

Pengolahan Jamu Secang Jahe Sebagai Bahan Pembuatan Sorbet

Eden Pratama¹, Bartolomeus Herawan Mintardjo², Alip Suroto³

¹Mahasiswa, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

²Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

³Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the role and influence of making techniques and ingredients of ginger herbal medicine for making Sorbet. This type of research is experimental research. Data in this study were collected by qualitative descriptive research. The data analysis technique used is the triangulation method. The results of this study are (1) sorbet characteristics tend to be rather rough, (2) the content of herbal medicine and ginger as a body warmer, (3) long shelf life, (4) cold sensation is felt when eaten and warm after being swallowed, (5) the special aroma of secang and strong ginger, (6) the resulting color is red like secang wood. In conclusion, this product will be in great demand by the general public with different consumption styles from drinking herbs in general, which are served warm. A refreshing but warm sensation of cold when swallowed as if you were not drinking herbal medicine.

Keywords: Sorbet, *Caesalpinia Sappan*, Ginger.

PENDAHULUAN

Berbagai jenis tanaman herbal dapat dijadikan bahan untuk membuat sorbet, diantaranya adalah kayu secang dan jahe. Kayu secang diketahui memiliki sifat fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh karena memiliki kandungan antioksidan, selain itu kayu secang diduga dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh. Penggunaan jahe untuk berbagai macam olahan selain mempunyai rasa dan aroma yang enak dan khas, juga memiliki fungsi sebagai obat yaitu untuk memperbaiki pencernaan, menambah nafsu makan, memperkuat lambung dan mencegah infeksi. Hal ini disebabkan

oleoresin pada jahe dapat merangsang selaput lendir perut besar dan usus. Selain itu juga untuk obat batuk, rematik, sakit kepala dan berguna untuk wanita yang baru melahirkan.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang diterapkan kali ini adalah penelitian eksperimen. Menurut Siregar (2013), "Penelitian eksperimen (experimental research) merupakan penelitian yang dilakukan untuk memprediksi suatu fenomena". Eksperimen dilakukan dengan percobaan menggunakan bahan makanan lokal dari

Indonesia yang berupa secang dan jahe sebagai bahan utama dari sorbet lalu dianalisa tentang daya terima masyarakat. Kemudian hasil dari eksperimen tersebut dianalisa secara kualitatif. Soepeno (2019) menyebutkan “pengetahuan yang diperoleh dari penelitian kualitatif adalah fakta, konsep, proporsi atau generalisasi dan teori yang memungkinkan manusia dapat memahami fenomena untuk memecahkan masalah yang dihadapinya”. Kemudian untuk menguji kriteria tersebut digunakan teknik analisis uji organoleptik. Seperti yang disebutkan oleh Adawiya, dkk (2010), “Uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, indera pencicipan, indera penciuman, perabaan dan menginterpretasikan reaksi akibat proses akibat penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang bisa disebut panelis sebagai alat ukur”.

Dalam penelitian ini instrumen yang digunakan berupa lembar observasi uji kualitas Sorbet Secang Jahe yang akan diberikan kepada setiap panelis untuk menilai kualitas produk yang disajikan. Skala mutu hedonik dalam penelitian ini menggunakan 3 (tiga) rentangan skala sebagai berikut:

Tabel 1. Skala Mutu Hedonic Dan Skala Numeric

Skala Mutu Hedonik	Skala Numerik
Setuju	3
Cukup	2
Kurang Setuju	1

(Sumber: Soekarto, 2015:80)

Untuk mendapatkan tanggapan terhadap hasil dari responden maka dari itu dibuat tolak ukur dan lembar uji kualitas dari sorbet secang jahe. Dan adapun tolak ukur uji kualitas sorbet secang jahe sebagai berikut:

Tabel 2. Tolak Ukur Uji Kualitas Sorbet

Nilai	Tekstur	Aroma	Rasa	Penampilan
3	Kasar, lentur	Secang, Jahe	Manis, kepedasan	Pucat, kemerahan
2	Salah satu terpenuhi	Salah satu terpenuhi	Salah satu terpenuhi	Salah satu terpenuhi
1	Semua tidak terpenuhi	Semua tidak terpenuhi	Semua tidak terpenuhi	Semua tidak terpenuhi

(Sumber: Penelitian Penulis)

Tabel 3. Tolak Ukur Uji Kualitas Sorbet

Tanggal.....

