

Evaluasi Hedonik Produk Kopi Biji Salak Jahe Creamy (Salacaffe) dengan Variasi Konsentrasi Jahe

Ani Irmafiyani¹, Rika Nalinda^{1*}, Endah Puspitojati¹

¹Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang, Indonesia

rika.polbangtanyoma@gmail.com*

Received: 25/05/2025

Revised: 09/06/2025

Accepted: 12/06/2025

Copyright©2025 by authors, all rights reserved. Authors agree that this article remains permanently open access under the terms of the Creative Commons Attribution License 4.0 International License

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap produk kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) dengan variasi konsentrasi jahe. Studi kasus pada penelitian ini adalah kopi biji salak yang diproduksi oleh Kafe D'Kenthos Coffee milik PT Sarisa Merapi Grup. Kopi biji salak merupakan alternatif kopi rendah kafein yang berpotensi menjadi minuman sehat dan inovatif. Penelitian dilakukan dengan melibatkan 100 responden menggunakan metode *purposive sampling*. Uji organoleptik dilakukan dengan skala hedonik pada atribut tekstur, warna, aroma, rasa, dan *aftertaste*. Tiga formulasi dengan variasi konsentrasi jahe yang berbeda (600 g, 800 g, dan 1000 g) dianalisis menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dan *Mann-Whitney*. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan pada atribut tekstur, warna, dan aroma, baik dalam bentuk serbuk maupun seduhan. Namun, terdapat perbedaan signifikan pada atribut rasa dan *aftertaste*, dimana formulasi dengan konsentrasi jahe 800 g memperoleh tingkat kesukaan tertinggi karena memberikan rasa pedas yang seimbang dan *aftertaste* yang nyaman. Penelitian ini menunjukkan bahwa variasi konsentrasi jahe pada kopi biji salak jahe *creamy* dapat memengaruhi kesukaan panelis terutama pada aspek rasa dan *aftertaste*. Formulasi dengan konsentrasi jahe 800 g direkomendasikan untuk dikembangkan sebagai produk minuman kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe).

Kata kunci : Jahe, Kopi biji salak, Kesukaan panelis, Organoleptik.

Abstract

This study aimed to evaluate consumer preference for creamy ginger salak seed coffee (Salacaffe) with varying ginger concentrations. The case study in this research focused on salak seed coffee produced by D'Kenthos Coffee, owned by PT Sarisa Merapi Group. Salak seed coffee was a low-caffeine coffee alternative with the potential to become a healthy and innovative beverage. The research involved 100 respondents selected through *purposive sampling*. An organoleptic test was conducted using a hedonic scale to assess the attributes of texture, color, aroma, taste, and *aftertaste*. Three formulations with different ginger concentrations (600 g, 800 g, and 1000 g) were analyzed using the *Kruskal-Wallis* and *Mann-Whitney* tests. The results indicated no significant differences in texture, color, and aroma

attributes, both in powder and brewed form. However, significant differences were found in the taste and aftertaste attributes, where the formulation with 800 g of ginger received the highest preference due to its balanced spiciness and pleasant aftertaste. This study demonstrated that varying ginger concentrations in creamy ginger salak seed coffee could influence panelist preference, particularly in terms of taste and aftertaste. The formulation with 800 g of ginger was recommended for further development as a creamy ginger salak seed coffee (Salacaffe) beverage product.

Keywords: Ginger, Salak seed coffee, Panelist preference, Organoleptic.

1. Pendahuluan

Salah satu minuman yang sangat populer dan banyak digemari oleh berbagai kalangan yaitu minuman kopi. Kandungan kafein dalam kopi memberikan efek stimulan yang dapat meningkatkan produktivitas (Irawan & Hidayati, 2024). Hal ini didukung dari hasil riset Snapcart (2023), yang menyatakan bahwa di tahun 2023, sebanyak 79% masyarakat Indonesia merupakan peminum kopi dan sebagian besar di antaranya mengonsumsi kopi setiap hari. Jenis kopi yang dikonsumsi bervariasi, baik dalam bentuk siap minum maupun kopi seduhan.

