

UJI PROKSIMAT DAN TINGKAT KESUKAAN PRODUK JELLY DRINK DARI DAUN TANAMAN GAHARU (*Gyrinops versteegii*) DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI KONYAKU

PROXIMATE TESTING AND LEVEL OF LIKED JELLY DRINK PRODUCTS FROM THE LEAVES OF THE GAHARU PLANT (*Gyrinops versteegii*) WITH VARIOUS CONCENTRATIONS OF KONYAKU

Saipul Fahmi*, L Suhirsan Masrillurahman

^aprogram studi kehutanan universitas pendidikan mandalika.

*Email Korespondensi: saipulfahmi696@gmail.com

Abstract

The Agarwood Jelly Drink product, which is made from agarwood tea from the *Grynops versteegii* type, is a modification developed from *Grinops* agarwood tea. Apart from producing a different texture, this jelly drink product is also filling. The compacting material used is koyaku. However, the concentration of koyaku can determine the density level of the Agarwood jelly drink product. This study aims to determine the proximate content and level of respondents' preference for the agarwood jelly drink product made from brewing agarwood tea. This research uses quantitative methods with an experimental design using a Randomized Block Design (RAK). There were four koyaku addition treatments, namely: K1 (0.5 g), K2 (1.0 g), K3 (1.5 g), K4 (2.0 g). Apart from that, proximate tests were carried out to determine the ash content, water content, protein content, fat content and carbohydrates in Agarwood Jelly Drink Products. The hedonic test involved 30 respondents with an age range of 20-30 years. Hedonic test parameters are measured from the level of color, aroma, taste and texture level using a level 9 hedonic scale (like very much (9), very like (8), somewhat like (7), slightly like (6), neutral (5), slightly dislike (4), somewhat dislike (3), dislike (2), strongly dislike (1)). The research results show that the Proximate test of the jelly drink product with infusion of agarwood leaves has a water content of 92.8192 %, ash content is 0.2112%, protein content is 0.0013%, and carbohydrate is 7.0870.%. The proximate test shows that water content is the most dominant content in Jelly Drink Products, followed by carbohydrate content, ash content, protein and fat. The results of the hedonic test showed that the respondents' assessments did not differ significantly in the parameters of color, aroma and texture. Meanwhile, there were samples that had an influence on the respondents' assessments of the taste parameters. This showed that the 30 respondents gave varying values to the jelly drink product.

Keywords: kata kunci : Gahaeru, teh gaharu, jelly drink, uji proksimat, uji hedonik

Abstrak

Produk Jelly Drink Gaharu, yang berbahan dasar teh gaharu dari jenis *Grynops versteegii*, merupakan modifikasi yang dikembangkan dari teh gaharu *Grinops*. Selain menghasilkan tekstur berbeda, produk jelly drink ini juga mengenyangkan. Adapun bahan pematat yang digunakan adalah koyaku. Akan tetapi, konsentrasi koyaku dapat menentukan tingkat kepadatan terhadap produk *jelly drink* Gaharu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan proksimat dan tingkat kesukaan responden terhadap produk jelly drink gaharu hasil seduhan teh gaharu. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan desain eksperimental menggunakan Rancangan Acak kelompok (RAK). Ada empat perlakuan penambahan koyaku yaitu: K1 (0,5 g), K2 (1,0 g), K3 (1,5 g), K4 (2,0 g). Selain itu, uji proksimat dilakukan untuk mengetahui kandungan kadar abu, kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan karbohidrat pada Produk Jelly Drink Gaharu. Uji hedonik melibatkan 30 responden dengan rentang usia 20-30 tahun. Parameter uji hedonik diukur dari tingkat warna, aroma, rasa, dan tingkat tekstur dengan menggunakan skala hedonik tingkat 9 (sangat suka sekali (9), sangat suka (8), agak suka (7), sedikit suka (6), netral (5), sedikit tidak suka (4), agak tidak suka (3), tidak suka (2), sangat tidak suka (1)). Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji Proksimat dari produk jelly drink dengan seduhan daun gaharu memiliki kadar air sebesar 92,8192,%, kadar abu sebesar 0,2112,%, kadar protein sebesar 0,0013%, dan karbohidrat yaitu 7,0870.%. Uji proksimat tersebut menunjukkan kadar air merupakan kandungan paling dominan di dalam Produk Jelly Drink, diikuti kandungan karbohidrat, kadar abu, protein dan lemak. Adapun hasil dari uji hedonik menunjukkan penilaian responden tidak berbeda signifikan pada parameter warna, aroma, dan tekstur.

Sementara itu terdapat sampel yang berpengaruh terhadap penilaian responden pada parameter rasa yang menunjukkan ke 30 responden memberikan nilai yang bervariasi terhadap produk jelly drink.

