



INOVASI GICO (*GINGER COFFEE*) MOCKTAIL DENGAN METODE *CLARIFIED*

Dewi Mutiara Jasmine¹, Puput Dewi Anggraeni²

¹²Politeknik Harapan Bersama Tegal

Email: puput.dewi@poltektegal.co.id

Abstrak

Perkembangan *cafe* saat ini semakin pesat, di *cafe* sendiri dapat dijadikan sebagai tempat tongkrongan dari anak remaja hingga orang tua, bisnis kedai kopi dan *mocktail* berkembang pesat di banyak kota di Indonesia. Dalam penelitian ini minuman yang akan dibuat adalah GICO (*Ginger coffee*) *mocktail* dengan metode *clarified*, GICO saat ini sudah disukai banyak kalangan dari remaja hingga lansia, GICO berbahan dasar kopi dan jahe dengan proses penyaringan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui eksperimen *mocktail Ginger coffee* apakah layak diterima. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Metode yang digunakan adalah metode *clarified* untuk mengubah partikel dan warna pada minuman. Penelitian ini menggunakan analisis uji organoleptik kemudian diolah menggunakan alat bantu SPSS (*Statistical Product and Service Solution*). Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata dari Rasa 4,02, Tekstur 4,02, Warna 3,89, Aroma 3,91. Dapat disimpulkan bahwa inovasi GICO (*Ginger coffee*) *mocktail* dengan metode *clarified* dinyatakan diterima.

Kata Kunci: *Ginger coffee*, metode *clarified*, *mocktail*

Abstract

The development of cafes is currently increasing rapidly, the cafe itself can be used as a place to hang out from teenagers to parents, the coffee shop and mocktail business is growing rapidly in many cities in Indonesia. In this study, the drink that have been made is GICO (*Ginger coffee*) *mocktail* with the *clarified* method, GICO is currently favored by many people from teenagers to the elderly, GICO made from coffee and ginger with a filtering process. The purpose of this study was to find out whether the *Ginger coffee* *mocktail* experiment is acceptable. This study was experimental research. The method used was the *clarified* method to change the particles and color of the drink. This study used organoleptic test analysis and then processed using SPSS (*Statistical Product and Service Solution*) tools. The results in this study indicated that the average value of taste 4.02, texture 4.02, color 3.89, aroma 3.91. It can be concluded that the GICO (*Ginger coffee*) *mocktail* innovation with the *clarified* method declared as accepted.

Keyword: *clarified method*, *Ginger coffee*, *mocktail*



PENDAHULUAN

Gaya hidup dan pola hidup masyarakat semakin berubah karena adanya perkembangan zaman. Salah satu dampaknya adalah dengan adanya *cafe*, *bistro*, dan *restaurant*, yang menjadikan masyarakat mengenal minuman dan makanan yang berasal dari dalam maupun luar negeri. Dengan begitu tentu saja bisa menjadi peluang yang besar untuk membuka bisnis dengan modal yang kecil tapi sangat menguntungkan, saat ini kedai kopi dan *mocktail* berkembang pesat di banyak kota di Indonesia, dan tentu saja digemari oleh banyak orang dari yang muda hingga tua. Ragam menu di setiap kedai ada yang sama dan ada yang berbeda, bahkan ada juga yang menamainya dengan nama-nama yang unik untuk menarik perhatian.

Minuman sendiri merupakan segala sesuatu berbentuk cairan yang dapat diminum seperti soda, jus buah, susu, jamu, dan lain-lain. Salah satu contoh produk minuman luar negeri yang terkenal di kalangan anak muda saat ini adalah *mocktail*. *Mocktail* berbeda dengan *cocktail*, meskipun keduanya hampir sama namun *mocktail* tidak menggunakan alkohol, sedangkan *cocktail* menggunakan campuran alkohol. *Mocktail* merupakan salah satu minuman menyegarkan yang tidak mengandung alkohol, *mocktail* dibuat dengan berbagai macam campuran seperti buah-buahan, air soda, sirup, pemanis, dan lain sebagainya.

