

ANALISIS KUALITAS SENSORIK MINUMAN TRADISIONAL WEDANG JAHE BERBAHAN JAHE MERAH

(Sensory Quality Analysis Traditional Ginger Wedang Beverage Made From Red Ginger)

Gebby Junaichi^{*1}, Lise Asnur²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: lise.asnur@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Traditional drinks are part of the Indonesian cultural heritage that has cultural, sensory, and potential development as a culinary product. One of the traditional drinks that are still consumed is ginger wedang. This study aims to describe the sensory quality of traditional ginger wedang drink which includes color, aroma, taste, and overall acceptance level. This research uses quantitative descriptive approach with product-specific experiment stage using one-default exploration result recipes. Sensory quality testing is done through organoleptic tests with a five-level hedonic scale. The panelist involved amounted to 30 untrained panelists who assessed the sensory attribute of ginger wedang made of red ginger. The data obtained were analyzed descriptively using average values and site-level category groupings. The results showed that the ginger wedang made from red ginger has reddish brown characteristics, ginger scents strong enough to strong, warm spicy, and the overall level of acceptance in the category is favored by the panelists. Based on these results, it can be concluded that the ginger wedang made from red ginger has good sensory quality and potentially developed as traditional drinks acceptable to consumers.

Keyword: ginger wedang, red ginger, sensory quality, organoleptic test, hedonic scale

ABSTRAK

Minuman tradisional merupakan bagian dari warisan budaya Indonesia yang memiliki nilai budaya, sensorik, dan potensi pengembangan sebagai produk kuliner. Salah satu minuman tradisional yang masih banyak dikonsumsi adalah wedang jahe. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas sensorik minuman tradisional wedang jahe berbahan jahe merah yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tingkat penerimaan keseluruhan. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan tahapan eksperimen pembuatan produk menggunakan satu resep standar hasil eksplorasi awal. Pengujian kualitas sensorik dilakukan melalui uji organoleptik dengan skala hedonik lima tingkat. Panelis yang terlibat berjumlah 30 orang panelis tidak terlatih yang memberikan penilaian terhadap atribut sensorik wedang jahe berbahan jahe merah. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif menggunakan nilai rata-rata dan pengelompokan kategori tingkat kesukaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa wedang jahe berbahan jahe merah memiliki karakteristik warna cokelat kemerahan, aroma jahe yang cukup kuat hingga kuat, rasa pedas hangat, serta tingkat penerimaan keseluruhan yang berada pada kategori disukai oleh panelis. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa wedang jahe berbahan jahe merah memiliki kualitas sensorik yang baik dan berpotensi dikembangkan sebagai minuman tradisional yang dapat diterima oleh konsumen

Kata kunci: Wedang Jahe, Jahe Merah, Kualitas Sensorik, Uji Organoleptik, Skala Hedonik

How to Cite: Gebby Junaichi¹, Lise Asnur². 2026. Analisis Kualitas Sensorik Minuman Tradisional Wedang Jahe Berbahan Jahe Merah. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 7 (1): pp. 127-131, DOI: 10.24036/jptbt.v7i1.27169



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Minuman tradisional merupakan bagian dari warisan budaya Indonesia yang hingga saat ini masih dikonsumsi dan dikembangkan oleh masyarakat. Berdasarkan uji coba pendahuluan pembuatan wedang jahe berbahan jahe merah, produk yang dihasilkan menunjukkan variasi intensitas warna cokelat kemerahan, kekuatan aroma jahe, serta tingkat kepedasan dan munculnya sensasi pahit pada rasa. Variasi karakteristik tersebut menunjukkan bahwa belum diketahui kualitas sensorik wedang jahe merah yang sesuai dengan preferensi konsumen.

Penelitian mengenai wedang jahe merah penting dilakukan karena minuman tradisional ini tidak hanya memiliki nilai budaya sebagai bagian dari warisan kuliner Indonesia, tetapi juga berpotensi memberikan manfaat kesehatan dan nilai ekonomi yang signifikan. Wedang jahe berbahan *Zingiber officinale* var. *rubrum* memiliki keunikan dibanding jahe biasa (*Zingiber officinale*) karena kandungan senyawa bioaktif seperti gingerol dan shogaol yang relatif lebih tinggi, sehingga menghasilkan rasa lebih pedas, aroma lebih tajam, serta potensi aktivitas antioksidan dan antiinflamasi yang lebih kuat. Dari sisi sensorik, karakteristik jahe merah memberikan pengalaman rasa yang khas dan berbeda, sehingga menarik untuk dianalisis dalam konteks kualitas dan penerimaan konsumen. Selain itu, jahe merah memiliki potensi besar sebagai komoditas lokal unggulan karena permintaan pasar terhadap bahan herbal dan produk minuman fungsional terus meningkat, baik di tingkat domestik maupun ekspor, sehingga pengembangannya dapat meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, memperkuat ekonomi petani, serta mendukung program diversifikasi produk berbasis sumber daya lokal. Dalam literatur yang ada, sebagian besar penelitian masih berfokus pada jahe secara umum atau pada ekstrak dalam bentuk farmasi, sementara kajian yang secara spesifik meneliti wedang jahe merah sebagai minuman tradisional dalam aspek sensorik, budaya, dan pengembangannya sebagai produk bernilai tambah masih terbatas dengan demikian, penelitian ini menempati posisi penting dalam mengisi kesenjangan ilmiah sekaligus memperkuat basis akademik pengembangan minuman tradisional berbasis bahan lokal.

