

Pengaruh Variasi Formulasi terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Cookies Ampas Minuman Herbal di Perusahaan X

Nurul Kholisah¹, Nur Rohmah Lufti A'yuni^{2*}, Siwitri Munambar³

^{1,2,3} Program Studi Agribisnis Hortikultura, Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang, Jl. Kusumanegara No.2, Tahunan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, DI Yogyakarta, Indonesia.

E-mail: nurayuni.ais@gmail.com

* Corresponding Author



<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1612>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 21 June 2025

Revised: 27 June 2025

Accepted: 04 July 2025

Kata Kunci:

Cookies, Uji Organoleptik, Inovasi Produk, Pangan Fungsional.

Keywords:

Cookies, Organoleptic Testing, Product Innovation, Functional Food.

ABSTRACT

Indonesia menjadi salah satu negara yang terkenal dengan keanekaragaman tanaman obat. Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang olahan obat dan herbal yaitu perusahaan X, salah satu produk perusahaan X adalah minuman herbal A. Proses pembuatan minuman herbal A menghasilkan ampas sebanyak 1,4 ton selama 3 tahun terakhir. Hal ini bisa menyebabkan permasalahan limbah. Namun ampas minuman herbal memiliki potensi yang besar untuk diolah menjadi produk cookies karena masih mengandung senyawa aktif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap cookies ampas minuman herbal. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Pemilihan tempat penelitian menggunakan accidental sampling. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder sebagai data pendukung. Berdasarkan uji organoleptik yang meliputi aroma, warna, tekstur, rasa, dan *after taste*, dapat disimpulkan bahwa Formulasi 2 dengan persentase 81,08% menunjukkan preferensi konsumen yang paling tinggi secara keseluruhan, mengungguli Formulasi 1 dengan persentase 79,76% dan persentase Formulasi 3 sebesar 71,44%. Formulasi 2 sangat direkomendasikan untuk pengembangan produk lebih lanjut, karena memiliki potensi pasar yang lebih besar berdasarkan preferensi konsumen.

Indonesia is renowned for its rich diversity of medicinal plants. Company X is one of the companies operating in the processed medicine and herbal products sector, and one of its products is herbal drink A. The production process of herbal drink A has generated 1.4 tons of pomace over the past three years. This can lead to waste management issues. However, this herbal drink pomace has significant potential to be processed into cookies because it still contains active compounds. This research aims to determine consumer preference for herbal drink pomace cookies. This study employed a quantitative descriptive method. Research locations were selected using accidental sampling. The types of data used in this study were primary data and secondary data as supporting information. Based on organoleptic tests, which included aroma, color, texture, taste, and aftertaste, it can be concluded that Formulation 2 showed the highest overall consumer preference with a percentage of 81.08%, outperforming Formulation 1 with 79.76% and Formulation 3 with 71.44%. Formulation 2 is highly recommended for further product development due to its greater market potential based on consumer preferences.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Nurul Kholisah, et al (2025). Pengaruh Variasi Formulasi terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Cookies Ampas Minuman Herbal di Perusahaan X, 3(4). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1612>

PENDAHULUAN

Indonesia menjadi salah satu negara yang terkenal dengan keanekaragaman tanaman obat. Berbagai jenis tanaman obat tumbuh subur di berbagai wilayah Indonesia. Masyarakat Indonesia telah

mampu mengolah tanaman obat menjadi sesuatu yang bermanfaat bagi kesehatan, baik untuk pencegahan maupun pengobatan (Lestari *et al.*, 2022). Tanaman obat berupa rempah menjadi dasar pembuatan minuman herbal yang dapat bermanfaat untuk menjaga kesehatan tubuh. Bahan baku minuman herbal tradisional terdiri dari berbagai macam tumbuhan, rempah-rempah, akar, kulit kayu, biji dan bagian tumbuhan lainnya yang mempunyai berbagai macam khasiat untuk pengobatan. Pengetahuan tentang minuman herbal telah menjadi bagian tak terpisahkan dari warisan budaya masyarakat tradisional dimana minuman herbal sudah ada secara turun-temurun sejak zaman dahulu (Dina *et al.*, 2023).