Minuman yang dibuat pada penelitian ini adalah GICO (*Ginger coffee*) *Mocktail* dengan Metode *Clarified*. GICO saat ini sudah disukai banyak kalangan dari remaja hingga lansia. GICO berbahan

dasar kopi dan jahe dengan proses penyaringan. Kopi merupakan minuman yang cukup digemari banyak orang, cara penyajiannya bisa menggunakan susu, krim, gula, bahkan hanya diminum tanpa campuran apapun, rasanya yang pahit dan ada yang sedikit masam. Sedangkan jahe sendiri adalah jenis tanaman herbal yang memiliki banyak manfaat, contohnya untuk meredakan masuk angin, meredakan nyeri sendi, meredakan haid, dan lain-lain. Jahe dapat disajikan dengan direbus terlebih dahulu menggunakan air, dicampur dengan susu, bahkan sekarang tersedia juga yang serbuk untuk memudahkan dalam penyajian.

KAJIAN PUSTAKA

Mocktail

Mocktail adalah minuman tanpa alkohol yang terbuat dari berbagai bahan. Karena tidak mengandung alkohol, *mocktail* dapat dinikmati oleh semua orang (Purnamasari et al, 2022).

Menurut (Chaniago, 2021) *mocktail* adalah berbagai minuman ringan dan jus buah, seperti *cocktail*. Sebagai perbedaan, *mocktail* tidak memiliki minuman beralkohol. *Mocktail* yang dibuat dari jus buah dan sirup gula biasanya memiliki rasa yang manis. Seseorang dapat membuat *mocktail* tanpa mengikuti prosedur standar. Orang-orang yang tidak ingin atau tidak boleh meminum alkohol biasanya menikmati minuman ini karena tidak memabukkan. Beberapa *mocktail* yang sangat disukai adalah *Deep Blue*, *Mojito*, *Fired Ice*, *Queens Punch*, *Shirley Temple*, dan *Italian Cream Soda*.



Jahe

(Syaputri et al., 2021) menjelaskan bahwa jahe, atau *zingiber officinale*, adalah tanaman rimpang yang sangat populer untuk digunakan sebagai rempah-rempah dan obat-obatan. Ruas-ruas tengah rimpangnya berbentuk jemari yang menggembung. Jahe adalah keton yang menghasilkan rasa pedas. Jahe sangat populer di Indonesia karena banyak manfaatnya, termasuk anti peradangan, mencegah masalah kulit, mencegah kanker, meningkatkan sistem kekebalan, obat masuk angin, menurunkan berat badan, mengurangi mual, mengurangi rasa sakit, dan membersihkan tubuh dari racun.

Kopi

Kopi digunakan sebagai produk olahan berupa minuman yang diperoleh dari pengolahan dan ekstraksi biji dari tanaman kopi. Kopi dianggap sebagai minuman dengan kandungan kafein yang tinggi. Kafein merupakan senyawa *alkaloid methylxanthine* (berbasis purin) yang dapat dirasakan kristal putih dan bersifat psikoaktif. Kafein yang terkandung dalam kopi diketahui bermanfaat bagi manusia. Namun, juga memiliki efek negatif pada tubuh bila dikonsumsi dalam kondisi tubuh tertentu dan dengan kadar kafein yang cukup tinggi. Konsumsi kafein meningkatkan vitalitas, menghilangkan rasa kantuk dan meningkatkan *mood*, konsumsi kafein yang berlebihan dapat menyebabkan perubahan warna gigi menjadi kuning, bau mulut, peningkatan stres dan tekanan darah jika mengonsumsi lebih banyak di pagi hari, insomnia, *stroke*, serangan jantung, gangguan pencernaan,

kemandulan pria, bahkan penuaan dini (Latunra et al., 2021).

