Sebagai Agen Antibakteri. 185
- Bintan, D.K. 2014. Profil Wilayah Kabupaten Bintan-Bab 4 (p.40). Bintan. Sippa.Ciptakarya
- Departemen Kesehatan RI. 2020. Parameter Sediaan Umum. Jakarta: Direktorat Pengawasan Obat dan Makanan
- Inka Antonia P.H, Ira Nugerahani, Endang S. Rahayu. 2017. Kajian Proporsi Sari Nanas dan Konsentrasi Starter Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kefir Nanas. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol 16 No 1. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Kemkes RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Dirjen Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat
- Isy Rohyanaty. 2018. Manfaat Minuman Serai (*Cymbopogo Citrus*) Dalam Menurunkan Intensitas Dismenore. 37
- Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D). Bandung: CV. Alfabeta.
- Rina Marina, Endang Puji Astuti. 2012. Potensi Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) dan Mangkokan (*Notophanax Scutellarium*) Sebagai Repelen Nyamuk *Aedes Albopictus*. Jurnal Aspirator Vol. 4 Nomor 2 2012. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan
- Chatarina Lilis S., Siti Tamaroh, Agusta Ardiyan, Astuti Setyowati. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) dan Fraksi-Fraksinya. Jurnal Agritech Vol. 37 Nomor 3 Agustus 2017. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Dina Febrina, Desy Nawangsari. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Sirup Daun Serai (*Cymbopogon Citratus*). Viva Medika Edisi Khusus Seri 2
- J. K. Negara, A.K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R.R.S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tektur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 04 Nomor 2 Juni 2016
- Program Studi Teknologi Pangan. 2013. Pengujian Organoleptik. Universitas Muhammadiyah Semarang
- M. Rizal Permadi, Huda Oktafa, Khafidurahman A. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. Jurnal Mikrotik Vol. 8 Nomor 1 Juli 2018

- Darni Lamusu. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) sebagai Upaya Diverifikasi Pangan. Jurnal Pengolahan Pangan 3 (1) 9 – 15.
- Fatasurfi, Nuryuda Irdana. 2017. Prosedur Peracikan Coffee Drama Sebagai Signature Drink Di The Point Coffee Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada
- Cahaya Purnama S., M. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Serai dengan Sari Jahe dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Mutu Sirup Serai. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Septiani Budi A., Deny Utomo. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon Citratus*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian Volume 11, Nomor 1

Natalia Yoe, Siti Mukharomah Pujirestuti, Muhammad Irsyad Atthaariq, Prasiwi Citra Resmi, Ayu Aprilyana Kusuma Dewi