

MERUBAH CITRA PRODUK SELAI JAMU GULA ASAM

(Product Make Over Jamu Gula Asam Jam)

Damas Aryo Anggoro*¹, Dimas Aryo Baskoro²

^{1,2}Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

*Corresponding author, e-mail: damasaryo@yahoo.com

ABSTRACT

Jamu is the name for traditional Indonesian medicine or can be called herbal. Jamu is made from natural ingredients and is usually synonymous with a bitter taste and a pungent odor. This factor causes the culture of drinking herbal medicine to fade, especially among young people. The method applied is by changing the transformation of herbal medicine, which is mostly in liquid form, into a semi-solid processed food form, namely jam. Jamu that the author chose to makeover was Jamu Gula Asam because of the consideration of the suitability of taste with dessert products to attract young people. The data collection method used in this study was a questionnaire with 4 (four) levels (strongly dislike, dislike, like and really like) which was tested on 5 expert panelists. Then analyzed using quantitative descriptive techniques. The results showed that the quality of Jamu Gula Asam Jam from the aspects of color, texture, scent and taste had an average value of 18.25 which was included in the very like category. Assessment on the color aspect has a value of 17 which is included in the Like category, on the texture aspect has a value of 19 which is included in the Very Like category, the scent aspect has a value of 18 which is included in the Very Like category, and on the taste aspect has a value of 19 which is included in the Very Like category. Based on the results of this study, it can be concluded that the product innovation of jamu, jamu, and sour sugar is acceptable and feasible to become a new food commodity.

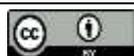
Keyword: Jamu, Sugar, Sour, Jam, Makeover

ABSTRAK

Jamu adalah sebutan untuk obat tradisional Indonesia atau dapat disebut herbal. Jamu dibuat dari bahan – bahan alami dan biasanya identik dengan rasa pahit dan bau yang menyengat. Faktor inilah yang menyebabkan budaya minum jamu memudar terutama di kalangan anak muda Metode yang diterapkan adalah dengan cara mengubah transformasi jamu yang kebanyakan berbentuk cair menjadi kedalam bentuk olahan makanan semi-padat yaitu selai. Jamu yang Penulis pilih untuk diubah citranya adalah Jamu Gula Asam karena pertimbangan kecocokan rasa dengan produk makanan hidangan penutup (*dessert*) untuk menarik minat kalangan anak muda. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dengan 4 (empat) tingkatan (sangat tidak suka, tidak suka, suka dan sangat suka) yang diujikan kepada 5 panelis ahli. Selanjutnya dianalisis dengan menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan kualitas Selai Jamu Gula Asam dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa memiliki rata-rata nilai 18,25 yang termasuk dalam kategori sangat suka. Penilaian pada aspek warna memiliki nilai 17 yang termasuk dalam kategori Suka, pada aspek tekstur memiliki nilai 19 yang termasuk dalam kategori Sangat Suka pada aspek aroma memiliki nilai 18 yang termasuk dalam kategori Sangat Suka, dan pada aspek rasa memiliki nilai 19 yang termasuk dalam kategori Sangat Suka. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa inovasi produk selai jamu gula asam dapat diterima dan layak untuk menjadi komoditas pangan baru.

Kata kunci: Jamu, Gula, Asam, Selai, Merubah Citra.

How to Cite: Damas Aryo Anggoro¹, Dimas Aryo Baskoro². 2022. Merubah Citra Produk Selai Jamu Gula Asam. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (3): pp. 357-368, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.503



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

Jamu merupakan salah satu jenis minuman tradisional Indonesia yang berbahan dasar rempah. Jamu sudah ada sejak ratusan hingga ribuan tahun lamanya. Oleh karena itu, jamu merupakan warisan nusantara yang tak ternilai harganya dan perlu dilestarikan agar tidak hilang keberadaannya. Jamu dikenal memiliki rasa yang khas dan menyehatkan. Berdasarkan data hasil riset kesehatan dasar (Riskesdas) Badan Litbang Kesehatan tahun 2010 dalam Siswanto (2012) “49,53% penduduk Indonesia menggunakan jamu

baik untuk menjaga kesehatan maupun untuk pengobatan karena sakit. Dari penduduk yang mengkonsumsi jamu, sebanyak 95,6% menyatakan merasakan manfaat minum jamu. Hasil Riskesdastahun 2010 juga menunjukkan bahwa dari masyarakat yang mengkonsumsi jamu, 55,3% mengkonsumsi jamu dalam bentuk cairan (infusum/decoct), sementara sisanya (44,7%) mengkonsumsi jamu dalam bentuk serbuk, rajangan, dan pil/kapsul/tablet”.

Jamu gula asam berbahan dasar buah asam jawa dengan tambahan gula merah sebagai sumber rasa manisnya. Gula asam mengandung zat besi, kalsium, riboflavin, asam folat, mineral, niacin, vitamin A, vitamin C, vitamin B12 dan vitamin-vitamin lainnya yang sangat bermanfaat untuk menyegarkan tubuh, melancarkan pencernaan, menurunkan berat badan, menghaluskan kulit, mengobati disentri, mengatasi darah rendah, mengobati ambeien, menurunkan kolesterol, menurunkan demam pada bayi, mengatasi asma, mengatasi sakit perut, mengatasi nyeri pada haid dan mengatasi batuk kering.