Metode Clarified

(Yuliandri, 2022) mengungkapkan bahwa *clarified* sendiri adalah teknik untuk menghilangkan warna dengan menggabungkan dua zat berbeda. Dalam ilmu kimia, jika zat asam yang dapat berasal dari lemon atau sejenisnya dicampur dengan susu, zat-zatnya akan terpisah. Setelah itu disaring, inilah yang menjadi cikal bakal lahirnya *clarified*. Sedangkan menurut (Putra, 2021) *clarified* atau *clarifying* merupakan salah satu metode pembuatan *mocktail* atau *cocktail* dengan menghilangkan partikel warna yang menjadikan warna minuman tersebut menjadi bening, dengan cara mencampurkan dua zat yang berbeda seperti susu dan lemon, susu sendiri memiliki kandungan protein dan jika diberi zat yang mengandung asam sitrat maka susu akan menggumpal, dikarenakan dua zat tersebut dapat memikat partikel warna dalam minuman, kemudian disaring menggunakan filter V60 maka terjadilah proses *clarifying*.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Menurut (Intanny & Putra, 2019) eksperimen mewakili beberapa definisi, diantaranya: (1) tes pengujian, (2) tes dengan klausul yang tidak begitu rumit, dan (3) percobaan atau manipulasi dengan sengaja. Eksperimen kuasi adalah jenis eksperimen yang memiliki perlakuan, unit eksperimen, dan pengukuran dampak, tetapi tidak menggunakan penugasan secara acak



untuk membuat perbandingan untuk mengetahui bagaimana perubahan yang disebabkan oleh perlakuan (Abraham & Supriyati, 2022).

Salah satu metode penelitian kuantitatif adalah eksperimen. Dengan mengubah satu atau lebih variabel pada salah satu atau lebih kelompok eksperimental, tujuan eksperimen adalah untuk menyelidiki hubungan sebab akibat. Kemudian hasil dari kelompok eksperimental yang dimodifikasi dibandingkan dengan kelompok kontrol yang tidak mengalami perubahan. Mengubah sifat-sifat atau nilai variabel bebas secara sistematis disebut manipulasi. Variabel bebas yang telah dimanipulasi biasanya disebut garapan (Payadnya & Jayantika, 2018).

Panelis dalam Penelitian ini berjumlah 44 panelis. Dalam penelitian ini pengambilan sampel menggunakan teknik *random sampling*. Menurut (Harahap et al., 2018) metode pengambilan teknik *random sampling* merupakan metode pengambilan sampel acak sederhana, yang melibatkan penentuan lokasi dan sampel secara acak, pemberian nomor urut untuk setiap satuan sampel, dan kemampuan untuk mewakili area penelitian secara keseluruhan dalam pengambilan sampel. Pengambilan sampel dapat dilakukan secara acak dengan memilih individu sampel dan lokasi yang akan digunakan secara acak untuk mewakili populasi dan wilayah secara keseluruhan. Lokasi pengambilan sampel ditetapkan dengan menetapkan empat stasiun dan dua belas lokasi untuk penelitian.

Instrumen pengukuran pada

penelitian ini menggunakan skala Likert. Menurut (Suwandi et al., 2019) skala Likert diambil dari nama pendidik dan ahli psikolog Amerika Rensis Likert, yang mengembangkannya untuk mengukur sikap masyarakat di tahun 1932. Skala ini digunakan untuk mengukur pendapat, sikap, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Dengan demikian, skala ini menjadi yang paling banyak digunakan dalam penelitian survei. Dalam penelitian ini untuk instrumen skala pengukuran adalah sebagai berikut:

- (1) Sangat Tidak Suka = STS
- (2) Tidak Suka = TS
- (3) Cukup = C
- (4) Suka = S
- (5) Sangat Suka = SS

Resep dan cara pembuatan *GICO* dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Resep dan Cara Pembuatan *GICO*

Bahan	Jumlah	Cara Membuat
Kopi House Blend (70% Kopi Arabika, 30% Kopi Robusta)	20g	Rebus air hingga suhu 92°.
Air Jahe	150g	Masukan bubuk kopi ke dalam filter V60.



