

LIPIDA

JURNAL TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI PERKEBUNAN

<https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>

Respon Penerimaan Gula Stevia Sebagai Pengganti Gula Tebu dan Gula Jawa Pada Proses Pengolahan Jamu Tradisional Kunyit Asam

Lucky Damayanti¹, Triadinda Yudha Wardani², Chrystia Aji Putra³

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

email : luckydamayanti71@gmail.com¹), adinda.yuwa01@gmail.com²), ajiputra@upnjatim.ac.id

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima 06 Juni 2022

Disetujui 14 Oktober 2022

Di Publikasi 26 Oktober 2022

Kata kunci: Jamu, Gula Stevia, Gula Jawa

Abstrak

Jamu tradisional merupakan salah satu minuman kesehatan yang eksis dan berasal dari banyak peminat. Minuman jamu merupakan resep leluhur peninggalan bagi masyarakat Indonesia yang masih dilestarikan dan dikembangkan hingga saat ini. Komposisi yang digunakan dalam pembuatan jamu adalah tanaman herbal yang dapat dijumpai di lingkungan sekitar. Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan metode quasi experimental design. Hasil uji organoleptik jamu tradisional dengan penambahan gula jawa sebanyak 30gr memiliki hasil dengan rata – rata jawaban responden yaitu memiliki aroma menyengat kunyit gula jawa, rasa yang manis, warna kuning gelap, dan memiliki tekstur yang cair. Gula Stevia Hasil uji organoleptik jamu tradisional dengan penambahan gula stevia sebanyak 30gr memiliki hasil dengan rata – rata jawaban responden yaitu memiliki aroma menyengat seperti daun teh, rasa yang manis cenderung pahit, warna coklat gelap, dan memiliki tekstur yang kental. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan gula stevia pada jamu tradisional kunyit asam ini dinilai tidak efektif. Penambahan gula jawa pada jamu tradisional kunyit asam dinilai lebih efektif.

Response to Acceptance of Stevia Sugar as a Substitute for Cane Sugar and Java Sugar in the Processing of Traditional Turmeric Acid Herbal Medicine

Abstract

Keywords: herbs, stevia sugar, palm sugar

Traditional herbal medicine is one of the health drinks that exist and come from many enthusiasts. Herbal drink is an ancestral heritage recipe for the people of Indonesia which is still preserved and developed to this day. The ingredients used in making herbal medicine are herbal plants that can be found in the surrounding environment. This research was conducted using a quasi-experimental design method. The results of the organoleptic test of traditional herbal medicine with the addition of 30 grams of palm sugar resulted in an average respondent's answer, namely having the aroma of turmeric, Javanese sugar, sweet taste, dark yellow color, and a liquid texture. Stevia Sugar The results of the organoleptic test of herbal medicine with the addition of traditional stevia sugar as much as 30gr have results with - the average respondent's answer is that it has a taste like tea leaves, sweet taste tends to be bitter, dark brown in color, and has a thick texture. From the results of this study, it can be seen that the addition of stevia sugar to the sour turmeric herbal medicine is considered ineffective. The addition of palm sugar to the traditional herbal medicine turmeric acid is considered more effective.

PENDAHULUAN

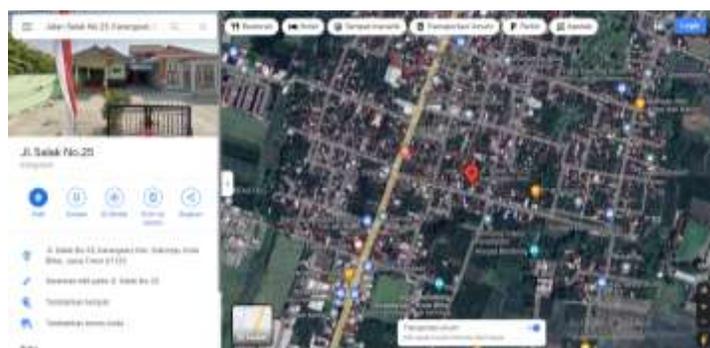
Jamu Tradisional merupakan salah satu minuman kesehatan yang eksis dan berasal dari banyak peminat. Minuman jamu merupakan resep leluhur peninggalan bagi masyarakat Indonesia yang masih dilestarikan dan dikembangkan hingga saat ini. Komposisi yang digunakan dalam pembuatan jamu adalah tanaman herbal yang dapat dijumpai di lingkungan sekitar. Menurut (Deby Lia Isnawati, 2021), Jamu adalah salah satu simbol kearifan lokal yang berkembang di masyarakat karena kebermanfaatannya minuman tradisional ini masih dipercaya oleh masyarakat dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit tanpa efek samping.