Kata Kunci: Gaharu, Jelly drink, Uji proksimat, Uji hedonik

How to Cite: Saipul Fahmi, L. Suhirsan Masrillurahman (2025) 'Uji Proksimat dan Tingkat Kesukaan Produk Jelly Drink dari Daun Tanaman Gaharu (*Gyrinops versteegii*) Dengan Berbagai Konsentrasi Konyaku', *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 8 (1), pp. 26- 36

Copyright© 2025, Fahmi & Masrillurahman

This is an open-access article under the [CC-BY-SA](#) License.



PENDAHULUAN

Pulau Lombok merupakan salah satu daerah di Indonesia yang menghasilkan komoditi hasil hutan bukan kayu berupa gaharu. Spesies penghasil komoditi gaharu yang banyak terdapat di pulau Lombok adalah *Gyrinops versteegii*. Spesies ini tersebar di hampir seluruh wilayah pulau Lombok. Komoditi gaharu dari spesies *G. versteegii* telah mengalami diversifikasi dari awalnya hanya dimanfaatkan bagian resinnya saja. Daun tanaman ini telah berhasil diolah menjadi minuman herbal berupa teh gaharu. Teh gaharu *Gyrinops* minuman herbal yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan pulau Lombok mulai region utara (Wangiyana & Malik, 2018).

Beberapa pendekatan dapat dilakukan untuk mengembangkan produk teh gaharu *Gyrinops*. Pendekatan tersebut sebaiknya mampu mengakomodir produk pangan yang digemari di era modern saat ini. Produk tersebut umumnya merupakan produk yang praktis untuk dikonsumsi namun sifatnya mengenyangkan. Salah satunya adalah produk jelly drink. Jelly drink merupakan produk minuman dengan konsistensi semisolid (setengah padat). Tekstur tersebut diperoleh melalui penambahan bahan pematat namun dengan konsentrasi 50% dari takaran yang digunakan untuk menjadikan teksturnya padat. Konsistensi merupakan parameter terpenting dalam produk jelly drink. Oleh karena itu faktor bahan pematat yang digunakan memegang peranan krusial.

Salah satu bahan pematat yang potensial digunakan dalam produk jelly drink adalah konyaku. Konsentrasi konyaku yang digunakan dapat menentukan tingkat kepadatan jelly drink yang dihasilkan. Jelly drink gaharu merupakan produk minuman modifikasi dari bahan dasar teh gaharu *Gyrinops*. Teh gaharu sendiri terbukti menjadi produk yang memiliki khasiat medis berupa aktivitas, proksimat Pengujian serupa diperlukan juga untuk produk jelly drink sebagai salah satu upaya pengembangan produk. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan mengetahui hasil uji proksimat pada produk jelly drink dengan campuran seduhan daun tanaman gaharu Dan Untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap produk olahan tanaman gaharu jelly drink dari seduhan daun gaharu.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini metode kuantitatif, yaitu metode penelitian dengan cara menyajikan dalam bentuk angka baik itu digali secara langsung maupun hasil dari data kualitatif yang diubah menjadi data kuantitatif. Sementara itu jenis penelitian kualitatif merupakan serangkaian informasi yang digali dari objek peneliti yang sesuai dengan fakta-fakta verbal, atau berupa keterangan-keterangan saja. Data ini bisa menjadi data kuantitatif setelah dilakukan pengkelompokan dan dinyatakan dalam satuan angka. Data kuantitatif dalam penelitian yang dimaksud untuk menganalisis tingkat kesukaan 30 responden terhadap produk jelly drink HHBK.

a. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu: Mesin oven, Saringan teh, Alat timbangan, Kompor gas, Botol kaca, Sendok, Nampan plastik, Alat tulis, Gunting, Gelas ukur plastik, Toples kaca, Botol plastik, Mangkok, dan Gelas ukur kaca kemudian bahan yang digunakan adalah. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah daun tanaman gaharu, gula pasir konyaku/jelly plan dan Air mineral.

b. Rancangan Percobaan

Penelitian menggunakan Rancangan Acak kelompok dengan 4 perlakuan sebagai berikut:

- K1 : Konsentrasi konyaku 0,5 gr / 100 ml
 K2 : Konsentrasi konyaku 1 gr / 100 ml
 K3 : Konsentrasi konyaku 1,5 gr / 100 ml
 K4 : Konsentrasi konyaku 2 gr / 100 ml

Masing – masing perlakuan diulang sebanyak responden yang memberikan penilaian

c. Cara Kerja

Pengambilan Sampel Daun

Adapun pengambilan sampel daun tanaman gaharu yang berlokasi di Desa Gunung Sari kec. Gunung Sari, Lombok Barat. Teknik pengambilan daun yang di pilih adalah daun yang segar, berwarna hijau tidak berwarna kuning dan tidak diserang ulat dan hama penyakit, jumlah sampel yang digunakan tidak terbatas

Pengolahan sampel

Pengolahan sampel daun tanaman gaharu yang di pilih adalah daun yang segar, berwarna hijau dan tidak diserang ulat dan kutu daun. Daun di bersihkan dari debu dan kotoran yang menempel pada daun dengan cara dicuci. Pembilasan di lakukan minimal sebanyak 3 kali untuk menjamin daun benar-benar bersih. Daun yang telah di cuci selanjutnya dijemur dibawah sinar matahari untuk menghilangkan bekas air cucian. Daun yang sudah di bersihkan dan di jemur selanjutnya di pisah tulang dari daun lalu di haluskan dengan cara di blender.