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang olahan herbal yaitu perusahaan X, yang menjadi produsen minuman herbal terbaik, berkualitas dan bermanfaat bagi masyarakat serta lingkungan. Perusahaan ini juga telah memproduksi berbagai macam minuman herbal yang diproduksi secara modern. Salah satu minuman herbal yang diproduksi perusahaan yaitu produk minuman herbal A yang terbuat dari berbagai macam rempah pilihan seperti jahe, kunyit, kapulaga dan lada yang dapat membantu menjaga kesehatan masyarakat.

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat, permintaan terhadap minuman herbal semakin tinggi. Berdasarkan data produksi dari tahun 2022 sampai 2024, perusahaan X memproduksi sebanyak 4.410 kaleng produk minuman herbal A. Sehingga proses pembuatan produk A menghasilkan ampas minuman herbal sebanyak 1,4 ton selama 3 tahun terakhir. Ampas produk yang terdiri dari sisa-sisa bahan herbal setelah melalui proses ekstraksi memiliki potensi yang besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Pada perusahaan X, pengelolaan ampas produk masih belum optimal sehingga ampas dapat menyebabkan masalah pada limbah. Pengolahan ampas produk dapat membantu mengurangi limbah serta memberikan manfaat ekonomi dan lingkungan.

Menurut penelitian Wardani *et al.* (2023), ampas dari pembuatan minuman herbal masih menyimpan potensi yang besar karena kandungan senyawa aktifnya. Pada penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa ampas jahe masih mengandung senyawa kimia yang berkhasiat bagi tubuh manusia. Senyawa-senyawa aktif yang tersisa pada ampas jahe seperti fenolik, flavonoid, tanin, dan terpenoid (Fauziah *et al.*, 2022). Sementara penelitian yang dilakukan Kusbiantoro (2018), menunjukkan ampas kunyit masih mengandung senyawa kurkumin. Kurkumin dikelompokkan sebagai senyawa polifenol yang memiliki sifat antiinflamasi dan antioksidan.

Pada penelitian Rahmadhia *et al.* (2021), ampas jahe telah diolah menjadi kue kering. Studi literatur tersebut mendorong peneliti untuk mengolah ampas jahe dan kunyit menjadi *cookies*. *Cookies* menjadi salah satu jenis produk pangan yang disukai oleh semua lapisan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. *Cookies* merupakan produk makanan yang menggunakan 3 bahan utama berupa tepung, *brown sugar*, dan *butter* (Rosida *et al.*, 2020). Dalam penelitian ini, tepung yang digunakan yaitu tepung *mocaf* karena memiliki indeks glikemik rendah jika dibandingkan dengan tepung terigu (Utami & Eko, 2021). Tepung *mocaf* menjadi pilihan karena dapat menghasilkan produk dengan tekstur renyah sesuai yang diinginkan. Berdasarkan tingkat kesukaan terhadap *cookies* dengan karakteristik renyah, penambahan ampas minuman herbal A yang terdiri dari jahe, kunyit ditambah kapulaga dan merica diharapkan tidak hanya memberikan nilai tambah fungsional melalui kandungan yang masih tersisa, tetapi juga mempertahankan bahkan dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk *cookies* yang dihasilkan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian terhadap karakteristik organoleptik produk ampas minuman herbal untuk memastikan inovasi produk ini dapat diterima pasar secara luas.

METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2024 hingga bulan Juni 2025. Pelaksanaan penelitian di Perusahaan X Kabupaten Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pemilihan tempat lokasi penelitian tugas akhir dipilih secara sengaja menggunakan metode *purposive sampling* atau dengan pertimbangan tertentu. Lokasi yang ditentukan dalam penelitian ini yaitu perusahaan X merupakan perusahaan yang memproduksi minuman herbal. Penentuan lokasi berdasarkan pertimbangan bahwa perusahaan belum optimal dalam mengelola hasil ampas minuman herbal sehingga perlu dilakukan pengolahan ampas menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Jenis dan Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian yaitu deskriptif kuantitatif yang mana uji organoleptik meliputi atribut aroma, warna, rasa, tekstur, dan *after taste* untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap 3 formulasi produk *cookies* ampas minuman herbal. Metode penelitian deskriptif kuantitatif adalah penelitian mendeskripsikan atau menggambarkan hal-hal yang dilakukan berdasarkan pada data dengan menggunakan uji organoleptik meliputi atribut aroma, warna, rasa, tekstur dan *after taste* sebagai sumbernya (Jayusman & Shavab, 2020).

Rancangan Penelitian

Populasi pada penelitian ini adalah masyarakat yang berada di daerah Yogyakarta baik laki-laki atau perempuan dengan kriteria usia yaitu 12-65 tahun yang termasuk kedalam kategori usia remaja awal hingga lansia akhir. Teknik pengambilan sampel menggunakan *accidental sampling* yaitu suatu teknik dimana sampel dipilih berdasarkan acak yaitu siapapun yang kebetulan bersama atau bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel jika orang secara acak dianggap sebagai sumber informasi yang cocok (Amin & Abunawas, 2023).

Penentuan jumlah sampel menggunakan metode *Lemeshow*. Menurut Riyanto *et al.* (2020) metode *Lemeshow* digunakan karena jumlah populasinya tidak diketahui atau tidak terbatas. Berikut merupakan rumus *Lemeshow*.

$$n = \frac{z^2 p(1-p)}{d^2}$$

Keterangan :

n = Jumlah sampel

p = Maksimal estimasi

z = Skor pada kepercayaan 95%

d = *Sampling error*

Berdasarkan rumus tersebut, dapat dihitung jumlah sampel yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu:

$$n = \frac{z^2 p(1-p)}{d^2}$$

$$n = \frac{3,8416.0,25}{0,01}$$

$$n = \frac{z^2 p(1-p)}{d^2}$$

$$n = 96,4$$

Dari hasil perhitungan menggunakan rumus *Lemeshow* tersebut maka sampel yang didapat sebesar 96,04. Namun peneliti meningkatkan jumlah sampel sebanyak 100 panelis.

Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder. Data primer didapatkan melalui wawancara diskusi kepada perusahaan untuk menentukan 3 formulasi terbaik yang akan diuji organoleptik kepada panelis, kemudian dilakukan dengan penyebaran angket kepada panelis untuk melakukan uji organoleptik berdasarkan tingkat kesukaan terhadap produk. Dokumentasi penelitian ini dilakukan secara menyeluruh, mencakup data setiap tahapan proses. Dimulai dari data penyebaran kuesioner kepada panelis, hingga selama periode pelaksanaan, di mana setiap aktivitas penyebaran kuesioner didokumentasikan secara cermat untuk memastikan kelengkapan dan keakuratan informasi.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini meliputi analisis deskriptif kuantitatif dengan pengujian organoleptik. Atribut yang akan dinilai oleh panelis aroma, warna, rasa, tekstur, dan *after taste*. Skala penilaian uji hedonik yaitu 1-5.

