

“ANALISIS KUALITAS SENSORI TEH SINOM DENGAN VARIASI KEPEKATAN SINOM: UJI HEDONIK”

Savira Nur Rizqikha

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik,
Universitas Negeri Surabaya*

E-mail : savira.23091@mhs.unesa.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana konsumen menerima perpaduan teh sinom dengan berbagai tingkat kepekatan sinom. Dalam studi ini, teh sinom disiapkan dengan tiga variasi konsentrasi sinom, yaitu 25% pada kode sample UIA, 50% pada kode sample IUA, dan 75% pada kode sample AIU. Tujuannya adalah untuk mengevaluasi bagaimana variasi ini memengaruhi sifat-sifat sensorik teh dan sinom, seperti rasa, aroma, warna, dan tingkat kesukaan secara umum. Uji hedonik dilakukan dengan melibatkan sekelompok panelis yang menilai produk berdasarkan skala suka-tidak suka. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan kepekatan sinom memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas sensorik teh sinom. Dari hasil penelitian, perpaduan dengan kepekatan 75% sinom terbukti menjadi yang paling diterima oleh konsumen, terutama dalam hal rasa dan kesukaan umum. Secara keseluruhan, penelitian ini memberikan wawasan penting tentang bagaimana kepekatan sinom memengaruhi kualitas teh sinom dan penerimaan konsumen. Temuan ini dapat menjadi acuan bagi industri minuman tradisional dalam mengembangkan produk yang lebih sesuai dengan selera pasar.

KATA KUNCI: Uji Hedonik, Sinom, Kualitas Sensori, dan Penerimaan Konsumen

1 PENDAHULUAN

Teh sinom, yang dibuat dari daun tanaman sinom (*Zingiber zerumbet*), telah lama dikenal sebagai minuman herbal yang tidak hanya menyegarkan tetapi juga memberikan berbagai manfaat kesehatan. Belakangan ini, minat masyarakat terhadap produk herbal semakin meningkat seiring dengan tumbuhnya kesadaran akan pentingnya pola hidup sehat dan konsumsi bahan alami. Seiring dengan tren kesehatan yang berkembang, banyak konsumen beralih dari minuman manis dan berkarbonasi ke pilihan yang lebih alami dan sehat. Teh sinom menjadi salah satu alternatif yang menarik karena kaya akan antioksidan dan memiliki sifat anti-inflamasi. Kombinasi teh sinom dengan berbagai bahan tambahan, seperti rempah-rempah, semakin populer di kalangan masyarakat yang mencari minuman dengan manfaat kesehatan tambahan. Penelitian ini berfokus pada variasi kepekatan sinom dalam teh sinom, yaitu 25%, 50%, dan 75%. Variasi ini penting untuk dieksplorasi karena kepekatan sinom dapat mempengaruhi sifat-sifat sensorik teh, termasuk rasa, aroma, warna, dan tingkat kesukaan secara umum. Dengan memahami bagaimana variasi kepekatan ini memengaruhi kualitas sensorik, produsen dapat mengembangkan produk yang lebih sesuai dengan preferensi konsumen.

Uji hedonik merupakan salah satu metode analisis sensoris yang bertujuan untuk mengukur penerimaan konsumen berdasarkan preferensi terhadap atribut produk seperti rasa, aroma, warna, tekstur, dan keseluruhan (Amerine et al., 1965). Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik, misalnya skala 1-9, dengan 1 berarti "sangat tidak suka" dan 9 berarti "sangat suka" (Lawless & Heymann, 2010). Metode ini melibatkan panelis non-terlatih atau konsumen yang merupakan target pasar produk, sehingga hasil uji mencerminkan persepsi dan preferensi konsumen secara umum (Meilgaard et al., 2007). Teh sinom memiliki cita rasa khas yang berasal dari kombinasi bahan alaminya. Kandungan asam dari daun muda asam jawa dan gula aren memberikan rasa manis dan segar, sedangkan rempah-rempah seperti jahe dan kayu manis sering ditambahkan untuk meningkatkan cita rasa. Faktor-faktor ini memengaruhi penerimaan konsumen terhadap teh sinom.