Penggunaan gula sebagai pemanis tidak dapat ditinggalkan dalam proses pengolahan jamu tradisional, gula merupakan bahan tambahan yang memiliki fungsi sebagai penambah rasa agar jamu yang di olah memiliki rasa yang nikmat. Pada jaman modern ini penggunaan gula yang tidak tepat bisa menimbulkan dampak yg merugikan kesehatan. Terutama pada produksi jamu tradisional, penggunaan gula yang tidak tepat bisa menyebabkan dampak yang merugikan bagi kesehatan seperti diabetes. Hal tersebut di dukung oleh (Mariana Raini., 2011), Pankreas bekerja keras untuk memproduksi insulin yang dibutuhkan dalam menormalkan kadar gula dalam darah, akibat asupan gula yang tinggi membuat pankreas bekerja keras untuk memproduksi insulin yang dibutuhkan dalam menormalkan kadar gula. Produksi insulin yang berlebihan akan menimbulkan kelelahan pankreas, yang menyebabkan yang berlebihan akan menurun. Hal ini dapat dideteksi dengan adanya peningkatan kadar gula dalam tubuh yang akan mencegah penyakit diabetes dan kanker. Bagi penderita penyakit tersebut, pemakaian pemanis harus dihindari. Tanpa ada tambahan pemanis, makanan dan minuman terasa kurang nikmat. Oleh karena itu, perlu dikembangkan alternatif pemanis alami lain memiliki nilai kalori yang rendah dan tidak mempunyai efek samping yaitu steviosida yang terdapat di dalam daun stevia (*Stevia rebaudiana*).

Stevia rebaudiana merupakan tanaman dengan menghasilkan rasa manis dan umum yang ditumbuhkan sebagai pemanis alami. *Stevia* adalah tanaman yang menghasilkan rasa manis dan umum, yang ditumbuhkan sebagai pemanis alami. Daun *stevia* dikonsumsi untuk mendapatkan rasa manisnya. *Stevia* memiliki rasa yang nikmat karena kandungan *steviol* glikosida kimia yang memiliki kemanisan 250-300 kali lipat dari gula tebu (gula murni). Karena *stevia* sangat manis, Anda hanya perlu sedikit untuk menyegarkan mulut. Meski rasanya lebih manis dari gula, *stevia* tidak mengandung kalori sehingga cocok dikonsumsi oleh penderita diabetes (Buchori, 2007). Oleh karena *stevia* cocok digunakan sebagai pemanis alami pengganti gula dalam pengolahan jamu tradisional. Tujuan dan manfaat dari penelitian untuk mengetahui penggunaan gula *stevia* sebagai pemanis alami pengganti gula pada proses pengolahan jamu tradisional melalui uji organoleptik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Jalan Salak Kelurahan Karang Sari Kecamatan Sukorejo Kota Blitar, pada tanggal 3 Juni 2022. Berikut ini merupakan peta dari lokasi penelitian :



Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian

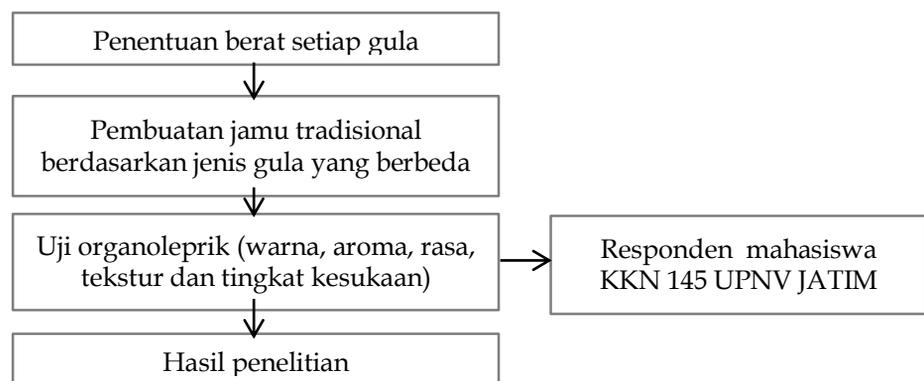
Dalam penelitian ini sasaran dalam kegiatan adalah pemilik UMKM Jamu Kunyit Asam. pada penelitian ini metode yang digunakan artinya dengan cara pendampingan. Penelitian ini dilakukan dengan memakai metode *quasi experimental design*. Menurut (Sugiyono, 2009) *quasi experimental design* ialah penelitian yg digunakan untuk mencari imbas perlakuan tertentu terhadap yg lain dalam kondisi yg terkendalikan. Penelitian ini dilakukan menggunakan rancangan

acak lengkap yg terdiri dari tiga faktor yaitu penggunaan daun stevia, gula tebu serta gula jawa. Pembuatan jamu tradisional kunyit asam dilakukan dengan 3 jenis perlakuan dan sebagai pembanding dibuat jamu tradisional standart.

Penelitian ini menggunakan 2 (dua) metode dalam penelitian ini. Berikut ini merupakan teknik pengumpulan data yang digunakan :

1. Metode eksperimen
Memperoleh data dengan melakukan percobaan langsung dengan tujuan untuk mengetahui perbedaan pada perlakuan jamu tradisional yang menggunakan 3 jenis gula yang berbeda.
2. Kuesioner
Angket atau kuesioner ialah sejumlah pertanyaan atau pernyataan tertulis wacana data factual atau opini yg berkaitan menggunakan diri responden, yg dianggap fakta atau kebenaran yg diketahui serta perlu dijawab sang responden (Anwar Prabu Mangkunegara, 2009). Metode angket yang peneliti gunakan adalah metode angket tertutup artinya angket yang menyajikan pertanyaan dan pilihan jawaban sebagai akibatnya responden sampai bisa memberikan tanggapan terbatas di pilihan yang diberikan.

Prosedur penelitian ini dapat dilihat di gambar berikut :



HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji organoleptik jamu tradisional kunyit asam menggunakan gula stevia, gula tebu, dan gula jawa dilakukan bertujuan untuk mengetahui perbedaan sifat organoleptik jamu tersebut yang meliputi aroma, rasa, warna, dan tekstur berdasarkan indera sensorik manusia serta hasil dari perbandingan penggunaan antara gula stevia, gula tebu, dan gula jawa pada jamu tersebut. Uji organoleptik adalah pengujian terhadap bahan makanan. Uji organoleptik ialah pengujian terhadap bahan kuliner. Uji organoleptik atau uji alat (uji sensori) merupakan cara pengujian dengan memakai indera insan menjadi indera utama buat pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Shfali Dhingra, 2007).

Adanya model (sampel), adanya panelis, serta jujur pernyataan respon merupakan kondisi-syarat yg wajib terdapat dalam uji organoleptik. Sifat indrawinya pada evaluasi bahan pangan sifat yg menentukan diterima atau tidak suatu produk merupakan sifat indrawinya pada penilaian bahan pangan sifat yang memilih diterima atau tidak suatu produk artinya sifat indrawinya. Indrawi evaluasi merupakan enam tahap, yaitu pertama mendapatkan, mengenali, mengadakan penjelasan sifat-sifat bahan, mengingat pulang bahan yg telah diamati, dan menguakikan balik sifat indrawi produk tersebut. Uji organoleptic dalam penelitian ini terdiri dari organoleptic aroma, organoleptic rasa, organoleptik warna dan organoleptic tekstur.