Meningkatnya kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pola hidup sehat, banyak orang yang mulai mengonsumsi kopi dengan kandungan kafein yang lebih rendah. Minuman pengganti kopi memiliki potensi untuk menarik masyarakat yang ingin menikmati kopi rendah kafein. Salah satu inovasi produk baru adalah minuman kopi terbuat dari biji salak, yang masih belum banyak dikembangkan (Arief & Asnawi, 2021). Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa kopi biji salak mengandung kafein yang lebih rendah (0,207%) daripada kopi pada umumnya (5%). Potensi ini dapat menarik minat konsumen yang tidak bisa mengonsumsi kopi dengan kadar kafein yang tinggi. Biji salak juga memberikan manfaat bagi kesehatan, karena secara ilmiah terbukti mengandung senyawa antioksidan sebanyak 436,91 mg/L dan nilai IC₅₀ 9,37 mg/mL (Karta *et al.*, 2015).

Kabupaten Sleman merupakan penghasil buah salak dengan jumlah terbanyak di Daerah Istimewa Yogyakarta. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2024), total produksi buah salak di Kabupaten Sleman mencapai 485.730 kuintal. Kabupaten Sleman terdiri dari beberapa kapanewon, yaitu pembagian wilayah administratif setingkat kecamatan di Daerah Istimewa Yogyakarta. Salah satu kapanewon tersebut adalah Kapanewon Pakem. Kapanewon Pakem memiliki jumlah produksi buah salak mencapai 31.350 kuintal tertinggi urutan ketiga, setelah Kapanewon Turi dan Tempel (Badan Pusat Statistik, 2024).

Kapanewon Pakem dikenal sebagai kawasan yang memiliki banyak UMKM yang bergerak pada pengolahan buah salak. Salah satu UMKM yang aktif di bidang pengolahan buah salak yaitu PT Sarisa Merapi Grup yang berfokus pada pengolahan buah salak dalam berbagai produk olahan. Pengolahan produk buah salak tentunya menyisakan kulit dan biji yang tidak digunakan. Dengan kemajuan pengetahuan dan teknologi, biji salak kini mulai diproduksi menjadi kopi dan mulai dirasakan sebagai produk baru oleh masyarakat di wilayah Sumatera Utara dan Jawa (Latuconsina *et al.*, 2014). PT Sarisa Merapi Grup memanfaatkan biji salak untuk dijadikan sebagai minuman kopi, yang dipasarkan melalui usaha turunannya berupa kafe yaitu Kafe D'Kenthos Coffee.

D'Kenthos Coffee merupakan kafe milik PT Sarisa Merapi Grup yang berdiri pada tahun 2023 atas jalinan kerjasama dengan Universitas Gajah Mada. Kafe D'Kenthos Coffee memiliki menu varian kopi biji salak *ready to drink* yang bervariasi, diantaranya yaitu kopi biji salak *espresso*, *americano*, *cappucino*, kopi *creamy*, *mochaccino*, *machiato* dan kopi biji salak gula aren. Sedangkan kopi bubuk dalam kemasan baru tersedia kopi tubruk original. Keterbatasan pilihan menjadi kendala bagi pengunjung kafe yang ingin membeli kopi biji salak kemasan, karena hanya tersedia satu pilihan. Oleh karena itu, diperlukan pengembangan produk baru untuk menambah variasi kopi kemasan di Kafe D'Kenthos Coffee.

Pengembangan produk yang dilakukan yaitu produk kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) dengan formulasi kopi biji salak dengan penambahan jahe bubuk tanpa gula sehingga konsumen dapat menambahkan gula berdasarkan preferensinya. Namun, hal ini menjadi permasalahan karena nilai kepraktisannya kurang. Menurut Renaldi & Yulianthini (2022), perubahan zaman yang mengharuskan segala sesuatu menjadi lebih praktis juga berpengaruh pada perilaku konsumsi kopi di kalangan masyarakat. Salah satu faktor yang dipertimbangkan oleh masyarakat saat membeli kopi adalah kemudahan dalam penggunaannya. Selain itu juga konsentrasi perasa jahe yang digunakan belum sesuai dengan preferensi konsumen. Menurut Pratiwi & Martunis (2020), penambahan jahe sebesar 10% menunjukkan hasil terbaik berdasarkan tingkat kesukaan konsumen. Penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui formulasi terbaik produk kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) dengan variasi konsentrasi jahe berdasarkan tingkat kesukaan konsumen.

2. Metodologi Penelitian

2.1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2024 hingga bulan Maret 2025 di Kafe D'Kenthos Coffee, Dusun Kemiri, Desa Purwobinangun, Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

2.2. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada penelitian ini meliputi kompor gas, wajan, pengaduk, saringan, timbangan digital, baskom, blender, dan mesin penggiling. Adapun bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi biji salak, kopi robusta, krimer nabati, jahe emprit, gula, dan air.