Daun yang sudah di haluskan lalu di oven selama 120 menit dan setelah di oven lalu di simpen dalam toples steril sampai saatnya siap di seduh menjadi produk teh herbal, dan menjadi bahan campuran pembuatan jelly drink gaharu. Pembuatan jelly drink dari tanaman daun gaharu yang sudah diblender dan dioven lalu ditimbang 15 gram tanaman daun gaharu kemudian direbus dengan suhu 80 °C selanjutnya dilakukan filtrasi untuk memisahkan ampas daun dan mengambil air gaharunya kemudian dimasukan kedalam botol kaca, setelah selesai selanjutnya dipanaskan kembali untuk mendapatkan hasil yang sempurna lalu dicampur dengan takaran konyaku dan gula pasir yang sudah disiapkan dalam mangkok kemudian diaduk hingga merata agar tidak menggumpal lalu didiamkan hingga dingin lalu dimasukan kedalam botol plastic dan siap, selanjutnya di lakukan uji Proksimat dan uji tingkat kesukaan (Hedonik) ke 30 responden.

Uji proksimat

Dalam proses uji proksimat dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu Tahap uji kadar air, kadar abu, protein, dan kadar lemak.

Perhitungan kadar air

$$\% \text{Kadar air} = \frac{B-C}{B-A} \times 100\%$$

Dengan

- A. Adalah berat cawan kosong di yatakan dalam (g)
 B. Adalah berat cawan + contoh awal, di yatakan dalam (g)
 C. Adalah berat cawan + contoh kering, di yatakan dalam (g)

Perhitungan kadar Abu

$$(\%) = \frac{W_1 - W_2}{W} \times 100\%$$

Keterangan

W₁ = bobot contoh sebelum di abukan (g)

W₂ = bobot contoh + cawan sesudah di abukan (g)

W₃ = bobot cawan kosog (g)

Rumus perhitungan Protein

$$= \frac{\text{ml HCl (sampel-blanko)}}{\text{berat sampel (g)} \times 1000} \times \text{N HCl} \times 14,008 \times 100\%$$

%N

% protein = % N x faktor konversi (6,25)

Rumus perhitungan kadar Lemak

$$\frac{W_3 - W_2}{W_1} \times 100\%$$

% Lemak=

W₁ = Berat sampel (g)

W₂ = Berat abu lemak kosong (g)

W₃ = Berat l

abulemak + sampel lemak hasil ekstraksi (g)

Analisis Data

Skor numerik dianalisis statistik dengan ANOVA pada taraf error 5%. Jika perlakuan berbeda signifikan, dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT) pada error 5%. Uji ANOVA dan DMRT dilakukan dengan menggunakan program Co-Stat for Windows. Selain itu dilakukan pula analisis nilai standard error dan analisis spider web

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk Jelly drink gaharu *Gyrinops versteegii* adalah merupakan minuman modifikasi dari bahan dasar teh gaharu *Gyrinops* yang di olah menjadi minuman jelly drink. Teh gaharu sendiri terbukti menjadi produk yang memiliki khasiat medis berupa aktivitas antioksidan. Pengujian serupa diperlukan juga untuk produk jelly drink sebagai salah satu upaya dalam menjamin keamanan produk. Proses pembuatan jelly drink dari campuran daun tanaman gaharu, konyaku, gula pasir dan di olah secara bersama untuk menjadikan jelly drink. Yang pertama mensortir untuk memilih daun yang bener-bener bagus yang bagus bebas dari hama, sekaligus memetik dan mencuci bersih daun gaharu lalu memisahkan tulang daun untuk mendapatkan tekstur bahan yang berkualitas dan dibelender sampai halus menggunakan blender. Yang kedua adalah mengoven daun gaharu selama 2 jam dengan suhu 100 °C dan memasukan kedalam toples kaca untuk menjaga kualitas bahan tesebut dari debu dan kotoran yang menempel pada sampel daun. Setelah itu direbus lalu filtrasi atau disaring agar terpisah air dengan ampas daun gaharu, kemudian di pisahkan air rebusan di masukan kedalam botol kaca,. Jelly drink campuran air seduhan daun gaharu, ini di olah dengan di campur dengan konyaku, gula pasir, dan terbentuknya suatu produk olahan daun gaharu menjadi jelly drink yang mempunyai cita rasa yang khas dari seduhan daun tanaman gaharu.

