UJI ORGANOLEPTIK PENGARUH JAHE TERHADAP TEH SUSU BERDASARKAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS.

Aisha Farhana Faziara
aishafarhana31512@gmail.com
MTsN 1 Model Kota Banda Aceh

ABSTRAK

Teh susu adalah salah satu inovasi minuman berbahan dasar teh, dan susu yang masih bisa dikembangkan dengan bahan utama lainnya, seperti jahe, sebagai minuman yang mempunyai ciri khas yang unik. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap teh susu dengan penambahan jahe, berdasarkan warna, rasa, tekstur, dan aroma. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen di Laboratorium IPA MTsN 1 Banda Aceh pada tanggal 7-9 Mei 2026. Penelitian ini memiliki hasil dengan indikator aroma sebanyak 92%, rasa sebanyak 84%, tekstur 92%, dan warna 90% dan mendapatkan nilai rata-rata keseluruhan sebanyak 89,5% yang berarti produk ini lumayan disukai oleh panelis.
Kata Kunci: Uji Organoleptic, Teh Susu, Jahe, Panelis.

ABSTRACT

Milk tea is a tea- and milk-based beverage innovation that can be further developed with other main ingredients, such as ginger, to create a drink with unique characteristics. This study was conducted to determine the panelists' acceptance level of milk tea with the addition of ginger, based on color, taste, texture, and aroma. This research was carried out using an experimental method at the Science Laboratory of MTsN 1 Banda Aceh from May 7 to 9, 2026. The results showed acceptance rates of 92% for aroma, 84% for taste, 92% for texture, and 90% for color, with an overall average score of 89.5%, which indicates that the product is quite well-liked by the panelists.
Keywords: *Organoleptic, Milk Tea, Ginger, Panelist.*

PENDAHULUAN

Tanaman rempah merupakan salah satu bagian dari kelompok tanaman yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan juga sebagai pengobatan tradisional. Ada banyak jenis rempah yang di ketahui memiliki manfaat dalam menunjang kesehatan karena mengandung senyawa yang mampu mencegah timbulnya berbagai macam penyakit, dan meningkatkan imun tubuh (Agustinisari dan Zakaria,2006). Salah satu tumbuhan rempah yang sering dimanfaat oleh banyak orang adalah Jahe (Zingiber officinale). Di wilayah Asia, jahe digunakan sebagai bahan bumbu masakan dan bahan obat tradisional sejak dulu (Ware, 2017). Jahe termasuk kedalam kelompok Zingiberaceae (temu-temuan), bermanfaat sebagai obat. Bagian pada jahe yang sering digunakan adalah rimpangnya. Ada tiga jahe yang budidayakan di Indonesia yaitu, jahe merah, jahe gajah, dan jahe emprit.

Selain tumbuhan rempah-rempah, teh (Camellia sinensis) adalah salah satu dari bagian komoditas tanaman Perkebunan yang mampu hidup dan berkembang di Indonesia. Secara umum teh dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu teh oolong, teh hitam, teh putih dan teh hijau (Balittri, 2012). Masyarakat Indonesia telah mengenal teh secara luas sebagai salah satu minuman yang menyegarkan dan hangat. Teh banyak diminati dikarenakan karakteristiknya, seperti warna, rasa, dan aroma yang terkandung didalamnya. Teh tidak hanya dimanfaatkan sebagai minuman, tetapi juga berkembang dibidang pengobatan dan kosmetika (Diah Indarti, 2015). Menambahkan bahan terhadap teh dapat meningkatkan

karakteristik sensori minuman, seperti aroma, rasa, dan warna.

Susu adalah bahan pangan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi kerena memiliki kandungan nutrient dan komposisi zat gizi yang relative lengkap. Susu yang berasal dari hewan mempunyai kualitas baik dibanding dengan sumber pangan lainnya. Susu berperan penting dalam memenuhi kebutuhan nutrisi, terutama pada bayi dan anak hewan yang baru lahir. Akan tetapi susu memiliki karakter yang gampang mengalami kerusakan, akibatnya, susu dimasukan sebagai bahan pangan yang bersifat mudah rusak (perishable food). Kondisi ini terhubung dengan kandungan nutrient didalam susu yang bisa menjadi media yang sesuai dengan pertumbuhan mikroorganisme, termasuk mikroorganisme penyebab kerusakan dan pembusukan (Nurliana et al., 2009).