Informasi ini dapat digunakan sebagai dasar dalam perbaikan formulasi serta standarisasi proses pembuatan wedang jahe berbahan jahe merah. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat mendukung pengembangan wedang jahe sebagai produk minuman tradisional yang berkualitas serta berpotensi menambah varian baru minuman tradisional berbahan jahe merah. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian dengan pendekatan eksperimen pembuatan produk yang bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas sensorik minuman tradisional wedang jahe berbahan jahe merah yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tingkat penerimaan keseluruhan melalui uji organoleptik.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan tujuan untuk menggambarkan kualitas sensorik minuman tradisional wedang jahe berbahan jahe merah tanpa menguji hubungan antar variabel. Penelitian dilaksanakan pada Desember 2025, dengan proses pembuatan produk dilakukan di dapur rumah peneliti dan uji organoleptik dilaksanakan di lingkungan masyarakat sekitar. Objek penelitian berupa wedang jahe berbahan jahe merah yang dibuat menggunakan satu resep standar hasil eksplorasi awal. Variabel penelitian terdiri atas kualitas sensorik sebagai variabel terikat yang diukur melalui indikator warna, aroma, rasa, dan tingkat penerimaan keseluruhan. Data yang digunakan merupakan data primer yang diperoleh dari 30 orang panelis tidak terlatih yang dipilih secara purposive sampling, dengan kriteria berusia minimal 18 tahun, sehat, tidak dalam kondisi flu, tidak merokok sesaat sebelum diuji serta tidak memiliki gangguan penciuman dan pengecap. Instrumen penelitian berupa lembar uji organoleptik berbasis skala hedonik 1-5 yang artinya 1= sangat tidak suka dan 5= sangat suka. Prosedur penelitian meliputi persiapan bahan dan alat, proses pembuatan wedang jahe, penyajian produk, serta pelaksanaan uji organoleptik. Untuk menjaga validitas digunakan bahan, alat, prosedur, dan panelis yang sama. Data hasil penilaian dianalisis menggunakan analisis deskriptif dengan menghitung nilai rata-rata dan kategori tingkat kesukaan dengan menggunakan interval tertentu untuk menggambarkan kualitas sensorik produk.

Resep Standar Wedang Jahe Berbahan Jahe Merah

Bahan :

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| a. Jahe merah segar | 3 ruas (dimemarkan) |
| b. Serai | 1 batang (dimemarkan) |
| c. Cengkeh | 4 butir |
| d. Kayu manis | 2 batang |
| e. Gula merah | 3 sendok makan (dipotong tipis) |
| f. Air | 3 gelas |

Alat :

- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| a. Panci | Untuk merebus air |
| b. Pisau | Untuk Memotong bahan |
| c. Ulekkkan/palu kayu | Untuk mememarkan jahe dan serai |
| d. Saringan | Untuk menyaring agar air lebih jernih |
| e. Wadah | Untuk meletakkan bahan-bahan |
| f. Sendok pengaduk | Untuk mengaduk |
| g. Gelas saji | Tempat penyajian |

Proses Pembuatan :

- a) Siapkan panci untuk merebus air
- b) Masukkan 3 gelas air ke dalam panci
- c) Rebus air hingga mendidih dengan api sedang
- d) Ambil jahe dan serai lalu memarkan menggunakan ulekan/palu kayu
- e) Setelah air mendidih, masukkan jahe, serai, cengkeh dan kayu manis
- f) Masak selama 15-20 menit dengan api kecil hingga aroma rempah keluar
- g) Tambahkan gula merah lalu aduk hingga larut
- h) Setelah mendidih dan rempah sudah mengeluarkan aroma yang kuat, matikan kompor
- i) Jika sudah cukup hangat, saring lalu sajikan ke dalam gelas yang sudah disediakan
- j) Wedang jahe siap dinikmati selagi hangat.

