

## **RINGKASAN**

### **EVALUASI STABILITAS pH UJI HEDONIS, DAN UJI ORGANOLEPTIK JAMU SAMILAKOR (Sari Minuman Rempah Lawan Korona)**

**Supriadi**

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk membangun kekebalan tubuh (sistem imun) di masa pandemi adalah dengan menjaga asupan gizi dalam makanan, terutama yang mengandung vitamin, mineral, dan antioksidan. Bahaya/efek samping penggunaan obat kimia sintetik menjadikan obat tradisional berbahan herbal atau tanaman semakin digemari. Indonesia kaya akan pengetahuan mengenai pengobatan tradisional. Perkembangan obat tradisional dan pengobatan tradisional saat ini berkembang pesat sekali khususnya obat tradisional yang berasal dari tumbuh-tumbuhan. Apalagi, Indonesia juga memiliki tanaman obat yang melimpah.

Salah satu minuman dari tanaman herbal yang digemari pada saat pandemi adalah jahe. Jahe merupakan salah satu tanaman rempah di Indonesia yang cukup populer baik dimanfaatkan sebagai bumbu maupun bahan obat tradisional. Jahe memiliki rasa pedas yang khas, sehingga cukup sering dimanfaatkan menjadi minuman untuk menghangatkan badan.

Samilakor (Sari Minuman Rempah Lawan Korona) merupakan minuman yang terbuat dari baha-bahan alam seperti jahe putih gajah, jahe merah gajah, kunyit, sereh, daun bambu lebar dan hijau, jeruk nipis/lemon, gula aren dan air. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil uji hedonis minuman Samilakor dan mengetahui stabilitas pH minuman Samilakor yang dibuat dalam dua formula yaitu Formula A dan Formula B. Sedangkan pengujian pH dilakukan dengan penyimpanan pada hari ke 1,7,14,21,dan 28. Proses pembuatan Samilakor sendiri dilakukan dengan penimbangan, pencucian, pengirisan, perebusan, kemudian penyaringan kembali dan pengemasan.

Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah 80 orang responden atau panelis yang akan memberikan pernyataan mengenai Formula A dan Formula B. Jawaban dari masing-masing panelis akan direkap dan dimasukkan dalam SPSS untuk kemudian dilakukan uji hedonis. Sedangkan hasil pengujian pH hari ke 1, 7, 14, 21, dan 28 juga akan direkap dan diuji dengan menggunakan uji anova untuk mengetahui apakah ada perbedaan pH dalam penyimpanan Samilakor baik pada Formula A maupun Formula B.

Hasil uji pH menunjukkan bahwa minuman Samilakor Formulasi A memiliki pH yang lebih rendah dibandingkan dengan minuman Samilakor Formula B. Hal ini dikarenakan perbedaan bahan baku pada kedua formula tersebut. Pada Formula A, hanya menggunakan jeruk nipis dan satu jenis jahe yaitu jahe putih gajah, sedangkan pada Formulasi B menggunakan jeruk lemon dan dua jenis jahe, yaitu jahe putih gajah dan jahe merah.

Hasil uji hedonis menunjukkan bahwa berdasarkan aroma, Formula A memiliki aroma sedang. Sedangkan Formula B memiliki aroma yang lebih kuat dibandingkan aroma Formula A.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa Formula B dipersepsikan oleh para panelis memiliki rasa manis yang lebih kuat dibandingkan aroma minuman Samilakor pada Formula A. Berdasarkan rasa asam, Formula B dipersepsikan oleh para panelis memiliki rasa asam yang lebih kuat dibandingkan rasa asam minuman Samilakor pada Formula A. Berdasarkan rasa pedas, Formula B dipersepsikan oleh para panelis memiliki rasa pedas yang lebih kuat dibandingkan aroma minuman Samilakor pada Formula A. Berdasarkan rasa pahit, Formula A dipersepsikan oleh para panelis memiliki rasa pahit yang lebih kuat dibandingkan rasa pahit minuman Samilakor pada Formula B. Secara keseluruhan, mayoritas panelis menyukai minuman Samilakor Formula B dalam hal rasa manis, rasa asam, rasa pedas, sedangkan rasa pahit panelis lebih suka pada Formula A.

Penelitian saat ini menggunakan jahe segar sebagai bahan baku pembuatan minuman Samilakor dengan pengujian pH sampai hari ke 28 pada suhu 2-8°C. Penelitian selanjutnya bisa meneliti nilai pH dengan waktu yang lebih lama dan uji senyawa atau zat bioaktif yang terkandung dalam Samilakor.