Jahe adalah salah satu bahan herbal yang bisa di gunakan sebagai tambahan dalam minuman teh Yuniarti et al. (2025) mengatakan bahwa memanfaatkan jahe sebagai teh herbal mendapatkan respons yang baik dari peserta, dengan tingkat kesukaan terhadap rasa sebesar 92%. Sebab itu, menambahkan jahe pada teh bisa menjadi cara yang mudah untuk mendapatkan minuman dengan ciri rasa dan aroma yang khas (Yuniarti et al., 2025). (Zukhruf et al., 2025) meneliti akibat dari menambahkan cita rasa dari madu dan susu fermentasi kepada ciri sensori teh hitam. Penelitian ini menunjukkan bahwa menambahkan bahan yang tidak sama bisa memengaruhi beberapa karakteristik teh, walaupun hasilnya tidak akan selalu sama pada tiap-tiap parameter. Itu sebabnya, menggunakan bahan tambahan harus diperhatikan dikarenakan bisa mempengaruhi ciri produk dan penerimaan konsumen. Penelitian tentang menambahkan bahan terhadap minuman teh sudah banyak dilakukan dengan menggunakan berbagai macam bahan dan formulasi.

Berdasarkan penjelasan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat peneriman panelis terhadap penambahan jahe terhadap minuman Teh susu jahe meliputi aroma, rasa, dan warnanya. Hasil penelitian diharapkan bisa memberi informasi yang bermanfaat mengenai percampuran jahe terhadap minuman teh susu jahe serta menjadi salah satu inovasi minuman yang memiliki ciri yang menarik dan bisa di terima dengan baik oleh semua orang.

METODE PENELITIAN

Peneliti menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantiatif. Pada penelitian ini, untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe terhadap rasa, warna, dan aroma pada teh susu dan tingkat kesukaan panelis pada produk. Penelitian dilakukan di Laboratoriun IPA MTsN 1 Banda Aceh pada tanggal 7-9 Mei 2026. Peneliti memakai tiga variasi penambahan jahe, yaitu, 0%, 5%, dan 10%.

Alat yang digunakan adalah gelas ukur, sendok takar, dan beberapa alat lab lainnya. Bahan yang digunakan, yaitu, teh celup, susu, jahe dan air. Teh diseduh dalam 200 ml air panas selama 3-5 menit. Setelah itu, susu dituangkan secukupnya kedalam air teh yang masih panas. Teh susu dipisah kan kedalam 3 gelas yang berbeda. Jahe dituangkan kedalam ketiga gelas yang berisi teh susu dengan takaran yang berbeda, yaitu, 0%, 5%, dan 10%. Jenis teh dan susu, waktu penyeduhan air, volume air, dan takaran diperhatikan agar hasil setiap perlakuan bisa dibandingkan.

Data dikumpulkan berdasarkan hasil observasi dan angket yang diberikan oleh peneliti kepada panelis. Panelis meminum produk lalu memberikan nilai berdasarkan empat indikator, yaitu, rasa, warna, tekstur dan aroma menggunakan skala hedonik lima tingkat, yaitu 1 (sangat suka), 2 (suka), 3 (netral), 4 (tidak suka), 5 (sangat tidak suka). Data dianalisis secara deskriptiptif kuantiatif dengan menghitung nilai rata-rata yang diperoleh dan persentase hasil penilaian panelis.

Selanjutnya data diubah kedalam bentuk persentase menggunakan rumus :

$P = F/N \times 100\%$

Keterangan:

P = Persentase.

F = Frekuensi (jumlah jawaban/respoden pada satu pilihan).

N = Jumlah seluruh respoden.

Data yang sudah dihitung disajikan dalam bentuk tabel, bertujuan membandingan penilaian panelis terhadap aroma, warna, rasa dan tekstur produk. Analisis dilakukan bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap penambahan jahe kedalam teh susu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tujuan peneliti pada penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap penambahan jahe kedalam teh susu berdasarkan rasa, warna, aroma, dan tekstur. Peneliti melibatkan 4 guru dan 6 siswi sebagai panelis penguji organoleptik. Hasil penilaiann diubah kedalam bentuk persentase, bertujuan mengetahui tingkat penerimaan para panelis terhadap produk yang dicoba.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Teh Susu Jahe.

No	Indikator	Persentase
1.	Aroma	92%
2.	Rasa	84%
3.	Tekstur	92%
4.	Warna	90%

Berdasarkan Tabel 1, aroma dan Tekstur memperoleh persentase tertinggi sebesar 92%, selanjutnya, warna, sebesar 90%, dan rasa sebesar 84%. Nilai rata-rata persentase dari keempat indikator adalah 89,5%. Hasil ini menunjukkan bahwa, penambahan jahe terhadap minuman teh susu jahe mendapatkan penilaian yang baik dari panelis. Aroma dan tekstur mendapatkan nilai persentase tertinggi, diikuti oleh warna, sedangkan, rasa mendapatkan nilai persentase terendah dari indikator lainnya.