Air Panas	300g	Masukan air panas sebanyak 30 g tunggu selama 30 detik, kemudian tuangkan air perlahan perlahan sebanyak 150 g tunggu hingga 1 menit, tuangkan air kembali hingga berat total air 300 g.
Lemon	15ml	Kemudian campur kopi dengan perasan lemon dan <i>fresh milk</i> , aduk hingga merata dan diamkan selama 5 menit.
Fresh Milk	120ml	Jika susu sudah menggumpal saring menggunakan filter V60.
Simple Syrup	30ml	Geprek jahe kemudian rebus jahe menggunakan air sebanyak

		200 ml dan dinginkan.
Es Batu	secukupnya	Kemudian tuangkan <i>simple syrup</i> di gelas saji, masukan es batu, kopi dan air jahe, <i>garnish</i> menggunakan lemon.

Sumber: Data Diolah (2023)

Analisis Data

Analisis data menurut (Ahmad & Muslimah, 2021) adalah proses penemuan dan pengolahan data sistematis, seperti catatan observasi dan wawancara, untuk meningkatkan pemahaman peneliti tentang masalah penelitian dan menyampaikan temuan mereka sebagai hasil penelitian berikutnya. Selanjutnya, proses pengolahan dan analisis dilakukan pada data yang telah dikumpulkan, proses ini disebut sebagai analisis kualitatif dan digambarkan dengan kata-kata daripada angka.

Analisis data pada penelitian ini menggunakan uji organoleptik. Uji bahan makanan organoleptik didasarkan pada preferensi dan keinginan suatu produk. Uji organoleptik, yang juga dikenal sebagai uji indra atau uji sensori, menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya penerimaan produk. Indra yang digunakan termasuk indra penglihat/mata, indra penciuman/hidung, indra pengecap/lidah, dan indra peraba/tangan. Kesan yang dihasilkan dari



kemampuan alat indera inilah yang akan digunakan untuk menilai produk yang diuji berdasarkan rangsangan yang diterima oleh indra atau sensor (Gusnadi et al., 2021).

Pengujian sensorik, juga dikenal sebagai pengujian organoleptik, telah ada sejak manusia menggunakan indra mereka untuk menilai kualitas dan keamanan makanan atau minuman. Tes sensorik mengutamakan metode ilmiah untuk menjelaskan fenomena indrawi dan melibatkan manusia tidak hanya sebagai objek analisis tetapi juga sebagai penentu hasil atau data yang diperoleh. Dalam produk makanan, analisis sensasi sangat penting. Jika rasanya tidak enak, nilai gizinya tidak dapat diperoleh karena tidak ada orang yang mengkonsumsinya (Arziyah et al., 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari penelitian yang telah dilakukan hasil dari GICO *Mocktail* membutuhkan waktu 1,5 jam yang menggunakan metode *clarified*, setelah melakukan penelitian pembuatan GICO *Mocktail* yang menggunakan metode *clarified* perlakuan yang diberikan adalah sebagai berikut:

1. Nilai (1) diberikan pada panelis yang “sangat tidak suka” dengan GICO *Mocktail* baik dari segi rasa, tekstur, warna, maupun aroma.
2. Nilai (2) diberikan pada panelis yang “tidak suka” dengan GICO *Mocktail* baik dari segi rasa, tekstur, warna, maupun aroma.
3. Nilai (3) diberikan pada panelis yang “normal/cukup” dengan GICO *Mocktail* baik dari segi rasa, tekstur, warna, maupun aroma.

4. Nilai (4) diberikan pada panelis yang “suka” dengan GICO *Mocktail* baik dari segi rasa, tekstur, warna, maupun aroma.

5. Nilai (5) diberikan pada panelis yang “sangat suka” dengan GICO *Mocktail* baik dari segi rasa, tekstur, warna, maupun aroma.

