

PEMBUATAN *VIRGIN MARGARITA* DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE SEBAGAI INOVASI PRODUK MINUMAN PADA CAFÉ & RESTO HOTEL POLIWANGI JINGGO

Kanom¹, Mohamad Firman Effendi²

¹Politeknik Negeri Banyuwangi, kanom@poliwangi.ac.id

ABSTRAK

Banyuwangi memiliki banyak Café & Resto yang merupakan salah satu jenis usaha pariwisata yang sering menjadi tempat bersantai bagi wisatawan sambil menikmati minuman baik *cocktail* maupun *mocktail*. *Margarita* merupakan minuman tradisional yang mengandung alkohol (*cocktail*) dari Mexico. Adapun jenis *non alcohol (mocktail)* dari minuman ini adalah *virgin margarita* yang dapat menjadi alternatif minuman bagi wisatawan yang ingin menikmati minuman ini tanpa *alcohol*. Meski demikian, minuman ini masih jarang ditemui dikalangan masyarakat karena hanya memiliki rasa asam. Sehingga perlu dilakukan inovasi dengan penambahan ekstrak jahe sesuai dengan potensi Banyuwangi. Di Banyuwangi sendiri jahe sangat mudah didapatkan baik di pasar tradisional dan pasar modern namun, masih jarang dimanfaatkan sebagai inovasi dalam pembuatan minuman khususnya di Banyuwangi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui sifat organoleptik antara *virgin margarita original* dan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe mulai dari 10%, 15%, 20% dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial, uji organoleptik mutu hedonik dan hedonic. Hasil temuan pada penelitian menunjukkan: (1) Uji hedonik pada parameter rasa, warna, tekstur, dan aroma berpengaruh nyata ($P < 0,05$), (2) Uji mutu hedonik pada parameter rasa, warna, tekstur, dan aroma berpengaruh nyata ($P < 0,05$), (3) Perlakuan terbaik untuk uji mutu hedonik yaitu K3 (20%) dengan skor 2,97 sedangkan perlakuan terbaik untuk uji hedonik yaitu K3 (20%) dengan skor 3,51. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi salah satu acuan bagi penelitian berikutnya.

Kata Kunci: café & resto, *virgin margarita*, ekstrak jahe

ABSTRACT

Banyuwangi has many Café & Resto which is one type of tourism business which is often a relaxing place for tourists while enjoying drinks, both cocktails and mocktails. Margarita is a traditional drink containing alcohol (cocktail) from Mexico. The non-alcoholic type (mocktail) of this drink is the virgin margarita which can be an alternative drink for tourists who want to enjoy this drink without alcohol. However, this drink is still rarely found among the public because it only has a sour taste. Therefore it's necessary to innovate with the addition of ginger extract in accordance with the potential of Banyuwangi. In Banyuwangi, ginger is very easy to find in both traditional and supermarkets however, its still rarely used as beverage innovation especially in Banyuwangi. The purpose of this study is to determine of the organoleptic properties between the original virgin margarita and the virgin margarita with the addition of ginger extract ranging from 10%, 15%, 20% from the aspect of taste, aroma, texture and color. Methods used in this study are Non-factorial randomized block design (RBD), hedonic and hedonic quality organoleptic tests. The findings in the study showed: (1)

Hedonic test on the parameters of taste, color, texture, and aroma had a significant effect ($P < 0.05$). ($P < 0.05$)., (3) The best treatment for the hedonic quality test is K3 (20%) with a score of 2.97 while the best treatment for the hedonic test is K3 (20%) with a score of 3.51. The results of this study are expected to be a reference for future research.

Keywords: *café & resto, virgin margarita, ginger extract*

PENDAHULUAN

Seiring berkembangnya pariwisata di Banyuwangi, wisatawan banyak yang memilih Banyuwangi destinasi pariwisata primadona baik wisatawan nusantara (wisnus) maupun wisatawan mancanegara (wisman) dikarenakan memiliki banyak atraksi wisata mulai dari alam hingga budaya. Hal tersebut berdampak positif bagi pertumbuhan ekonomi baik dari industri kreatif hingga industri hospitaliti. Hotel, restoran, cafe serta ekonomi kreatifnya terus meningkat sebagai salah satu bukti iklim pariwisata tumbuh dengan pesat hingga tahun 2019 di Banyuwangi. Hal tersebut tidak terjadi pada tahun 2020 dikarenakan adanya pandemi covid 19 yang menyebabkan lesunya kegiatan kepariwisataan di Banyuwangi. Adanya kebijakan new normal tourism membuat Hotel, Cafe & Resto terus berbenah dengan mengembangkan produknya baik dari makanan hingga minuman dan hal tersebut merupakan salah satu strategi dalam upaya pemulihan pariwisata di Banyuwangi (Kanom, Nurhalimah, & Darmawan, 2020)

Banyak daya tarik wisata serta industri hospitaliti hingga wisata kuliner di Banyuwangi memang masih minim pengembangan dan penataan sehingga hal tersebut dapat mengancam keberlangsungan dari aktivitas kepariwisataan. Idealnya dapat dimaksimalkan sebagai salah satu komponen pendukung keberlanjutan destinasi pariwisata yang salah satunya adalah upaya untuk berinovasi pada bidang makanan dan minuman (food and Beverage) sebagai upaya untuk menambah aspek *something see, something to do*, dan *something to buy* oleh wisatawan yang bekunjung ke Banyuwangi (Agustin, Kanom, & Darmawan, 2020)

Adanya daya dukung pada setiap destinasi pariwisata seperti halnya

Banyuwangi merupakan nilai lebih jika dibandingkan dengan destinasi lainnya. Industri pariwisata atau yang populer dengan istilah hospitaliti merupakan salah satu komponen penting pada destinasi pariwisata.

Salah satu sektor penting dari industri pariwisata adalah penyedia jasa makanan dan minuman (*Food and Beverage*). Produk olahan minuman saat ini juga menjadi daya tarik tersendiri dalam menarik wisatawan. Berbagai jenis makanan dan minuman (*Food and Beverage*) yang menjadi ciri khas Banyuwangi seperti pecel pitik, sego tempong, wedang secang, kopi kemiren, dan lain-lain. Beberapa makanan dan minuman tersebut kemudian dikembangkan sebagai kegiatan kepariwisataan di bidang *hospitality* dalam penyediaan pelayanan makanan dan minuman (*Food and Beverage*). Selain makanan, banyak inovasi minuman dari dalam maupun luar negeri salah satu produk minuman luar negeri yaitu *Margarita*.