Eksistensi jamu di Indonesia kini sudah memudar. Pernyataan ini dibuktikan dengan survei yang dilakukan oleh Setyanti dalam situs CNN Indonesia.com pada tahun 2017 (<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170819013201-262-235777/survei-56-persen-orang-indonesia-tak-lagi-minum-jamu>, 29 Mei 2019). Hasil survei menyatakan, 56 persen dari 580 responden mengaku sudah tidak lagi minum jamu. Sedangkan 44 persen lainnya mengaku masih minum jamu sampai saat ini.

Jamu identik dengan rasa pahit dan bau yang menyengat. Faktor inilah yang menyebabkan budaya minum jamu memudar terutama di kalangan anak muda. Metode pengenalan jamu dengan cara ‘cekok’ yang diterapkan oleh para pendahulu, susah untuk diterima oleh anak muda karena anak muda saat ini memiliki akses informasi yang luas sehingga pola pikir mereka akan cenderung lebih kritis dibandingkan para pendahulunya.

Pengaruh dari perkembangan zaman dan budaya asing yang masuk ke Indonesia menyebabkan masyarakat Indonesia lebih suka mengkonsumsi makanan dan minuman yang praktis. Makanan dan minuman ini dipilih karena cara pengaplikasiannya yang mudah sehingga dapat menghemat waktu dalam proses memasak. Salah satu makanan praktis yang banyak diminati adalah selai. Selai atau jam (Inggris) adalah makanan berbentuk semi-padat yang terbuat dari sari buah yang dimasak dengan gula hingga teksturnya berubah menjadi kental. Biasanya selai dioleskan di atas roti tawar atau sebagai isi pada roti manis. Selai juga sering digunakan sebagai isi pada kue-kue seperti kue Nastar.

Penelitian jenis eksperimen murni ini bertujuan untuk melestarikan makanan khas Nusantara yaitu Jamu Gula Asam serta mengetahui kualitas inovasi produk Selai Jamu Gula Asam dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa.

BAHAN DAN METODE

A. Bahan dan Alat Penelitian

Bahan yang digunakan untuk membuat selai jamu gula asam adalah sebagai berikut :

1) Buah Asam Jawa (*Tamarind*)

Buah asam jawa atau tamarind merupakan bahan utama dalam pembuatan selai jamu gula asam.

Buah asam jawa yang penulis gunakan adalah buah asam jawa tua kemasan siap pakai dengan ciri-ciri buah berwarna coklat tua kehitaman.

2) Gula merah

Penulis menggunakan dua jenis gula merah sebagai sumber rasa manis dan bahan pengawet alami pada selai, yaitu:

a. Gula kelapa

Gula kelapa atau yang lebih dikenal dengan nama gula jawa berfungsi memberikan rasa sekaligus aroma khas manis dan gurih pada selai.

b. Gula Aren

Gula aren berfungsi memberikan rasa manis yang kompleks pada selai jamu gula asam.

3) Buah jeruk lemon

Bagian yang dipakai pada buah jeruk lemon ini adalah air atau jusnya. Air atau jus buah jeruk lemon memberikan kontribusi sebagai penguat rasa alami buah asam pada selai.

4) CMC (*Carboxymethyl Cellulose*)

CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) merupakan serbuk halus berwarna putih kekuningan, tidak berbau dan tidak memiliki rasa. CMC berfungsi sebagai bahan pengental atau pengikat air yang cenderung stabil untuk memberikan tekstur selai yang ideal.

5) Air (H₂O)

Air berfungsi sebagai pencampur semua bahan pada selai jamu gula asam.

Alat yang digunakan untuk membuat selai jamu gula asam adalah sebagai berikut :

- 1) Stove
Stove atau kompor adalah alat yang menghasilkan panas. Alat ini digunakan pada saat proses pemasakan selai jamu gula asam.
- 2) Scale
Scale atau timbangan adalah alat yang dipakai untuk melakukan pengukuran massa suatu benda khususnya bahan- bahan yang akan digunakan pada proses pembuatan selai jamu gula asam. Jenis timbangan yang penulis gunakan adalah timbangan digital atau digital scale.
- 3) Sauce pan
Sauce pan adalah jenis wajan yang berbentuk datar pada bagian bawah dan dinding yang cukup tinggi. Penulis menggunakan sauce pan untuk memanaskan selai jamu gula asam.
- 4) Balloon Whisk
Balloon whisk adalah salah satu jenis whisk yang berbentuk seperti balon menggebu-gebu di bagian bawahnya. Alat ini di gunakan untuk mengaduk dan mencampur bahan kering maupun basah.
- 5) Bowl
Bowl atau mangkuk adalah alat yang digunakan sebagai wadah penyimpanan sementara berbentuk setengah lingkaran.
- 6) Cutting Board
Cutting board atau talenan adalah landasan atau alas yang digunakan untuk memotong, mencincang, dsb.
- 7) Knife
Knife atau pisau ialah alat yang digunakan untuk memotong sebuah benda. Jenis pisau yang penulis gunakan pada proses pembuatan selai jamu gula asam ini adalah paring knife.
- 8) Jar
Jar atau stoples adalah wadah penyimpanan makanan yang terbuat dari bahan plastik atau kaca. Untuk penelitian ini, penulis menggunakan jar berbahan kaca karena jar jenis ini bisa digunakan kembali (reusable).
- 9) Strainer
Strainer atau saringan adalah alat yang digunakan untuk memisahkan bagian yang tidak diinginkan berdasarkan ukurannya. Saringan ini penulis gunakan untuk memisahkan serat halus dan serat kasar buah asam jawa serta menyaring larutan gula merah agar bersih dari kotoran.
- 10) Blender
Blender adalah alat elektronik berupa wadah dengan permukaan dalam yang di bagian bawahnya terdapat mata pisau. Blender biasanya digunakan untuk menggiling atau menghaluskan bahan makanan. Alat ini penulis gunakan untuk menghaluskan buah asam jawa.
- 11) Spoon
Spoon atau sendok adalah alat bantu untuk menyuapkan makanan yang akan dimakan dan sebagai alat bantu untuk memindahkan atau menuangkan bahan makanan dalam proses memasak. Penulis menggunakan jenis sendok yaitu sendok makan untuk memindahkan selai yang sudah masak ke dalam glass jar sebagai wadah penyajian.