Tabel 1. Skala Uji Hedonik

Skala Hedonik	Skala Numerik
Sangat suka	5
Suka	4
Agak Suka	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

Sumber : (Sugiyono, 2019)

Menurut Herryani & Santi (2019), perhitungan nilai tertinggi dan nilai terendah sebagai berikut:

Skor Maksimal = Jumlah Panelis x Skor Tertinggi
 = 100 x 5
 = 500

Skor Minimal = Jumlah Panelis x Skor Terendah
 = 100 x 1
 = 100

Selanjutnya menentukan persentase tertinggi dan persentase terendah menggunakan rumus menurut Susanto (2021), sebagai berikut:

Persentase (%) tertinggi = $\frac{\text{Skor tertinggi}}{\text{Skor total}} \times 100\%$
 = $\frac{500}{500} \times 100\%$
 = 100%

Persentase (%) Terendah = $\frac{\text{Skor terendah}}{\text{Skor total}} \times 100\%$
 = $\frac{100}{500} \times 100\%$
 = 20%

Jika telah diperoleh persentase tertinggi dan terendah, selanjutnya menentukan interval kelas dengan rumus berikut ini:

$$\text{Interval Kelas} = \frac{\% \text{ tertinggi} - \% \text{ terendah}}{\text{Jumlah Kelas}}$$

Adapun tingkat kesukaan konsumen dalam penelitian ini dihitung menggunakan persentase dari hasil kuesioner yang telah diisi oleh panelis dengan rumus menurut Herryani & Santi Herryani (2019), sebagai berikut:

$$\% = \frac{t}{N} \times 100$$

Keterangan ;

% = Persen

t = Nilai hitung

N = Banyak data

Proses selanjutnya setelah mendapatkan hasil skor akhir kuesioner uji organoleptik dari panelis adalah menginterpretasikan dalam kategori uji hedonik yang dapat dilihat pada Tabel 2 dibawah ini.

Tabel 2. Kriteria Kategori Skor Uji Hedonik

Kategori	Persentase
Tidak suka	20 - 36%
Kurang suka	37 - 52%
Cukup suka	53 - 68%
Suka	69 - 84%
Sangat suka	85 - 100%

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik panelis uji organoleptik berdasarkan tingkat kesukaan dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut.

Tabel 3. Karakteristik Panelis

Kategori	Sub-Kategori	Jumlah	Persentase (%)
Jenis Kelamin	Laki-laki	33	33
	Perempuan	67	67
Usia	12 - 16 Tahun	11	11
	17 - 25 Tahun	66	66
	26 - 35 Tahun	11	11
	36 - 45 Tahun	5	5
	46 - 55 Tahun	6	6
	56 - 65 Tahun	1	1
Pekerjaan	Pelajar/Mahasiswa	65	65
	Karyawan Swasta	21	21
	Wirausaha	2	2
	PNS	3	3
	Ibu Rumah Tangga	3	3
	Guru	1	1
	Wiraswasta	2	2
	Lainnya	3	3
Pendapatan	<Rp500.000	25	25
	Rp500.000-Rp1.000.000	19	19
	Rp1.000.000-Rp2.500.000	38	38
	Rp2.500.000-Rp5.000.000	14	14
	>Rp5.000.000	4	4
Pendidikan Terakhir	Tidak Sekolah	0	0
	SD/Sederajat	1	1
	SMP/Sederajat	21	21
	SMA/Sederajat	59	59
	S1	19	19

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa jumlah panelis berdasarkan jenis kelamin terbanyak adalah perempuan sebesar 67% sedangkan laki-laki sebesar 33%. Hal ini menunjukkan perempuan lebih banyak memberi penilaian terhadap *cookies* ampas minuman herbal. Berdasarkan usia yang mendominasi adalah rentang usia 17 - 25 tahun yaitu sebesar 66% dimana usia tersebut memasuki remaja akhir yang didominasi oleh pelajar/mahasiswa sebesar 65%, ini menunjukkan bahwa hal tersebut dapat menjadi target pasar *cookies* ampas minuman herbal. Pendapatan dari panelis pada penelitian ini adalah sebesar Rp1.000.000-Rp2.500.000 yaitu 38% dimana hal ini dapat menjadi peluang untuk pejualan produk *cookies* ampas minuman herbal, selain itu produk ini dapat menjangkau dari berbagai kalangan baik kalangan menengah kebawah hingga kalangan menengah keatas. Pendidikan terakhir panelis adalah SMA/ sederajat yaitu sebesar 59%, hal ini menunjukkan panelis berpendidikan menengah atas.