Margarita adalah minuman tradisional beralkohol (*cocktail*) yang berasal dari Mexico. Minuman ini memiliki cita rasa asam dari jeruk nipis dengan ciri khas *garnish* garam pada bibir gelas. Dalam pembuatan *margarita* berbahan *tequila*, *orange liquer*, dan *lime*. *non alcohol (mocktail)* dari minuman ini adalah *virgin margarita* yang berbahan *lime*, *lemon*, *orange* dan *soda water*. *Virgin margarita* menjadi solusi bagi orang yang ingin menikmati minuman tanpa *alcohol*. *Virgin margarita* saat ini sudah mengalami beberapa pengembangan mulai dari varian rasa dan bentuk. Dari varian rasa ada *margarita* semangka, stroberi, mangga dan lainnya. Sedangkan dalam varian bentuk ada *frozen margarita* yaitu *margarita* versi beku. Namun untuk minuman ini masih jarang ditemui dikalangan masyarakat

karena hanya memiliki rasa asam saja pada *virgin margarita*. Sehingga perlu dilakukannya inovasi pada *virgin margarita*. Adapun langkah untuk melakukan inovasi tersebut dengan menambahkan ekstrak jahe. Penambahan ekstrak jahe pada *virgin margarita* dapat memiliki konsentrasi yang berbeda.

Jahe merupakan tanaman yang termasuk rempah-rempah dengan nama latin *Zingiber officinale*. Jahe sangat bermanfaat bagi kehidupan sehari-hari terutama di bidang kesehatan. Jahe ideal juga menjadi salah satu minuman yang disajikan sebagai minuman penghangat badan.

Di Banyuwangi jahe sangat mudah di dapatkan mulai pasar tradisional dan pasar modern atau supermarket. Meski demikian pemanfaatan ekstrak jahe sebagai salah satu bahan inovasi pembuatan minuman masih jarang khususnya di Banyuwangi.

Masih jarang pemanfaatan tersebut di atas merupakan salah satu peluang dalam pengembangan pembuatan berbagai minuman dengan pemanfaatan jahe yang sangat mudah ditemui di Banyuwangi. Tujuannya adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dengan manfaat yang melimpah dari jahe tersebut maka sangat penting untuk dilakukan penelitian terkait Pembuatan *Virgin Margarita* dengan Penambahan Ekstrak Jahe sebagai Inovasi Produk Minuman Pada Cafe & Resto Hotel Poliwangi Jinggo yang bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe serta untuk mengetahui sifat organoleptik antara *virgin margarita* kontrol dan *virgin margarita* hasil eksperimen dengan penambahan ekstrak jahe 10%, 15%, 20% dilihat dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.

KAJIAN LITERATUR

Pariwisata dan hospitaliti telah menjadi kebutuhan utama setiap orang hingga pariwisata menjadi tren yang baik bagi pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Sesuai Undang Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, disebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam

kegiatan wisata dan didukung berbagai kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Sedangkan menurut Soedarso, *et. al.* (2014) pariwisata ialah serangkaian kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh perseorangan, keluarga maupun kelompok dari tempat tinggal asalnya ke berbagai tempat lain dengan tujuan melakukan kunjungan wisata dan bukan untuk bekerja atau mencari penghasilan di tempat tujuan. Pada setiap destinasi tentunya dilengkapi dengan industri hospitaliti di dalamnya.

Hospitality dapat didefinisikan kembali sebagai pengetahuan, sikap/etika dan keterampilan dalam pelayanan, yang wajib diberikan oleh pelaku usaha jasa (selaku tuan rumah) kepada penerima jasa/konsumen (sebagai tamu) yang mencerminkan pelayanan yang penuh kehangatan dan keramahtamahan sehingga pelanggan merasa nyaman dan puas, merasa dihargai sebagai jiwa manusia seutuhnya. Ruang lingkup *hospitality* sangatlah luas, hampir semua bisnis atau usaha jasa adalah *hospitality oriented*, adapun bentuk usaha *hospitality* diantaranya adalah akomodasi dan restoran.

Hotel merupakan salah satu akomodasi pariwisata yang biasanya dilengkapi dengan fasilitas outlet seperti; bar, café dan resto yang menjadi bagian dari food and beverage department dimana departemen inilah sebagai salah satu profit center pada hotel. Dimana makanan dan minuman diproduksi sebagai upaya pelayanan terbaik kepada tamu atau wisatawan, mulai dari minuman ringan (soft drink) mocktail, welcome drink, hingga cocktail tergantung pada teman dan kosep masing-masing.

Setiap orang pasti membutuhkan minuman karena hal tersebut bagian terpenting dalam menjaga kondisi tubuh tetap sehat salah satunya minuman yang berbahan dasar jahe ataupun lainnya seperti temu lawak yang bisa dikembangkan sebagai salah satu minuman selamat datang (welcome drink) kepada setiap wisatawan ketika baru tiba di hotel khususnya hotel bintang 4 atau bintang 5,

destinasi pariwisata ataupun pusat oleh-oleh di suatu destinasi pariwisata (Darmawan, Kanom, & Nurhalimah, 2021)

Minuman (*Beverage*) merupakan semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan. Minuman bagi kehidupan manusia memiliki fungsi yang mendasar yaitu: penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan.

Menurut Isdarmanto (2016) secara garis besar, minuman dapat dibedakan menjadi dua yaitu: *Non-alcoholic* atau *mocktail*, merupakan jenis minuman yang sama sekali tidak mengandung alkohol, dipergunakan minuman langsung maupun bahan pencampur minuman dan penyajiannya disesuaikan dengan kebutuhan. Fungsi *non-alcoholic* dapat dipisahkan menjadi tiga, yaitu: (a) *Stimulating water* adalah minuman yang berbau merangsang, seperti kopi dan teh., (b) *Refreshing drink* adalah minuman yang berfungsi sebagai penyegar dahaga, seperti air mineral, *soft drink*, sirup dan sebagainya., dan (c) *Nourishing drink* adalah minuman yaanga mengandung vitamin dan dapat memberikan tambahan nutrisi pada tubuh, seperti jus, susu, dan lain sebagainya. Sedangkan *Alcoholic* atau *cocktail*, merupakan jenis minuman beralkohol yang dihasilkan melalui proses fermentasi dan destilasi. Adapun batas kadar alkohol dalam minuman yang dapat diminum adalah 0-48% alc. kemudian dinamakan ethyl alcohol. Sedangkan etanol alcohol adalah minuman yang memiliki kandungan alkohol diatas batas atas dasar alkohol.