Setelah dilakukan penyebaran kuesioner maka dihasilkan tabulasi data kuesioner sebagai berikut:

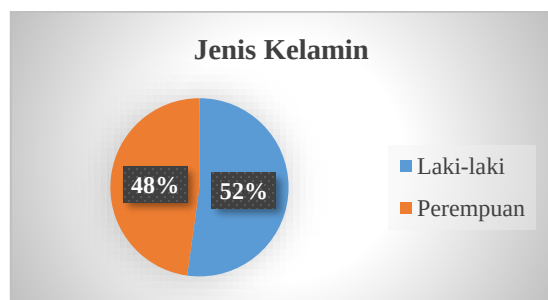
Tabel 2. Tabulasi Data Kuesioner

Perlakuan	Tabulasi Data				
	STS (1)	TS (2)	N/C (3)	S (4)	SS (5)
Rasa	0	1	7	26	10
Tekstur	0	2	7	23	12
Warna	0	1	9	24	10
Aroma	0	1	10	25	8

Sumber: Data Diolah (2023)

Berdasarkan data di atas dapat dijelaskan bahwa panelis yang “suka” dengan GICO *mocktail* menggunakan metode *clarified* dari segi rasa memiliki nilai paling tinggi yaitu 26 panelis, sedangkan yang suka tekstur menunjukkan 23 panelis, selain itu panelis yang menunjukkan suka dengan warna produk sebanyak 24 panelis, dan 25 panelis menunjukkan suka dengan aroma produk.

Hasil Kuesioner Profil Panelis

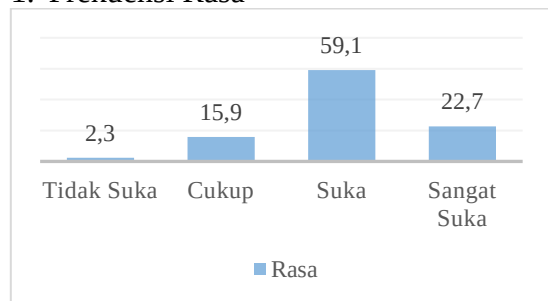


Gambar 1. Jenis Kelamin
Sumber: Data Diolah (2023)

Hasil Uji Organoleptik

Berdasarkan hasil kuesioner yang sudah diolah dengan menggunakan uji organoleptik frekuensi rasa, tekstur, warna, dan aroma, maka dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

1. Frekuensi Rasa

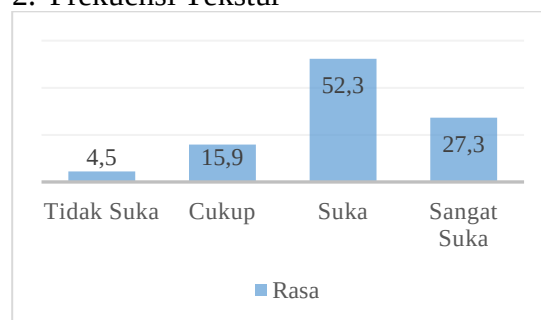


Grafik 1. Frekuensi Rasa
Sumber: Data Diolah (2023)

Dapat dilihat dari Grafik 1 pada panelis yang tidak menyukai rasa GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai sebesar 1, panelis yang normal/cukup menyukai dengan GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai sebesar 7. Panelis yang menyukai GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai 26, panelis yang

sangat menyukai GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai 10. Dari perbandingan tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil yang suka dengan rasa GICO *mocktail* metode *clarified* lebih unggul dari pada hasil yang normal/cukup dan yang tidak menyukai rasa GICO *mocktail* metode *clarified*.