Panelis.....

Aspek penilaian	Sorbet Secang Jahe		
	3	2	1
Tekstur			
Aroma			
Rasa			
Penampilan			

(Sumber: Penelitian Penulis)

Dalam penelitian sorbet secang jahe ini menggunakan uji organoleptik yang meliputi tekstur, aroma, rasa dan penampilan. Pada uji organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji mutu hedonik, pada uji mutu hedonik ini panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesan baik buruknya hasil suatu produk makanan. Dalam penilaian dapat dianalisis secara statistik, panelis akan menanggapi dengan cara memberikan tanda check list (√) sesuai kriteria yang telah ditentukan pada formulasi uji kualitas sorbet secang jahe berdasarkan tes skala mutu hedonik.

Dalam penelitian ini yang ingin dicapai adalah mengetahui kualitas sorbet secang jahe dilihat dari segi tekstur, aroma, rasa dan penampilan. Dan untuk mencapai tujuan peneliti menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Setelah melakukan analisis data dengan metode deskriptif kualitatif dari uji kualitas sorbet secang jahe, sehingga didapatkan kesimpulan akhir, data dari uji kualitas tekstur, aroma, rasa dan penampilan dipresentasikan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Mean (M)} = \frac{\sum X}{N}$$

Keterangan:

M : Mean (rata-rata)
 $\sum x$: Jumlah masing-masing skor
 N : Jumlah panelis (Arikunto, 2002)

Rumus pedoman konversi skala 3 (tiga)

M + 1 SD M + 3 SD

M - 1 SD M + 1 SD

M - 3 SD M - 1 SD

Keterangan rumus:

M : Mean

SD : Standar Deviasi (Koyan, 2011)

Keterangan:

M: Mean atau rata-rata yang dicari dengan rumus:

$$\frac{1}{2}$$

M = 2 x (Skor Maksimum + Skor Minimum)

SD: Standar Deviasi yang dicari dengan rumus:

$$\frac{1}{6}$$

SD = 6 x (Skor Maksimum - Skor Minimum)

Skor maksimum = 3

Skor minimum = 1

Berdasarkan rumus di atas, maka data yang sudah terkumpul akan dicari konversinya. Sehingga mendapatkan hasil sebagai berikut:

$$\frac{1}{2}$$

M = 2 x (Skor Maksimum + Skor Minimum)

M = $\frac{1}{2}$ x (3+1)

$$\frac{1}{2}$$

M = 2

$$\frac{1}{6}$$

SD = 6 x (Skor Maksimum - Skor Minimum)

SD = $\frac{1}{6}$ x (3-1)

$$\frac{1}{6}$$

SD = 0,33

Acuan tersebut digunakan untuk menentukan kualitas Sorbet Secang Jahe dilihat dari aspek tekstur, aroma, rasa dan penampilan berdasarkan rumus pedoman konversi

menggunakan skala 3 (tiga) adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Skala 3 (tiga)

Rentang Skor	Klasifikasi/predikat
2,33 - 3,00	Diterima
1,67 - 2,32	Cukup
1,00 - 1,66	Kurang Diterima

(Sumber: Penelitian Penulis)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sorbet Secang Jahe ini di uji kualitasnya dengan menggunakan resep standar Lemon Sorbet yang mendapatkan perlakuan sebagai eksperimen:

Tabel 5. Resep Lemon Sorbet

Qty	Item	Explanation
100 gr	Ekstrak Lemon	Diperas dari buah lemon
100 gr	Orange Juice	Diperas dari buah orange
70 gr	Gula Pasir	Pilih yang gula kastor
150 gr	Air	Gunakan air dingin

(Sumber: Harvey, 2005)

Penilaian terhadap Sorbet Secang Jahe dilakukan oleh peneliti dan dievaluasi dua orang dosen pembimbing. Adapun langkah-langkah pra eksperimen yang telah dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut:

Tabel 6. Resep sorbet secang jahe 1

Qty	Item	Explanation
100 gr	Kayu Secang	Kayu dari pohon secang, diserut
100 gr	Jahe bubuk	Jahe merah dalam bentuk bubuk
70 gr	Gula Pasir	Pilih yang gula kastor
150 gr	Air	Gunakan air dingin
75 gr	Es kristal	Diserut dengan mesin serut

(Sumber: Data hasil eksperimen)

Cara membuat:

Langkah pertama membuat sirup:

1. Masak gula dan air hingga meleleh dan menjadi warna caramel.

2. Setelah mendidih masukkan kayu secang dan jahe bubuk, masak dengan api kecil selama 10 menit.

Langkah kedua membuat *sorbet*

1. Hancurkan es kristal dengan alat serut es.
2. Blender es yang sudah diserut dengan sirup hingga lembut.
3. Lalu masukkan kedalam freezer selama semalam.
4. Jika sudah beku serut sorbet dengan scope es krim.

Berdasarkan resep awal yang mengacu pada resep sorbet, hasil yang didapatkan yaitu dari segi rasa sangat pedas hal tersebut dikarenakan rasa pedas kayu secang dan jahe yang identik pedas disalurkan makanan, selain itu kekurangan air juga sangat mempengaruhi sehingga menghasilkan rasa yang sangat pedas. Tekstur sorbet yang dihasilkan kasar. Eksperimen yang kedua peneliti menggunakan resep dengan formulasi bahan sebagai berikut:

Tabel 7. Resep *sorbet secang jahe 2*

Qty	Item	Explanation
90 gr	Kayu Secang	Kayu dari pohon secang, diserut
90 gr	Jahe bubuk	Jahe merah dalam bentuk bubuk
70 gr	Gula Pasir	Pilih yang gula kastor
150 gr	Air	Gunakan air dingin
75 gr	Es kristal	Diserut dengan mesin serut

(Sumber: Data hasil eksperimen)

Cara membuat:

Langkah pertama membuat sirup

1. Masak gula dan air hingga meleleh dan menjadi warna caramel.
2. Setelah mendidih masukkan kayu secang dan jahe bubuk, masak dengan api kecil selama 10 menit.

Langkah kedua membuat sorbet:

1. Hancurkan es kristal dengan alat serut es.
2. Blender es yang sudah diserut dengan sirup hingga lembut.

3. Lalu masukkan kedalam freezer selama semalam.
4. Jika sudah beku serut sorbet dengan scope es krim.

Dari uji coba yang kedua menambahkan bahan yaitu air kemudian mengurangi bahan utama kayu secang dan jahe bubuk. Hasil yang diperoleh sudah lebih baik namun rasa pedas masih lebih dominan dari rasa manis dan tekstur yang dihasilkan kasar. Eksperimen yang ketiga peneliti menggunakan resep dengan formulasi bahan sebagai berikut:

Tabel 8. Resep *sorbet secang jahe 2*

Qty	Item	Explanation
80 gr	Kayu Secang	Kayu dari pohon secang, diserut
80 gr	Jahe bubuk	Jahe merah dalam bentuk bubuk
70 gr	Gula Pasir	Pilih yang gula kastor
150 gr	Air	Gunakan air dingin
75 gr	Es kristal	Diserut dengan mesin serut

(Sumber: Data hasil eksperimen)

Cara membuat:

Langkah pertama membuat sirup

1. Masak gula dan air hingga meleleh dan menjadi warna caramel.
2. Setelah mendidih masukkan kayu secang dan jahe bubuk, masak dengan api kecil selama 10 menit.