Berbagai jenis minuman tersebut di atas dikonsumsi sesuai selera dan tempat seperti halnya Margarita. *Margarita* adalah minuman tradisional beralkohol yang berasal dari negara Meksiko yang ditemukan oleh seorang *bartender* Don Carlos Orozco yang bekerja di Hotel Rancho la Gloria Rosarito, Meksiko sekitar tahun 1941. Minuman ini terdiri dari campuran *tequila*, *orange liquer* dan jeruk nipis dengan aroma lemon yang menyegarkan. Saat ini *margarita* sudah

terkenal di berbagai dunia, bahkan sudah ada gelas khusus untuk penyajiannya yaitu *margarita glass*. Ada versi lain dari minuman ini yang tidak beralkohol (*mocktail*) yaitu *Virgin Margarita*. *Virgin margarita* tidak jauh berbeda dalam proses pembuatan hanya bahan yang digunakan tidak mengandung alkohol terdiri *lime*, lemon, *orange*, soda, dan gula cair.

Dalam penyajian *Virgin Margarita* semua bahan dicampur ke dalam shaker dengan es batu. Setelah itu disajikan dengan margarita glass yang sudah diberi garam pada bibir gelas. Selain untuk *garnish* garam juga berfungsi untuk menetralkan rasa masam pada minuman. Seiring populernya minuman ini, rasa lemon bisa diganti dengan buah lain seperti stroberi, semangka, nanas, dan lainnya. Adapun bentuk lain dari minuman ini yaitu *frozen margarita* yang disajikan dalam bentuk setengah beku.

Inovasi pembuatan minuman terus dilakukan baik oleh akademisi maupun praktisi dengan menambahkan serta inovasi dari berbagai bahan dan dalam penelitian ini peneliti berinovasi dengan pembahan ekstrak jahe pada minuman jenis *virgin margarita*.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu tanaman rimpang yang populer untuk digunakan sebagai rempah-rempah dan juga sebagai obat. Rimpang yang berbentuk jemari yang menggembung pada ruas-ruas tengah merupakan ciri khas dari jahe. Rasa pedas yang dominan pada jahe disebabkan karena senyawa yang bernama *Zingeron* (Nirmala, 2018). Jahe bisa dimanfaatkan sebagai bumbu masakan, bahan obat tradisional, dan bahan minuman. Berikut merupakan manfaat jahe bagi kesehatan diantaranya (a) Mengatasi Masalah Pencernaan., (b) Mengurangi Mual., (c) Membantu Proses Detoksifikasi dan Mencegah Penyakit Kulit., (d) Melindungi dari Penyakit Kanker., dan (e) Anti Peradangan.

Sedangkan ekstraksi yang dimaksud dalam penelitian ini merupakan pemisahan suatu zat berdasarkan perbedaan kelarutannya terhadap perbedaan kelarutannya terhadap dua cairan tidak saling larut yang berbeda. Biasanya air dan

lainnya (pelarut organik). Metode ekstraksi mekanis yaitu metode dengan menggunakan alat yang bertujuan untuk menghancurkan bahan dengan menggunakan pelarut sehingga di dapatkan sari. Pemisahan dengan menggunakan sistem padat cair dengan tujuan mendapatkan cairan jernih (bebas zat padat) yaitu cairan dimana tidak ada lagi zat-zat padat seperti serat didalamnya. Pemisahan sistem padat-cair dapat dilakukan dengan tiga cara yaitu pengendapan (sedimentasi), penyaringan (filtrasi), dan pemutaran (sentrifusi).

Adapun yang digunakan pada penelitian ini adalah ekstrak jahe sebagai salah satu bentuk inovasi dalam pembuatan *virgin margarita* sebagai salah satu inovasi produk minuman pada Cafe & Resto Hotel Poliwangi Jinggo Politeknik Negeri Banyuwangi. Ekstraksi dilakukan dengan penambahan air dalam jumlah tertentu untuk memperoleh sari jahe yang memiliki warna, aroma, serta rasa yang khas. Setelah proses ekstraksi berlangsung, biasanya akan terdapat endapan pada sari jahe yang berasal dari komponen jahe yang tidak larut air. Rasio bahan dengan air pada proses ekstraksi dapat menentukan total senyawa yang larut serta berpengaruh terhadap kenampakan cita rasa.

Pemilihan jahe atau ekstraknya dalam inovasi ini didasari dari begitu banyak manfaat yang terkandung pada jahe itu sendiri serta ketersediaan jahe di Banyuwangi Jawa Timur yang melimpah.

Adapun penelitian yang relevan dengan penelitian ini diantaranya adalah Setiawan dan Pujimulyani (2018) dengan judul Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktivitas Anti Oksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (Curcuma mangga Val) metode penelitian dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) adapun hasil dari penelitian ini menunjukkan variasi penambahan berpengaruh nyata terhadap nyata terhadap aktivitas anti oksidan. Namun pada warna tidak berpengaruh nyata serta tingkat kesukaan pada penambahan ekstrak jahe sebesar 350 ml. Selain itu berdasarkan hasil penelitian oleh Palupi (2015) dengan judul Pembuatan

Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam dengan Penambahan FiltratJahe dan Filtrat Kayu Secang, metode penelitiannya menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Hasil perlakuan terbaik liang teh daun salam adalah pada proporsi 70:30 dengan penambahan filtrat kayu secang 10%.

Mengacu pada teori dan hasil penelitian terdahulu, penelitian ini merupakan salah satu bentuk pengembangannya hingga bisa diterapkan sebagai salah satu produk inovasi pembuatan minuman dengan pemanfaatan ekstrak jahe dengan mengkombinasi minuman *virgin margarita*.

METODE PENELITIAN

Rancangan pada penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian eksperimen dengan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK). Data uji mutu hedonik dan data uji hedonik yang diperoleh akan dianalisis menggunakan aplikasi SPSS yaitu *analist of variance* (ANOVA) dengan taraf kepercayaan sebanyak 5%, jika menunjukkan hasil yang signifikan dilanjutkan dengan uji Duncan. Berdasarkan serangkaian analisis menghasilkan formulasi *virgin margarita* dengan penambahan jahe yang terbaik berdasar uji mutu hedonik dan uji hedonik.

Dalam pembuatan minuman *Virgin Margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menggunakan percobaan rancangan acak non- faktorial menggunakan 4 taraf perlakuan, masing-masing perlakuan terdiri dari 3 kali ulangan sehingga nantinya akan mendapatkan 12 kali percobaan.

