



Uji Organoleptik Permen Karpel INN (Karmin + Piper betle Linn) Sebagai Cemilan Sehat

M. Fathurrahman¹, M. Zainuddin² dan Septi Irianti¹

¹ MAN Insan Cendekia OKI, Kabupaten Ogan Komering Ilir, Indonesia.

² MAN 3 Palembang, Kota Palembang, Indonesia.

Email : fr616806@gmail.com; zeilisma101@gmail.com.

✉ Korespondensi : Pelajar, MAN Insan Cendekia OKI, Ogan Komering Ilir, Indonesia,

Email : fr616806@gmail.com

Info Artikel : Artikel Penelitian Artikel Pengabdian Riview Artikel

*Diterima : 10 Okt. 2023 *Disetujui : 27 Jan. 2024 *Publikasi On-Line : 27 Jan. 2024

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mencari solusi dari masalah melonjaknya persebaran cemilan-cemilan yang tidak sehat dan mengandung bahan-bahan yang tidak dibutuhkan oleh tubuh. Penelitian ini menggunakan pewarna makanan alami yang sering ditemui tapi jarang diketahui yaitu pewarna yang berasal dari serangga berjenis coechineal yaitu karmin dan menggunakan ekstrak dari sirih (Piper betle Linn) sebagai bahan yang mengandung antibakteri dan antioksidan yang baik bagi tubuh tetapi memiliki aroma dan rasa yang kurang disenangi oleh generasi sekarang. Maka dari itu, Ekstrak daun sirih yang memiliki aroma yang menyengat itu diubah menjadi permen yang merupakan cemilan yang disukai oleh semua kalangan. Pada penelitian ini dilakukan uji organoleptik terhadap sampel untuk mengetahui tingkat kesukaan para sampel terhadap permen dengan 4 komposisi yang berbeda.

Keyword: Karmin, ekstrak daun sirih, permen.

I. PENDAHULUAN

PENDAHULUAN berisi tentang latar belakang permasalahan yang memadai, permasalahan yang dikaji, tujuan penulisan, serta state of the art dari penelitian maupun publikasi sebelumnya. Termasuk didalamnya adalah kelebihan penelitian dibandingkan dengan penelitian terdahulu. Tujuan dan manfaat penelitian juga disajikan pada bagian pendahuluan. Pada bagian ini harus mencantumkan Referensi (pustaka atau penelitian relevan) yang menunjang permasalahan dan tujuan, serta kegunaan penelitian yang ditulis secara naratif dalam paragraf-paragraf.

Selain sandang dan papan, pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Manusia harus memenuhi kebutuhan tersebut agar dapat bertahan hidup. Oleh karena itu, pangan merupakan kebutuhan manusia dan kepuasannya tidak dapat ditunda. Makanan juga merupakan kebutuhan primer. Kebutuhan dasar adalah kebutuhan dasar yang mutlak dipenuhi oleh semua manusia, yaitu sandang, pangan, dan papan. Untuk melanjutkan kehidupan manusia, kebutuhan primer ini merupakan hal yang terpenting. Oleh karena itu, manusia membutuhkan makanan yang bergizi dan sehat. Namun ada beberapa makanan sehat yang kurang pas di lidah kita, maka dari situlah karakter penulis membuat produk tersebut, menambahkan carmine berupa daun sirih (Piper betle Linn) untuk dijadikan permen.

Daun sirih, tanaman yang tumbuh subur di Indonesia, bisa ditemukan di mana-mana. Khasiat Daun Sirih Sebagai Obat Penyembuhan Telah disimpulkan dari berbagai penelitian ilmiah bahwa buah

pinang memiliki komposisi yang sangat berkhasiat dan berjuta manfaat untuk kesehatan. Ada tradisi bahwa buah pinang dapat menguatkan gigi, karena orang dahulu telah mengetahui khasiat daun sirih hijau untuk mengobati berbagai penyakit. Dalam buku-buku Yunani-India kuno, daunnya dikatakan memiliki sifat hemostatik (menghentikan pendarahan), nyeri luka (menyembuhkan luka kulit), perut (pencernaan), memperkuat gigi, bertindak sebagai obat sariawan, dan membersihkan tenggorokan. Selain sifat antiseptiknya, daun s irih dikatakan memiliki sifat antioksidan dan bakterisida. Daun sirih memiliki efek antibakteri pada *Streptococcus mutans*, *Streptococcus sanguis*, *Streptococcus viridans*, *Actinomyces* dan *Staphylococcus aureus*.