Aroma:

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa, aroma mendapatkan nilai persentase tertinggi, sebesar 92%. Penambahan jahe membuat aroma minuman menjadi khas dan sedikit tajam sedangkan susu memberikan aroma yang sedikit lembut. Percampuran kedua bahan ini menhasilkan aroma yang menarik. Mendapatkan nilai tertinggi, menunjukkan bahwa aroma produk ini bisa diterima dengan baik oleh panelis. Percampuran antara aroma teh dan jahe bisa dikatakan sebagai faktor utama aroma produk.

Rasa:

Pada aspek ini, rasa memperoleh nilai sebesar 84%, bisa dikatakan bahwa rasa pada produk diterima dengan baik oleh panelis. Susu memberikan rasa yang lembut dan creamy, sedangkan jahe memberikan sensasi pedas, dan teh memberikan rasa hangat di mulut. Kombinasi ke-3 bahan utama ini menghasilkan rasa yang unik dari minuman biasanya.

Tekstur:

Hasil pemelitian menunjukkan bahwa, tekstur mendapatkan nilai persentase sebesar 92% sama seperti aroma. Hasil ini menunjukkan bahwa panelis menyukai tekstur pada produk. Berdasarkan hasil pengamatan, produk memiliki tekstur yang cenderung cair. Setelah ketiga bahan utama di satukan. Kandungan air yang cukup banyak, terutama dari penambahan air susu. Meskipun demikian, panelis masih menyukai produk, sehingga

memperoleh nilai persentase tertinggi sama seperti aroma.

Warna:

Persentase sebesar 90% menunjukkan bahwa warna minuman cukup menarik bagi panelis. Warna minuman diperoleh dari perpaduan teh, susu, dan air jahe. Tidak adanya penambahan warna sintesis membuat warna minuman tampak alami dan memiliki ciri khas tersendiri. Warna menjadi salah satu indikator penting bagi produk, warna yang menarik akan membuat produk menjadi tampak lebih menarik dan menjadi salah satu faktor yang memengaruhi penialaian awal para konsumen.

Pembahasan

Karakteristik organoleptik Teh susu jahe

Hasil penelitian menghasilkan bahwa keempat aspek organoleptik mendapatkan nilai persentase diatas 80%. Aroma dan tekstur mendapatkan nilai tertinggi sebesar 92%, diikuti oleh warna sebesar 90%, dan rasa sebagai aspek yang mendapatkan nilai terendah, sebesar 84%. Perbedaan dari nilai di setiap aspek, mengartikan bahwa setiap panelis memiliki tingkat kesukaan karakteristik produk.

Peran penambahan jahe

Penambahan jahe membuat produk memiliki sensasi pedas dan sedikit tajam. Karakter jahe bisa dengan mudah memengaruhi karakter teh susu jahe pada aspek aroma dan rasa. Penambahan jahe dengan takaran yang sesuai bisa menyebabkan cita rasa dan aroma yang menarik pada produk, dan jika jumlah takaran yang terlalu banyak, pasti akan membuat rasa produk menjadi lebih pedas dan aroma jahe yang dominan tajam, sedangkan, jika takaran jahe sangat sedikit pada produk, bisa mengakibatkan tidak adanya sensasi rasa dan aroma jahe pada produk, serta belum tentu bisa disukai oleh para panelis.

Implikasi hasil penelitian:

Penelitian ini memberikan hasil bahwa, Teh susu jahe mendapatkan penilain yang cukup baik dari para panelis. Produk ini mendapatkan penilaian dengan nilai persentase dari keempat indikator sebesar 89,5% dengan aroma dan tekstur sebagai aspek penilaian paling tinggi dari keempat indikator. Penemuan peneliti pada penelitian ini bisa menjadi pertimbangan peneliti dalam mengembangkan produk sebagai minuman berbahan dasar teh, susu, dan jahe.