Jumlah ulangan suatu perlakuan dapat ditentukan menggunakan persamaan berikut:

$$(t - 1) (r - 1)$$

Dimana: t = jumlah perlakuan

r = jumlah ulangan

Persamaan ini bukanlah suatu patokan yang baku karena jumlah r yang diperlukan dalam suatu yang diperlukan dalam suatu percobaan dipengaruhi oleh tiga hal yaitu: (a) Derajat ketelitian., (b) Keragaman

bahan, alat, media, dan lingkungan percobaan, dan (c) Biaya penelitian

Oleh karena itu, peneliti tidak menggunakan rumus tersebut untuk menentukan ulangan. Berikut merupakan tabel rancangan penelitian pembuatan minuman *Virgin Margarita*:

Tabel 1. Rancangan Penelitian Pembuatan *Virgin Margarita*

Parameter	Perlakuan		
	U1	U2	U3
K0	K0U1	K0U2	K0U3
K1	K1U1	K1U2	K1U3
K2	K2U2	K2U2	K2U3
K3	K3U3	K3U2	K3U3

Sumber : Data Hasil Penelitian

Keterangan:

K0 = Original *Virgin Margarita* 100% dan 0% ekstrak jahe

K1 = *Virgin Margarita* + 20 ml ekstrak jahe (10%)

K2 = *Virgin Margarita* + 30 ml ekstrak jahe (15%)

K3 = *Virgin Margarita* + 40 ml ekstrak jahe (20%)

U1 = Ulangan 1

U2 = Ulangan 2

U3 = Ulangan 3

Teknik Analisis Data

Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak kelompok dengan 4 konsentrasi dan 3 ulangan (4x3) dengan penambahan ekstrak jahe sebesar 0% (kontrol), 10%, 15%, dan 20%. Persamaan model rancangan tersebut adalah:

$$Y_{ij} = \mu + \beta_j + \epsilon_{ij} = \alpha_i + \beta_j + \epsilon_{ij}$$

Keterangan:

Y_{ij} = hasil pengamatan dari perlakuan ke i dan ulangan ke j

μ = nilai tengah umum

β_j = pengaruh perlakuan ke i

ϵ_{ij} = pengaruh ulangan ke j

Data yang dianalisis adalah uji organoleptik meliputi warna, aroma, dan rasa dan keseluruhan menggunakan 50 panelis tidak terlatih. Metode yang digunakan yaitu uji mutu hedonik dan uji hedonik. Data yang diperoleh dianalisa

dengan menggunakan anova (*analysis of variance*).

Prosedur Penelitian

Prosedur pembuatan minuman *Virgin Margarita* yang dimodifikasi yaitu: (1) Pembuatan ekstrak jahe menggunakan ekstrak jahe yang sudah beredar di pasaran dalam bentuk bubuk., (2) Ekstrak jahe diseduh dengan air panas dengan perbandingan 20 gram jahe untuk 150 ml air lalu diaduk hingga tercampur., (3) Tahapan pembuatan minuman yaitu memasukan *lime juice*, *lemon juice*, *orange juice* sebanyak 30 ml, ekstrak jahe masing-masing 20 ml, 30 ml, dan 40 ml ke dalam *shaker*., (4) Setelah memasukan semua bahan yang pertama, lalu *shaking* dengan mencampur es batu sampai dinding permukaan mengembun., (5) *Frosting* atau oleskan irisan *lime* dan garam pada bibir gelas atau *rim glass*., dan (6) Tuangkan minuman pada gelas dan tambahkan *soda water*.

Tabel 2. Formulasi Bahan Pembuatan Minuman *Virgin Margarita* dengan Penambahan Ekstrak Jahe

No.	BAHAN-BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Lemon Juice</i>	30 ml
2.	<i>Orange Juice</i>	30 ml
3.	<i>Lime Juice</i>	30 ml
4.	<i>Simple syrup</i>	60 ml
5.	<i>Soda water</i>	90 ml
6.	<i>Ekstrak jahe</i>	20 ml (10%), 30 ml (15%), 40 ml (20%)
7.	Garam	1 mg

Sumber : Data Hasil Penelitian

Parameter penelitian

a. Uji Organoleptik (Mutu Hedonik)

Uji mutu hedonik merupakan uji dimana panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap parameter rasa, aroma, tekstur, dan warna. Pengujian terhadap mutu hedonik pembuatan minuman *virgin margarita* dengan penambahan air rebusan jahe. Pengujian yang dilakukan dengan uji mutu hedonik dengan melihat aspek rasa, aroma, tekstur, warna dan keseluruhan dengan 50 panelis tidak terlatih. Klasifikasi uji mutu hedonik pada setiap aspek ditampilkan pada tabel berikut

Tabel 3. Skala Penilaian Uji Mutu Hedonik

Skala Penilaian	Rasa	Warna	Aroma (Jahe)	Tekstur
1	Sangat asam	Kuning kecoklatan	Sangat lemah	Sangat cair
2	Asam	Jingga	Lemah	Cair
3	Agak manis	Kuning	Agak kuat	Cukup cair
4	Manis	Kuning putih	Kuat	Kental
5	Sangat manis	Hijau kekuningan	Sangat kuat	Sangat kental

Sumber : Data Hasil Penelitian

b. Uji Organoleptik (Hedonik)

Uji hedonik meliputi 4 aspek yaitu rasa, aroma, tekstur dan warna dengan skala penilaian 1-5 berdasarkan kesukaan panelis yaitu sangat tidak suka, tidak suka, agak tidak suka, suka dan sangat suka. Semakin besar angka maka semakin suka panelis terhadap produk tersebut. Pengujian hedonik dilakukan dengan 50 panelis tidak terlatih.

Penentuan Panelis

Berdasarkan Standard Nasional Indonesia (SNI 01-2346-2006), jumlah minimal panelis standar dalam satu kali pengujian adalah 6 orang, sedangkan untuk panelis non standar adalah 30 orang. Syarat-syarat panelis adalah sebagai berikut; (1) Tertarik terhadap uji organoleptik sensori dan mau berpartisipasi., (2) Konsisten dalam mengambil keputusan., (3) Berbadan sehat, bebas dari penyakit THT, tidak buta warna serta gangguan psikologis., (4) Tidak menolak terhadap makanan yang akan diuji (tidak alergi)., (5) Tidak melakukan uji 1 jam sesudah makan., (6) Menunggu minimal 20 menit setelah merokok, makan permen karet, makanan dan minuman ringan., (7) Tidak melakukan uji pada saat sakit influenza dan sakit mata., (8) Tidak memakan makanan yang sangat pedas pada saat makan siang, jika pengujian dilakukan pada waktu siang hari., dan (9) Tidak menggunakan kosmetik seperti parfum dan lipstik serta mencuci tangan dengan sabun yang tidak berbau pada saat dilakukan uji bau.