Uji hedonik merupakan metode yang efektif untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap produk makanan dan minuman. Dengan melibatkan panelis yang menilai produk berdasarkan skala suka-tidak suka, penelitian ini bertujuan untuk memberikan wawasan tentang aspek-aspek sensorik mana yang paling berpengaruh terhadap penerimaan konsumen. Hasil dari uji hedonik ini diharapkan dapat memberikan informasi berharga bagi industri minuman tradisional dalam mengembangkan produk yang lebih menarik bagi pasar. Penelitian ini tidak hanya bertujuan untuk

memahami preferensi konsumen tetapi juga berkontribusi pada pengembangan industri minuman tradisional di Indonesia. Dengan meningkatnya kesadaran akan kesehatan dan permintaan terhadap produk herbal, teh sinom memiliki potensi besar untuk bersaing di pasar. Temuan dari penelitian ini dapat menjadi acuan bagi produsen dalam menciptakan produk inovatif yang memenuhi selera pasar dan meningkatkan daya saing produk lokal.

2 METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 4 Desember 2024 pukul 13.00-13.30 WIB di ruangan A3.02.01 di Gedung A3 Lantai 2, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, yang berlokasi di Jalan Ketintang, Ketintang, Kec. Gayungan, Kota Surabaya, Jawa Timur.

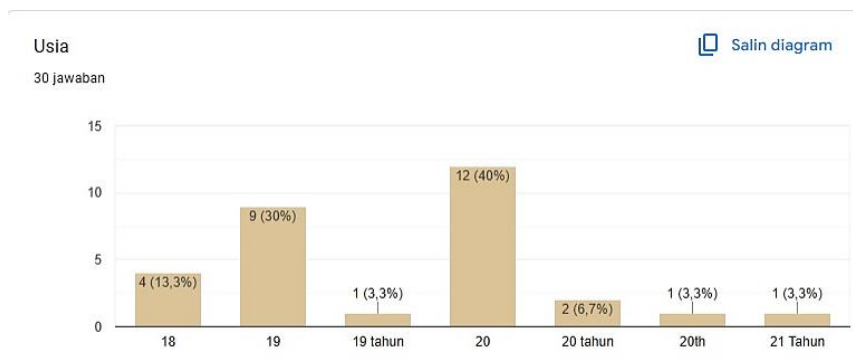
Alat dan Bahan

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat kesukaan panelis terhadap campuran teh dengan sinom melalui uji hedonik, dengan fokus pada aspek rasa, aroma, dan warna dari produk yang dihasilkan. Dalam penelitian ini, alat-alat yang digunakan meliputi pengaduk teh kayu, penyaringan stainless, panci, kantong teh celup, timbangan digital, sendok, nampan, cup sample 25 ml, barcode panelis google formulir, tisu, dan kompor. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan terdiri dari air, teh serbuk merk dandang, bubuk sinom instan, serta air minum gelas yang disediakan untuk panelis.

Rancangan Penelitian

Penelitian ini dirancang untuk mengevaluasi pengaruh variasi kepekatan sinom terhadap kualitas sensorik teh sinom dan penerimaan konsumen. Berikut adalah penjelasan detail mengenai setiap aspek dari metode penelitian yang digunakan. Rancangan penelitian ini adalah eksperimental, yang bertujuan untuk menguji bagaimana variasi kepekatan sinom (25%, 50%, dan 75%) memengaruhi sifat-sifat sensorik produk teh sinom. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan uji hedonik sebagai metode utama untuk mengukur preferensi konsumen.

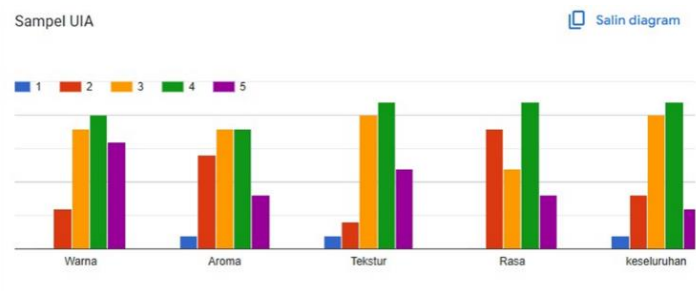
Rancangan ini memungkinkan peneliti untuk mengontrol variabel-variabel yang dapat mempengaruhi hasil, sehingga dapat dihasilkan data yang valid dan reliabel mengenai penerimaan konsumen terhadap teh sinom. Sampel dalam penelitian ini diambil secara acak dari populasi yang relevan. Jumlah panelis yang dilibatkan dalam uji hedonik adalah sebanyak 30 orang, yang terdiri dari laki-laki sebanyak 16,7% dan perempuan sebanyak 83,3% dengan rentang usia rata-rata 18 hingga 21 tahun. Pemilihan panelis dilakukan dengan mempertimbangkan pengalaman mereka dalam menilai produk minuman herbal, sehingga dapat memberikan penilaian yang objektif terhadap kualitas sensorik teh sinom.