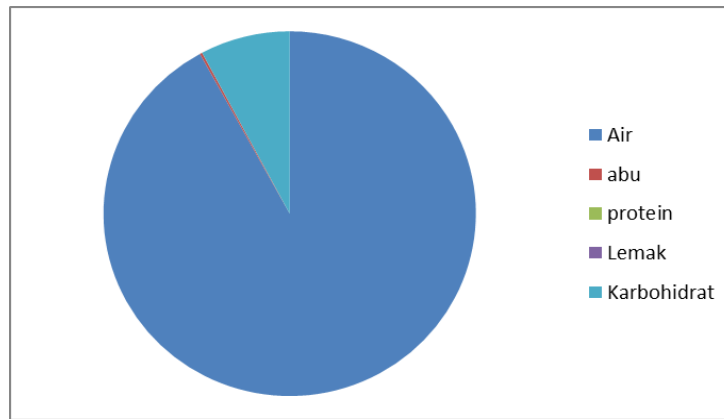


Gamabar 1. Sampel Produk jelly drink

Tabel 1. Hasil Uji Proksimat

Hasil Uji Proksimat Jelly Drink Gaharu				
Air	abu	protein	Lemak	Karbohidrat
92,8192	0,2112	0,0013	0,0013	7,8701

Data hasil pengolahan 2023



Gamabar 2. Diagram Lingkar Uji Proksimat

Berdasarkan Gambar 2. Diagram Lingkar hasil uji proksimat produk jelly drink seduhan daun gaharu menunjukkan kadar air yaitu 92.8192 kemudian kadar abu menunjukkan hasil 0,2112, kadar protein menunjukkan hasil 0,0013, dan kandungan karbohidrat yaitu 7,870. Dan jika di aplikasikan dalam diagram lingkar di peroleh kadar air paling dominan dalam produk jelly drink, kemudian di susul dengan kadar karbohidrat, kadar abu, kemudian kadar protein dan kadar lemak.

Tingkat kesukaan responden terhadap produk jelly drink yang di campur dengan daun gaharu, konyaku/jelly plan yang di ukur dalam sekala hedonik merupakan salah satu metode yang didasarkan atas kesukaan konsumen terhadap suatu produk mode penilaiannya yang mudah dan sederhana didasarkan atas rasa suka atau tidaknya panelis terhadap suatu produk yang diujikan ini membuat metode pengujian hedonik banyak digunakan di masyarakat terutama ketika ingin memperkenalkan produk baru. Persentasenya. Skala hedonik berbeda dengan skala kategori lainnya dan responnya diharapkan tidak melihat dengan bertambah besarnya karakteristik fisik, namun menunjukkan suatu puncak (preference maximum) di atas dan rating yang menurun di bawahnya. Menggunakan data responden yang memberikan produk jelly drink dengan campur konyaku, gula pasir dan daun gaharu diberi nilai oleh responden.

Tabel 2. DMRT Parameter Warna

Rank	Mean Name	Mean	n	Non-significant ranges
1	Sampel 1	7.433333333	30	a
2	Sampel 4	7.133333333	30	a
3	Sampel 2	7.1	30	a
4	Sampel 3	6.966666667	30	a

Keterangan

Rank: adalah bayak jumlah angka sampel,

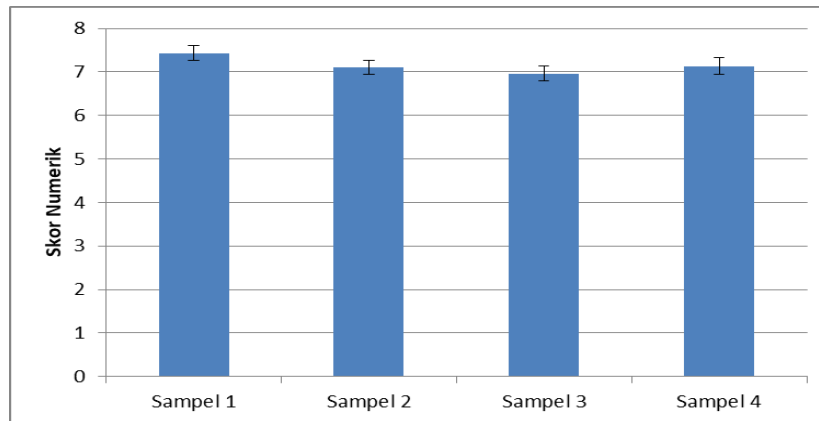
mean Name: jumlah sampel,

Mean: adalah hasil nilai yang di dapatkan setelah uji di lakukan

n: adalah bayak jumlah penguji sebanyak 30 orang responden

Non-significant ranges: merupakan signifikan apa tidaknya sebuah sampel

Uji DMRT merupakan perbandingan antara rata-rata dari seluruh nilai yang ada oleh karena itu, uji ini digunakan untuk melihat ke empat sampel yang memiliki ukuran komposisi yang berbeda ada yang memiliki komposisi 0,5 gram, 1 gram, 1,5 gram, dan 2 gram, pengujian ini untuk melihat signifikan atau tidaknya dari parameter warna perbandingan biasanya digunakan apabila perlakuan yang dibandingkan lebih dari 3 sampel.