B. Resep Pembuatan Produk

Pada proses ini peneliti berkesempatan untuk menjabarkan bagaimana proses pembuatan selai jamu gula asam. Formulasi dasar yang digunakan berdasarkan resep yang peneliti dapatkan dari buku.

1. Resep dasar jamu gula asam

Tabel 1. Resep Dasar Jamu Gula Asam

Nama Bahan	Satuan	Kuantiti
Buah asam jawa tanpa biji	gr	100
Gula merah	gr	28
Air	ml	500

Cara Membuat Jamu Gula Asam

- a. Masukkan asam jawa dan air ke dalam panci, panaskan sampai mendidih.
- b. Pisahkan ampas dan sarinya dengan cara menyaringnya.
- c. Masukkan gula merah ke dalam air asam, didihkan kembali. Dinginkan.
- d. Tuang ke dalam gelas saji. Hidangkan.

2. Resep Dasar Selai

Resep dasar selai yang penulis pilih sebagai acuan adalah selai stroberi karena produk selai ini adalah produk selai buah yang sering dijumpai.

Tabel 2. Resep Dasar Selai

Nama Bahan	Satuan	Kuantiti
Buah storberi	gr	500
Gula pasir	gr	300
Jeruk lemon	buah	1

Cara membuat selai stroberi yaitu:

- Buang kelopak daun stroberi, cuci dan tiriskan. Potong- potong stroberi menjadi 4 bagian, masukkan ke dalam panci.
- Masak dengan api sedang hingga stroberi melunak dan keluar airnya. Biarkan hingga mendidih, kecilkan apinya.
- Masukkan gula pasir dan air jeruk lemon ke dalam panci, aduk. Masak dengan api kecil hingga gula larut. Aduk-aduk supaya bagian bawah panci tidak gosong.
- Tekan-tekan potongan stroberi dengan pengaduk kayu hingga buah hancur. Besarkan api, masak sambil diaduk hingga selai mendidih, angkat dari atas api.
- Aduk-aduk hingga selai dingin. Simpan selai di dalam stoples yang sudah disterilkan agar tahan lebih lama.

3. *Standar recipe* selai jamu gula asam

Tabel 3. Standard recipe selai jamu gula asam

Nama Bahan	Satuan	Merek bahan	Harga
Asam jawa	60 gr	Cap cabe	Rp 11.500/500gr
Gula jawa	110 gr	Cap rangrang	Rp 26.400/400gr
Gula aren	70 gr	Kereta kencana	Rp 9.900/100gr
CMC (<i>Carboxymethyl Cellulose</i>)	8 gr	Koepoe-koepoe	Rp 10.000/43gr
Jeruk lemon	12 r		Rp 7.000/buah
Air	720 ml		

Cara membuat selai jamu gula asam yaitu:

- Sterilisasi wadah yang akan digunakan dengan cara merebusnya selama kurang lebih 30 menit.
- Masak air hingga mendidih.
- Pisahkan daging buah asam jawa dengan bijinya. Rendam selama 5-10 menit dengan air panas.
- Haluskan ekstrak asam jawa dengan cara diblender.
- Saring ekstrak buah asam jawa yang sudah dihaluskan lalu ambil sari dan serat halusnya.
- Potong kasar gula jawa dan gula aren, masukan ke dalam wadah yang berisi air panas. Aduk hingga larut lalu saring untuk menghilangkan kotoran yang ada pada larutan.
- Campurkan ekstrak asam jawa dan larutan gula merah.
- Aduk hingga tercampur sempurna.
- Panaskan jamu gula asam sampai mendidih dengan api kecil.
- Tambahkan air jeruk lemon yang sudah disaring lalu aduk sampai tercampur rata dengan balloon whisk.
- Tambahkan zat pengental CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sedikit demi sedikit kemudian aduk terus-menerus agar tidak menggumpal.
- Masak hingga tekstur selai menjadi kental sambil terus diaduk.
- Matikan kompor. Angkat selai dari sauce pan, lalu masukkan selai yang masih panas ke dalam glass jar yang sudah steril.
- Simpan di tempat yang sejuk dan sajikan bersama roti atau minuman

• **Uji Sensori**

Pengujian sensori atau organoleptik bertujuan untuk menilai suatu mutu atau analisis sifat-sifat sensorik suatu komoditi. Proses pengujian sensori membutuhkan panel yang bertindak sebagai instrumen atau alat. Panel ini terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis. Perbedaan ketujuh panel tersebut didasarkan pada keahlian dalam melakukan penilaian organoleptik. Panel terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih dapat dihindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan dapat mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil setelah berdiskusi di antara anggota-anggotanya. Dalam penelitian Inovasi Produk Selai Jamu Gula Asam ini. Penulis menggunakan panelis terbatas sebanyak 5 orang ahli

• **Rancangan Percobaan**

Pada rancangan percobaan selai jamu gula asam memiliki dua tahapan yaitu proses pembuatan jamu gula asam dan proses lanjutan untuk merubah teksturnya menjadi selai. Tahap pertama merupakan tahap dasar yang dilakukan agar didapatkan acuan komposisi rasa yang pas antara buah asam jawa dan gula merah. Selanjutnya pada tahap ke-dua terdapat penambahan bahan penguat rasa yaitu air buah jeruk lemon dan zat pengental CMC (Carboxymethyl Cellulose) agar didapatkan tekstur selai yang diinginkan.