HASIL DAN PEMBAHASAN**1. Gambaran Umum Pelaksanaan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas sensorik minuman tradisional wedang jahe berbahan jahe merah yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tingkat penerimaan keseluruhan. Produk wedang jahe dibuat menggunakan satu resep standar hasil eksplorasi awal. Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik dengan melibatkan panelis tidak terlatih. Panelis memberikan penilaian menggunakan lembar penilaian berbasis skala hedonik lima tingkat. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif menggunakan nilai rata-rata dan kategori tingkat kesukaan.

2. Uji Organoleptik

Tabel 1. Hasil uji organoleptik

No Panelis	Indikator			Tingkat Penerimaan
	Warna	Aroma	Rasa	
P1.	5	3	4	5
P2.	4	4	3	5
P3.	4	3	3	4
P4.	5	4	5	5
P5	3	3	5	4
P6	4	4	3	4
P7	5	2	3	4
P8	4	3	4	4
P9	5	4	5	5
P10	4	4	5	5
P11	4	4	5	4
P12	5	3	4	4
P13	5	2	4	3
P14	3	3	5	4
P15	4	3	3	3
P16	5	3	4	4
P17	3	5	4	4
P18	4	3	4	5
P19	4	3	4	4
P20	4	4	3	5
P21	5	3	4	3
P22	5	4	5	4
P23	5	5	5	5
P24	5	3	3	4
P25	2	3	3	3
P26	4	4	3	4
P27	4	4	3	3
P28	5	3	4	4
P29	5	4	3	4
P30	4	5	3	3
Total	128	105	116	122
Persentase	85,33%	70,00%	77,33%	81,33%

Sumber: Uji organoleptik (2025)

3. Pembahasan Warna

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa nilai rata-rata penilaian warna wedang jahe berbahan jahe merah sebesar 85,33 % yang termasuk dalam kategori suka. Hasil ini menunjukkan bahwa panelis menyukai warna wedang jahe yang dihasilkan karena warnanya mencolok dan menarik. Warna cokelat kemerahan pada wedang jahe diduga berasal dari ekstrak jahe merah yang memiliki pigmen alami serta kandungan senyawa bioaktif yang lebih tinggi dibandingkan varietas jahe lainnya. Warna minuman yang menarik dapat meningkatkan daya tarik visual sehingga mendorong minat panelis untuk mencicipi produk. Hasil penelitian ini sejalan dengan Karmila, A., Sari, R., & Putra, D. (2023) yang menyatakan bahwa warna merupakan salah satu atribut sensorik utama yang memengaruhi tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman berbasis jahe.

4. Pembahasan Aroma

Nilai rata-rata penilaian aroma wedang jahe berbahan jahe merah sebesar 70,00 % yang termasuk dalam kategori cukup suka. Hal ini menunjukkan bahwa aroma wedang jahe dapat diterima cukup baik oleh panelis karena aroma yang dihasilkan tersebut cukup kuat dan menyengat. Aroma khas jahe yang cukup kuat diduga dipengaruhi oleh kandungan senyawa gingerol dan shogaol pada jahe merah. Senyawa tersebut berperan dalam membentuk aroma tajam dan khas pada produk minuman jahe. Hasil ini sejalan dengan Nasution, H., Harahap, F., & Siregar, R. (2023) yang menyatakan bahwa jahe merah memiliki aroma yang lebih kuat dibandingkan jenis jahe lainnya.

5. Pembahasan Rasa

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa nilai rata-rata penilaian rasa wedang jahe berbahan jahe merah sebesar 77,33 % yang berada pada kategori suka. Hal ini menunjukkan bahwa panelis menyukai rasa yang dihasilkan wedang jahe adalah rasa yang hangat dan sedikit pedas cocok untuk minuman penghangat tubuh. Rasa pedas hangat yang berasal dari jahe merah serta keseimbangan dengan rasa manis dari gula merah menjadi faktor yang memengaruhi tingkat kesukaan panelis. Keseimbangan rasa yang baik dapat meningkatkan kenikmatan saat mengonsumsi minuman. Riyadlul Akbar, M., Hidayat, T., & Prasetyo, A. (2024) menyatakan bahwa formulasi bahan dan proses pengolahan wedang jahe berpengaruh terhadap keseimbangan rasa wedang jahe yang dihasilkan.