2.3. Metode

Penelitian ini bersifat *eksperimental* dan deskriptif kuantitatif. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *trial and error* serta diskusi dan wawancara dengan pihak terkait untuk menentukan formulasi produk yang akan diujikan ke panelis. Sampel diambil secara *purposive sampling* sebanyak 100 panelis, yang terdiri dari konsumen produk Salacaffe, pengunjung Kafe D'Kenthos Coffee, dan Outlet Sarisa Merapi dengan kriteria usia > 12 tahun. Adapun rancangan formulasi produk kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) sebagai berikut:

Tabel 1. Rancangan Formulasi Kopi Biji Salak Jahe Creamy (Salacaffe)

Bahan	Formulasi		
	F0	F1	F2
Bubuk biji salak (g)	210	210	210
Kopi robusta (g)	210	210	210
Krimer nabati (g)	420	420	420
Jahe emprit (g)	600	800	1.000
Gula pasir (g)	1.000	1.000	1.000

*Formulasi per sekali produksi

2.4. Proses Pembuatan

Proses pembuatan kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) diawali dengan pembuatan bubuk biji salak. Biji salak dijemur di bawah sinar matahari selama 3-5 hari hingga kering. Setelah itu, biji salak disangrai menggunakan pasir pada suhu sekitar 180-250°C hingga mencapai tingkat sangrai *dark roast*. Selanjutnya, biji salak yang telah disangrai digiling menggunakan mesin penggiling hingga menjadi bubuk halus.

Tahapan selanjutnya adalah pembuatan jahe instan. Proses ini diawali dengan menimbang jahe dan gula sesuai takaran yang dibutuhkan. Kemudian jahe dicuci bersih, lalu diblender hingga halus dan disaring untuk mendapatkan sarinya. Sari jahe diperas dan didiamkan selama 15 menit agar patinya mengendap. Selanjutnya, sari jahe dimasak hingga mendidih, kemudian ditambahkan gula pasir secara perlahan. Campuran tersebut diaduk hingga mengkristal. Kristal jahe yang terbentuk kemudian diayak untuk memperoleh serbuk jahe instan yang halus.

Setelah proses pembuatan bahan utama selesai, dilanjutkan dengan tahap pencampuran (*mixing*). Pada tahap ini, bahan-bahan seperti bubuk biji salak, kopi robusta, jahe instan, dan krimer nabati dicampurkan sesuai dengan takaran masing-masing. Seluruh bahan kemudian diaduk hingga tercampur.

2.5. Analisis Data

Pengujian organoleptik dilakukan menggunakan skala hedonik dengan lima skala penilaian, yaitu: (1) tidak suka, (2) kurang suka, (3) netral, (4) suka, dan (5) sangat suka. Data diperoleh dari 100 panelis yang memberikan penilaian terhadap atribut tekstur, warna, dan aroma sebelum diseduh, serta aroma, warna, rasa, dan *aftertaste* setelah diseduh. Penilaian ini dilakukan terhadap tiga formulasi produk kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe), yaitu formulasi F0, F1, dan F2. Hasil dari uji normalitas menyatakan data hasil uji organoleptik tidak terdistribusi normal. Oleh karena itu, analisis data dilakukan menggunakan SPSS melalui uji *Kruskal-Wallis* untuk mengetahui perbedaan pada tiap formulasi. Apabila terdapat perbedaan yang signifikan, maka dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Pengujian dilakukan pada taraf signifikansi 5% ($\alpha = 0,05$).

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Uji Organoleptik

Berikut merupakan hasil uji organoleptik menggunakan skala hedonik terhadap atribut tekstur, warna, dan aroma sebelum diseduh, serta aroma, warna, rasa, dan *aftertaste* setelah diseduh. Pengujian dilakukan sebelum dan sesudah diseduh karena karakteristik produk berubah setelah melalui proses penyeduhan. Sebelum diseduh, penilaian difokuskan pada tampilan fisik dan aroma kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe), sedangkan setelah diseduh, atribut rasa dan *aftertaste* dapat dinilai karena produk sudah dalam bentuk siap konsumsi.