Langkah kedua membuat sorbet

1. Hancurkan es kristal dengan alat serut es.
2. Blender es yang sudah diserut dengan sirup hingga lembut.
3. Lalu masukkan kedalam freezer selama semalam.
4. Jika sudah beku serut sorbet dengan scope es krim.

Dari uji coba yang ketiga tanpa menambahkan bahan yaitu air kemudian mengurangi bahan utama kayu secang dan jahe bubuk. Hasil yang diperoleh sudah lebih baik rasa pedas tidak berlebihan dan rasa manis yang cukup sedangkan tekstur yang dihasilkan kasar.

Dalam pengumpulan data dilakukan uji mutu organoleptik terhadap Sorbet Secang Jahe untuk aspek tekstur, aroma, rasa dan penampilan. Kualitas terhadap 15 orang panelis terlatih yang terdiri dari mahasiswa kuliner yang telah mengikuti pelatihan sebagai panelis.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik deskriptif kualitatif terhadap kualitas sorbet secang jahe dilihat dari aspek tekstur, aroma, rasa dan penampilan menggunakan kategori sangat diterima, cukup, kurang diterima. Hasil penelitian menjelaskan tentang resep standar sorbet secang jahe hingga diperoleh kualitas terhadap sorbet secang jahe dilihat dari 4 aspek yaitu aspek tekstur, aroma, rasa dan penampilan.

Proses pengolahan sorbet secang jahe ini dimulai dengan tahapan persiapan bahan utama yaitu kayu secang dan jahe serta bahan-bahan lainnya. Dilanjutkan persiapan alat dan penimbangan bahan sesuai dengan hasil dari formulasi resep yang telah dilakukan oleh peneliti sehingga menghasilkan resep standar sorbet secang jahe.

Berdasarkan hasil eksperimen sorbet dari kayu secang dan jahe yang dilakukan sebanyak 3 kali. Sebelum dilaksanakan uji kualitas terhadap produk sorbet berbahan dasar kayu secang dan jahe, terlebih dahulu dilakukan formulasi resep terhadap sorbet secang jahe. Tujuan dari diadakannya formulasi resep adalah untuk mengetahui sorbet secang jahe telah memenuhi kriteria sorbet secara umum.

Untuk uji coba yang ketiga dengan menggunakan resep di atas, hasil uji panelis terhadap kualitas sorbet secang jahe sebagai berikut:

Tabel 9. Hasil tabulasi data uji kualitas *sorbet secang jahe*

Panelis	Sorbet Secang Jahe			
	Tekstur	Aroma	Rasa	Penampilan
1	3	3	3	2
2	2	3	3	2
3	3	3	3	2
4	2	3	2	2
5	2	3	2	2
6	2	3	3	2
7	2	3	3	3
8	2	3	2	3
9	2	3	3	3
10	3	2	2	3
11	3	3	3	3
12	3	3	3	3
13	3	2	1	3
14	2	3	2	3
15	2	3	3	3
ΣX	36	43	38	39

(Sumber: Data hasil eksperimen)

Dari table 4.6 dapat sebagai acuan untuk menghitung kualitas Sorbet Secang Jahe sebagai berikut:

1. Kualitas tekstur *Sorbet Secang Jahe*

$$M = \frac{\sum x}{N}$$

$$M = \frac{36}{15}$$

$$M = 2,4$$

Berdasarkan rumus di atas M adalah Mean (rata-rata), selanjutnya $\sum X$ adalah jumlah masing-masing skor terhadap kualitas tekstur sorbet secang jahe dan N adalah jumlah subjek atau sampel. Berdasarkan hasil tabulasi data pada tabel 4.6 diperoleh $\sum X$ terhadap sorbet secang jahe adalah 36 dan N atau jumlah sampel adalah 15. Sehingga dapat dihitung M atau rata-rata skor yang diperoleh terhadap kualitas tekstur sorbet secang jahe adalah 36 dibagi 15 dan diperoleh hasil skor rata-rata 2,4.