6. Pembahasan Tingkat Penerimaan Keseluruhan

Nilai rata-rata tingkat penerimaan keseluruhan wedang jahe berbahan jahe merah sebesar 81,33 % yang termasuk dalam kategori suka. Hal ini menunjukkan bahwa secara umum wedang jahe berbahan jahe merah dapat diterima oleh panelis. Tingkat penerimaan keseluruhan mencerminkan akumulasi penilaian panelis terhadap warna, aroma, dan rasa produk. Nilai penerimaan yang berada pada kategori suka menunjukkan bahwa wedang jahe berbahan jahe merah memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk minuman tradisional. Hasil ini sejalan dengan Stone, H., Bleibaum, R.N., & Thomas, H. A. (2020) yang menyatakan bahwa penerimaan keseluruhan dipengaruhi oleh kombinasi berbagai atribut sensorik.

KESIMPULAN

Hasil penelitian dan pembahasan mengenai kualitas sensorik minuman tradisional wedang jahe berbahan jahe merah, dapat disimpulkan bahwa Kualitas warna wedang jahe berbahan jahe merah berada pada kategori suka (85,33%) yang menunjukkan bahwa warna produk dapat diterima oleh panelis, kualitas aroma wedang jahe berbahan jahe merah berada pada kategori cukup suka (70,00%) yang menunjukkan bahwa aroma khas jahe merah dapat diterima cukup baik oleh panelis, kualitas rasa wedang jahe berbahan jahe merah berada pada kategori suka (77,33%), yang menunjukkan bahwa keseimbangan rasa pedas dan manis pada produk dapat diterima oleh panelis, dan tingkat penerimaan keseluruhan wedang jahe berbahan jahe merah berada pada kategori suka (81,33%), yang menunjukkan bahwa secara umum wedang jahe berbahan jahe merah dapat diterima baik oleh panelis. Oleh karena itu, wedang jahe merah memiliki potensi sebagai produk minuman fungsional yang dapat dikembangkan dengan formulasi yang lebih variatif. Saran bagi pelaku usaha kuliner, perlu dilakukan uji stabilitas warna dan aroma selama penyimpanan. Wedang jahe berbahan jahe merah dapat dikembangkan sebagai salah satu varian minuman tradisional karena memiliki tingkat penerimaan yang baik. Pelaku usaha disarankan mempertahankan komposisi bahan dan proses pembuatan yang digunakan agar kualitas tetap terjaga. Kemudian, bagi pengembangan produk lebih lanjut dapat dilakukan dengan mencoba variasi jumlah jahe merah atau gula guna memperoleh karakteristik rasa dan aroma yang lebih optimal sesuai preferensi konsumen. Bagi Peneliti Selanjutnya, Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji aspek lain selain kualitas sensorik, seperti kandungan gizi, daya simpan, atau penambahan variasi bahan lain, sehingga informasi mengenai wedang jahe berbahan jahe merah menjadi lebih lengkap. Bagi Institusi Pendidikan,

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan referensi pembelajaran pada mata kuliah yang berkaitan dengan pengolahan minuman dan evaluasi kualitas sensorik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pimpinan dan seluruh sivitas akademika Universitas Negeri Padang atas dukungan fasilitas dan kesempatan yang diberikan dalam pelaksanaan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada para responden atau panelis yang telah berpartisipasi dalam proses pengumpulan data, serta kepada rekan-rekan sejawat yang telah memberikan masukan, saran, dan dukungan selama proses penyusunan artikel ini. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi ilmiah bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang pengolahan dan pengembangan minuman tradisional berbasis komoditas lokal.

DAFTAR REFERENSI

- Karmila, A., Sari, R., & Putra, D. (2023). Karakteristik sensorik minuman berbasis jahe dengan variasi formulasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 85-93.
- Nasution, H., Harahap, F., & Siregar, R. (2023). Karakteristik kimia dan sensorik jahe merah sebagai bahan pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 45-52.
- Prpto Suedi, D., Wibowo, A., & Lestari, N. (2020). Kandungan senyawa bioaktif jahe merah dan pengaruhnya terhadap karakteristik sensorik. *Jurnal Penelitian Pangan*, 11(1), 33-41.
- Putri, D.A., % Rahmawati, S. (2022). Uji hedonik pada minuman herbal sebagai dasar pengembangan produk. *Jurnal Gizi dan Kuliner*, 7(2), 60-68.
- Riyadlul Akbar, M., Hidayat, T., & Prasetyo, A. (2024). Formulasi wedang jahe dan karakteristik sensoriknya. *Jurnal Tata Boga dan Pariwisata*, 9(1), 25-34
- Spence, C. (2021). Multisensory flavour perception and its influence on consumer experience. *Food Quality and Preference*, 92, 104-119.
- Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H.A. (2020). *Sensory evaluation practices* (5th ed). Academic Press.
- Sugiyono.(2023). *Metode penelitian kuantitatif,kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wahyuni, S., & Sari, R. (2021). Penggunaan skala hedonik dalam uji sensorik produk pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 55-62.