Gamabar 3. Diagram Batang Parameter Warna

Berdasarkan tabel diagram warna diatas diuji tingkat kesukaan 30 responden dan yang lebih di sukai yaitu sampel 1 dikarenakan warna sampel memiliki warna yang menarik dan memiliki warna yang sesuai dengan produk jelly drink pada umumnya dari diagram sehingga mendapatkan nilai yang tinggi kemudian di ikuti oleh sampel 4 yang mendapatkan nilai yang hampir sama dengan sampel 1 akan tetapi masih lebih rendah di bandingkan dengan sampel 1. Kemudian di susul oleh sampel 2 dan 3.

Tabel 3. DMRT Aroma

Rank	Mean Name	Mean	n	Non-significant ranges
1	Sampel 1	6.366666667	30	a
2	Sampel 2	6.233333333	30	a
3	Sampel 4	6.133333333	30	a
4	Sampel 3	6.066666667	30	a

Keterangan:

RAK: adalah jumlah angka sampel

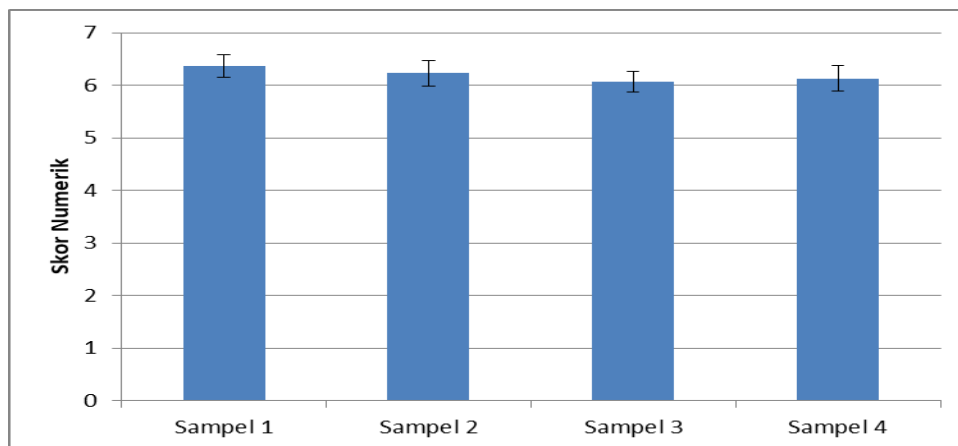
Mean name adalah jumlah sampel

Mean: adalah hasil nilai yang telah didapatkan setelah dilakukan pengujian ke responden

N: adalah banyak atau jumlah responden sebanyak 30 penguji

Non-significant ranges: merupakan signifikan apa tidak nya setelah sebuah sampel karena responden memberikan penilaian yang berbeda/bervariasi.

Uji DMRT merupakan perbandingan antara rata-rata dari seluruh nilai yang ada oleh karena itu, uji ini digunakan untuk melihat ke empat sampel yang memiliki ukuran komposisi yang berbeda ada yang memiliki komposisi 0,5 gram, 1 gram, 1,5 gram, dan 2 gram, pengujian ini untuk melihat signifikan atau tidaknya dari parameter warna perbandingan biasanya digunakan apabila perlakuan yang dibandingkan lebih dari 3 sampel.



Gambar 4. Diagram Batang Parameter Aroma

Berdasarkan Gambar 4. Diagram Aroma di di peroleh tingkat kesukaan responden lebih menyukai sampel 1, karena sampel satu memiliki perpaduan antara aroma seduhan daun gaharu dengan bahan lainnya yang seimbang diagram sehingga sampel satu mendapatkan nilai paling tinggi, sampel 2,3 dan 4 mendapatkan hampir seragam bisa di lihat dalam diagram, eror bar masih segaris walupun ada perbedaan. dalam segi aroma semua produk makanan aroma menjadi salah satu faktor yang paling penting karna aroma mampu menarik perhatian bayak orang dan membuat penasaran

Tabel 4. DMRT, Rasa

Rank	Mean Name	Mean	n	Non-significant ranges
1	Sampel 4	6.866666667	30	a
2	Sampel 3	6.8	30	a
3	Sampel 1	6.4	30	a
4	Sampel 2	6.333333333	30	a