2. Kualitas aroma *Sorbet Secang Jahe*

$$M = \frac{\sum x}{N}$$

$$M = \frac{43}{15}$$

$$M = 2,8$$

Berdasarkan rumus di atas M adalah Mean (rata-rata), selanjutnya $\sum X$ adalah jumlah masing-masing skor terhadap kualitas aroma sorbet secang jahe dan N adalah jumlah subjek atau sampel. Berdasarkan hasil tabulasi data pada tabel 4.6 diperoleh $\sum X$ terhadap sorbet secang jahe adalah 43 dan N atau jumlah sampel adalah 15. Sehingga dapat dihitung M atau rata-rata skor yang diperoleh terhadap kualitas aroma sorbet secang jahe adalah 43 dibagi 15 dan diperoleh hasil skor rata-rata 2,8.

3. Kualitas rasa *Sorbet Secang Jahe*

$$M = \frac{\sum x}{N}$$

$$M = \frac{38}{15}$$

$$M = 2,5$$

Berdasarkan rumus di atas M adalah Mean (rata-rata), selanjutnya $\sum X$ adalah jumlah masing-masing skor terhadap kualitas rasa sorbet secang jahe dan N adalah jumlah subjek atau sampel. Berdasarkan hasil tabulasi data pada tabel 4.6, diperoleh $\sum X$ terhadap sorbet secang jahe adalah 38 dan N atau jumlah sampel adalah 15. Sehingga dapat dihitung M atau rata-rata skor yang diperoleh terhadap kualitas rasa sorbet secang jahe adalah 38 dibagi 15 dan diperoleh hasil skor rata-rata 2,5.

4. Kualitas penampilan Sorbet Secang Jahe

$$M = \frac{\sum x}{N}$$

$$M = \frac{39}{15}$$

$$M = 2,6$$

Berdasarkan rumus di atas M adalah Mean (rata-rata), selanjutnya $\sum X$ adalah jumlah masing-masing skor terhadap kualitas penampilan sorbet secang jahe dan N adalah jumlah subjek atau sampel. Berdasarkan hasil tabulasi data pada tabel 4.6 diperoleh $\sum X$ terhadap sorbet secang jahe adalah 39 dan N atau jumlah sampel adalah 15. Sehingga dapat dihitung M atau rata-rata skor yang diperoleh

terhadap kualitas penampilan sorbet secang jahe adalah 39 dibagi 15 dan diperoleh hasil skor rata-rata 2,6.

Tabel 10. Skala 3 (tiga)

Aspek Yang Dinilai	Sorbet Secang Jahe	
	Skor	Kategori
Tekstur	2,4	Diterima
Aroma	2,8	Diterima
Rasa	2,5	Diterima
Penampilan	2,6	Diterima

(Sumber: Data hasil eksperimen)

Berdasarkan tabel 10 diperoleh hasil uji panelis sorbet secang jahe menyatakan kualitas sorbet secang jahe dilihat dari aspek tekstur memperoleh skor 2,4 berada pada kategori diterima sesuai dengan tolak ukur yaitu kasar dan lentur. Kualitas aroma sorbet secang jahe memperoleh skor 2,8 berada pada kategori diterima sesuai tolak ukur yaitu secang jahe. Kualitas rasa Sorbet Secang Jahe memperoleh skor 2,5 berada pada kategori diterima sesuai tolak ukur yaitu manis pedas. Kualitas penampilan sorbet secang jahe memperoleh skor 2,6 berada pada kategori diterima sesuai tolak ukur yaitu pucat kemerahan. Berdasarkan dari hasil uji kualitas sorbet secang jahe dilihat dari aspek tekstur, aroma, rasa dan penampilan dapat dilihat pada diagram batang dibawah ini.