Gambar 1 Diagram usia panelis

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

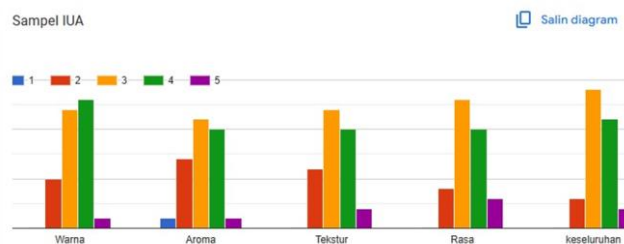
Evaluasi sensori teh sinom dilakukan melalui uji hedonik yang mencakup penilaian terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan. Penilaian menggunakan lima skala, yaitu: skala 1 (sangat tidak suka), skala 2 (tidak suka), skala 3 (sedikit suka), skala 4 (suka), dan skala 5 (sangat suka). Hasil rata-rata penilaian sensori terhadap karakteristik teh sinom dari tiga sampel disajikan dalam tabel dan diagram berikut.



Gambar 2 Diagram sampel UIA (25%)

Berdasarkan diagram pada Gambar 2 sampel UIA, hasil evaluasi sensori terhadap sampel UIA menunjukkan variasi penilaian yang signifikan pada setiap kategori. Hasil evaluasi sensori terhadap sampel UIA menunjukkan variasi penilaian di setiap kategori atribut sensori. Penilaian dilakukan menggunakan skala 1 hingga 5, di mana skala 1 berarti "sangat tidak suka" dan skala 5 berarti "sangat suka." Pada kategori warna, sebagian besar panelis (30 orang) memilih skala 4 (suka), yang menunjukkan bahwa mayoritas panelis merasa puas dengan warna teh sinom yang disajikan. Namun, skala 2 (tidak suka) tercatat sebagai pilihan paling rendah, mencerminkan bahwa hanya sedikit panelis yang tidak menyukai warna produk ini. Pada kategori aroma, mayoritas panelis memilih skala 3 (sedikit suka) dan skala 4 (suka), yang menunjukkan bahwa aroma teh sinom cukup diterima oleh sebagian besar panelis, meskipun sekitar 3,4% panelis memilih skala 1 (sangat tidak suka), mengindikasikan adanya perbedaan selera dalam hal aroma. Pada kategori tekstur, sebagian besar panelis memberikan penilaian positif dengan memilih skala 4 (suka), menandakan bahwa tekstur teh sinom cukup memuaskan. Namun, sekitar 3,4% panelis memilih skala 1 (sangat tidak suka), yang menunjukkan ketidakpuasan pada tekstur produk. Pada kategori rasa, 36,7% panelis memilih skala 4 (suka), yang menunjukkan bahwa rasa teh sinom diterima dengan baik, sementara hanya 10% panelis yang memilih skala 5 (sangat suka), yang mengindikasikan bahwa meskipun banyak yang menyukai, hanya sedikit yang merasa sangat puas dengan rasa tersebut.

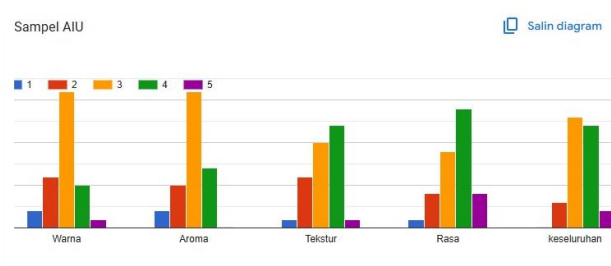
Secara keseluruhan, pada sampel UIA dengan konsentrasi sinom sebesar 25%, hasil evaluasi menunjukkan bahwa mayoritas panelis memilih skala 4 (suka), yang berarti meskipun ada beberapa aspek yang disukai, masih terdapat beberapa area yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan kualitas teh sinom ini. Evaluasi ini memberikan wawasan penting mengenai preferensi konsumen terhadap produk teh sinom dan dapat dijadikan dasar untuk perbaikan produk di masa mendatang.