Menurut Arbi (2009) Panel tidak terlatih terdiri lebih dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panelis tidak terlatih hanya

diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana, seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan data uji pembedaan. Untuk itu, panel tidak terlatih hanya terdiri dari orang dewasa dengan komposisi panelis pria sama dengan panelis wanita. Disini peneliti menggunakan panelis tidak terlatih untuk menilai tingkat hedonik dan mutu hedonik, dimana panelis tidak terlatih terdiri dari 50 orang awam yang dipilih berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan serta minimal usia 19 tahun.

PEMBAHASAN

Pembuatan *Virgin Margarita* dengan Penambahan Ekstrak Jahe

Berikut merupakan tahapan cara pembuatan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrakjahe sebagai berikut.

a. Pembuatan ekstrak jahe

Pada penelitian ini peneliti membuat ekstrak jahe dengan menggunakan produk yang sudah beredar di pasaran yang bertujuan untuk memudahkan dalam pembuatan ekstrak jahe baik dalam takaran maupun proses pembuatan.

Proses pembuatan ekstrak jahe memiliki tahapan sebagai berikut:

1. Tuang bubuk jahe ke dalam air panas sebanyak 20 gram untuk 150 ml air
2. Aduk hingga air dengan ekstrak jahe bercampur dan berwarna kecoklatan
3. Tunggu sampai air jahe dingin



Gambar 1. Ekstrak Jahe

Sumber: Dokumentasi Peneliti

b. Pembuatan Minuman *Virgin Margarita*
Adapun tahapan dari pembuatan minuman *virgin margarita* yaitu sebagai berikut

1. Masukkan *lime juice*, *lemon juice*, *orange juice* sebanyak 30 ml, ekstrak jahe masing-masing 20 ml, 30 ml, dan 40 ml ke dalam *shaker*.



Gambar 2. Bahan Minuman *Virgin Margarita*

Sumber: Dokumentasi Peneliti

2. Setelah memasukkan semua bahan yang pertama, lalu *shaking* dengan mencampur es batu sampai dinding permukaan mengembun.
3. *Frosting* atau mengoleskan irisan *lime* dan garam pada bibir gelas atau *rimglass*.
4. Tuangkan minuman pada gelas dan tambahkan *soda water*.



Gambar 3. *Pouring* Minuman
Sumber: Dokumentasi Peneliti

5. Minuman *Virgin Margarita* dengan Penambahan Ekstrak Jahe



Gambar 4. *Virgin Margarita* dengan Penambahan Ekstrak Jahe
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Hasil Uji Mutu Hedonik

a. Rasa

Hasil penelitian memperlihatkan nilai skor dari parameter rasa mulai dari rasa manis dan rasa asam berkisar antara 2,7-3,52. Data hasil penelitian dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa

Rasa	Perlakuan			
	K0	K1	K2	K3
Manis	2,72 ^c	3,22 ^b	3,12 ^{ab}	3,52 ^a
Asam	2,74 ^b	2,82 ^b	2,92 ^b	3,30 ^a

Sumber : Data Hasil Penelitian

Keterangan: K0 (*virgin margarita* kontrol tanpa penambahan ekstrak jahe), K1 (penambahan ekstrak jahe 10%), K2 (penambahan ekstrak jahe 15%), K3 (penambahan ekstrak jahe 20%).

Hasil dari pembuatan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap rasa pada pengujian mutu hedonik. Nilai skor parameter untuk rasa manis pada minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak berkisar antara 2,72-3,52 (agak manis). Nilai skor parameter untuk rasa asam pada minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe berkisar antara 2,74-3,30 (agak kuat).

b. Warna

Hasil penelitian memperlihatkan nilai skor dari parameter warna pada minuman *virgin margarita* dari K0-K3. Data hasil penelitian dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Hasil Uji Mutu Hedonik
Warna

Parameter	Perlakuan			
	K0	K1	K2	K3
Warna	2,68 ^b	3,38 ^a	2,68 ^{ab}	2,78 ^b

Sumber : Data Hasil Penelitian

Keterangan: K0 (*virgin margarita* kontrol tanpa penambahan ekstrak jahe), K1 (penambahan ekstrak jahe 10%), K2 (penambahan ekstrak jahe 15%), K3 (penambahan ekstrak jahe 20%).

Hasil dari pembuatan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap rasa pada pengujian mutu hedonik. Nilai skor parameter untuk warna pada minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe berkisar antara 2,68-3,38 (kuning)

c. Aroma

Hasil penelitian memperlihatkan nilai skor dari parameter aroma mulai dari aroma jahe dan aroma jeruk nipis berkisar antara 2,7-3,52. Data hasil penelitian dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 6. Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma

Aroma	Perlakuan			
	K0	K1	K2	K3
Jahe	2,54 ^b	2,54 ^b	3,18 ^a	
Jeruk	2,36 ^b	2,68 ^{ab}	2,80 ^a	3,02 ^a

Sumber : Data Hasil Penelitian

Keterangan: K0 (*virgin margarita* kontrol tanpa penambahan jahe), K1 (penambahan ekstrak jahe 10%), K2 (penambahan ekstrak jahe 15%), K3 (penambahan ekstrak jahe 20%).

Hasil dari pembuatan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aroma pada pengujian mutu hedonik. Nilai skor parameter untuk aroma jahe pada minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak berkisar antara 2,54-3,18 (agak kuat). Nilai skor parameter untuk aroma jeruk pada minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe berkisar antara 2,36-3,02 (agak kuat).

Tabel 7. Skor Aroma Jeruk

Parameter	Perlakuan			
	K0	K1	K2	K3
Rasa	2,88 ^c	3,38 ^{ab}	3,28 ^b	3,64 ^a
Aroma	2,98 ^b	3,38 ^a	3,60 ^a	3,46 ^a
Warna	3,20 ^c	3,54 ^{ab}	3,34 ^b	3,68 ^a
Tekstur	2,88 ^b	2,72 ^b	3,24 ^a	3,28 ^a
Overall	3,03 ^c	3,25 ^b	3,39 ^{ab}	3,51 ^a

Sumber : Data Hasil Penelitian

d. Tekstur

Hasil penelitian memperlihatkan skor dari parameter tekstur pada minuman *virgin margarita* dari K0-K3. Data hasil penelitian dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 8. Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur

Parameter	Perlakuan			
	K0	K1	K2	K3
Tekstur	2,32 ^b	2,66 ^a	2,74 ^a	2,88 ^a

Sumber : Data Hasil Penelitian

Keterangan: K0 (*virgin margarita* kontrol tanpa penambahan ekstrak jahe),

K1 (penambahan ekstrak jahe 10%), K2 (penambahan ekstrak jahe 15%), K3 (penambahan ekstrak jahe 20%).