Keterangan

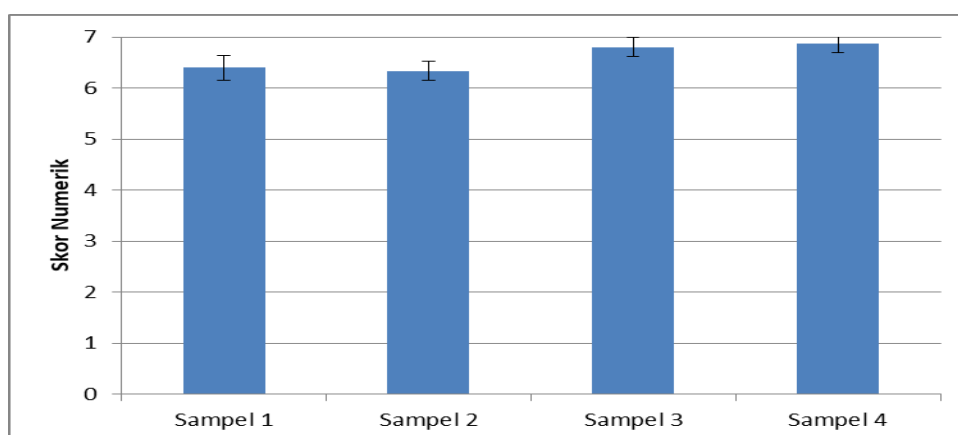
RAK: adalah jumlah angka sampel

Mean name adalah jumlah sampel

Mean: adalah hasil nilai yang telah didapatkan setelah dilakukan pengujian ke responden

N: adalah banyak atau jumlah responden sebanyak 30 penguji

Non-significant ranges: merupakan signifikan apa tidak nya setelah sebuah sampel karena responden memberikan penilaian yang berbeda/bervariasi.



Gambar 5. Diagram Batang Parameter Rasa

Uji DMRT merupakan perbandingan antara rata-rata dari seluruh nilai yang ada oleh karena itu, uji ini digunakan untuk melihat ke empat sampel yang memiliki ukuran komposisi yang berbeda ada yang memiliki komposisi 0,5 gram, 1 gram, 1,5 gram, dan 2 gram, pengujian ini untuk melihat

signifikan atau tidaknya dari parameter warna perbandingan biasanya digunakan apabila perlakuan yang dibandingkan lebih dari 3 sampel.

Berdasarkan Gambar 5. Diagram Batang Rasa di peroleh tingkat kesukaan responden lebih menyukai sampel 4 dikarenakan rasa pada sampel 4 ini memiliki keseimbangan rasa antara seduhan gaharu dengan bahan lainnya kemudian disusul oleh sampel 3 yang memiliki rasa yang hampir sama dengan sampel 4 kemudian diikuti oleh sampel 1 dan sampel 2.

Tabel 5. DMRT Tekstur

Rank	MeanName	Mean	N	Non-significant ranges
1	Sampel 1	7.133333333	30	a
2	Sampel 2	6.6	30	ab
3	Sampel 3	6.6	30	ab
4	Sampel 4	6.433333333	30	b

Keterangan

RAK: adalah jumlah angka sampel

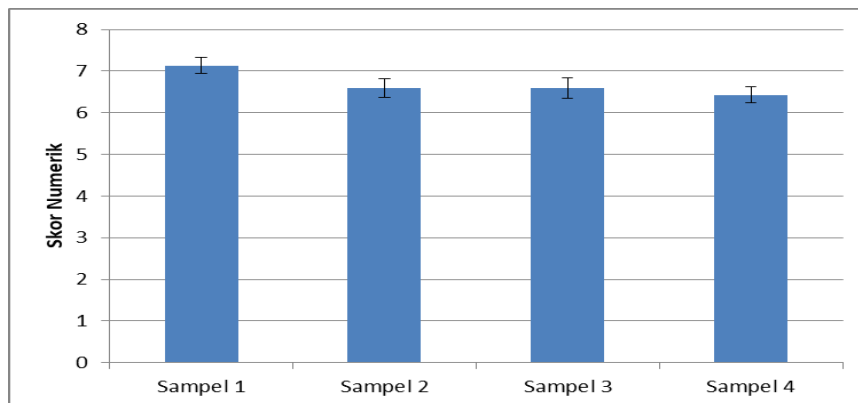
Mean name adalah jumlah sampel

Mean n: adalah hasil nilai yang telah didapatkan setelah dilakukan pengujian ke responden

N: adalah banyak atau jumlah responden sebanyak 30 pengujian

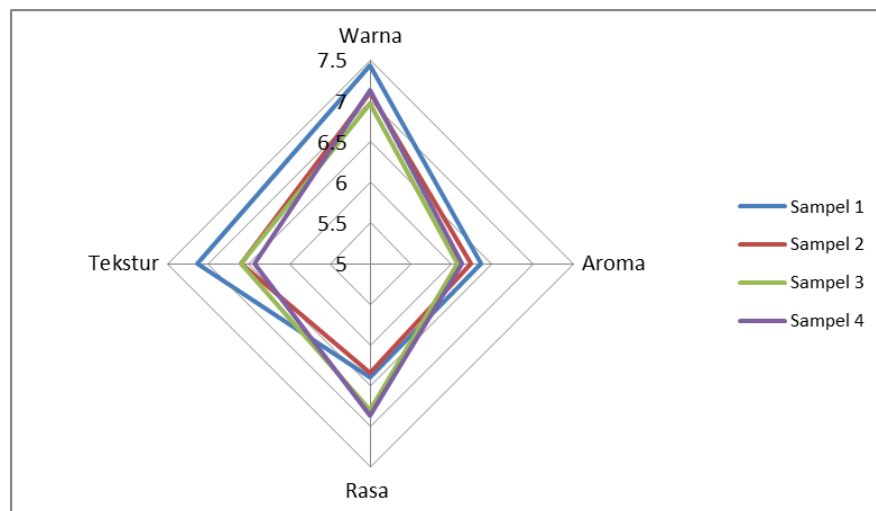
Non-significant ranges: merupakan signifikan apa tidaknya setelah sebuah sampel karena responden memberikan penilaian yang berbeda/bervariasi.