Gambar 3 Diagram sampel IUA (50%)

Berdasarkan diagram pada gambar 3. sampel IUA. hasil evaluasi sensori terhadap sampel IUA, terdapat variasi penilaian pada setiap kategori atribut sensori. Penilaian dilakukan menggunakan skala 1 hingga 5, dengan skala 1 berarti "sangat tidak suka" dan skala 5 berarti "sangat suka". Pada kategori warna, sebagian besar panelis memberikan penilaian positif, dengan 13 panelis memilih skala 4 (suka) dan 12 panelis memilih skala 3 (sedikit suka). Hanya 5 panelis yang memilih skala 2 (tidak suka) dan 1 panelis memilih skala 5 (sangat suka). Pada kategori aroma, mayoritas panelis memilih skala 3 (sedikit suka) dan skala 2 (tidak suka), masing-masing dengan 7 dan 6 panelis. Skala 4 (suka) dipilih oleh 10 panelis, dan hanya 1 panelis yang memilih skala 5 (sangat suka). Pada kategori tekstur, sebanyak 12 panelis memilih skala 3 (sedikit suka), sementara 10 panelis memilih skala 4 (suka). Sebagian kecil panelis (6 orang) memilih skala 2 (tidak suka), dan 2 panelis memilih skala 5 (sangat suka).

Pada kategori rasa, sebagian besar panelis memberikan penilaian yang lebih positif, dengan 13 panelis memilih skala 3 (sedikit suka) dan 10 panelis memilih skala 4 (suka). Hanya 3 panelis yang memilih skala 5 (sangat suka), dan 4 panelis memilih skala 2 (tidak suka). Secara keseluruhan, mayoritas panelis memilih skala 3 (sedikit suka) pada kategori keseluruhan, dengan 14 panelis memberikan penilaian ini. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun produk ini cukup diterima oleh sebagian besar panelis, masih terdapat beberapa area yang dapat ditingkatkan untuk meningkatkan kualitas teh IUA, seperti peningkatan dalam atribut aroma, rasa, dan tekstur.



Gambar 4 Diagram sample AIU (75%)

Berdasarkan diagram pada gambar 4. hasil evaluasi sensori terhadap sampel AIU menunjukkan variasi penilaian di setiap kategori atribut sensori. Penilaian dilakukan menggunakan skala 1 hingga 5, di mana skala 1 berarti "sangat tidak suka" dan skala 5 berarti "sangat suka." Dalam kategori warna, mayoritas panelis memberikan penilaian pada skala 3 (sedikit suka), dengan 16 panelis memilih opsi ini, yang menunjukkan bahwa warna teh AIU cukup diterima. Namun, ada 6 panelis yang memilih skala 2 (tidak suka) dan 5 panelis memilih skala 4 (suka), sementara hanya 1 panelis yang memberikan penilaian skala 5 (sangat suka), menunjukkan adanya ketidakpuasan di antara sebagian kecil panelis. Untuk kategori aroma, hasilnya lebih beragam; meskipun 16 panelis memilih skala 3 (sedikit suka), terdapat juga 7 panelis yang memilih skala 4 (suka) dan 5 panelis yang memilih skala 2 (tidak suka), dengan 2 panelis memilih skala 1 (sangat tidak suka), mengindikasikan bahwa aroma teh ini masih perlu perbaikan. Pada kategori tekstur, penilaian cenderung positif dengan 12 panelis memilih skala 4 (suka) dan 10 panelis pada skala 3 (sedikit suka), sementara hanya 1 panelis yang memilih skala 1 (sangat tidak suka). Kategori rasa menunjukkan bahwa mayoritas panelis juga menyukainya, dengan 14 panelis memilih skala 4 (suka) dan 9 panelis pada skala 3 (sedikit suka), meskipun ada beberapa yang memberikan penilaian negatif. Namun, ketika melihat kategori keseluruhan, terdapat ketidakpuasan yang cukup signifikan, dengan 13 panelis memilih skala 2 (tidak suka) dan hanya satu panelis yang memilih skala 5 (sangat suka).

Meskipun aspek seperti tekstur dan rasa diterima dengan baik, hasil keseluruhan menunjukkan bahwa masih banyak yang merasa kurang puas dengan produk ini. Oleh karena itu, peningkatan pada aroma dan konsistensi penilaian keseluruhan menjadi perhatian penting untuk meningkatkan kualitas teh AIU agar lebih diterima oleh lebih banyak panelis.