• **Uji Hedonik**

Uji hedonik atau uji kesukaan menurut Rahayu (1998: 29) merupakan salah satu jenis uji penerimaan. Dalam uji ini panelis diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya ketidaksukaan, disamping itu mereka juga mengemukakan tingkat kesukaan/ketidaksukaan. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut orang sebagai skala hedonik, misalnya amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka, netral, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan amat sangat tidak suka. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut skala yang dikehendaki. Dalam analisisnya skala hedonik ditransformasikan menjadi skala numerik dengan angka menaik menurut tingkat kesukaan. Dengan adanya skala hedonik ini secara tidak langsung uji dapat digunakan untuk mengetahui adanya perbedaan.

Tabel 4. Uji Hedonik

Variabel	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
Warna	Tingkat kesukaan terhadap warna produk	4 = Sangat Suka 3= Suka 2 = Tidak Suka 1 = Sangat Tidak Suka
Tekstur	Tingkat kesukaan terhadap tekstur produk	4 = Sangat Suka 3= Suka 2 = Tidak Suka 1 = Sangat Tidak Suka
Aroma	Tingkat kesukaan terhadap aroma produk	4 = Sangat Suka 3= Suka 2 = Tidak Suka 1 = Sangat Tidak Suka
Rasa	Tingkat kesukaan terhadap rasa produk	4 = Sangat Suka 3= Suka 2 = Tidak Suka 1 = Sangat Tidak Suka

Berdasarkan operasional variabel inilah penulis kemudian akan membuat kuesioner yang akan nantinya dibagikan kepada para Panelis Terbatas untuk mencicipi produk yang tersaji

• **Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dilakukan guna memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangka mencapai tujuan penelitian setelah seorang peneliti memiliki dugaan teori yang digunakan. Pengumpulan data dilakukan terhadap sampel yang telah ditentukan. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut :

a) Teknik Kuesioner

Teknik Kuesioner menurut Hartati (2017) merupakan daftar pertanyaan yang akan digunakan oleh periset untuk memperoleh data dari sumbernya secara langsung melalui proses komunikasi atau dengan mengajukan pertanyaan. Kuesioner yang dibagikan kepada responden adalah sebagai berikut

Tabel 5. Kuisisioner penelitian

Selai Jamu Gula Asam					
Dimensi	Deskripsi Operasional	STS	TS	S	SS
Warna	Warna kecoklatan yang dihasilkan menarik untuk dikonsumsi				
Tekstur	Selai memiliki tekstur yang optimal				
Aroma	Selai memiliki aroma khas gula jawa yang menggugah selera				
Rasa	Selai memiliki rasa asam yang pas				

Sumber: Hasil Pengamatan Penulis, 2019.

- **Teknik Pengolahan Data**

Teknik pengolahan data yang penulis terapkan dalam penelitian ini menggunakan statistik deskriptif, yaitu dengan menghitung mean, median, modus dan standar deviasi. Definisi statistik deskriptif menurut Sugiyono dalam Hartati (2017) adalah statistik yang menggambarkan kegiatan yang berupa pengumpulan, penyusunan, pengolahan, dan penyajian data dalam bentuk tabel, grafik, dan diagram yang memberikan gambaran mengenai keadaan atau peristiwa secara jelas dan ringkas.

1. Mean

Menurut tanpa nama dalam Hartati (2017) Rata-rata hitung atau arithmetic mean atau sering disebut dengan istilah mean adalah metode untuk menggambarkan ukuran tendensi sentral. Mean dihitung dengan menjumlahkan semua nilai data pengamatan dan membagi nilai data tersebut dengan banyaknya data. Definisi tersebut dapat dinyatakan dengan persamaan

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n}$$

Keterangan

x = Mean

$\bar{\Sigma}$ = Lambang penjumlah semua gugus data pengamatan

n = Banyaknya sampel data

2. Median

Menurut Hartati (2017) median dari n pengukuran atau pengamatan x_1, x_2, \dots, x_n adalah nilai pengamatan yang terletak di tengah gugus data setelah data tersebut diurutkan. Apabila banyaknya pengamatan (n) ganjil, median terletak tepat di tengah gugus data, sedangkan apabila n genap, median diperoleh dengan cara interpolasi, yaitu rata-rata dari dua data yang berada di tengah gugus data. Definisi tersebut dapat dinyatakan dengan persamaan berikut:

$$Me = \frac{(n+1)}{2}$$

Keterangan:

Me = Median

n = Banyaknya data pengamatan

3. Modus

Mode atau modus menurut Hartati (201) adalah data yang paling sering muncul atau terjadi. Untuk menentukan modus adalah menyusun data dalam urutan meningkat atau sebaliknya, kemudian menghitung frekuensinya. Nilai yang frekuensinya paling besar (sering muncul) adalah modus. Modus digunakan, baik untuk tipe data numerik maupun data kategoris.