Tingkat Kesukaan Aroma

Aroma makanan memiliki daya tarik kuat yang dapat merangsang indra penciuman dan membangkitkan selera. Aroma ini timbul dari senyawa-senyawa mudah menguap yang terbentuk baik melalui reaksi enzimatik maupun secara spontan tanpa bantuan enzim. Intensitas aroma sangat dipengaruhi oleh konsentrasi komponen aroma tersebut dalam fase uap (Arziyah *et al.*, 2022)

Tabel 4. Uji organoleptik Aroma

Kriteria Sensorik	Skala Likert	Formulasi 1		Formulasi 2		Formulasi 3	
		Frekuensi	Skor	Frekuensi	Skor	Frekuensi	Skor
Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Kurang Suka	2	4	8	1	2	13	26
Cukup	3	17	51	23	69	29	87
Suka	4	58	232	53	212	39	156
Sangat Suka	5	21	105	23	115	19	95
Total		100	396	100	398	100	364
Persentase (%)			79,2		79,6		72,8
Kriteria Interpretasi			Suka		Suka		Suka

Berdasarkan hasil uji organoleptik indikator aroma produk *cookies* ampas minuman herbal dapat dilihat pada Tabel 4. Tingkat kesukaan **Formulasi 1** sebesar **79,2%**, angka ini mengindikasikan bahwa sebagian besar panelis memberikan penilaian suka terhadap aroma yang dihasilkan oleh Formulasi 1. Sementara itu **Formulasi 2** dengan persentase kesukaan 79,6% artinya berdasarkan kriteria interpretasi Formulasi 2 digolongkan dalam kategori suka. Pada **Formulasi 3** menunjukkan persentase kesukaan sebesar **72,8%**, persentase ini menempatkannya sedikit di bawah formulasi 1 dan 2 tetapi masih dalam kategori suka.

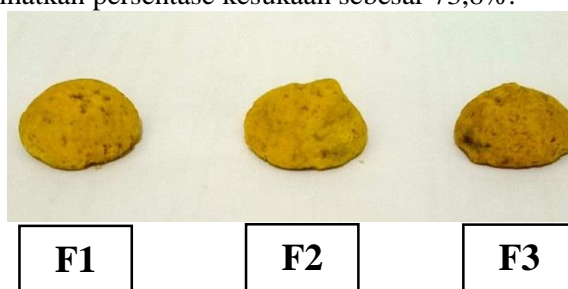
Tingkat Kesukaan Warna

Warna adalah hal pertama yang menarik perhatian dan dinilai oleh panelis. Hal ini menyebabkan warna parameter organoleptik awal karena melibatkan indra penglihatan. Kesan visual yang ditimbulkan oleh warna dapat mempengaruhi keputusan warna yang menarik dan mendorong konsumen untuk melanjutkan ke tahap pencicipan (Lamusu & Darni, 2019).

Tabel 5. Hasil Uji Organoleptik Warna

Kriteria Sensorik	Skala Likert	Formulasi 1		Formulasi 2		Formulasi 3	
		Frekuensi	Skor	Frekuensi	Skor	Frekuensi	Skor
Tidak Suka	1	0	0	0	0	1	1
Kurang Suka	2	1	2	2	4	7	14
Cukup	3	24	72	18	54	31	93
Suka	4	55	220	56	224	44	176
Sangat Suka	5	20	100	24	120	17	85
Total		100	394	100	402	100	369
Persentase (%)			78,8		80,4		73,8
Kriteria Interpretasi			Suka		Suka		Suka

Berdasarkan indikator warna produk *cookies* ampas minuman herbal dapat dilihat pada Tabel 5, Formulasi 1 tingkat kesukaan sebesar 78,8%, angka ini mengindikasikan penilaian suka terhadap warna produk. Sementara itu, Formulasi 2 tingkat kesukaan mencapai 80,4% artinya berdasarkan kriteria interpretasi digolongkan dalam kategori suka. Konsistensi kecerahan warna dari Formulasi 2 menunjukkan preferensi visual mayoritas konsumen secara lebih optimal dibandingkan dengan formulasi lain. Formulasi 3 memperlihatkan persentase kesukaan sebesar 73,8%.