3.1 WARNA

Analysis of Variance

Source	DF	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Factor	2	9.689	4.8444	6.39	0.003
Error	87	65.967	0.7582		
Total	89	75.656			

Gambar 5 Hasil Uji Anova Warna

Berdasarkan hasil uji ANOVA pada kategori warna, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dalam penilaian warna antar sampel. Nilai P-Value yang diperoleh sebesar 0,003, yang lebih kecil dari 0,05, mengindikasikan bahwa perbedaan warna antara sampel-sampel yang diuji (UIA, IUA, dan AIU) adalah signifikan secara statistik. Hal ini berarti bahwa hipotesis nol, yang menyatakan tidak ada perbedaan signifikan antar sampel dalam hal warna, dapat ditolak. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa setiap sampel memiliki karakteristik warna yang berbeda secara signifikan.

Pada penjelasan tabel hasil uji ANOVA, faktor perbedaan antar sampel bertanggung jawab atas perbedaan dalam penilaian warna, yang ditunjukkan oleh nilai F-Value sebesar 6,39, yang cukup tinggi dibandingkan dengan nilai F kritis

pada tingkat signifikansi yang digunakan. Variasi tambahan yang disebabkan oleh faktor sampel adalah kesalahan atau kesalahan yang tidak dapat dijelaskan oleh faktor sampel, yang juga berkontribusi pada hasil uji ini. Oleh karena itu, uji ANOVA menunjukkan bahwa perbedaan warna teh sinom antar sampel bukan kebetulan; itu adalah perbedaan yang sebenarnya yang perlu diperhatikan saat mengembangkan produk teh sinom lebih lanjut.

3.2 RASA

Analysis of Variance

Source	DF	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Factor	2	0.6889	0.3444	0.40	0.674
Error	87	75.5333	0.8682		
Total	89	76.2222			

Gambar 6 Hasil Uji Anova Rasa

Berdasarkan hasil uji ANOVA pada kategori rasa, dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antar sampel dalam hal penilaian warna. Hal ini dibuktikan dengan nilai P-Value sebesar 0,674 yang lebih besar dari tingkat signifikansi 0,05, yang menunjukkan bahwa variasi yang ada antar sampel dalam kategori warna tidak cukup besar untuk dianggap signifikan. Nilai F-Value yang diperoleh sebesar 0,40 juga memperlihatkan bahwa perbedaan antara sampel relatif kecil dibandingkan dengan variasi dalam sampel itu sendiri.

Dengan demikian, hipotesis nol yang menyatakan bahwa tidak ada perbedaan dalam penilaian warna antar sampel tidak dapat ditolak, yang berarti bahwa warna teh pada sampel-sampel yang diuji (UIA, IUA, dan AIU) dianggap serupa oleh panelis. Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa perbedaan dalam penilaian rasa pada setiap sampel tidak cukup besar untuk mempengaruhi preferensi panelis secara signifikan, dan karakteristik warna teh sinom pada ketiga sampel tersebut tidak dapat dibedakan secara jelas berdasarkan hasil uji ini.

3.3 AROMA

Analysis of Variance

Source	DF	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Factor	2	1.667	0.8333	0.92	0.401
Error	87	78.433	0.9015		
Total	89	80.100			

Gambar 7 Hasil Uji Anova Aroma

Berdasarkan hasil uji ANOVA pada kategori aroma, diperoleh nilai P-Value sebesar 0,401, yang lebih besar dari nilai signifikansi 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa perbedaan dalam penilaian aroma antara sampel-sampel yang diuji tidak signifikan secara statistik. Dengan kata lain, perbedaan aroma antara sampel UIA, IUA, dan AIU tidak cukup besar untuk mempengaruhi penilaian panelis secara signifikan. Nilai F-Value sebesar 0,92 juga menunjukkan bahwa variasi yang dijelaskan oleh faktor (yaitu perbedaan antar sampel) lebih kecil dibandingkan dengan variasi dalam data yang tidak dapat dijelaskan oleh faktor tersebut (error). Dalam hal ini, faktor error memiliki kontribusi yang lebih besar terhadap variasi total yang teramati.