Daun sirih atau nama ilmiahnya *Piper betle* Linn juga merupakan tanaman obat dengan banyak manfaat, daun sirih dikenal sebagai tanaman obat yang sudah ada sejak 600 SM, karena kandungan daun sirih dapat membunuh kuman antiseptik yang mati. Dalam Buku Saku Tanaman Obat, Warisan Tradisi Nusantara untuk Kesejahteraan Rakyat (2021) (Tashandra, 2021) yang dikeluarkan oleh Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian RI, disebutkan bahwa manfaat daun sirih bisa didapatkan untuk mengatasi pendarahan gusi.

Daun sirih merupakan tanaman obat tradisional yang ada di sekitar kita dan biasa digunakan di masyarakat. Daun sirih merupakan daun hijau berbentuk hati, runcing, tumbuh berselang-seling, bertangkai, tekstur agak kasar, dan memiliki aroma tersendiri bila diremas. Masyarakat tradisional di Asia dan India menggunakan daun sirih untuk berbagai keperluan mulai dari prosedur tradisional hingga pengobatan. Masyarakat Indonesia sendiri sudah tidak asing lagi dengan ramuan buah pinang, daun sirih yang dipercaya dapat menguatkan gigi, menyembuhkan luka ringan pada mulut, menghilangkan bau mulut, menghentikan gusi berdarah dan sebagai obat kumur. Sayangnya tidak semua kalangan ingin memakan tanaman Ajaib satu ini maka dari itu penulis ingin mengubah tanaman berbentuk daun ini menjadi permen yang manis dan menarik dengan menggunakan warna yang cerah dari zat pewarna alami karmin.

Karmin merupakan pewarna alami yang terbuat dari serangga berjenis cochineal atau kutu daun. Ekstrak cochineal atau yang lebih dikenal sebagai karmin adalah pigmen warna merah cerah yang diperoleh dari kompleks aluminium yang berasal dari asam karminat. Nama kode khusus untuk pigmen termasuk natural red 4, C.I. 75470, atau E120. Berbeda dengan pewarna alami merah lainnya seperti bit, rosella, dan buah naga. Sayangnya pewarna alami merah dari tanaman tidak bisa bertahan lama, selain itu untuk mendapatkannya dibutuhkan jumlah yang tidak sedikit sehingga akan memakan lebih banyak biaya produksi. Sedangkan pewarna alami karmin dari serangga ini memiliki keunggulan menghasilkan warna merah yang lebih pekat dan tahan lama. Karmin adalah pewarna merah paling stabil dimana ia bisa menjadi warna merah yang paling pekat (merah tua) hingga warna merah yang paling muda (pink halus). Warna merah dari hewan cochineal berasal dari banyaknya asam carminic didalam tubuhnya. Asam carminic yang berada pada tubuh cochineal yaitu 17-24% dari bobot tubuhnya. Sehingga ia bisa menciptakan warna merah yang cerah dari ekstrak asam carminic yang menjadi karmin. Karmin juga berasal dari bahan alami sehingga aman untuk digunakan/dikonsumsi

Serangga ini berukuran sangat kecil dan hidup dengan mengkonsumsi daun dari salah satu jenis kaktus tertentu. Serangga satu ini sangat rawan dengan perbedaan iklim dan kelembapan. Hewan ini begitu rapuh jika dipindahkan dari lingkungan hidupnya, oleh karena itu hewan yang satu ini hanya produktif di lingkungan hidupnya yaitu di daerah yang tandus dan gersang karena lingkungan itu adalah lingkungan yang mendukung kehidupan sumber makanan pokok mereka yaitu daun kaktus. Serangga cochineal ini dapat kamu temui di wilayah Amerika Selatan tropis dan subtropis serta Meksiko dan amerika serikat bagian barat daya (Daftar Populer, 2020).

Beberapa pertanyaan muncul di benak teman-teman sekalian seperti “apakah bahan-bahan yang digunakan itu aman dikonsumsi?”, “apakah bahan yang dinamakan karmin ini halal?”. Untuk kamu yang merupakan seorang muslim tidak perlu takut akan kehalalan pewarna karena karmin telah mendapat label halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Keterangan LP POM MUI nomor 33 tahun 2011 dalam rapat komisi fatwa tanggal 10 Agustus tahun 2011 yang menyatakan bahwa serangga cochineal yang dijadikan sebagai bahan pembuatan pewarna makanan hukumnya halal, sepanjang bermanfaat dan tidak membahayakan.