Tekstur adalah jalinan atau penyatuan bagian-bagian sesuatu sehingga membentuk suatu benda. Dalam menentukan tekstur suatu produk makanan, dapat ditentukan dengan cara dipotong, diiris, maupun ditekan dengan ujung jari tangan atau meraba pada permukaan makanan. Tekstur dari suatu hidangan dapat mempengaruhi penampilan hidangan yang disajikan. Menurut Dewi (2010), selain bertindak sebagai pemanis, penambahan gula dapat meningkatkan tekstur beku produk karena gula dapat menghalangi pembentukan kristal es besar dalam proses pembekuan. Dari hasil uji panelis yang dilakukan, diketahui bahwa sorbet secang jahe dilihat dari aspek tekstur memperoleh skor rata-rata 2,4. Sebanyak 6 orang panelis menyatakan tekstur dari sorbet secang jahe kasar

dan lentur (terpenuhi keduanya), 9 orang panelis menyatakan dari segi aspek tekstur yang didapat kasar atau lentur (terpenuhi salah satunya), sehingga kualitas sorbet secang jahe berada dalam kategori diterima sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan.

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan yang tercium oleh syaraf-syaraf yang berada di rongga hidung. Aroma pada sorbet secang jahe menimbulkan aroma secang dan jahe. Aroma adalah salah satu parameter yang dapat menentukan tingkat penerimaan konsumen kualitas produk. Aroma biasanya merupakan faktor penentu kelezatan produk makanan (Hidayat et al. 2017). Hasil uji kualitas sorbet secang jahe dari aspek aroma yang diperoleh dari 15 orang panelis terlatih memperoleh skor rata-rata 2,8. Sebanyak 13 orang panelis menyatakan aroma jahe dan secang (terpenuhi keduanya), 2 orang panelis menyatakan dari aspek rasa secang atau jahe (salah satu terpenuhi). Sehingga kualitas sorbet secang jahe berada dalam kategori diterima sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan.

Rasa adalah hasil respon terhadap suatu makanan atau minuman dari penilaian indra pencicip. Rasa dapat dipengaruhi oleh bahan yang digunakan. Sorbet umumnya memiliki rasa yang segar yaitu manis keasaman, sorbet buah dalam pembuatannya biasanya ditambahkan dengan gula dan asam sitrat atau bisa juga menggunakan sari lemon. Menurut Putri (2016) selain untuk menambah rasa, gula juga bisa membentuk keseimbangan rasa asam dan kepahitan dari suatu produk. Dalam penelitian ini menggunakan kayu secang dan jahe sebagai bahan utama dalam pembuatan sorbet.

Hasil uji kualitas sorbet secang jahe dari aspek rasa yang diperoleh dari 15 orang panelis terlatih memperoleh skor rata-rata 2,5. Sebanyak 9 orang panelis menyatakan manis kepedasan, 5 orang panelis menyatakan dari aspek rasa pedas dan manis (terpenuhi salah satunya) dan 1 orang menyatakan tidak merasakan keduanya. Hal ini

menyebabkan kualitas rasa sorbet secang jahe berada pada kategori diterima sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan. Dalam penelitian ini rasa yang sesuai dengan tolok ukur sorbet secang jahe adalah memiliki rasa manis dan pedas. Hal ini disebabkan karena karakteristik bahan utama yang digunakan memiliki rasa pedas yang dipadukan dengan bahan tambahan berupa gula pasir untuk memperoleh rasa manis pedas sesuai tolok ukur yang digunakan.