4. Standar deviasi

Standar deviasi menurut Hartati (2017) merupakan salah satu teknik statistik yang digunakan untuk menjelaskan homogenitas kelompok. Standar deviasi dan varians simpangan baku merupakan variasi sebaran data. Semakin kecil nilai sebarannya, semakin sama variasi nilai datanya. Jika sebarannya bernilai 0, nilai semua datanya adalah sama. Semakin besar nilai sebarannya, semakin bervariasi datanya. Rumus yang dapat digunakan adalah sebagai berikut:

$$s = \sqrt{\frac{\sum (x_i - \bar{x})^2}{n-1}}$$

Keterangan:

S = Standar deviasi

Σ = Lambang penjumlah semua gugus data pengamatan

X_i = nilai x ke- i

x = Mean

n = Banyaknya data pengamatan

Penulis akan menjelaskan mengenai hasil dari olah data kuesioner yang telah disebarakan kepada 5 orang panelis ahli yang 4 orang diantaranya bekerja di *Department Pastry* Grand Hyatt Jakarta dan 1 orang lainnya bekerja sebagai Dosen Culinary di Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor mengenai analisis inovasi produk selai jamu gula asam pada aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa.

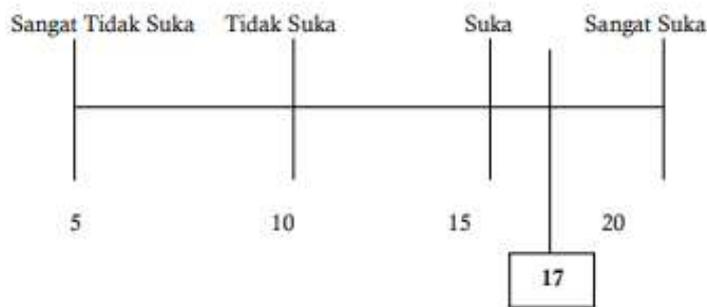
HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Kuesioner Penilaian Terhadap Aspek Warna

Tabel 6. Penilaian Terhadap Aspek Warna

Warna Selai Jamu Gula Asam				
Panelis (orang)	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
3			√	
2				√
TOTAL				
				$3 \times 3 = 9$ $2 \times 4 = 8$ 17

Sumber: Hasil Data Kuesioner Peneliti, 2019.



Gambar 1. Garis Kontinum Penilaian Terhadap Aspek Warna

Sumber: Hasil Data Kuesioner Peneliti, 2019.

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa hasil olah data kuesioner untuk produk selai jamu gula asam dari aspek warna mencapai nilai 17 yang termasuk dalam kategori Suka.

Tabel 7. Mean, Median, Modus dan Standar Deviasi Dari Hasil Kuesioner Terhadap Aspek Warna

Data Statistik Aspek Warna	
Mean	3,4
Median	3
Modus	3
Standar Deviasi	0.547722558

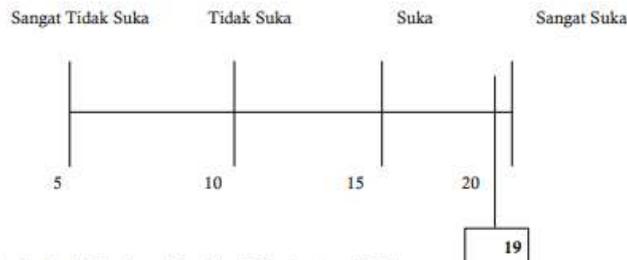
Berdasarkan data pada tabel diatas menjelaskan bahwa aspek warna memiliki mean adalah 3.4, median adalah 3, modus 3, dan standar deviasi adalah 0,547. Maka data di atas menjadi perbandingan untuk itemkuesioner yang termasuk di dalam aspek warna.

b. Kuesioner Penilaian Terhadap Aspek Tekstur

Tabel 8. Penilaian Terhadap Aspek Tekstur

Tekstur Selai Jamu Gula Asam					
Panelis (orang)	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka	Skor
1			√		$1 \times 3 = 3$
4				√	$4 \times 4 = 16$
TOTAL					19

Sumber: Hasil Data Kuesioner Peneliti, 2019.



Gambar 2. Garis Kontinum Penilaian Terhadap Aspek Tekstur
 Sumber: Hasil Data Kuesioner Peneliti, 2019.

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa hasil olah data kuesioner untuk produk selai jamu gula asam dari aspek tekstur mencapai nilai 19 yang termasuk dalam kategori Sangat Suka.

Tabel 9. Mean, Median, Modus dan Standar Deviasi Dari Hasil Kuesioner Terhadap Aspek Tekstur

Data Statistik Aspek Tekstur	
Mean	3,8
Median	4
Modus	4
Standar Deviasi	0.447213595

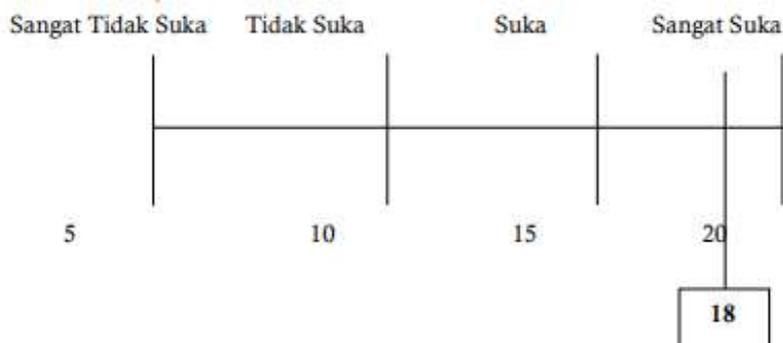
Berdasarkan data pada tabel diatas menjelaskan bahwa aspek tekstur memiliki mean adalah 3,8, median adalah 4, modus 4, dan standar deviasi adalah 0,447. Maka data di atas menjadi perbandingan untuk item kuesioner yang termasuk di dalam aspek tekstur.

c. Kuesioner Penilaian Terhadap Aspek Aroma

Tabel 10. Penilaian Terhadap Aspek Aroma

Aroma Selai Jamu Gula Asam					
Panelis (orang)	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka	Skor
2			√		2 x 3 = 6
3				√	3 x 4 = 12
TOTAL					18

Sumber: Hasil Data Kuesioner Peneliti, 2019.