Tabel 2. Rerata Hasil Uji Hedonik terhadap Produk Salacaffe Serbuk

Atribut	Nilai Mean Uji Hedonik			p value
	F0	F1	F2	
Aroma	3,84±0,825 ^a	3,94±0,814 ^a	3,95±0,796 ^a	0,503
Warna	3,67±0,080 ^a	3,91±0,780 ^a	3,85±0,805 ^a	0,104
Tekstur	3,68±0,851 ^a	3,85±0,657 ^a	3,82±0,809 ^a	0,179

Keterangan: Nilai yang disertai superskrip berbeda pada baris yang sama menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan secara statistik pada taraf uji 5%

Tabel 3. Rerata Hasil Uji Hedonik terhadap Produk Salacaffe Seduh

Atribut	Nilai Mean Uji Hedonik			p value
	F0	F1	F2	
Aroma	3,69±0,849 ^a	3,88±0,808 ^a	3,82±0,845 ^a	0,432
Warna	3,87±0,734 ^a	3,97±0,784 ^a	3,79±0,715 ^a	0,288
Rasa	3,70±0,905 ^a	4,02±0,841 ^b	3,68±0,994 ^a	0,014
<i>Aftertaste</i>	3,68±0,894 ^a	3,94±0,908 ^a	3,58±1,027 ^b	0,034

Keterangan: Nilai yang disertai superskrip berbeda pada baris yang sama menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan secara statistik pada taraf uji 5%

3.1.1. Aroma

Aroma adalah salah satu parameter dalam uji organoleptik yang melibatkan indra penciuman. Senyawa volatil merupakan senyawa yang mudah menguap dan menimbulkan aroma pada bahan pangan (Masriany *et al.*, 2020). Aroma menjadi aspek penting dalam pengujian produk karena dapat memengaruhi keputusan konsumen untuk menerima atau menolak produk tersebut (Setiawan, *et al.*, 2022). Aspek aroma pada kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) diuji secara organoleptik untuk mengidentifikasi tingkat kesukaan panelis berdasarkan persepsi sensori terhadap karakteristik aroma produk.

Berdasarkan hasil uji *Kruskal-Wallis*, tidak ditemukan perbedaan yang signifikan pada aroma serbuk antara ketiga formulasi kopi (F0, F1, dan F2), dengan nilai *p-value* sebesar 0,503 ($p > 0,05$), sehingga tidak dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Meskipun terdapat sedikit perbedaan pada nilai rerata penilaian aroma serbuk, perbedaan tersebut tidak cukup besar secara statistik. Artinya, panelis memberikan penilaian yang hampir sama terhadap aroma serbuk dari

ketiga jenis formulasi kopi. Hasil yang serupa juga terlihat pada aroma seduh bahwa uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antar formulasi, dengan nilai *p-value* sebesar 0,432 ($p > 0,05$). Meskipun terdapat sedikit variasi dalam penilaian aroma seduh, hasil tersebut tetap menunjukkan bahwa panelis memberikan respon yang relatif konsisten terhadap aroma seduhan dari ketiga formulasi. Hal ini sejalan dengan penelitian Hasbullah *et al.* (2023), menyatakan bahwa variasi konsentrasi serbuk jahe pada tablet effervescent kopi jahe tidak memberikan perubahan signifikan terhadap atribut aroma. Hal ini menunjukkan bahwa pada produk kopi jahe, penambahan jahe dalam konsentrasi tertentu mungkin tidak cukup untuk memengaruhi persepsi aroma secara signifikan. Hal ini kemungkinan terjadi karena ekstrak jahe yang digunakan dalam pembuatan serbuk kopi jahe berasal dari seduhan, bukan oleoresin atau ekstrak pekat. Oleh karena itu, aroma jahe yang dihasilkan dalam formulasi serbuk kopi cenderung kurang terasa.

3.1.2. Warna

Warna merupakan salah satu karakteristik sensori pada produk pangan yang memiliki peran penting dalam penentuan mutu produk. Warna memiliki pengaruh besar terhadap persepsi konsumen. Warna menjadi daya tarik awal bagi konsumen dan menjadi salah satu atribut penting yang harus diperhatikan dalam pengolahan produk pangan (Rangkuti *et al.*, 2024). Pengujian organoleptik terhadap warna bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau tingkat penerimaan panelis terhadap warna pada kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe).

Hasil uji *Kruskal-Wallis* yang dilakukan terhadap ketiga formulasi menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada atribut warna serbuk, dengan nilai *p value* sebesar 0,104 ($>0,05$), sehingga tidak dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap atribut warna serbuk meskipun terdapat konsentrasi jahe yang berbeda pada ketiga formulasi. Variasi konsentrasi yang berbeda tidak menghasilkan perubahan warna yang signifikan, karena warna yang dihasilkan oleh variasi konsentrasi jahe cenderung sama pada ketiga formulasi.