Hasil dari pembuatan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap rasa pada pengujian mutu hedonik. Nilai skor parameter untuk tekstur pada minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe berkisar antara 2,32-2,88 (cair).

e. Overall

Hasil penelitian memperlihatkan skor dari parameter *overall* atau keseluruhan pada minuman *virgin margarita* dari K0-K3. Data hasil penelitian dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 9. Hasil Uji Mutu Hedonik Overall

	Perlakuan			
	K0	K1	K2	K3
Overall	2,56 ^b	2,84 ^a	2,81 ^a	2,97 ^a

Sumber : Data Hasil Penelitian

Keterangan: K0 (*virgin margarita* kontrol tanpa penambahan ekstrak jahe), K1 (penambahan ekstrak jahe 10%), K2 (penambahan ekstrak jahe 15%), K3 (penambahan ekstrak jahe 20%).

Hasil dari pembuatan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter keseluruhan atau *overall* pada pengujian mutu hedonik. Skor parameter untuk keseluruhan atau *overall* pada minuman ekstrak jahe berkisar antara 2,56-2,97.

Hasil Uji Hedonik

Berikut merupakan tabel Hasil Uji Hedonik pembuatan *Virgin Margarita* dengan Penambahan Ekstrak Jahe

Hasil dari pembuatan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan pengaruh nyata ($p < 0,05$) dalam pengujian hedonik meliputi rasa, aroma, tekstur, warna, dan *overall*. Hasil penelitian menjelaskan bahwa nilai pada parameter rasa *virgin margarita* dengan konsentrasi penambahan ekstrak jahe yang berbeda berkisar antara 2,88-3,64 (tidak suka-agak suka). Nilai pada parameter aroma *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe berkisar antara

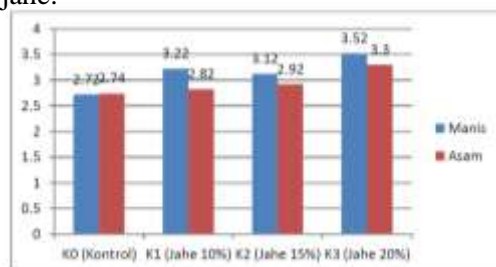
2,98-3,60 (tidak suka-agak suka). Nilai pada parameter warna *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe berkisar antara 3,20-3,68 (agak suka). Nilai pada parameter tekstur *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe berkisar antara 2,88-3,28 (tidak suka-agak suka). Adapun untuk hasil *overall* atau keseluruhan *virgin margarita* menunjukkan nilai 3,03-3,51 (agak suka).

Deskripsi dan Pembahasan

Uji Mutu Hedonik

a. Rasa

Berikut merupakan hasil uji mutu hedonik rasa pada minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe:



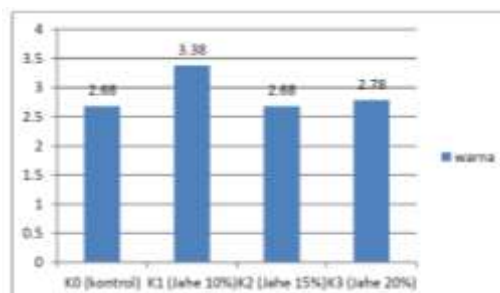
Grafik 1. Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa
Sumber : Data diolah Peneliti

Hasil uji ANOVA minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap mutu rasa manis. Perlakuan K0, K1, K2, dan K3 memiliki rata-rata sebesar 2,72, 3,22, 3,12, dan 3,52. Hasil uji lanjut dengan metode duncan menunjukkan K3 memiliki rasa manis dengan nilai rata-rata yang paling tinggi dengan penambahan jahe 20%. Sedangkan untuk nilai rata-rata yang paling rendah untuk rasa manis yaitu K0 (kontrol) sebesar 2,72. Hal ini dikarenakan K0 (kontrol) masih belum ada penambahan ekstrak jahe sehingga memiliki rasa manis yang lemah. Hal ini dapat disimpulkan semakin banyak ekstrak jahe yang ditambahkan maka akan memiliki rasa yang lebih manis.

Hasil uji ANOVA minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap mutu rasa asam. Perlakuan K0, K1, K2, dan K3 memiliki rata-rata sebesar 2,74, 2,82, 2,92, dan 3,3. Hasil uji lanjut dengan metode Duncan menunjukan K3

memiliki rasa asam yang paling tinggi dengan nilai rata-rata sebesar 3,3 dengan penambahan ekstrak jahe sebesar 20%. Sedangkan untuk nilai rata-rata yang paling rendah untuk rasa asam yaitu K0 (kontrol) sebesar 2,74. Hal ini dapat disimpulkan semakin banyaknya penambahan ekstrak jahe dapat melemahkan rasa asam pada minuman *virgin margarita*.

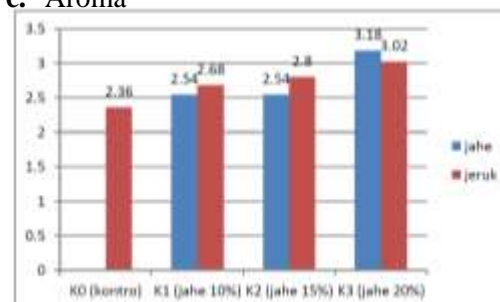
b. Warna



Grafik 2. Hasil Uji Mutu Hedonik Warna
Sumber: Data diolah Peneliti

Hasil uji ANOVA menunjukkan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap mutu warna. Perlakuan K0 (kontrol), K1, K2, dan K3 memiliki nilai rata-rata sebesar 2,68, 3,38, 2,68, 2,78. Hasil uji lanjut dengan metode Duncan menunjukkan K1 memiliki nilai tertinggi sebesar 3,38, sedangkan untuk nilai terendah adalah K0 dan K2 sebesar 2,68. Hal ini dikarenakan pada K1 penambahan ekstrak jahe masih sedikit yaitu 10% dan hampir mendekati kontrol. Selain dari ekstrak jahe warna juga dipengaruhi oleh tingkat kematangan dari buah *orange juice*

c. Aroma

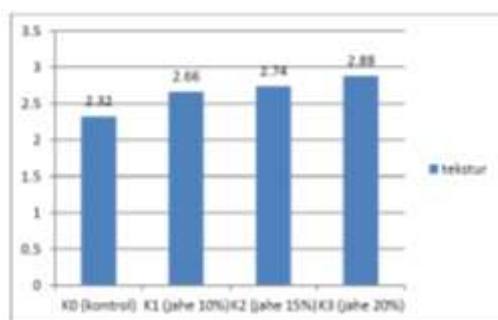


Grafik 3. Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma
Sumber: Data diolah Peneliti