Gambar 3. Garis Kontinum Penilaian Terhadap Aspek Aroma
 Sumber: Hasil Data Kuesioner Peneliti, 2019.

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa hasil olah data kuesioner untuk produk selai jamu gula asam dari aspek aroma mencapai nilai 18 yang termasuk dalam kategori Sangat Suka.

Tabel 11. Mean, Median, Modus dan Standar Deviasi Dari Hasil Kuesioner Terhadap Aspek Aroma
Data Statistik Aspek Warna

Mean	3,6
Median	4
Modus	4
Standar Deviasi	0.547722558

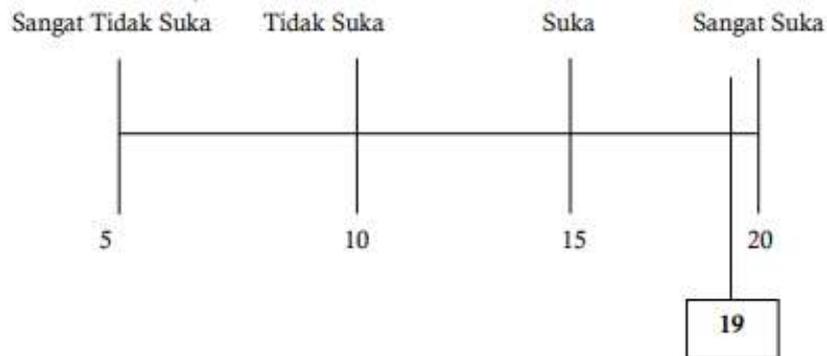
Berdasarkan data pada tabel diatas menjelaskan bahwa aspek aroma memiliki mean adalah 3.6, median adalah 4, modus 4, dan standar deviasi adalah 0,547. Maka data di atas menjadi perbandingan untuk item kuesioner yang termasuk di dalam aspek aroma

d. Kuesioner Penilaian Terhadap Aspek Rasa

Tabel 12. Penilaian Terhadap Aspek Rasa

Panelis (orang)	Rasa Selai Jamu Gula Asam				Skor
	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka	
1			√		1 x 3 = 3
4				√	4 x 4 = 16
TOTAL					19

Sumber: Hasil Data Kuesioner Peneliti, 2019



Gambar 4. Garis Kontinum Penilaian Terhadap Aspek Rasa
Sumber: Hasil Data Kuesioner Peneliti, 2019

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa hasil olah data kuesioner untuk produk selai jamu gula asam dari aspek rasa mencapai nilai 19 yang termasuk dalam kategori Sangat Suka.

Tabel 13. Mean, Median, Modus Dan Standar Deviasi Dari Hasil Kuesioner Terhadap Aspek Rasa
Data Statistik Aspek Rasa

Mean	3,8
Median	4
Modus	4
Standar Deviasi	0.4447213595

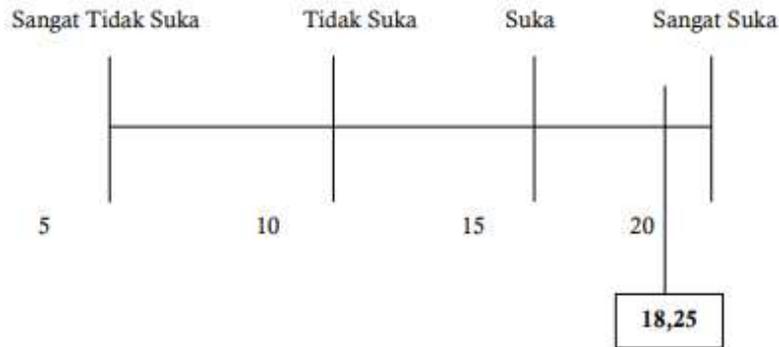
Berdasarkan data pada tabel diatas menjelaskan bahwa aspek rasa memiliki mean adalah 3.8, median adalah 4, modus 4, dan standar deviasi adalah 0,447. Maka data di atas menjadi perbandingan untuk item kuesioner yang termasuk di dalam aspek rasa.

e. Hasil Rekapitulasi Analisis Inovasi Produk Selai Jamu Gula Asam

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil kuesioner yang Penulis sebarakan kepada 5 orang panelis ahli mengenai Analisis Inovasi Produk Selai Jamu Gula Asam didapatkan hasil rekapitulasi sebagai berikut :

Tabel 14. Hasil Rekapitulasi Analisis Inovasi Produk Selai Jamu Gula Asam

Penilaian	Skor
Warna	17
Tekstur	19
Aroma	18
Rasa	19
Total	73
Rata-rata	18,25



Gambar 5. Garis Kontinum Hasil Rekapitulasi Analisis Inovasi Produk Selai Jamu Gula Asam
 Sumber: Hasil Data Kuesioner Peneliti, 2019.