Hasil yang serupa juga terlihat pada warna seduh bahwa hasil uji hedonik terhadap kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) dalam bentuk seduh menunjukkan kecenderungan yang serupa terhadap formulasi F0, F1, dan F2. Hasil uji *Kruskal-Wallis* yang dilakukan terhadap ketiga formulasi menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada atribut warna seduh, dengan nilai *p value* sebesar 0,179 ($>0,05$), sehingga tidak dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Hal ini karena perbedaan jahe yang relatif kecil, yang ternyata tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap warna. Hal ini didukung oleh penelitian Pratiwi *et al.* (2020), menyatakan bahwa penambahan bubuk jahe pada kopi arabika tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap warna seduhan. Hal ini disebabkan oleh warna seduhan kopi jahe celup yang cenderung serupa, sehingga panelis mengalami kesulitan membedakan warna antar sampel. Selain itu, jumlah bubuk jahe yang ditambahkan hanya berkisar antara 10% hingga 20% dari berat kopi 12 gram, sehingga tidak cukup memberikan perbedaan warna yang signifikan.

3.1.3. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dirasakan saat menyentuh suatu bahan di dalam mulut, baik saat menggigit, mengunyah, maupun menelan, atau saat diraba dengan jari. Tekstur mencakup berbagai karakteristik seperti tingkat kelembaban (*juiciness*), kekeringan, kekerasan, kehalusan, kekasaran, serta sensasi berminyak (Rangkuti *et al.*, 2024). Aspek tekstur

pada kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) diuji secara organoleptik untuk mengidentifikasi tingkat kesukaan panelis berdasarkan persepsi sensori terhadap karakteristik tekstur produk.

Hasil uji *Kruskal-Wallis* yang dilakukan terhadap ketiga formulasi menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada atribut tekstur, dengan nilai *p value* sebesar 0,179 ($>0,05$), sehingga tidak dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap atribut tekstur meskipun terdapat variasi konsentrasi jahe pada ketiga formulasi. Variasi konsentrasi yang berbeda tidak menghasilkan perubahan tekstur yang signifikan, karena tekstur yang dihasilkan oleh variasi konsentrasi jahe cenderung sama pada ketiga formulasi. Ketiga formulasi kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) memiliki tekstur yang halus. Menurut Claraneth *et al.* (2023), menyatakan bahwa panelis cenderung lebih menyukai serbuk kopi yang memiliki tekstur halus. Menurut Parumpa *et al.* (2023), menyatakan bahwa apabila jumlah ekstrak jahe merah yang ditambahkan tidak cukup untuk menghasilkan perbedaan sensasi yang nyata, maka penilaian organoleptik panelis terhadap tekstur akan cenderung sama di setiap perlakuan. Hal ini karena panelis kesulitan membedakan tekstur secara jelas antara satu perlakuan dengan perlakuan lainnya.

3.1.4. Rasa

Rasa merupakan sensasi yang diterima oleh indera pengecap. Sensasi ini kemudian diteruskan dan berinteraksi dengan indera penciuman sehingga membentuk cita rasa. (Rahmadhanimara *et al.*, 2022). Aspek rasa pada kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) diuji secara organoleptik untuk mengidentifikasi tingkat kesukaan panelis berdasarkan persepsi sensori terhadap karakteristik rasa produk.

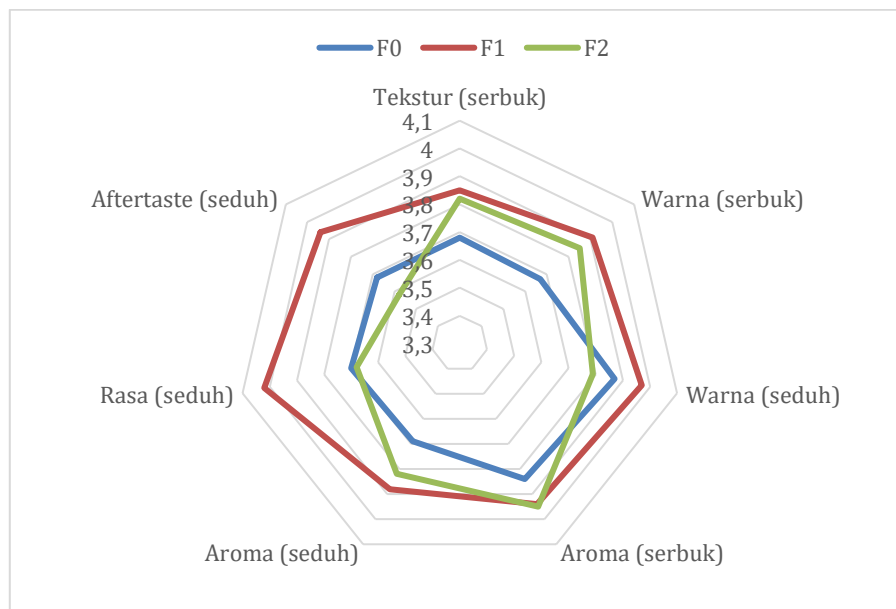
Hasil uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan nilai *p-value* sebesar 0,014 ($p < 0,05$), yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan pada atribut rasa di antara ketiga formulasi, sehingga perlu dilakukan uji *Mann Whitney*. Hal ini menunjukkan bahwa variasi konsentrasi jahe berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap atribut rasa. Formulasi F1 dengan penambahan jahe 800 g merupakan formulasi yang paling disukai oleh panelis. Pada formulasi F1, rasa kopi dan jahe tidak ada yang dominan sehingga menghasilkan rasa yang lebih seimbang dan dapat diterima. Sementara itu, penambahan jahe sebanyak 600 g dan 1000 g cenderung kurang disukai. Konsentrasi jahe 600 g menghasilkan rasa pedas yang terlalu ringan dan kurang terasa, sedangkan penambahan jahe 1000 g menghasilkan rasa jahe yang terlalu kuat sehingga menutupi rasa kopi.