Makanan terbagi menjadi tiga yaitu makanan nabati, makanan hewani, dan makanan nabati. Ada beberapa cara pengolahan makanan diantaranya Merebus (Boiling), Merebus dengan Menutup Bahan Pangan (Poaching), Merebus dengan Sedikit Cairan (Braising), Menyetup/Menggulai (Stewing), Mengukus (Steaming), Mendidihkan (Simmering), Mengetim, dan masih banyak lagi. Ada beberapa

produk makanan salah satunya produk makanan ringan atau makanan yang bisa dimakan kapan saja. Produk makanan ringan juga ialah produk yg banyak digemari banyak kalangan mulai anak-anak hingga orang dewasa. Produk makanan ringan diantaranya permen, chiki, gorengan, basreng, telur gulung, dll. Tetapi kebanyakan makanan ringan mengandung bahan-bahan yang lezat namun tidak sehat bagi tubuh.

Permen merupakan jajanan favorit banyak orang, terutama anak-anak. Permen datang dalam berbagai rasa, termasuk manis dan asam. Ada banyak jenis permen, ada yang keras dan ada yang lunak. Tetap dalam suasana hati seringkali penting dalam hidup kita. Oleh karena itu, dibutuhkan mood booster yang ampuh untuk menjaga mood agar tidak jatuh. Dikutip dari (fimela, 2016) saya percaya bahwa makan permen bisa menghilangkan bad mood dan mengembalikan semangat untuk melakukan sesuatu. Namun, permen adalah makanan berkalori tinggi yang biasanya terbuat dari gula, air, dan sirup fruktosa. Jangan hanya menganggap permen sebelah mata dengan menganggapnya sebagai cemilan penambah berat badan karena manfaat permen lebih dari sekadar kalori yang dikonsumsi tubuh Anda. Maka dari itulah daun sirih digunakan sebagai bahan utama dan ditambahkan dengan pewarna merah dari serangga cochineal yang menjadikan permen KARPEL INN menjadi makanan ringan yang tidak hanya sehat tapi juga enak untuk dimakan kapan saja dan di mana saja, serta menarik karena warna nya yang cerah.

Penelitian ini juga pernah di bahas oleh alumni MAN IC OKI yang Bernama Ramadhan Nur Khoiruddin beliau membahas tentang pembuatan permen dari daun sirih dengan judul "Pemanfaatan Perminsi Sebagai Makanan Sehat Berbahan Herbal". Adapun kecocokan antara yang diteliti oleh beliau dan yang sedang di teliti oleh penulis. Adapun satu kesamaan yaitu uji organoleptik dengan salah satu KTI wajib milik kak Muhammad Hanif Fakhri Ridha yaitu "Uji Organoleptik Penambahan Vanilla Pada Minuman Kopi Biji Salak (Salacca zalacca)". Maka dari kedua penelitian yang pernah dilakukan oleh para siswa MAN IC OKI terdahulu juga ditinjau dari aspek tersebut peneliti cukup yakin untuk melakukan penelitian tentang uji organoleptik atau uji kesukaan terhadap permen ekstrak daun sirih yang ditambahkan dengan pewarna karmin.

Dari uraian di atas dapat diketahui banyak nya manfaat daun sirih dan keamanan karmin. Sehingga peneliti mengangkat penelitian ini dengan judul "Uji Organoleptik Permen Karpel INN (Karmin + Piper betle Linn) Sebagai Cemilan Sehat".

II. METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Menurut (Iskandar, 2008), penelitian adalah suatu perbuatan yang mempunyai tujuan seperti halnya manusia, mempunyai tujuan atau sasaran yang ingin dicapai. Menurut (Arikunto, 2006), metodologi penelitian adalah cara memperoleh data sesuai dengan tujuan penelitian. Selain itu, juga merupakan mata rantai yang sangat penting yang menentukan berhasil atau tidaknya suatu pelaksanaan penelitian, karena merupakan pedoman bagi peneliti untuk melakukan penelitian.