Penampilan dalam kasus ini dipengaruhi oleh warna yang ditimbulkan dari bahan secang dan jahe. Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Penentu mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya, warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis. Penilaian pada kecenderungan warna panelis dilakukan dengan mengamati warna, dan skor tertinggi menangkap warna yang disukai oleh panelis (Setyaningsih et al. 2010). Hasil uji kualitas sorbet secang jahe dari aspek penampilan yang diperoleh dari 15 orang panelis terlatih memperoleh skor rata-rata 2,6. Sebanyak 9 orang panelis menyatakan pucat kemerahan, 6 orang panelis menyatakan pucat atau kemerahan (salah satu terpenuhi). Hal ini menyebabkan kualitas penampilan sorbet secang jahe berada pada kategori diterima sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan penelitian, analisis data dan pembahasan yang dipaparkan pada bab terdahulu maka kesimpulan peneliti sebagai berikut:

1. *Sorbet* dapat dibuat tanpa menggunakan ice cream maker yang terbilang harganya mahal. Tekstur yang dihasilkan dari penelitian diatas adalah agak kasar, sedangkan sorbet yang dihasilkan menggunakan menggunakan ice

cream maker lebih lembut. Untuk mendapatkan tekstur harus menemukan perbandingan gula dan air yang tepat.

2. Keunikan rasa dari perpaduan dingin, manis dan pedas dapat dirasakan dalam penelitian ini. Aroma dari jahe lebih dominan dari secang. Warna, dalam hal ini kita sebut sebagai penampilan yang ditimbulkan dari secang sudah sesuai dengan warna kayu secang itu yang identik dengan warna merah

Saran

Setelah mendalami tentang penelitian ini maka peneliti dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Sorbet ini akan dapat digunakan sebagai menu alternatif untuk rumah makan yang mengusung konsep klasik atau tradisional.
2. Resep ini dapat menjadi tolak ukur dan dikembangkan dengan bahan herbal lain untuk memperkaya jenis olahan atau produk herbal agar lebih mudah diterima konsumen.

Daftar Pustaka

Adawiyah, R. D dan Waysima. 2010. Evaluasi Sensori Produk Pangan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor.

Agung A.A. Gede. 1999. Metodologi Penelitian. Pendidikan Singaraja STKIP Negeri Singaraja

Arikunto, S. 2002. Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek: Edisi Revisi V. Jakarta. PT. Rineka Cipta. 276

Dewi, R.K. 2010. Stabilizer concentration and sucrose to the velva tomato fruit quality. Jurnal Teknik Kimia. 4(2): 330-334.

Hidayat, M.A., Herawati, N., Johan, V.S. 2017. Penambahan sari jeruk nipis terhadap karakteristik sirup labu siam. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian. 4(2): 1- 15.

Koyan, I Wayan. 2011. Asesmen Dalam Pendidikan. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.

Putri, R.A. 2016. Pengaruh proporsi gula pasir terhadap sifat organoleptik sirup belimbing wuluh. e-journal Boga. 5(3): 73-82.

Rachmayati, H., Susanto, W.H., Maligan, J.M. 2017. Pengaruh tingkat kematangan buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan proporsi penambahan gula terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik jelly drink mengandung karaginan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(1): 49-60

Rahardjo, J. V. M. 2015. Pengaruh Jenis, Konsentrasi Fat Replacer dan Freezing Time Terhadap Karakteristik Fisik dan Aktifitas Antioksi dan pada Sorbet Kunyit Asam. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Ravindran, P.N., Sasikumar, B., Johnson, K.G., Ratnambal, M.J., Babu, K.N., Zachariah, J.T., Nair, R.R., 1994. Genetic resources of ginger (*Zingiber officinale* Rosc.) and its conservation in India. Plant Genet. Resour. Newsl. 1-4.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Sardin DS, editor. Bogor (ID): IPB Press.

Soekarto, Tsoewarno. 2015. Penelitian Organoleptik. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

Soepeno, Bambang. 2019. Paradigma, Rancangan dan Proposal Ragampenelitian Kualitatif (Bidang Ilmu-Ilmu Social dan Pendidikan). Repository Universitas Jember. LSP-Books. 310.

Yudayani N.P.M, Damiati, Masdarini L. 2018. Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet. Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Vol 9, No 1. Universitas Pendidikan Ganesha.