Untuk mengetahui perbedaan antar formulasi, dilakukan uji lanjut *Mann-Whitney*. Hasil uji *Mann Whitney* menunjukkan bahwa F1 berbeda signifikan dengan F2, di mana F1 lebih disukai. Namun, antara F0 dan F1 tidak terdapat perbedaan yang signifikan, artinya kedua formulasi masih dapat diterima oleh panelis. Perbedaan ini menunjukkan bahwa jumlah jahe yang ideal berada pada formulasi F1, karena memiliki rasa jahe yang seimbang tidak terlalu kuat maupun terlalu lemah dalam rasa. Hal ini sejalan dengan pernyataan Anggia, *et al.* (2023), menyatakan bahwa pada penambahan jahe yang lebih banyak akan menyebabkan rasa pedas dari jahe lebih terasa dibandingkan dengan rasa kopi yang ditimbulkan. Jahe mengandung oleoresin yang terdiri dari senyawa bioaktif seperti gingerol, shogaol, dan zingeron. Senyawa-senyawa ini memberikan rasa pedas dan sedikit pahit, serta memiliki manfaat fungsional seperti antiinflamasi, antioksidan, antibakteri, dan antitrombosit (Lukita *et al.*, 2021).

3.1.5. *Aftertaste*

Aftertaste merupakan kesan rasa yang tertinggal di mulut setelah makanan atau minuman dikonsumsi. Kesan ini bisa cepat hilang atau bertahan lebih lama, tergantung pada sifat dari zat yang dirasakan (Septian *et al.*, 2022). Aspek *aftertaste* pada kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) diuji secara organoleptik untuk mengidentifikasi tingkat kesukaan panelis berdasarkan persepsi sensori terhadap karakteristik *aftertaste* produk.

Hasil uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap atribut *aftertaste* pada tiga formulasi, dengan nilai *p-value* sebesar 0,0183 ($p < 0,05$), maka dilanjutkan uji *Mann-Whitney* untuk mengetahui perbedaan antar ketiga formulasi. Berdasarkan hasil uji *Mann-Whitney*, terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan *aftertaste* antara formulasi F1 dan F2, dengan nilai *p-value* sebesar 0,012 ($p < 0,05$). Formulasi 1 memiliki nilai rerata yang lebih tinggi, yang menunjukkan bahwa *aftertaste* pada formulasi ini lebih disukai oleh panelis. Hal ini disebabkan karena jumlah jahe pada formulasi F1 menghasilkan rasa pedas yang seimbang dan tidak berlebihan. Sementara itu, formulasi 2 yang menggunakan jahe dalam jumlah lebih banyak memberikan rasa pedas yang lebih kuat, sehingga *aftertaste* terasa sangat pedas dan kurang nyaman di mulut. Menurut Chasparinda *et al.* (2014), menyatakan bahwa munculnya *aftertaste* pahit diduga disebabkan oleh keberadaan senyawa resin yang terkandung dalam jahe. Selain itu, jahe mengandung oleoresin yang terdiri dari gingerol dan shagol yang memberikan rasa pedas dan pahit, antioksidan dan vitamin C yang dapat melindungi tubuh, sedangkan senyawa *zingibereae* sebagai rasa hangat (Nadhifa *et al.*, 2024).