Dengan demikian, hipotesis nol yang menyatakan bahwa tidak ada perbedaan signifikan antar sampel dalam hal aroma tidak dapat ditolak. Artinya, panelis tidak dapat membedakan aroma antara sampel-sampel yang diuji secara jelas, dan karakteristik aroma teh sinom pada ketiga sampel tersebut dianggap serupa menurut penilaian mereka. Secara keseluruhan, hasil uji ANOVA ini dapat disimpulkan bahwa perbedaan aroma pada sampel teh sinom tidak cukup signifikan untuk mempengaruhi preferensi panelis, yang menunjukkan bahwa variasi aroma antar sampel lebih dipengaruhi oleh faktor-faktor lain yang bersifat acak atau tidak dapat dijelaskan dalam penelitian ini.

3.4 TEKSTUR

Analysis of Variance

Source	DF	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Factor	2	4.022	2.0111	2.18	0.119
Error	87	80.300	0.9230		
Total	89	84.322			

Gambar 8 Hasil Uji Anova Tekstur

Berdasarkan hasil uji ANOVA pada kategori tekstur, diperoleh nilai P-Value sebesar 0,119, yang lebih besar dari nilai signifikansi 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan secara statistik dalam penilaian tekstur antara sampel-sampel yang diuji (UIA, IUA, dan AIU). Artinya, panelis tidak dapat membedakan tekstur antara sampel-sampel tersebut secara jelas, dan perbedaan yang ada dalam penilaian tekstur lebih dipengaruhi oleh faktor-faktor acak atau variasi yang tidak terkait langsung dengan perbedaan antar sampel. Nilai F-Value yang diperoleh sebesar 2,18 menunjukkan bahwa variasi yang dijelaskan oleh faktor (perbedaan antar sampel) relatif kecil dibandingkan dengan variasi yang terdapat dalam data (error). Meskipun terdapat variasi antara sampel-sampel, kontribusi dari faktor tersebut terhadap total variasi yang ada tidak cukup besar untuk menghasilkan perbedaan yang signifikan. Selain itu, faktor error yang lebih besar memberikan kontribusi lebih besar terhadap variasi yang teramati, yang berarti variasi dalam penilaian tekstur lebih banyak disebabkan oleh faktor lain yang tidak dapat dijelaskan dalam penelitian ini, seperti preferensi individu panelis atau kondisi eksternal saat pengujian.

Secara keseluruhan, hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa perbedaan dalam penilaian tekstur antar sampel teh sinom (UIA, IUA, dan AIU) tidak cukup signifikan untuk mempengaruhi keputusan panelis. Dengan nilai P-Value yang lebih besar dari 0,05, hipotesis nol yang menyatakan tidak ada perbedaan signifikan antar sampel dalam hal tekstur tidak dapat ditolak. Ini menunjukkan bahwa karakteristik tekstur pada ketiga sampel teh sinom dianggap serupa oleh panelis, dan perbedaan yang ada dalam penilaian tekstur lebih dipengaruhi oleh faktor-faktor yang tidak terkait langsung dengan perbedaan antar sampel tersebut.

3.5 PENERIMAAN KESELURUHAN

Analysis of Variance

Source	DF	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
Factor	2	0.0667	0.03333	0.05	0.954
Error	87	61.5333	0.70728		
Total	89	61.6000			

Gambar 9 Hasil Uji Anova Keseluruhan

Berdasarkan hasil uji ANOVA pada kategori hasil keseluruhan, diperoleh nilai P-Value sebesar 0,954, yang lebih besar dari batas signifikansi 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan dalam penilaian keseluruhan antara sampel-sampel yang diuji (UIA, IUA, dan AIU). Dengan kata lain, meskipun panelis melakukan penilaian terhadap setiap sampel, perbedaan dalam hasil keseluruhan antara sampel tidak cukup besar untuk dianggap signifikan secara statistik. Ini mengindikasikan bahwa secara keseluruhan, ketiga sampel teh sinom tidak memiliki perbedaan yang cukup jelas dalam hal penerimaan keseluruhan oleh panelis. Nilai F-Value yang diperoleh sebesar 0,05 sangat kecil, yang menunjukkan bahwa variasi antara sampel yang disebabkan oleh faktor (perbedaan antar sampel) sangat kecil jika dibandingkan dengan variasi dalam data yang tidak dapat dijelaskan oleh faktor tersebut (error). Dalam hal ini, faktor error memberikan kontribusi yang lebih besar terhadap variasi total yang teramati, yang berarti variasi yang ada dalam penilaian keseluruhan lebih dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak dijelaskan dalam penelitian ini, seperti perbedaan preferensi individu panelis atau kondisi yang tidak terkontrol selama pengujian.