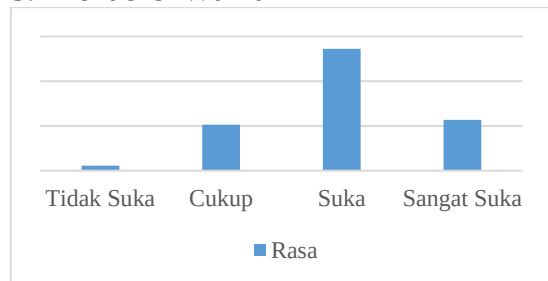
2. Frekuensi Tekstur



Grafik 2. Frekuensi Tekstur
Sumber: Data Diolah (2023)

Pada grafik di atas panelis yang tidak menyukai tekstur GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai sebesar 2, panelis yang normal/cukup menyukai dengan GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai sebesar 7. Lalu panelis yang menyukai GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai 23, panelis yang sangat menyukai GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai 12. Dari perbandingan tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil yang suka dengan tekstur GICO *mocktail* metode *clarified* lebih unggul dari pada hasil yang normal/cukup dan yang tidak menyukai tekstur GICO *mocktail* metode *clarified*.

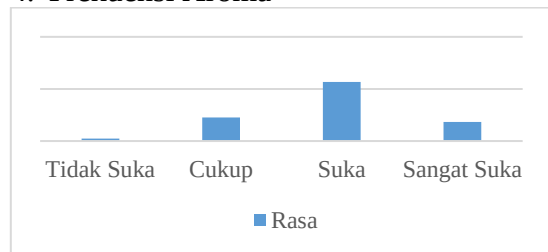
3. Frekuensi Warna



Grafik 3. Frekuensi Warna
Sumber: Data Diolah (2023)

Dapat dilihat dari Grafik 3 pada panelis yang tidak menyukai warna GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai sebesar 1, panelis yang normal/cukup menyukai dengan GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai sebesar 9. Sedangkan panelis yang menyukai GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai 24, panelis yang sangat menyukai GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai 10. Dari perbandingan tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil yang suka dengan warna GICO *mocktail* metode *clarified* lebih unggul dari pada hasil yang normal/cukup dan yang tidak menyukai warna GICO *mocktail* metode *clarified*.

4. Frekuensi Aroma



Grafik 4. Frekuensi Aroma
Sumber: Data Diolah (2023)

Dapat dilihat dari Grafik 4 pada panelis yang tidak menyukai aroma GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai sebesar 1, panelis yang normal/cukup menyukai dengan GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai sebesar 10. Sedangkan panelis yang menyukai GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai 25, panelis yang sangat menyukai GICO *mocktail* metode *clarified* memiliki nilai 8. Dari perbandingan tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil yang suka dengan aroma GICO *mocktail* metode *clarified* lebih unggul dari pada hasil yang normal/cukup dan yang tidak menyukai aroma GICO *mocktail* metode *clarified*.

Pembahasan

Dari data kuesioner profil panelis yang didapat pada pengujian GICO *mocktail* metode *clarified* dapat disimpulkan bahwa sebagian besar jenis kelamin panelis adalah perempuan yaitu sebanyak 23 panelis atau 52,2%.

Berdasarkan data dari penelitian uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa dari 44 panelis yang “suka” dan “sangat suka” dengan GICO *mocktail* metode *clarified* dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma.

Hasil penelitian dari segi rasa terdapat 26 panelis yang “suka” dengan GICO *mocktail* metode *clarified* dan 10 panelis yang “sangat suka” dengan GICO *mocktail* metode *clarified* karena panelis suka dengan perpaduan rasa kopi yang pahit, jahe yang sedikit pedas dan asam.

Hasil dari penelitian dari segi tekstur terdapat 23 panelis yang “suka” dengan GICO *mocktail* metode *clarified*, dan 12 panelis yang “sangat suka” dengan GICO

mocktail metode *clarified* karena panelis suka dengan tekstur cair yang ringan.

Hasil dari penelitian dari segi warna terdapat 24 panelis yang “suka” dengan GICO *mocktail* metode *clarified* dan 10 panelis yang “sangat suka” dengan GICO *mocktail* metode *clarified* karena panelis menyukai warna *light*, karena biasanya kopi cenderung berwarna hitam pekat.

Hasil dari penelitian dari segi aroma terdapat 25 panelis yang “suka” dengan GICO *mocktail* metode *clarified* dan 8 panelis yang “sangat suka” dengan GICO *mocktail* metode *clarified* karena panelis menyukai aroma perpaduan kopi yang khas, jahe dan lemon yang segar.