Hasil penelitian dari uji organoleptik aroma jamu tradisional kunyit asam dapat dilihat pada Tabel dibawah ini :

Tabel 1. Hasil Responden

		Responden 1		
Jenis Gula	aroma	Rasa	warna	Tekstur
Gula Tebu	kunyit	Cukup manis	kuning	Cair
Gula Jawa	sedap	Manis	Kuning gelap	Cair
Gula Stevia	menyengat	Manis pahit	coklat	Kental
Responden 2				
Gula Tebu	Kunyit asam	Manis	Kuning terang	Cair
Gula Jawa	Kunyit gula jawa	Cukup manis	Kuning gelap	Lebih cair
Gula Stevia	menyengat	Sangat manis	Sangat gelap	Kental
Responden 3				
Gula Tebu	Kunyit asam	Agak manis	Kuning	Cair
Gula Jawa	Menyengat	Pahit	Kuning gelap	Sangat cair
Gula Stevia	Sangat menyengat	Sangat pahit	Coklat	Kental
Responden 4				
Gula Tebu	Kunyit	Asin	Kuning	Cair
Gula Jawa	Manis	Manis Sedikit asam	Kuning gelap	Cair
Gula Stevia	Asam	Pahit	Gelap	Sedikit kental
Responden 5				
Gula Tebu	Kunyit	Asin	Kuning terang	Cair
Gula Jawa	Pahit	Manis	Kuning gelap	Cair
Gula Stevia	Teh	Manis pahit	gelap	Kental
Responden 6				
Gula Tebu	Kunyit	Getir	Kuning terang	Cair
Gula Jawa	Gula jawa	Pahit	Kuning	Cair
Gula Stevia	Daun teh	Sangat pahit	Gelap	Lebih kental
Responden 7				
Gula Tebu	Kunyit	Manis	Kuning terang	Cair
Gula Jawa	Gula jawa	Lebih manis	Kuning pekat	Cair
Gula Stevia	Teh	Cenderung pahit	coklat	Kental
Responden 8				
Gula Tebu	Kunyit	Hambar	Kuning terang	Cair
Gula Jawa	Manis	Manis	Kuning pekat	Cair
Gula Stevia	Asam	Pahit	Gelap	Kental

a. Uji Organoleptik Gula Tebu

Hasil uji organoleptik jamu tradisional dengan penambahan gula tebu sebanyak 30gr memiliki hasil dengan rata – rata jawaban responden yaitu memiliki aroma alami kunyit, rasa yang cukup manis, warna kuning cerah dan memiliki tekstur yang cair. Penambahan gula tebu pada jamu tradisional di nilai kurang efektif karena rasa yang terkesan memiliki sedikit manis dan warna yang kurang menarik seperti pada gambar 2. Sehingga membutuhkan banyak gula tebu dalam pembuatan jamu tradisional.



Gambar 2. Jamu dengan gula tebu

Penggunaan gula tebu yang berlebihan dalam manakan atau minuman memiliki efek samping yang buruk bagi kesehatan. Selain itu, penambahan gula menyebabkan peningkatan kadar kalori. Cahyadi (2006), mengatakan bahwa jumlah kalori gula pasir adalah 3,94 kkal/g. Menurut Raini dan (Mariana Raini., 2011), Asupan gula yang tinggi dapat menyebabkan kadar gula yang tinggi dalam tubuh, yang menyebabkan masalah kesehatan seperti diabetes, kerusakan gigi dan obesitas.

b. Uji Organoleptik Gula Jawa

Hasil uji organoleptik jamu tradisional dengan penambahan gula jawa sebanyak 30gr memiliki hasil dengan rata – rata jawaban responden yaitu memiliki aroma menyengat kunyit gula jawa, rasa yang manis, warna kuning gelap, dan memiliki tekstur yang cair. Penambahan gula jawa pada jamu tradisional kunyit asam ini dinilai lebih efektif, daripada penambahan gula tebu pada jamu tradisional tersebut karena rasa yang manis dan warna yang lebih menarik seperti pada gambar 3.