Gambar 1. Tampilan Cookies Ampas Minuman Herbal

Tingkat Kesukaan Rasa

Rasa dapat ditentukan dengan cecapan, dan rangsangan mulut. Konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut, dan rasa memiliki peran yang penting dalam mutu suatu bahan pangan (Hasani *et al.*, 2018).

Tabel 6. Hasil Uji Organoleptik Rasa

Kriteria Sensorik	Skala Likert	Formulasi 1		Formulasi 2		Formulasi 3	
		Frekuensi	Skor	Frekuensi	Skor	Frekuensi	Skor
Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Kurang Suka	2	6	12	1	2	21	42
Cukup	3	23	69	18	54	39	117
Suka	4	40	160	44	176	25	100
Sangat Suka	5	31	155	37	185	15	75
Total		100	396	100	417	100	334
Persentase (%)			79,2		83,4		66,8
Kriteria Interpretasi			Suka		Suka		Suka

Berdasarkan Tabel 6 persentase Formulasi 1 sebesar 79,2% %, angka ini mengindikasikan penilaian suka terhadap rasa produk. Sementara itu Formulasi 2 mencapai tingkat kesukaan sebesar 83,4% artinya berdasarkan kriteria interpretasi digolongkan dalam kategori suka. Hal ini menggambarkan bahwa rasa pada formulasi 2 dinilai lebih menarik bagi sebagian besar konsumen. Formulasi 3 hanya memperlihatkan persentase cukup suka sebesar 66,8% penurunan preferensi ini mengindikasikan bahwa ada aspek rasa tertentu yang mungkin kurang sesuai atau bahkan menjadi poin kelemahan bagi formulasi ini.

Tingkat Kesukaan Tekstur

Tekstur adalah salah satu sifat organoleptik yang dievaluasi dengan cara sentuhan jari, pengamatan visual, dan sensasi yang dirasakan oleh lidah di dalam rongga mulut. Interaksi persepsi dapat terjadi, misalnya ketika seseorang merasakan intensitas yang sama dari konsentrasi fisik yang berbeda, atau saat satu bahan pangan memberikan lebih dari satu atribut sensorik (Li *et al.*, 2014).

Tabel 7. Hasil Uji Organoleptik Tekstur

Kriteria Sensorik	Skala Likert	Formulasi 1		Formulasi 2		Formulasi 3	
		Frekuensi	Skor	Frekuensi	Skor	Frekuensi	Skor
Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Kurang Suka	2	3	6	0	0	7	14
Cukup	3	14	42	18	54	22	66
Suka	4	47	188	46	184	45	180
Sangat Suka	5	36	180	36	180	26	130
Total		100	416	100	418	100	390
Persentase (%)			83,2		83,6		78
Kriteria Interpretasi			Suka		Suka		Suka

Berdasarkan Tabel 7 Formulasi 1 memperoleh tingkat kesukaan sebesar 83,2%, angka ini mengindikasikan penilaian suka terhadap tekstur produk. Sementara itu Formulasi 2 mencapai tingkat kesukaan sebesar 83,4% artinya berdasarkan kriteria interpretasi digolongkan dalam kategori suka. Di sisi lain, Formulasi 3 memperlihatkan persentase kesukaan sebesar 78% meskipun angka ini masih berada sedikit di bawah kedua formulasi lainnya tetapi Formulasi 3 masih dalam kategori suka.