Hasil uji ANOVA minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe

menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap mutu aroma. Perlakuan K0, K1, K2, dan K3 memiliki rata-rata sebesar 2,36, 2,68, 2,8, dan 3,02. Hasil uji lanjut dengan metode Duncan menunjukkan K3 memiliki aroma jeruk dengan nilai rata-rata yang paling tinggi sebesar 3,02 dengan penambahan jahe 20%. Sedangkan untuk nilai rata-rata yang paling rendah untuk aroma jeruk yaitu K0 (kontrol) sebesar 2,36. Hasil uji ANOVA minuman *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap mutu aroma jahe. Perlakuan K1, K2, dan K3 memiliki rata-rata sebesar 2,54, 2,54, dan 3,18. Hasil uji lanjut dengan metode Duncan menunjukkan K3 memiliki aroma jahe dengan nilai rata-rata yang paling tinggi sebesar 3,18 dengan penambahan jahe 20%. Sedangkan untuk nilai rata-rata yang paling rendah untuk aroma jahe yaitu K1 dan K2 yang memiliki skor sama sebesar 2,54. Pada perlakuan K1 dan K2 aroma jahe masih sangat lemah, namun pada K3 aroma jahe agak kuat dengan penambahan sebesar 20%.

d. Tekstur

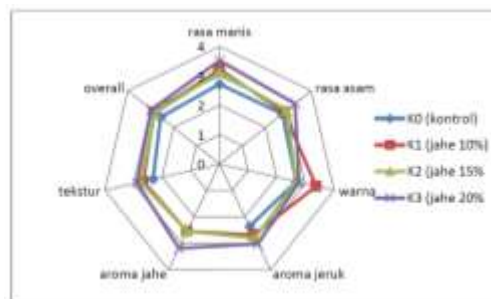


Grafik 4. Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur
Sumber: Data diolah Peneliti

Hasil uji ANOVA menunjukkan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe menunjukkan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap mutu tekstur. Perlakuan K0 (kontrol), K1, K2, dan K3 memiliki nilai rata-rata sebesar 2,32, 2,66, 2,74, 2,88. Hasil uji lanjut dengan metode Duncan menunjukkan K3 memiliki nilai tertinggi sebesar 2,88, sedangkan untuk nilai terendah adalah K0 sebesar 2,32. Pada K1, K2 dan K3 memiliki perbedaan yang

signifikan terhadap K0, sehingga menunjukkan mutu tekstur berpengaruh nyata.

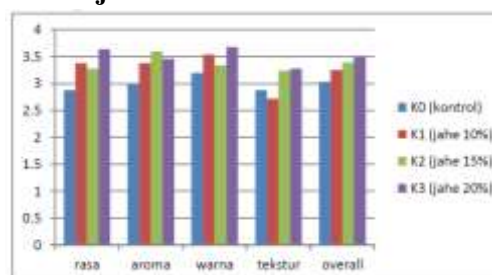
e. Overall



Grafik 5. Hasil Uji Mutu Hedonik Overall
Sumber: Data diolah Peneliti

Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa hasil keseluruhan *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap mutu hedonik. Hasil uji Duncan menunjukkan bahwa mutu hedonik overall *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe 20% memiliki nilai yang paling tinggi yaitu 2,97, sedangkan untuk nilai yang terendah secara keseluruhan adalah K0 (kontrol) yaitu 2,56. Hasil ini dilihat berdasarkan rasa, warna, aroma, dan tekstur. Hal ini menunjukkan bahwa *virgin margarita* dengan penambahan ekstrak jahe 20% memiliki nilai mutu hedonik terbaik dari pada perlakuan lainnya. Namun dari perlakuan K1, K2, K3 memiliki nilai yang tidak begitu signifikan tetapi dengan K0 yang memiliki rata-rata terendah berbeda dan cukup signifikan. Hal ini dapat disimpulkan semakin banyak penambahan ekstrak jahe memberikan nilai yang baik namun dapat menghilangkan ciri khas dari minuman *virgin margarita* itu sendiri.

Hasil Uji Hedonik



Grafik 6. Hasil Uji Hedonik
Sumber: Data diolah Peneliti

a. Rasa

Hasil uji ANOVA tingkat kesukaan menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter rasa. Nilai rata-rata K0, K1, K2, dan K3 memiliki rentang nilai sebesar 2,88, 3,38, 3, 28, dan 3,64. Hasil uji lanjut menggunakan metode Duncan menunjukkan K3 memiliki nilai tertinggi sebesar 3,64 sedangkan untuk nilai terendah adalah K0 sebesar 2,88. Hal ini dikarenakan K0 memiliki rasa asam yang kuat dan tidak terlalu disukai oleh panelis. Penambahan ekstrak jahe sebesar 20% disukai panelis dikarenakan rasa asam yang sudah tidak terlalu kuat sehingga dan rasa jahe sudah mulai terasa.

b. Aroma

Hasil uji ANOVA tingkat kesukaan menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter aroma. Nilai rata-rata K0, K1, K2, dan K3 memiliki rentang nilai sebesar 2,98, 3,38, 3,60, dan 3,46. Hasil uji lanjut menggunakan metode Duncan menunjukkan K2 memiliki nilai tertinggi sebesar 3,36 sedangkan untuk nilai terendah adalah K0 sebesar 2,98. Pada perlakuan K2 aroma jahe dan jeruk memiliki komposisi yang seimbang dengan penambahan ekstrak jahe sebesar 15%. Namun untuk K0 memiliki nilai terendah dikarenakan hanya ada aroma jeruk sehingga panelis lebih menyukai perlakuan K1, K2, dan K3.