Berdasarkan hasil rekapitulasi perhitungan seluruh kuesioner Analisis Inovasi Produk Selai Jamu Gula Asam didapatkan hasil rata-rata yaitu 18,25 yang termasuk dalam kategori Sangat Suka.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis dengan judul “Inovasi Produk Selai Jamu Gula Asam” maka didapat kesimpulan yaitu: Memang benar saat ini budaya minum jamu sudah memudar khususnya di kalangan anak muda. Hal ini sangat disayangkan. Padahal jamu bukan sekedar minuman yang menyehatkan dan berkhasiat untuk menyembuhkan penyakit-penyakit tertentu pada tubuh. Namun lebih dari itu, jamu juga merupakan salah satu warisan Nusantara yang harus dilestarikan keberadaannya. Menyingkapi hal ini, maka diperlukan metode pengenalan jamu yang tepat kepada anakmuda agar menumbuhkan minat terhadap budaya minum jamu. Metode yang Penulis terapkan adalah dengan cara mengubah transformasi jamu yang kebanyakan berbentuk cair menjadi kedalam bentuk olahan makanan semi-padat yaitu selai. Jamu yang Penulis pilih dalam penelitian ini adalah Jamu Gula Asam karena pertimbangan kecocokan rasa dengan produk makanan hidangan penutup (dessert) untuk menarik minat kalangan anak muda. Disamping itu, jamu jenis ini memiliki bahan baku yang mudah dijumpai serta memiliki cara pengolahan yang terbilang mudah. Khasiat Jamu Gula Asam juga tidak kalah dengan jamu jenis lain. Penulis melakukan penyebaran kuesioner kepada 5 orang panelis ahli untuk menanyakan tanggapan mengenai kualitas inovasi produk selai jamu gula asam pada aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Adapun hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa inovasi produk selai jamu gula asam sangat disukai dengan nilai rata-rata 18,25 dan termasuk ke dalam kategori Sangat Suka. Produk selai jamu gula asam pada aspek warna memiliki nilai 17 yang termasuk dalam kategori Suka, pada aspek tekstur memiliki nilai 19 yang termasuk dalam kategori Sangat Suka pada aspek aroma memiliki nilai 18 yang termasuk dalam kategori Sangat Suka, dan pada aspek rasa memiliki nilai 19 yang termasuk dalam kategori Sangat Suka. Berdasarkan hasil data tersebut maka dapat disimpulkan bahwa inovasi produk selai jamu gula asam dapat diterima dan disukai oleh masyarakat

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini. Penulis menyadari bahwa penelitian ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, dan bimbingan dari berbagai pihak selama penyusunan penelitian ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan bantuan dan dorongan baik yang terlibat secara langsung maupun secara tidak langsung dalam proses penyusunan penelitian ini. Penulis menyadari penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu dengan kerendahan hati penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan penelitian ini. Semoga proyek akhir ini dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak.

DAFTAR REFERENSI

- Arikunto, S. 2006. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. 2018. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Edisi Kelima. Bandung. Penerbit Yrama Widya.
- Bangun A. P.. 2005. Aneka jus & masker buah untuk kecantikan. Depok. PT AgroMedia Pustaka.
- Bustan Marlisa. 2008. Karakteristik Ekstrak Air Buah Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.). Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. <https://repository.usd.ac.id/17058/> Diakses 3 Juni 2019.
- Cardoba, Marisza & Tjahjanto, Albert. 2018. Romansa Rempah Indonesia Pesona Gastronomi Indonesia yang Memulihkan Tubuh, Jiwa, dan Pikiran. Jakarta. Penebar Plus (Penebar Swadaya Grup).
- Daniel, Lubis Zulkifli dan Yusraini Era. 2017. Pengaruh Persentase Carboxy Methyl Cellulose Dan Terhadap Mutu Selai Jagung. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.5 No. 1. <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/view/Daniel> Diakses 15 Juni 2019.
- Fachruddin Lisdiana. 1997. Membuat Aneka Selai. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Faiha' Andari & Saraswati Lastika. 2019. Sehat & Bugar dengan Obat Herbal. Yogyakarta. Penerbit Brilliant.
- Fiani Margaretha S. & Edwin Japarianto. 2012. Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*. <https://www.neliti.com/publications/134151/analisa-pengaruh-food-quality-dan-brand-image-terhadap-keputusan-pembelian-roti>. Diakses 19 Mei 2019.
- Gardjito Murdijati & Septiyani Retnosyari. 2018. DARI BIR JAWA SAMPAI WEDANG UWUH – 26 Minuman Tradisional Khas Yogyakarta. Yogyakarta. CV Penerbit Andi.
- Grup Femina. 2014. Selai Plus Manisan & Gula-Gula: Primarasa Special Cooking. Jakarta. PT Gaya Favorit Press.
- Gunawan Felicia Oktaviana. 2017. Analisa Proses Inovasi Usaha Souvenir Pada Cv Max & Co. *Jurnal Manajemen Bisnis. Agora*. Vol. 5 No. 1. <https://www.neliti.com/id/publications/56726/analisa-proses-inovasi-usaha-souvenir-pada-cv-max-co>. Diakses 19 Juni 2019.
- Hartati Neneng. 2017. *Statistika Untuk Analisis Data Penelitian*. Bandung. CV Pustaka Setia.
- Horatius Romuli & Sebastian Romuli. 2015. *Jamu – 28 Racikan Jamu Nikmat Sehat Warisan Nenek Moyang*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Hasanah Siti Zahrotun. 2017. Pengaruh Perbandingan Gula Merah Cair Dan Nira Terhadap Karakteristik Gula Semut (Palm Sugar). Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. <http://repository.unpas.ac.id/28517/> Diakses 4 Juni 2019.
- Karseno & Setyawati Retno. 2013. Karakteristik Selai Buah Pala: Pengaruh Proporsi Gula Pasir, Gula Kelapa dan Nenas. LPPM Journal Universitas Jendral Soedirman Purwokerto. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. <https://media.neliti.com/media/publications/118512-ID-karakteristik-selai-buah-pala-pengaruh-pro.pdf>. Diakses 4 Juni 2019.
- Kitchen Studio. 2016. *Kitab 1001 Jus*. Jakarta. Penerbit Bhuana Ilmu Populer. Makhrusin Ahmad. 2015. Analisis Usaha Industri Gula Kelapa Skala Rumah Tangga Di Desa Penuguan Kabupaten Banyuwangi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Manganti, Irena. 2017. *42 Resep Ampuh Tanaman Obat Untuk Menurunkan Kolesterol dan Mengobati Asam Urat*. Yogyakarta. Araska.
- Nasution Arman Hakim & Kartajaya Hermawan. 2018. *Inovasi*. Yogyakarta. Penerbit ANDI.
- Negara J. K., Sio A. K., Rifkhan, Arifin M., Oktaviana A. Y., Wihansah R. R. S., Yusuf M.. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 No. 2. Institut Pertanian Bogor. <http://jai.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/viewFile/17506/12562>. Diakses 22 Juni 2019.
- Nuraini Dini Nuris. 2017. *Pro-Kontra Aneka Minuman Bagi Kesehatan*. Yogyakarta. Penerbit Gava Media.
- Rahayu Winiati Pudji. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Rifiani Nisya, Sulihandari Hartanti & Hamid Qari'ah. 2013. *JUS DAHSYAT TUMPAS PENYAKIT, SEHAT, & AWET MUDA*. Cemerlang Publishing.
- Rusita Yustina Dwi. 2017. *Terapi Herbal Buah & Sayuran Untuk 10 Penyakit Berbahaya*. Klaten. Galmas Publisher.
- Saputra Eki. 2015. Makalah Kimia Dasar Na-CMC Carboxy Methyl Cellulose. Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya. Palembang. https://www.academia.edu/28916040/MAKALAH_KIMIA_DASAR_NA-CMC_CARBOXY_METHYL_CELLULOSE?auto=download Diakses 15 Juni 2019.
- Setyaningsih Dwi, Apriyantono Anton & Sari Maya Puspita. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. Penerbit IPB Press.
- Setyanti. 2017. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170819013201-262-235777/survei-56-persen-orang-indonesia-tak-lagi-minum-jamu>. Diakses 29 Mei 2019, 20:00.
-