Secara keseluruhan, hasil uji ANOVA ini menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan signifikan dalam penilaian keseluruhan antara ketiga sampel teh sinom yang diuji. Nilai P-Value yang sangat besar (0,954) mendukung kesimpulan bahwa karakteristik keseluruhan dari sampel-sampel tersebut dianggap serupa oleh

panelis. Dengan demikian, hipotesis nol yang menyatakan tidak ada perbedaan signifikan antar sampel dalam hal penerimaan keseluruhan tidak dapat ditolak, yang berarti panelis tidak menemukan perbedaan yang signifikan dalam penilaian keseluruhan terhadap sampel UIA, IUA, dan AIU.

4 KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian ini, bahwa variasi konsentrasi sinom dalam pembuatan teh sinom memberikan dampak signifikan terhadap kualitas sensorik, seperti rasa, aroma, warna, dan penerimaan keseluruhan oleh konsumen. Penelitian ini menguji tiga variasi konsentrasi sinom, yaitu 25%, 50%, dan 75%, yang masing-masing diwakili oleh kode sampel UIA, IUA, dan AIU. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa kepekatan 75% sinom (AIU) menerima penilaian terbaik dari panelis, terutama dalam hal rasa dan tingkat kesukaan umum. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat kepekatan yang lebih tinggi dari sinom cenderung lebih diterima oleh konsumen, yang berarti pengembangan produk dengan konsentrasi tersebut memiliki potensi lebih besar untuk diterima di pasar.
2. Evaluasi sensori teh sinom dilakukan melalui uji hedonik yang mencakup penilaian terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan. Penilaian menggunakan lima skala, yaitu: skala 1 (sangat tidak suka), skala 2 (tidak suka), skala 3 (sedikit suka), skala 4 (suka), dan skala 5 (sangat suka). Secara keseluruhan, pada sampel UIA dengan konsentrasi sinom sebesar 25%, hasil evaluasi menunjukkan bahwa mayoritas panelis memilih skala 4 (suka). Secara keseluruhan, pada sampel IUA dengan konsentrasi sinom sebesar 50%, mayoritas panelis memilih skala 3 (sedikit suka). Sedangkan pada sampel AIU dengan konsentrasi sinom sebesar 75%, hasil evaluasi menunjukkan bahwa jika dilihat dari kategori keseluruhan, terdapat ketidakpuasan yang cukup signifikan, dengan 13 panelis memilih skala 2 (tidak suka) dan hanya satu panelis yang memilih skala 5 (sangat suka).
3. Berdasarkan hasil uji ANOVA pada kategori hasil keseluruhan, diperoleh nilai P-Value sebesar 0,954, yang lebih besar dari batas signifikansi 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan dalam penilaian keseluruhan antara sampel-sampel yang diuji (UIA, IUA, dan AIU). Dengan kata lain, meskipun panelis melakukan penilaian terhadap setiap sampel, perbedaan dalam hasil keseluruhan antara sampel tidak cukup besar untuk dianggap signifikan secara statistik.

5 SARAN

Pengembangan produk teh sinom sebaiknya difokuskan pada perbaikan aspek yang paling disukai panelis, terutama tekstur dan rasa. Mengubah cara penyajian atau mengatur konsentrasi bahan dapat membantu meningkatkan kesan keseluruhan dari produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Damanik, D. A., Harahap, A., & Pailis, E. A. (2015). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Teh (Studi Kasus: PTPN IV Bahbutong, Kec. Sidamanik, Kab. Simalungun Sumatera Utara)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Purnami, K. I., Jambe, A. A., & Wisaniyasa, N. W. (2018). *Pengaruh jenis teh terhadap karakteristik teh kombucha*. *Jurnal Itepa*, 7(2).
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). *Rancangan acak lengkap (RAL) dengan uji anova dua jalur*. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54-62.
- Setyaningsih, D. N., & Suryatna, B. S. (2019). *Eksperimen Pembuatan Egg Drop Cookies Berbahan Dasar Tepung Pati Umbi Ganyong (Canna edulis Ker)*. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(1), 1-8.
- Suena, N. M. D. S., Meriyani, H., & Antari, N. P. U. (2020). *Uji mutu fisik dan uji hedonik body butter maserat beras merah jatiluwih*. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(1).