Metode penelitian pada dasarnya adalah metode ilmiah untuk memperoleh data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Berdasarkan hal tersebut, ada empat kata kunci yang harus diperhatikan yaitu, metode ilmiah, data, maksud dan tujuan (Sugiyono, 2017), Dalam penelitian ini metode yang digunakan adalah penelitian eksperimental dengan pendekatan kuantitatif.

Subjek Penelitian (Populasi dan Sampel)

Populasi

Pengertian dari populasi adalah jumlah keseluruhan dari berbagai individu-individu yang memiliki karakteristik tersendiri dan hendak diteliti. Dan individu-individu tersebut dapat disebut sebagai unit analisis, dan dapat berupa orang-orang, institusi-institusi, bahkan benda-benda. Sehingga populasi pada penelitian ini adalah siswa kelas XI MAN Insan Cendekia OKI.

Sampel

Sampel merupakan sebagian populasi yang akan di gunakan atau di teliti dalam sebuah penelitian. Bisa dibilang bahwa sampel merupakan satuan dari populasi. Sehingga dapat di simpulkan bahwa populasi adalah seluruh subjek yang akan diteliti sementara sampel hanyalah sebagian saja.

Sampel pada penelitian ini adalah 10% siswa kelas XI berjumlah 12 orang siswa MAN Insan Cendekia OKI dengan usia 16-18 tahun.

Lokasi dan Waktu

Menurut (Darmadi, 2011) lokasi penelitian adalah tempat dimana proses studi yang digunakan untuk memperoleh pemecahan masalah penelitian berlangsung. Menurut (Sujarweni, 2014) Lokasi penelitian adalah tempat dimana penelitian itu dilakukan. Lokasi penelitian yang diambil penulis berada di MAN Insan Cendekia OKI. Alasan peneliti meneliti disini karena di MAN Insan Cendekia OKI Sumatera Selatan adalah dikarenakan target penelitian yang diinginkan penulis adalah siswa/I MAN Insan Cendekia OKI. Waktu penelitian yang penulis lakukan berlangsung selama kurang lebih dari bulan Februari sampai dengan April 2023 selama 2 bulan.

Alat dan Bahan Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian : timbangan, kompor, blender, pisau, panci, pengaduk kayu, loyang kue, wadah palstik. Sedangkan bahan dan ukuran bahan yang digunakan dalam penelitian adalah daun sirih, karmin, air, gula pasir dan agar-agar plain.

Prosedur Kerja

- 1) Siapkan 150 gram Daun sirih segar yang sehat beserta 100 gram karmin.
- 2) Bersihkan dengan air mengalir dan potong kecil-kecil daun sirih.
- 3) Disediakan 4 wadah yang berbeda dan beri tanda A,B,C,D sesuai komponennya. Agar-agar Swallow plain dicampurkan dengan segelas air sebanyak 250 gr dan segelas gula sebanyak 250 gr dengan perbandingan 1:1:1. Setelah dicampurkan, masing-masing ditambahkan dengan ekstrak A (75% karmin dan 25% sirih), ekstrak B (50% karmin dan 50% sirih), dan ekstrak C (25% karmin dan 75% sirih), ekstrak D (pure sirih atau 0% karmin). Setelah diaduk sampai menyatu secara sempurna, Adonan permen diletakan di dapu untuk dipanaskan, kemudian diaduk dengan api kecil selama kurang lebih 10 menit lalu adonan diangkat dan dituangkan di dapun lalu didiamkan selama 30 menit supaya mengeras seperti jelly . Setelah permen mengeras, adonan permen diletakan diatas dapun dan dipotong seperti dadu, setelah itu adonan permen di masukan ke dalam kulkas supaya terhindar dari kontaminasi bakteri. Setelahnya permen di jemur di bawah terik matahari agar menciptakan tekstur yang diinginkan dan menciptakan sensasi garing saat dimakan.

Rancangan Penelitian

Menurut (Sekaran, 2017) Rancangan penelitian adalah proses memutuskan masalah penelitian, seperti bagaimana pendekatan pengumpulan data, analisis, dan interpretasi, sampai, pada akhirnya, jawaban atas pertanyaan dalam penelitian ditemukan. Rancangan penelitian acak lengkap (RAL), Rancangan ini digunakan bila unit percobaan relative homogen. Ulangan yang dibentuk tidak menunjukkan keheterogenan sumber keragaman.

Rancangan penelitian ini adalah *Rancangan Acak Lengkap (RAL) Satu Faktor*, yaitu: Faktor pengaruh karmin pada pembuatan permen.