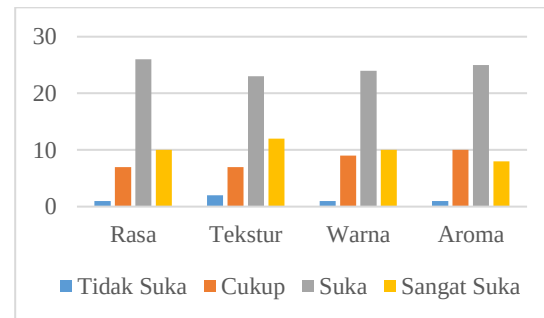
Adapun rata-rata uji organoleptik dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 3. Rata-rata Uji Organoleptik

		Statistics				
		Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Total
N	Valid	44	44	44	44	44
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		4.02	4.02	3.98	3.91	15.93

Sumber: Data Diolah (2023)

Berdasarkan tabel di atas bahwa rata-rata dari rasa 4.02, tekstur 4.02, warna 3.98, aroma 3.91 dengan 44 panelis yang telah mengisi data formulir tentang GICO *mocktail* metode *clarified*. Dapat dilihat juga pada diagram balok Grafik 5 Grafik Subvarian Rasa, Tekstur, Warna, Aroma sebagai berikut:



Grafik 5. Subvarian Rasa, Tekstur, Warna, Aroma

Sumber: Data Diolah (2023)

Keterangan dari grafik subvarian di atas:

- Subvarian Rasa, diagram balok berwarna jingga menyatakan “tidak suka” pada rasa sebanyak 1 panelis, diagram balok berwarna abu-abu menyatakan “normal/cukup” pada rasa sebanyak 7 panelis, diagram balok berwarna kuning menyatakan “suka” pada rasa sebanyak 26 panelis, dan diagram balok berwarna biru muda menyatakan “sangat suka” pada rasa sebanyak 10 panelis.
- Subvarian Tekstur, diagram balok berwarna jingga menyatakan “tidak suka” pada tekstur sebanyak 2 panelis, diagram balok berwarna abu-abu menyatakan “normal/cukup” pada tekstur sebanyak 7 panelis, diagram balok berwarna kuning menyatakan “suka” pada tekstur sebanyak 23 panelis, dan diagram balok berwarna biru muda menyatakan “sangat suka” pada tekstur sebanyak 12 panelis.
- Subvarian Warna, diagram balok berwarna jingga menyatakan “tidak suka” pada warna sebanyak 1 panelis, diagram balok berwarna abu-abu menyatakan “normal/cukup” pada warna sebanyak 9 panelis, diagram



balok berwarna kuning menyatakan “suka” pada warna sebanyak 24 panelis, dan diagram balok berwarna biru muda menyatakan “sangat suka” pada warna sebanyak 10 panelis.

- d. Subvarian Aroma, diagram balok berwarna jingga menyatakan “tidak suka” pada aroma sebanyak 1 panelis, diagram balok berwarna abu-abu menyatakan “normal/cukup” pada aroma sebanyak 10 panelis, diagram balok berwarna kuning menyatakan “suka” pada aroma sebanyak 25 panelis, dan diagram balok berwarna biru muda menyatakan “sangat suka” pada aroma sebanyak 8 panelis.

KESIMPULAN

Berdasarkan data dari penelitian uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa:

1. Dari perhitungan terhadap rasa adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi rasa dilihat pada *mean* 4,02% dengan hasil nilai signifikan.
2. Dari perhitungan terhadap tekstur adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi tekstur dilihat pada *mean* 4,02% dengan hasil nilai signifikan.
3. Dari perhitungan terhadap warna adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi warna dilihat pada *mean* 3,89% dengan hasil nilai signifikan.
4. Dari perhitungan terhadap aroma adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi aroma dilihat pada *mean* 3,91% dengan hasil nilai signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

Abraham, I. & Supriyati, Y. (2022). Desain Kuasi Eksperimen Dalam

Pendidikan : Literatur Review, 8(3), 2476-2482.