Gambar 1. Tingkat kesukaan konsumen terhadap uji hedonik kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) pada formulasi F0, F1, dan F2

Tingkat kesukaan konsumen dapat dilihat dari penilaian atribut produk yang memperoleh akumulasi tertinggi. Penilaian dilakukan pada produk dalam bentuk serbuk dan setelah diseduh untuk mengetahui atribut mana yang paling disukai konsumen. Berdasarkan Gambar 1, terlihat bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap atribut mutu hedonik kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaff ) bervariasi pada setiap formulasi. Formulasi F1 menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi pada atribut rasa seduh, *aftertaste*, dan warna serbuk. Formulasi F0 mendapatkan nilai

kesukaan tertinggi pada atribut aroma seduh, warna seduh, dan tekstur serbuk. Artinya, panelis lebih menyukai aroma, warna seduh, dan tekstur produk pada formulasi F0. Sementara itu, formulasi F2 memiliki nilai kesukaan paling rendah di hampir semua atribut yang diuji. Secara keseluruhan, meskipun F0 unggul pada beberapa atribut, formulasi F1 lebih banyak menunjukkan keunggulan dari sisi cita rasa dan tampilan yang merupakan aspek penting dalam penilaian mutu hedonik. Oleh karena itu, formulasi F1 dapat dipilih sebagai formulasi terbaik yang paling disukai panelis untuk pengembangan produk kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Sarpina *et al.*, 2018). yang menunjukkan bahwa panelis cenderung lebih menyukai minuman jewawut dengan penambahan bubuk jahe merah pada konsentrasi sedang, yaitu 9%. Konsentrasi tersebut dinilai memberikan keseimbangan rasa yang paling dapat diterima dibandingkan dengan konsentrasi yang lebih rendah (0%, 3%, dan 6%) maupun lebih tinggi (12%). Pada konsentrasi 12%, sebagian panelis mulai merasakan adanya rasa pahit yang mengurangi tingkat kesukaan terhadap produk. Pada penelitian lain yang dilakukan oleh Chasparinda *et al.* (2014), menyatakan bahwa formulasi dengan penambahan ekstrak 20% dan 30% tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan, namun keduanya berbeda nyata jika dibandingkan dengan sampel lainnya. Penambahan konsentrasi 30% paling disukai oleh panelis karena rasa jahe pada kadar tersebut mampu mengurangi rasa tanah khas sari buah bit sekaligus memberikan sensasi hangat. Penambahan ekstrak jahe sebesar 50% menunjukkan perbedaan yang signifikan dibandingkan sampel lainnya. Hal ini disebabkan oleh tingginya kadar jahe yang menghasilkan rasa terlalu pedas dan sedikit pahit, sehingga mengurangi kemanisan dan kesegaran sari buah.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik, dapat disimpulkan bahwa perbedaan konsentrasi jahe pada formulasi produk kopi biji salak jahe *creamy* (Salacaffe) memengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan *aftertaste*. Formulasi F1, dengan konsentrasi jahe 800 g memperoleh penilaian tertinggi karena menghasilkan rasa jahe yang seimbang dan *aftertaste* yang lebih diterima. Namun, konsentrasi jahe tidak berpengaruh signifikan terhadap tekstur, warna, maupun aroma, baik pada bentuk serbuk maupun seduhan. Penambahan jumlah jahe menjadi faktor yang penting dalam menghasilkan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen.

Daftar Pustaka

- Anggia, M., Wijayanti, R., & Ariyetti. (2023). Analisis Sensori Terhadap Minuman Kopi Celup Rempah Yang Disukai Panelis. *Gontor Agrotech Science Journal*, 8(3), 138–146. <https://doi.org/10.21111/agrotech.v8i3.9398>
- Badan Pusat Statistik. (2024, Maret 8). *Produksi Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman di Kabupaten Sleman, 2023*. Badan Pusat Statistik. <https://slemankab.bps.go.id/id>
- Chasparinda, M. E., Andriani, M.A., & Kawiji. (2014). Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber Officinale*. R) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 20–27.
- Claraneth., Yuliani., & Prabowo, S. (2023). Pengaruh Perbandingan Bubuk Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Toraja Dengan Bubuk Biji Pepaya (*Carica Papaya*) Terhadap Kadar