Dengan demikian, setiap kelompok diberikan produk sebagai sampel kepada populasi 10% Siswa Siswi kelas XI MAN Insan Cendekia OKI berjumlah 12 orang diberikan sampel serta nantinya akan dilakukan pemberian kuesioner berupa angket setelah diberikan perlakuan.

Variabel Penelitian

Variabel Bebas

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah 4 perkara diatas, sebagai berikut

- P1 : Kelompok perlakuan 1 permen dengan pemberian 25% : 75% karmin dan ekstrak daun sirih.
- P2 : Kelompok perlakuan 2 permen dengan pemberian 50% : 50% karmin dan ekstrak daun sirih.
- P3 : Kelompok perlakuan 3 permen dengan pemberian 75% :25% karmin dan ekstrak daun sirih.
- P4 : Kelompok perlakuan 4 permen pure ekstrak daun sirih (0% karmin)

Variabel Terikat

Variabel terikat pada penelitian ini adalah tingkat kesukaan para sampel terhadap permen KARPEL INN A, B, C, dan D yang didasarkan pada segi rasa, warna, dan tekstur.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang biasa digunakan dalam penelitian: angket/kuisisioner/survey, Observasi, wawancara, dan dokumen). Menurut (Komariah D. S., 2011), pengertian dapun pengumpulan data adalah bahwa pengumpulan data dalam penelitian ilmiah merupakan prosedur yang sistematis untuk memperoleh data yang diperlukan. Menurut (Ridwan, 2010), konsep dapun pengumpulan data adalah dapun atau metode yang dapat peneliti gunakan untuk mengumpulkan data. Teknik pengumpulan data yang saya lakukan adalah dapun pengumpulan data observasi. Pengamatan dilakukan sesuai dengan prosedur dan aturan tertentu sehingga peneliti dapat mengulanginya. Pengamatan memberikan kemungkinan untuk penjelasan ilmiah.

Teknik Analisis Data

Analisis data menurut (Sugiyono, 2018) adalah proses mencari dan dapune secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unitunit, melakukan sintesa, dapune ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Sedangkan menurut (Moleong, 2017) analisis data adalah proses mengorganisasikan dan mengurutkan data ke dalam pola, kategori, dan satuan uraian dasar sehingga dapat ditemukan tema dan dapat dirumuskan hipotesis kerja seperti yang disarankan oleh data. Data yang didapat dari hasil observasi kemudian dianalisis sehingga didapat kesimpulan tentang uji dapuneptic permen karpelinn (karmin + *Piper betle Linn*) sebagai cemilan sehat.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Setelah dilakukan Uji Organoleptik melalui sampel yang yang diuji oleh 12 orang siswa dan siswi yang dimana sampel merupakan 10% kelas 11 MAN Insan Cendekia OKI, Hasil yang di dapat dilihat pada Tabel 1, Tabel 2 dan Tabel 3.

Tabel 2. Uji Rasa

No	Perlakuan				Tingkat Kesukan
	SS	S	TS	STS	
1	A	1	4	6	1
2	B	1	7	4	
3	C	7	4	1	
4	D	4	4	3	

Tabel 3. Uji Warna

No	Perlakuan				Tingkat Kesukan
	SS	S	TS	STS	
1	A	3	5	4	-
2	B	4	7	1	-
3	C	2	5	4	1
4	D	7	2	2	1

Tabel 3. Uji Tekstur

No	Perlakuan				Tingkat Kesukan
	SS	S	TS	STS	
1	A	2	7	3	-
2	B	2	7	3	-
3	C	9	3	-	-
4	D	6	4	2	-

Pembahasan

Permen A nilai kesukaan berupa 5 point (SS=1 dan S=4) dan nilai ketidaksukaan berupa 7 point (TS=6 dan STS=1), terhadap permen B nilai kesukaan berupa 8 point (SS=1 dan S=7) dan nilai ketidaksukaan berupa 4 point (TS=4 dan STS=0), terhadap permen C nilai kesukaan berupa 11 point (SS=7 dan S=4) dan nilai ketidaksukaan berupa 1 point (TS=1 dan STS=0), terhadap permen D nilai kesukaan berupa 9 point (SS=4 dan S=5) dan nilai ketidaksukaan berupa 3 point (TS=3 dan STS=0).