Tingkat Kesukaan After Taste

After taste adalah lama bertahannya suatu flavour positif (rasa dan aroma) yang berasal dari langit-langit belakang mulut dan bertahan atau ditelan (Yusfiani *et al.*, 2021).

Tabel 8. Uji Organoleptik After Taste

Tingkat kesukaan	Skala Likert	Formulasi 1		Formulasi 2		Formulasi 3	
		Frekuensi	Skor	Frekuensi	Skor	Frekuensi	Skor
Tidak Suka	1	0	0	0	0	2	2
Kurang Suka	2	8	16	3	6	19	38
Cukup	3	25	75	26	78	39	117
Suka	4	36	144	47	188	28	112
Sangat Suka	5	31	155	24	120	12	60
Total		100	390	100	392	100	329
Persentase (%)			78		78,4		65,8
Kriteria Interpretasi			Suka		Suka		Suka

Berdasarkan hasil dari uji organoleptik indikator after taste formulasi 1 memperoleh tingkat kesukaan sebesar 78% angka ini mengindikasikan penilaian suka terhadap produk. Sementara itu formulasi 2 mencapai persentase kesukaan sebesar 78,4% artinya berdasarkan kriteria interpretasi digolongkan dalam kategori suka. Formulasi 3 memperlihatkan tingkat cukup suka sebesar 65,8% angka ini memperlihatkan bahwa after taste pada formulasi 3 adalah yang paling kurang disukai oleh panelis. Penurunan ini menggambarkan adanya kesan rasa sisa yang kurang sesuai atau terlalu dominan.

Rekapitulasi Uji Organoleptik

Tabel 9. Rekapitulasi Uji Organoleptik Cookies Ampas Minuman Herbal

Atribut	Formulasi 1 (%)	Formulasi 2 (%)	Formulasi 3 (%)
Aroma	79,2	79,6	72,8
Warna	78,4	80,4	73,8
Rasa	79,2	83,4	66,8
Tekstur	83,2	83,6	78
After Taste	78	78,4	65,8
Rerata	79,60	81,08	71,44
Kriteria Interpretasi	Suka	Suka	Suka

Berdasarkan Tabel 9 didapatkan hasil uji organoleptik berupa tingkat kesukaan panelis terhadap produk ampas minuman herbal. Dari 100 panelis, dapat diketahui persentase uji organoleptik secara keseluruhan Formulasi 1 sebesar 79,60% angka ini secara jelas mengindikasikan penilaian suka. Sementara itu persentase Formulasi 2 sebesar 81,08% artinya berdasarkan kriteria interpretasi digolongkan dalam kategori suka. Konsistensi penerimaan ini menggambarkan bahwa formulasi 2 memiliki komposisi dan karakteristik yang seimbang dan menarik bagi konsumen. Sebaliknya, formulasi 3 memperlihatkan persentase kesukaan yang lebih rendah sebesar 71,44% namun masih masuk kriteria interpretasi suka. Penurunan penerimaan ini bisa jadi disebabkan oleh kombinasi beberapa atribut yang kurang optimal, menjadikan sensorisnya secara keseluruhan kurang menarik dibandingkan formulasi 1 dan 2.

Rekapitulasi penilaian uji organoleptik cookies ampas minuman herbal berupa tingkat kesukaan pada atribut aroma, warna, rasa, tekstur, dan after taste dari ketiga formulasi yang paling disukai adalah Formulasi 2 dengan nilai rerata sebesar 81,08%. Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai penambahan ampas minuman herbal dengan konsentrasi sedang. Sehingga secara keseluruhan Formulasi 2 lebih berpeluang untuk diterima konsumen apabila ditetapkan sebagai komposisi utama produk cookies ampas minuman herbal.