- Air, Ph, Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Sensoris, Dan Warna Kopi. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(02), 288–300. <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i02.17616>
- Hasbullah, U. H. A., Purnama, M. B., Umiyati, R., & Rokhmah, L. N. (2023). Profil Sensoris Tablet Effervescent Kopi Jahe Dengan Variasi Konsentrasi Serbuk Kopi Jahe Dan Jenis Asam Organik. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 21–34. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i1.13615>.
- Irawan, T., & Hidayati, N. I. (2024). Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Produksi Umkm Jatiarjo Coffee Di Desa Jatiarjo Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan. *Pertanian, Peternakan, Perikanan*, 2(1). <https://doi.org/10.3766/hibrida.v1i2.3753>
- Karta, I. W., Susila, L. A. N. K., Mastra, I. N., & Dikta, P.G.A. (2015). Kandungan Gizi Pada Kopi Biji Salak (*Salacca Zalacca*) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan Yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan Dan Berdaya Saing. *Jurnal Virgin, Jilid*, 1(2), 123–133. <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/virgin/article/view/60>
- Latuconsina, H. N., Fatimawali., & Citraningtyas, G. (2014). Uji Efektivitas Diuretik Ekstrak Etanol Biji Salak (*Salacca Zalacca Varietas Zalacca (Gaert.) Voss*) Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus Norvegicus*). *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT Agustus*, 3(3), 2302–2493.
- Lukita, S.I., Suhartiningsih, Kristiastuti, D., & Astuti, N. (2021). Pengaruh Proporsi Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) Dan Daun Jambu Biji Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kesukaan Minuman Instan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 10(2), 246–256. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- Masriany, Sari, A., & Armita, D. (2020). Diversitas Senyawa Volatil dari Berbagai Jenis Tanaman Dan Potensinya Sebagai Pengendali Hama yang Ramah Lingkungan. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era Pandemi COVID-19, September*, 475–481. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>.
- Nadhifa, N., Indarti, E., Rasdiansyah., & Martunis. (2024). Pengaruh Penambahan Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) dan Rasio Gula (Gula Pasir: Gula Aren) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cokelat Batang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(2022), 123–129. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v9i2.30589>.
- Parumpa, N. H. D., Mutsyahidan, A.M.A., & Une, S. (2024) Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Terhadap Uji Zona Hambat Bakteri *Streptococcus mutans*, Organoleptik, dan Karakteristik Fisik Permen Lembaran. *Journal of Agritech Science*, 8(1). <https://doi.org/10.30869/jasc.v8i1.1329>.
- Pratiwi, A., Martunis., Abubakar, Y. (2020). Penerimaan Konsumen Terhadap Kopi Arabika-Jahe Celup pada Beberapa Ukuran Partikel Bubuk Kopi dan Konsentrasi Jahe (Consumer Preference on Ginger-Arabica Coffee in Bag Prepared at Different Coffee Powder Particle Size and Ginger Concentration). *JIM Pertanian-THP*, 5(1), 341–345. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & Widhi, N.M. (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan

- Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun Krl Commuter Line Jakarta Selatan). *EPIGRAM (e-Journal)*, 19(2), 162–173. <https://doi.org/10.32722/epi.v19i2.4977>.
- Rangkuti, B. T., Padang, S. S. B., Dawolo, S. A., Zahari, M. P., Romauli, N. D. M., & Hasibuan, A. H. (2024). Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq.). *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (JTPG)*, 9(1), 8–14. <https://doi.org/10.30869/jtpg.v9i1.1325>.
- Saifulloh, S., Pamungkas, R., & Sari, D. A. (2023). Analisis Sensori Terhadap Minuman Kopi Celup Rempah Yan. *Gontor Agrotech Science Journal*, 8(3), 118–124. <https://doi.org/10.21111/agrotech.v8i3.9398>.
- Sarpina, Zaina, & Rahman, A. N. F. (2018). Pengaruh Penambahan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var . *Rubrum*) terhadap Mutu Jewawut. *Jurnal Agrisistem*, 14(1), 46–54. <http://ejournal.polbangtan-gowa.ac.id/index.php/J-Agr/article/view/120>.
- Septian, S.R., Hartuti, S., & Agustina, R. (2022). Penilaian Sensoris Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4). <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i4.22342>
- Setiawan, A., Nurlaela, S., & Puspitojati, E. (2022). Evaluasi Organoleptik Produk Kristal Jahe Emprit (*Zingiber officinale*) di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 189–198. <https://doi.org/10.33830/fsj.v2i2.3609.2022>.
- Snapcart. (2023, Maret 8). *Indonesia's Coffee Consumption Trends in 2023*. Snapcart. <https://snapcart.global/indonesias-coffee-consumption-trends-in-2023/>. Diakses pada 13 Oktober 2024.