Permen A nilai kesukaan berupa 8 point (SS=3 dan S=5) dan nilai ketidaksukaan berupa 4 point (TS=4 dan STS=0), terhadap permen B nilai kesukaan berupa 11 point (SS=4 dan S=7) dan nilai ketidaksukaan berupa 1 point (TS=1 dan STS=0), terhadap permen C nilai kesukaan berupa 7 point (SS=2 dan S=5) dan nilai ketidaksukaan berupa 5 point (TS=4 dan STS=1), terhadap permen D nilai kesukaan berupa 9 point (SS=7 dan S=2) dan nilai ketidaksukaan berupa 3 point (TS=2 dan STS=1).

Permen A nilai kesukaan berupa 9 point (SS=2 dan S=7) dan nilai ketidaksukaan berupa 3 point (TS=3 dan STS=0), terhadap permen B nilai kesukaan berupa 9 point (SS=2 dan S=7) dan nilai ketidaksukaan berupa 3 point (TS=3 dan STS=0), terhadap permen C nilai kesukaan berupa 12 point (SS=9 dan S=3) dan nilai ketidaksukaan berupa 0 point (TS=0 dan STS=0), terhadap permen D nilai kesukaan berupa 10 point (SS=6 dan S=4) dan nilai ketidaksukaan berupa 2 point (TS=2 dan STS=0).

Tabel 4. Total Kesukaan Seluruh Permen

No	Perlakuan			Tingkat Kesukaan
	Rasa	Warna	Tekstur	Total
1	A	2	7	22
2	B	2	7	28
3	C	9	3	30
4	D	6	4	28

Hasil dari uji organoleptik menunjukkan bahwa sampel paling banyak menyukai perlakuan C yaitu perlakuan dengan 25% Karmin dan 75% Ekstrak daun sirih. Karena menurut para sampel permen dengan perlakuan C memiliki rasa yang unik dan enak dengan memadukan karmin dan sirih dan dengan hilangnya bau sirih yang ada pada sirih daun setelah dijadikan permen karena memiliki aroma dari karmin yang sebanyak 25% dengan total point kesukaan sebesar 30, dengan total keseluruhan dari permen B dan D memiliki nilai yang sama yaitu 28 point, dan permen A menjadi permen yang paling rendah dalam total data kesukaan yaitu 22 point.

Ditinjau dari indikator rasa permen C adalah permen yang paling disukai ia mendapat point sebesar 11 dengan (SS=7 dan S=4). Untuk permen dengan point kesukaan tertinggi kedua yaitu permen D dengan tingkat suka sebanyak 9 (SS=4 dan S=5), permen dengan point kesukaan tertinggi ketiga yaitu permen B dengan tingkat suka sebanyak 8 (SS=1 dan S=7). Karena sampel mengatakan bahwa bau dari sirih hilang Ketika dijadikan permen walau bau dari karmin lah yang mendominasi. Untuk permen dengan tingkat kesukaan terendah terhadap rasa pada KARPEL INN adalah pada perlakuan A hal ini dikarenakan penggunaan karmin paling banyak yaitu sebanyak 75% pada permen yang menyebabkan bau karmin menjadi sangat menyengat dan berpengaruh terhadap rasanya (agak kepahit-pahitan jika menurut sampel).

Untuk indikator warna, sampel lebih menyukai sistem pewarnaan pada permen dengan perlakuan B sebesar 11 point (SS=4 dan S=7) dikarenakan permen B terdiri dari 50% karmin dan 50% yang memberikan pewarnaan yang pas dengan warna merah yang tidak terlalu gelap juga tidak terlalu pucat. Permen D adalah permen tingkat tertinggi kedua dengan point sebesar 9 (SS=7 dan S=2) karena menurut beberapa panelis permen ini memiliki warna hijau yang cerah dan tidak pucat. Dilanjutkan oleh permen A dengan point 8 (SS=3 dan S=5) dan permen C sebanyak 7 (SS=2 dan S=5) menurut para panelis permen C berwarna agak pucat hal tersebut diakibatkan oleh mengeringnya permen dan gula yang berada didalam keluar sehingga menyebabkan permen agak pucat kemerah-merahan.