Uji DMRT merupakan perbandingan antara rata-rata dari seluruh nilai yang ada oleh karena itu, uji ini digunakan untuk melihat ke empat sampel yang memiliki ukuran komposisi yang berbeda ada yang memiliki komposisi 0,5 gram, 1 gram, 1,5 gram, dan 2 gram, pengujian ini untuk melihat signifikan atau tidaknya dari parameter warna perbandingan biasanya digunakan apabila perlakuan yang dibandingkan lebih dari 3 sampel.



Gambar 6. Grafik Diagram Batang, Tekstur

Berdasarkan Gambar 6. diagram Rasa di peroleh tingkat kesukaan responden lebih menyukai sampel 1, karena dari tingkat kekenyalan dari produk sampel 1 jelly drink sesuai dengan tekstur produk jelly drink pada umumnya yang menyebabkan responden menyukai sampel ke 1, sampel yang memiliki nilai yang bervariasi. Berbanding terbalik dengan sampel 3 dan 4 yang memiliki tekstur yang lebih padat dari produk jelly drink pada umumnya.



Gambar 7. Analisa Spider Web

Tabel 6. Analisis Spider Web Kombinasi

	Sampel 1	Sampel 2	Sampel 3	Sampel 4	Rerata
Warna	7.433333	7.1	6.966667	7.133333	7.2
Aroma	6.366667	6.233333	6.066667	6.133333	6.2
Rasa	6.4	6.333333	6.8	6.866667	6.6
Tekstur	7.133333	6.6	6.6	6.433333	6.7

Hasil olah data rata-rata skoring dari finalis di sajikan dalam bentuk grapafik spider web semakin kuat aroma, rasa warna dan tekstur maka garis mengarah keluar atau kepingir dari jari-jari maka nilai semakin kuat atau dapat di katakan mirip dengan sampel refresnsi. Apabila garis suatu sampel mendekati atau mengarah ke dalam jari-jari maka nilainya semakin kecil (kurang mirip sampel refrensi) di bandingkan dengan nilai sampel yang lainnya. Penilaian masing masing parameter yaitu: warna, aroma, rasa dan tekstur dapat dikatakan bahwa responden memeberikan penilaian bervariasi terhadap produk *jelly drink* dengan campuran daun tanaman gaharu

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian uji proksimat dan tingkat kesukaan responden terhadap produk jelly drink seduhan daun gaharu dapat di simpulkan: karbohidrat, kadar abu, kemudian kadar protein dan kadar lemak. Berdasarkan hasil uji proksimat produk jelly drink seduhan daun gaharu menunjukan kadar air paling dominan yaitu 92.8192 kemudian kadar abu menunjukan hasil 0,2112, kadar protein menunjukan hasil 0,0013, dan kandungan karbohidrat yaitu 7,870. Kemudian hasil dari uji hedonic menunjukan penilaian responden tidak berbeda signifikan pada parameter warna, aroma, dan tekstur. Sementara itu terdapat sampel yang berpengaruh terhadap penilaian responden pada parameter rasa yang menunjukan responden memeberikan nilai yang bervariasi terhadap produk jelly drink.