c. Warna

Hasil uji ANOVA tingkat kesukaan menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter warna. Nilai rata-rata K0, K1, K2 dan K3 memiliki rentang nilai sebesar 3,20, 3,54, 3,34, dan 3,68. Hasil uji lanjut menggunakan metode Duncan menunjukkan K3 memiliki nilai tertinggi sebesar 3,68 sedangkan untuk nilai terendah adalah K0 sebesar 3,20. Hal ini menunjukkan bahwa dengan penambahan ekstrak jahe pada warna minuman virgin margarita lebih disukai panelis.

d. Tekstur

Hasil uji ANOVA tingkat kesukaan menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter warna. Nilai rata-rata K0, K1, K2 dan K3 memiliki rentang nilai sebesar 2,88, 2,72, 3,24, dan 3,28. Hasil uji lanjut menggunakan metode Duncan menunjukkan K3 memiliki nilai tertinggi sebesar 3,28 sedangkan untuk nilai terendah adalah K1 sebesar 2,72. Pada K0 dan K1 tekstur minuman hampir sama yaitu sangat cair sedangkan pada perlakuan K2 dan K3 terdapat perbedaan yang signifikan dan berpengaruh nyata. Hal ini menunjukkan penambahan ekstrak jahe K2 (15%) dan K3 (20%) lebih disukai panelis dari pada K0 (kontrol) dan K1 (10%).

e. Overall

Hasil uji ANOVA tingkat kesukaan menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap hasil keseluruhan. Hasil uji Duncan menunjukkan bahwa nilai tertinggi secara keseluruhan adalah K3 (ekstrak jahe 20%) sebesar 3,51 sedangkan untuk nilai terendah adalah K0 (kontrol) sebesar 3,03. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis secara keseluruhan dari K0, K1, K2, dan K3 memiliki rentang nilai 3,30, 3,25, 3,39, 3,51. Hasil ini dilihat berdasarkan parameter rasa, warna, aroma, dan tekstur. Berdasarkan hasil tersebut panelis lebih menyukai K3 (ekstrak jahe 20%), namun hanya pada parameter aroma panelis lebih menyukai K2 (ekstrak jahe 15%). Penambahan ekstrak jahe terlalu banyak pada minuman margarita dapat mempengaruhi warna. Komposisi yang seimbang antara jahe dengan bahan minuman lebih disukai panelis dalam hal parameter aroma.

PENUTUP

Pembuatan *Virgin Margarita* Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Inovasi Produk Minuman Pada Cafe & Resto Hotel Poliwangi Jinggo. Penelitian ini sangat relevan khususnya pada bidang pengembangan pembuatan minuman

(beverage) dengan pemanfaatan berbagai bahan seperti jahe dan lainnya yang tersedia disekitar sekaligus sebagai produk inovasi.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan awal dan acuan untuk penelitian selanjutnya atau pengembangan terkait dengan penelitian sejenis untuk penelitian lebih lanjut terkait dengan kandungan yang terdapat pada jahe serta kandungan gizi yang terdapat pada minuman jenis *virgin margarita* dengan penambahan jahe.

REFERENSI

- Agustin, N. A., Kanom, K., & Darmawan, R. N. (2020). Analisis Potensi Wisata Kuliner Ikan Bakar Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pantai Blimbingsari Banyuwangi. *Jurnal Inovasi Penelitian* , 1211-1222.
- Arbi, Armein Syukri. 2009. *Modul Pengenalan Evaluasi Sensori*. [Internet].
<http://repository.ut.ac.id/4683/1/PA-NG4427-M1.pdf> (Akses Tanggal 23 November 2020)
- Darmawan, R. N., Kanom, K., & Nurhalimah, N. (2021). PENGEMBANGAN WELCOME DRINK BERBAHAN DASAR TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza roxb*) BERBASIS PEMODELAN MATEMATIKA DAN EKSPERIMEN. *Jurnal Karya Pendidikan Matematika* , 7-12.
- Isdarmanto. 2016. *Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelola Destinasi Pariwisata*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara dan StiPram Yogyakarta.
- Kanom, K., Nurhalimah, N., & Darmawan, R. N. (2020). Recovery Pariwisata Banyuwangi Pasca Covid 19. *MEDIA BINA ILMIAH* , 4257-4266.
- Kanom, Darmawan, R. N., & Nurhalimah. (2020). Sosialisasi Penerapan Sapta Pesona Dalam Perencanaan Dan Pengembangan Destinasi Pariwisata Berkelanjutan Di Lider Desa Sumberarum Kecamatan Songgon Kabupaten Banyuwangi. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat* , 2 (1), 24-32.
- Kanom, & Darmawan, R. N. (2020). Pengembangan Taman Wisata Alam Gunung Tunak Sebagai Destinasi Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata* , 25 (2), 84-98.
- Kanom, & Zazilah, A. N. (2019). Strategi Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat Di The Mandalika Kuta Lombok. *MEDIA BINA ILMIAH* , 14 (4), 2509-2524.
- Nirmala, Patricia Dita Yuni. 2018. "Pengaruh Penambahan Sari Jahe Terhadap Kualitas Yoghurt Secara Uji Organoleptik". [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Palupi, Mustikhaningtyas Retno dan Widyaningsih, Tri Dewanti. 2015. "Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (*Eugenia polyantha*) dengan Penambahan Filtrat Jahe dan Filtrat Kayu Secang ". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Volume 3 Nomor 4 [Halaman 1458-1464].
- Republik Indonesia. 2009. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Setiawan, Agus dan Pujimulyani, Dwiwati. 2018. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma Mangga Val*)". [Seminar Nasional]. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional.

BIODATA PENULIS

Kanom, S.Pd., M.Par.

Penulis merupakan Pegawai Negeri Sipil (PNS) / Dosen pada Program Studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi, Alumnus Pendidikan Bahasa Inggris (S.Pd.) Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram serta Alumnus Magister Pariwisata (M.Par) Universitas Udayana dengan konsentrasi: Perencanaan dan Pengembangan Kawasan Pariwisata, dan terakhir mengajar pada Program Studi DIII Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Lombok Kementerian Pariwisata Republik Indonesia, sebelum bergabung pada Politeknik Negeri Banyuwangi.

Sebagai upaya untuk terus melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi (Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian Pada Masyarakat) terutama dalam hal penelitian dan pengabdian pada masyarakat penulis senantiasa berkolaborasi dengan mahasiswa, alumnus, masyarakat, stakeholder, praktisi bidang pariwisata dan hospitaliti, maupun pihak-pihak terkait termasuk pemerintah. Saat ini Penulis fokus pada bidang: Tourism Planning, Destination Management, Hospitality, Event and MICE, Travel and Leisure.

Mohamad Firman Effendi,

Alumnus Program Studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata Politeknik Negeri Banyuwangi.