-
- Siswanto. 2012. Sainifikasi Jamu Sebagai Upaya Terobosan Untuk Mendapatkan Bukti Ilmiah Tentang Manfaat Dan Keamanan Jamu. Buletin Penelitian Sistem Kesehatan Vol. 15 No. 2. <https://media.neliti.com/media/publications/21344-ID-sainifikasi-jamu-sebagai-upaya-terobosan-untuk-mendapatkan-bukti-ilmiah-tentang.pdf>. Diakses 4 Juni 2019.
- Sjoekri, Rima. 2017. Seni Rasa A Recipe Companion To Indonesian Cooking. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soeryoko Hery. 2011. 25 Tanaman Obat Ampuh Penakluk Diabetes Mellitus. Yogyakarta. Penerbit ANDI.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung. ALFABETA.
- Sutandio V. F. O.. Analisis Pengembangan Budaya Inovasi Produk Pada Perusahaan Footwear Di Sidoarjo. Jurnal Manajemen Bisnis. Agora. Vol. 4 No. 2. <https://www.neliti.com/id/publications/56835/analisis-pengembangan-budaya-inovasi-produk-pada-perusahaan-footwear-di-sidoarjo>. Diakses 19 Juni 2019.
- Sutomo Budi & Kurnia Dian. 2016. 378 Resep Jus & Ramuan Herbal. Jakarta. PT Kawan Pustaka.
- Soeryoko, Hery. 2011. Tanaman Obat Terpopuler Penurun Hipertensi. Yogyakarta: Andi
- Soeseno Slamet. 1991. Berkebun Aren. Depok. PT Penebar Swadaya. Tilaar Martha & Widjaja Bernard T.. 2016. THE TALE of JAMU THE GREEN GOLD of INDONESIA. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tsauri Sofyan. 2005. Ramuan Tradisional Madura. Depok. Penerbit Swadaya. Twins Ryana. 13 Manfaat Gula Asam untuk Kesehatan yang Wajib Diketahui. <https://manfaat.co.id/manfaat-gula-asam-untuk-kesehatan>. Diakses 29 Mei 2019, 19:52.
- Utomo Deny, Wahyuni Rekna & Novia Cahyuni. 2014. Diversifikasi Produk Olahan Apel Manalagi Kualitas Afkir menjadi Selai dan Dodol. Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama. Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. <https://media.neliti.com/media/publications/23263-ID-diversifikasi-produk-olahan-apel-manalagi-kualitas-afkir-menjadi-selai-dan-dodol.pdf>. Diakses 4 Juni 2019.
- Wikipedia. 2018. Definisi Jeruk Lemon. <https://id.wikipedia.org/wiki/Sitrun>. Diakses 15 Juni 2019.
- Winata Erman. 2017. Inovasi Bisnis Di Bengkel Dan Modifikasi Icon Autoworks. Jurnal Manajemen Bisnis. Agora. Vol. 5 No. 3. <https://www.neliti.com/id/publications/135235/inovasi-bisnis-di-bengkel-dan-modifikasi-icon-autoworks>. Diakses 19 Juni 2019.
- Yasa Boga. 2014. DAPUR INDONESIA 300 resep masakan populer nusantara. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama anggota IKAPI.