Gambar 3. Jamu dengan gula jawa

Selain itu, gula merah juga tinggi karbohidrat yang mengandung karbohidrat kompleks dengan kalori 368 kkal. Gula jawa juga mengandung mineral penting seperti kalsium, fosfor, besi dan tembaga yang dibutuhkan untuk proses metabolisme dan fungsi otot, jantung dan paru-paru yang optimal. Beberapa sumber jua menjelaskan bahwa gula merah memiliki indeks glikemik yang lebih rendah yaitu 35. Gula jawa juga adalah gula alami dengan manfaat kesehatan. Jenis karbohidrat yg dimiliki gula merah ialah glukosa dan fruktosa (Clemens, 2016).

c. Uji Organoleptik Gula Stevia

Hasil uji organoleptik jamu tradisional dengan penambahan gula stevia sebanyak 30gr memiliki hasil dengan rata – rata jawaban responden yaitu memiliki aroma menyengat seperti daun teh, rasa yang manis cenderung pahit, warna coklat gelap, dan memiliki tekstur yang kental. Penambahan gula stevia pada jamu tradisional kunyit asam ini dinilai tidak efektif karena rasa yang cenderung pahit, dan warna yang kurang menarik seperti pada gambar 4.



Gambar 4. Jamu dengan gula stevia

Disamping rasanya yang cenderung pahit, tetapi gula stevia memiliki khasiat yang baik bagi kesehatan karena gula stevia merupakan gula rendah kalori, hal tersebut sesuai dengan penelitian (Buchori, 2007), yang menyatakan bahwa Pemanis rendah kalori seperti stevia, madu, dan sorbitol adalah pemanis yg aman bagi orang yang cenderung

mengurangi asupan sukrosa. Stevia 200-300 kali lebih rendah dari sukrosa. Selain rendah kalori, stevia dari tumbuh-tumbuhan ini non-karsinogenik, safety, serta tidak akan merusak gigi (Rukmana, 2003).

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan gula stevia pada jamu tradisional kunyit asam ini dinilai tidak efektif karena rasa yang cenderung pahit, dan warna yang kurang menarik. Namun disamping rasanya yang cenderung pahit, tetapi gula stevia memiliki khasiat yang baik bagi kesehatan karena gula stevia merupakan gula rendah kalori, sehingga baik dikonsumsi bagi seseorang dengan penyakit tertentu. Penambahan gula jawa pada jamu tradisional kunyit asam dinilai lebih efektif, daripada penambahan gula tebu pada jamu tradisional tersebut karena rasa yang manis dan warna yang lebih menarik. Selain itu gula jawa juga memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, gula jawa mengandung karbohidrat kompleks.

Dengan demikian dalam proses pembuatan jamu tradisional lebih dianjurkan menggunakan gula jawa, karena agar menghasilkan jamu kunyit asam yang memiliki rasa yang manis, disamping itu para konsumen dominan lebih menyukai cita rasa yang ekstra manis alami. Selain itu, apabila menggunakan gula jawa dalam pembuatan jamu tradisional kunyit asam menghasilkan jamu kunyit asam yang warnanya lebih menarik para konsumen, karena warna kuningnya yang mengkilap. Gula jawa juga mengandung mineral penting yang dibutuhkan untuk mengoptimalkan kerja otot, jantung, serta paru-paru dalam tubuh, seperti kalsium, fosfor, besi, dan Cu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu penelitian juga penulisan jurnal ilmiah ini. Terimakasih juga disampaikan kepada responden, yang telah berpartisipasi dalam penelitian respon penerimaan gula stevia sebagai pengganti gula tebu dan gula jawa dalam proses pembuatan jamu tradisional kunyit asam.

Daftar Pustaka

- Buchori, L. (2007). *Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kkalori Dari Daun Stevia*. Fakultas Teknik UNDIP.
- Cahyadi, S. (2006). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara.
- Clemens, Roger A., Julie M. Jones., Mark Kern., Soo-Teun Lee., Emily J. Mayhew., Joanne L. Slavin., S. Z. (2016). Functionality of Sugar in Foods and Health. *Comprehensive Reviews in FoodScience and Food Safety*. Vol. 15, Hlmn 433-470.
- Deby Lia Isnawati. (2021). Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Di Kerajaan Majapahit Pada Abad Ke-14 Masehi. *Journal Pendidikan Sejarah Vol 11*.
- Mariana Raini., A. I. (2011). Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Litbang Kesehatan Volume 21*.
- Rifky, Ary F. 2013. Pengertian Panelis. <http://www.google.com/amp/s/rifky1116058.wordpress.com/2013/01/0>
- Shfali Dhingra, S. J. (2007). *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour*. *Food Chemi*.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*.