SARAN

Pengolahan *jelly drink* ini perlu dikembangkan khusus di daerah Lombok karena penghasil gaharu terbanyak selain dari HHBK. Komoditi ini juga dimanfaatkan salah satunya menjadi produk jelly drink dengan campuran seduhan daun gaharu, yang dapat di konsumsi oleh masyarakat dan berkembang bukan sebatas penelitian dan meningkat minat masyarakat terhadap memproduksi dan mengonsumsi dan memiliki khasiat untuk kekebalan tubuh dari penyakit meningkatkan kesehatan tubuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusthi, B.M. and Romadhan, M.F. (2024). Characteristics of secang jelly drink as functional drink with the addition of red ginger extract for antioxidant source. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 13(2), pp.449-458.
- Aini, H., Kurnia, N. and Wangiyana, I G.A.S. (2024). Sensory evaluation of lemongrass beverage mixed with agarwood infusion using 9-point hedonic scale. *Jurnal Silva Samalas*, 7(2), pp.28-35.
- Akesowan, A. (2015). Optimization of textural properties of konjac gels formed with κ -carrageenan or xanthan and xylitol as ingredients in jelly drink processing. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6), pp.1735-1743.
- Anggadhanika, L., Anita Nugraheni, Y.M.M., Wangiyana, I G.A.S., Nawawi, M. and Soetarto, E.S., (2019). Biomass enhancement of Agarwood formation on *Gyrinops versteegii* (Gilg.) Domke in Lombok. *International Journal of Sustainable Biomass and Bioenergy*, 2(1), pp.1-5.
- Azra, A.T. and Kusumaningati, W. (2023). Formulasi Cendol Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai Minuman Fungsional. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science*, 4(2), pp.84-92.
- Baharudin, B., Triandini, I.G.A.A.H. and Wangiyana, I.G.A.S. (2023). Hedonic test of Lombok Island palm sugar candy formulated with Multi-Purpose Tree Species (MPTS) leaves infusion. *Journal of Agrotechnology and Food Processing*, 3(2), pp.92-100.
- Cardello, A.V. (2017). Hedonic scaling: Assumptions, contexts and frames of reference. *Current opinion in food science*, 15, pp.14-21.
- Gadah, N.S., Kyle, L.A., Smith, J.E., Brunstrom, J.M. and Rogers, P.J. (2016). No difference in compensation for sugar in a drink versus sugar in semi-solid and solid foods. *Physiology & behavior*, 156, pp.35-42.
- Karmila, M., Pratiwi, I.D.P.K. and Widarta, I.W.R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Glukomanan (*Amorphophallus Konjac*) Terhadap Karakteristik Jelly Drink Wedang Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(4), p.871.
- Pratiwi P., M. Suzery, B. Cahyono. 2010. Total Fenolat Dan Flavonoid Dari Ekstrak Dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus* B.) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya, *Jurnal Sains & Matematika*, 18 (4) : 140-148.
- Putri, Y.S., Wangiyana, I.G.A.S. and Nahlunnisa, H. (2021). Effectiveness of *Gyrinops versteegii* leaves extraction based on maceration method. *Jurnal Silva Samalas*, 4(2), pp.1-8.
- Setyaningrum, H.D dan C. Saporinto. (2014). *Panduan Lengkap Gaharu*. Jakarta Timur: Penebar Swadaya
- Simatupang, J., Batubara, R., Julianti, E., Kehutanan, S., Pertanian, F., Kehutanan, P. S., Pertanian, F., & Utara, U. S. (2015). Consumers Acceptance and Antioxidant of the Agarwood (*Aquilaria malaccensis* Lamk.) Leaves Tea Based on the Shape and Size of Leaves. *Peronema Forestry Science Journal*, 4(4), 1–11.
- Sugajski, M., Buszewska-Forajta, M. and Buszewski, B. (2023). Functional beverages in the 21st century. *Beverages*, 9(1), p.27.
- Triandini, I G.A.A.H., Wangiyana, I G.A.S., Ratnaningsih, Y. and Rita, R.R.N.D. (2022). Pelatihan pembuatan teh herbal penunjang primary health care selama masa pandemi Covid-19 bagi ibu PKK Tanjung Karang Kota Mataram. *Selaparang*, 6(2), pp.630-636.

- Triandini, I.G.A.A.H., Isviyanti, I., Hairani, H., Hidayati, D., Kandisa, A. and Wangiyana, I.G.A.S. (2024). Sosialisasi pemanfaatan herbal lokal sasak untuk materi kelas ibu hamil. SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 8(2), pp.1639-1647.
- Wangiyana, I.G.A.S. (2020). Medicinal Effect review of agarwood leaves from Aquilaria and Gyrinops genera. Jurnal Silva Samalas, 3(1), pp.36-43.
- Wangiyana, I.G.A.S., Kurnia, N., Triandini, I.G.A.A.H. and Fatihatun, F. (2024). Sensory evaluation of palm sugar candy from Arenga sap water and agarwood leaves infusion using a 9-point hedonic scale. Jurnal Agrotek Ummat, 11(2), pp.142-155.
- Wangiyana, I.G.A.S., Triandini, I.G.A.A.H. and Anita Nugraheni, Y.M.M. (2021). Hedonic test of agarwood tea from Gyrinops versteegii with different leaves processing method. Jurnal Riset Industri Hasil Hutan, 13(2), pp.99-110.
- Wangiyana, I G.A.S., Supriadi, Nikmatullah, A., Sunarpi and Triandini, I.G.A.A.H., 2022. Diversity of Gyrinops versteegii from several agarwood plantation on Lombok Island (Indonesia) as raw material of Gyrinops tea. Biodiversitas 23 (1), Pp. 178-186
- Wichchukit, S., & O'Mahony, M. (2015). The 9-point hedonic scale and hedonic ranking in food science: Some reappraisals and alternatives. Journal of the Science of Food and Agriculture, 95(11), 2167–2178.