Untuk indikator tekstur, sampel lebih menyukai tekstur dari permen C yaitu sebesar 12 point (SS=9 dan S=3), para sampel menyatakan bahwa permen tersebut adalah permen yang paling berhasil dalam segi tekstur setelah keempat permen tersebut di jemur dibawah terik matahari selama kurang lebih 2,5 jam, permen C memiliki tekstur yang garing dan kriuk saat dikunyah dan menjadi permen dengan tekstur terbaik. Disusul oleh permen D dengan total nilai 10 point (SS=6 dan S=4), selanjutnya permen A dan B memperoleh point yang sama yaitu 9 point dengan total SS dan S yang sama pula yaitu SS=2 dan S=7.

IV. PENUTUP

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan C (25% Karmin dan 75% ekstrak daun sirih) paling disukai oleh para panelis dari segi rasa dan tekstur, selanjutnya perlakuan B (50% Karmin dan 50% ekstrak daun sirih) paling disukai oleh para panelis dari segi warna. Daun sirih yang dijadikan permen dapat meningkatkan minat dalam mengkonsumsi sirih dikarenakan proses pembuatan dapat menghilangkan bau sirih yang merupakan salah satu masalah dalam minat untuk mengkonsumsi sirih. Permen KARPEL INN merupakan inovasi yang menyertakan solusi untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap cemilan sehat. Saran dari penulis adalah diharapkan dapat membuat inovasi yang lebih kreatif dari penelitian kali ini dengan dilakukan lebih mendalam dan menggunakan metode - metode yang lebih mendalam dan lebih rinci, serta diharapkan bagi peneliti selanjutnya yang menggunakan karmin untuk dapat menghilangkan aroma dari sang karmin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak terkait. Ucapan terima lebih ditekankan kepada sponsor penelitian atau lainnya. Jika menyebut sponsor penelitian, sebaiknya menyebut identitas rinci dari sponsor berupa nomor kontrak hibah secara jelas.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, s. (2006). metode penelitian. *daftar pustaka iii*, 149.
- Darmadi, h. (2011). lokasi penelitian. *lokasi penelitian*, 52.
- Fimela. (2016, mei 23). *mengunyah permen karet bisa kurangi stres mitos atau fakta*. diambil kembali dari <https://www.fimela.com>: <https://www.fimela.com/beauty/read/3759910/mengunyah-permen-karet-bisa-kurangi-stres-mitos-atau-fakta>
- Indonesia, k. b. (2021, juni 27). *arti kata organoleptik di kamus besar bahasa indonesia (kbbi)*. diambil kembali dari <https://kbbi.lektur.id>: <https://kbbi.lektur.id/organoleptik>
- Iskandar. (2008). metodologi penelitian. https://repository.uir.ac.id/5019/9/daftar_pustaka.pdf, 6.
- Jacob, d. e. (2018). faktor faktor yang mempengaruhi kualitas hidup masyarakat karubaga. *jurnal nasional ilmu kesehatan (jnik)*, 1-16.
- Jagokata. (2021, juni 18). *arti kata permen menurut kbbi*. diambil kembali dari <https://jagokata.com/>: <https://jagokata.com/arti-kata/permen.html#:~:text=%5bpermen%5d%20arti%20permen%20di%20kbbi,arti%20dan%20definisi%20di%20jagokata>.
- Komariah, d. s. (2011). teknik pengumpulan data . *data*, 103. live360. (t.thn.).
- Mataram, b. k. (2018, juli 18). *"getok tular" tot pengujian organoleptik*. diambil kembali dari <https://kkp.go.id/>: <https://kkp.go.id/bkipm/bkipmmataram/artikel/5131-getok-tular-tot-pengujian-organoleptik>
- moleong. (2017). analisis data. 280-281.
- Riduan. (2003). pengaruh mata kuliah berbasis gizi pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa program studi pendidikan tata boga. *1-ai.pdf - jurnal upi*, 1-6.
- Ridwan. (2010). teknik pengumpulan data. *teknik pengumpulan data*, 51.
- Sekaran. (2017). rancangan penelitian. *unikom_21215135_rani putri rachmawati_bab iii.pdf*, 53.
- Sugiyono. (2017). metodologi penelitian. *metode penelitian*, 3.
- Sugiyono. (2018). metode penelitian kuantitatif. *alfabeta*, 482.
- Sujarweni, w. (2014). lokasi dan waktu penelitian. *lokasi penelitian*, 73.
- Tashandra, n. (2021). *buku saku tanaan obat warisan tradisi nusantara untuk kesejahteraan rakyat*. jakarta: <https://lifestyle.kompas.com/>