Akan tetapi peneliti belum bisa menentukan formulasi terbaik dan memerlukan perbandingan produk pada setiap perlakuan yang dilakukan, bukan hanya berasal dari penilaian persentase secara keseluruhan. Dengan demikian, formulasi yang sangat disukai hanya bisa ditentukan berasal dari data yang didapatkan dari pengujian organoleptik yang peneliti lakukan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dan pembahasan mengenai penambahan jahe kedalam minuman Teh susu, bisa disimpulkan bahwa minuman teh susu jahe mendapatkan tingkat penilaian yang cukup baik berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan peneliti terhadap 10 panelis. Nilai persentase pada aroma dan tekstur mendapatkan nilai sebesar 92%, warna 90%, dan rasa 84% dengan nilai rata-rata persentase sebesar 89,5%. Tekstur dan aroma menjadi aspek dengan nilai tertinggi, diikuti warna, dan rasa sebagai aspek dengan penilaian terendah. Hasil ini menunjukkan bahwa, panelis menyukai produk teh susu jahe dengan kakteristik uniknya. Percampuran jahe, teh, dan susu berpotensi menghasilkan produk minuman dengan aroma, rasa, warna, dan tekstur yang khas. Akan tetapi, berdasarkan data yang didapatkan peneliti belum bisa

menentukan konsentrasi jahe dengan teh susu yang paling optimal disebabkan hasil penilaian setiap setiap perlakuan tidak diuji secara terpisah.

Berdasarkan hasil yang telah peneliti dapatkan, peneliti menyarankan untuk mengembangkan konsentrasi jahe pada teh susu serta membandingkan hasil penilaian pada setiap perlakuan supaya mendapatkan formulasi yang paling disukai para konsumen, juga menambahkan jumlah panelis yang beragam agar mendapatkan hasil penerimaan produk yang lebih luas. Selain hal itu, pengujian lebih lanjut dianjurkan untuk mengetahui hal-hal baru seperti daya simpan, kestabilan warna, dan ciri fisik produk, bertujuan mengetahui kualitas teh susu jahe selama waktu penyimpanan. Jika pengujian berikutnya ingin membahas mengenai kandungan antioksidan produk, peneliti memerlukan laboratorium sebagai tempat penguji yang cocok, agar aktivitas dan kandungan produk bisa diketahui secara objektif. Berdasarkan perkembangan ini, produk Teh susu jahe diharapkan bisa menjadi cara mudah untuk mencari minuman berbahan dasar alami, seperti, teh, susu, dan jahe yang mempunyai karakteristik yang unik serta berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat jahe untuk kesehatan. Widya Kesehatan, 1(2), 39–43. https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463

Dewi Anjarsari, I. R. (2016). Katekin teh Indonesia: Prospek dan manfaatnya. Jurnal Kultivasi, 15(2), 99–106. https://journal.unpad.ac.id/kultivasi/vol15/iss2/7

Ismail, A., Indrayani, & Sukainah, A. (2025). Pengaruh Penambahan Jahe (Zingiber officinale) terhadap Kualitas Teh Jahe Celup. JPIM: Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisipliner, 2(3), 1028–1036.

Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan zat gizi, fitokimia, dan aktivitas farmakologis pada jahe (Zingiber officinale Rosc.): Review. Tropical Bioscience: Journal of Biological Science, 1(2), 11–18. https://doi.org/10.32678/tropicalbiosci.v1i2.5246

Suprihatini, R. (2005). Daya saing ekspor teh Indonesia di pasar teh dunia. Jurnal Agro Ekonomi, 23(1), 1–29. https://doi.org/10.21082/jae.v23n1.2005.1-29

Susanti, R., & Hidayat, E. (2016). Profil protein susu dan produk olahannya. Jurnal MIPA, 39(2), 98–106.

Wanniatie, V., & Hanum, Z. (2015). Kualitas susu pasteurisasi komersil. Agripet, 15(2), 92–97. https://doi.org/10.17969/agripet.v15i2.2724

Widyasanti, A., Rohdiana, D., & Ekatama, N. (2016). Aktivitas antioksidan ekstrak teh putih (Camellia sinensis) dengan metode DPPH (2,2 difenil-1-pikrilhidrazil). FORTECH, 1(1).

Yuniarti, R., Muslim, N. J., Utami, S. P., Sari, N., Maharani, S., & Aula, R. P. (2025). Pemanfaatan jahe (Zingiber officinale) sebagai teh herbal untuk penambah daya tahan tubuh di Desa Titi Putih Kecamatan Lima Puluh Pesisir. PEMA: Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(3), 646–651. https://doi.org/10.56832/pema.v5i3.2265

Zukhruf, S. A., Lestari, O. A., & Maherawati. (2025). Karakteristik sensori teh hitam dengan bahan penambah cita rasa. Jurnal Sains Pertanian Equator, 15(1), 206–215. https://doi.org/10.26418/jspe.v15i1.95352