SIMPULAN

Berdasarkan analisis dari hasil uji organoleptik yang meliputi aroma, warna, tekstur, rasa, dan after taste, dapat disimpulkan bahwa formulasi 2 menunjukkan preferensi konsumen yang paling tinggi secara keseluruhan atribut mencapai 81,08%. Hal ini mengindikasikan bahwa kombinasi karakteristik sensoris pada formulasi 2 paling sesuai dan menarik bagi panelis. Formulasi 1 juga memperlihatkan

hasil suka, dengan persentase kesukaan keseluruhan sebesar 79,76%. Sebaliknya, formulasi 3 secara konsisten mendapatkan persentase kesukaan yang lebih rendah di semua atribut, dan sebesar 71,44% dalam rekapitulasi

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan, kontribusi, serta semangat selama proses penyusunan dan penyelesaian penelitian ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Perusahaan X yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian dan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang sudah berkontribusi dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan artikel.

REFERENSI

- Amin, N. F. & Abunawas GK. (2023). Konsep Umum Populasi dan Sampel Dalam "Penelitian. *Jurnal Pilar: Jurnal Kajian Islam Kontemporer*, 14(1), 15-31
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Inovasi Proses dan Produk*, 1(2), 107.
- Dina, Khoirun, A., Raswadiyanto, N., Khoirun, D. A., & Pujiyanto, W. E. (2023). Recovery Jamu Tradisional Menjadi Produk Berdaya Saing Global. *Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora*, 2(3), 71–82. <https://doi.org/10.30640/dewantara.v2i3.1308>
- Hasani, A. Kongoli, R. dan Beli, D.2018. Organoleptic analysis of different composition of fruit juices containing wheatgrass. *Food Research* 2(3) : 294-298
- Herryani, H., & Damar Santi, F. (2018). Uji Kesukaan Terhadap Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Culinaria*, 1(1), 1–45.
- Jayusman, R. & Anjar Sasmita Rustamiji, G. (2020). Studi Deskriptif Kuantitatif Tentang Aktivitas Belajar Mahasiswa dengan Menggunakan Media Pembelajaran Edmodo Dalam Pembelajaran Sejarah *Jurnal Artefak*
- Kusbiantoro, D., & Purwaningrum, Y. (2018). Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat. *Jurnal Pertanian dan Pangan* .52), 123-130. <https://doi.org/10.1234/jpp.v5i2.5678>
- Lamusu, Darni. 2019. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1) : 9-15.
- Lestari, D., Al-Butary, B., & Wulandari, S. (2022). Strategi Pemasaran Online Usaha Jamu Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Tanjung Siporkis Kec. Galang Kab. Deli Serdang. *Jurnal ABDIMAS Budi Darma*, 2(2), 164. <https://doi.org/10.30865/pengabdian.v2i2.3876>
- Li, B., J. E. Hayes and G. R. Ziegler. 2014. Interpreting consumer preferences: Psychohedonic and psychohedonic models yield different information in a coffee flavoured dairy beverage. *Food Qual Prefer.*, (36):27–32. Doi:10.1016/j.foodqual.2014.03.00.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka Agrotek, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrotek.v14i1.6309>
- Sugiyano (2019) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Fidisi ke- 28) Alfabeta Bandung
- Susanto, T. A. (2021). Pengembangan E-Media Nearpod melalui Model Discovery untuk Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis Siswa di Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 3498–3512. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1399>
- Utami Nur Padilla & Eko Farida. (2021). Pengaruh Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Indeks Glikemik dan Kandungan Gizi Cookies. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), 388–395.
- Wardani, G. A., Ruswanto, R., Lestari, T., Sari, T. P., & Fauziah, S. N. (2023). Penyuluhan Pembuatan Sediaan Serbuk Herbal Jahe *Zingiber Officinale* Dan Kunyit *Curcuma Domestica* Sebagai Imunomodulator. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(2), 1229. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i2.13439>.

Yusfiani, M., Diana, A., Lubis, A. R., Harahap, M., & Syakura, A. (2021). Studi marinasi udang kecap asin: Uji hedonik. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(1), 35-41.