Ahmad, & Muslimah. (2021). Memahami Teknik Pengolahan dan Analisis Data Kualitatif (Vol. 1)

Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK SIRUP KAYU MANIS DENGAN MODIFIKASI PERBANDINGAN KONSENTRASI GULA AREN DAN GULA PASIR. Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>

Chaniago, S. W. P. (2021, December 24). Apa Bedanya *Cocktail* dan *Mocktail*, Minuman yang Sering Muncul di Pesta Artikel ini telah tayang di Kompas.com dengan judul “Apa Bedanya *Cocktail* dan *Mocktail*, Minuman yang Sering Muncul di Pesta.” <https://www.kompas.com/food/read/2021/12/24/200200075/apa-bedanya-cocktail-dan-mocktail-minuman-yang-sering-muncul-di-pesta> (Pukul 20.16)

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBAGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG. Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12), 2883–2888.

Harahap, M., Sulardiono, B., & Suprpto, D. (2018). ANALISIS TINGKAT KEMATANGAN GONAD



- TERIPANG KELING (*Holothuria atra*) DI PERAIRAN MENJANGAN KECIL, KARIMUNJAWA. In *JOURNAL OF MAQUARES*(Vol.7,Issue3). <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/maquares>
- Intanny, V. A., & Putra, N. A. (2019). Studi Eksperimen Peningkatan Literasi Media Sosial Humas Pemerintah Daerah (Experimental Study to Improve Social Media Literacy For Local Government Public Relations). *JURNAL IPTEKKOM: Jurnal Ilmu Pengetahuan & Teknologi Informasi*, 21(2), 109. <https://doi.org/10.33164/iptekkom.21.2.2019.109-122>
- Latunra, A. I., Johannes, E., Mulihardianti, B., & Sumule, O. (2021). Analisis Kandungan Kafein Kopi (*Coffea arabica*) Pada Tingkat Kematangan Berbeda Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jai2>
- Payadnya, I. P. G. A., & Jayantika, I. G. A. N. T. (2018). Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS (Pertama). Grup Penerbitan CV Budi Utama.
- Purnamasari, P., Nengah Widhya Putra, I., Agung Sagung Mas Maharani, A., Bayu Turker, S., Suartana, K., Studi, P. D., Perhotelan, M., & Dhyana Pura, U. (2022). Innovation of Young Coconut (*Cocos Nucifera*) and Sugar Cane Juice (*Saccharum Officinarum*) as *Mocktail* Drink Inovasi Air Kelapa Muda (*Cocos Nucifera*) dan Sari Tebu (*Saccharum Officinarum*) sebagai Minuman *Mocktail* (Vol. 1, Issue 1). <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/jakadiksi/index>
- Putra, E. A. (2021, October 12). *Clarified Coffee*, Salah Satu Teknik dalam Mengkonsumsi Kopi. Kompasiana.Com. <https://www.kompasiana.com/eldoanandaputra0989/61651351010190038d315192/clarified-coffee-salah-satu-teknik-dalam-mengkonsumsi-kopi> (Pukul 13:06)
- Suwandi, E., Imansyah, H. F., & Dasril, H. (2019). ANALISIS TINGKAT KEPUASAN MENGGUNAKAN SKALA LIKERT PADA LAYANAN SPEEDY YANG BERMIGRASI KE INDIHOME. www.melon.co.id
- Syaputri, E. R., Selaras, G. H., & Farma, S. A. (2021). Manfaat Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Obat obatan Tradisional (Traditional Medicine). *Universitas Negeri Padang*, 01(2021), 579–586. <https://doi.org/10.24036/proseminasbio/vol1/71>
- Yuliandri, M. T. (2022, January 14). APA ITU *CLARIFIED COFFEE*? Ottencoffee.Co. <https://ottencoffee.co.id/majalah/ap-a-itu-clarified-coffee> (Pukul 22.05)