

Dekontruksi Produk Bir Pletok Menjadi Sorbet

1st Talitha Rahma
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
talitharahma@student.telkomuniversity.ac.id

2nd Eva Mardiyana
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
evamardiyana@telkomuniversity.ac.id

Abstrak — Minuman tradisional khas Betawi, yaitu bir pletok yang terkenal dengan kandungan rempah - rempahnya yang bermanfaat untuk kesehatan. Namun, kepopuleran bir pletok semakin menurun dikarenakan bentuk penyajian bir pletok yang kurang menarik, biasanya produk bir pletok disajikan hangat dan berfungsi untuk alternatif minuman pesta pengganti wine (anggur) yang dibawa oleh bangsa Belanda, selain itu bir pletok juga dipakai sebagai penghangat tubuh saat malam hari. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengembangan minuman tradisional Bir Pletok sebagai Frozen Dessert, yaitu Sorbet sebagai bentuk inovasi produk dan upaya untuk melestarikan budaya kuliner tradisional. Metode yang digunakan yaitu pendekatan eksperimen menggunakan teknik pembuatan sorbet dari cairan bir pletok yang bahan dasarnya rempah - rempah dengan bahan tambahan glukosa, stabilizer sorbet dan parutan kulit lemon. Selanjutnya, penilaian akan dilakukan dengan melakukan uji organoleptik hedonik kepada 30 responden yang terdiri dari 3 kelompok (akademisi, praktisi kuliner dan konsumen). Hasil dari uji organoleptik hedonik dari 30 responden menunjukkan sorbet bir pletok memiliki daya tarik yang tinggi dan dapat diterima oleh masyarakat, dapat disimpulkan bahwa penelitian ini berhasil merubah bir pletok menjadi lebih modern. Diharapkan penelitian ini dapat memperluas keanekaragaman produk tradisional dan meningkatkan nilai jual bir pletok di masyarakat.

Kata kunci— Bir Pletok, Sorbet, Dekonstruksi.

I. PENDAHULUAN

Bir pletok, sebagai minuman tradisional khas Betawi, memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih modern dan menarik bagi konsumen. Salah satu pengembangan yang cocok adalah dekontruksi menjadi sorbet, yang masuk kedalam frozen dessert yang ringan. Berdasarkan hasil riset yang penulis lakukan dari 60 responden, mayoritas responden dengan persentase 70% atau 42 orang menunjukkan ketertarikan terhadap sorbet bir pletok dibandingkan dengan yang aslinya. Alasan yang disampaikan oleh responden cukup beragam namun didominasi karena dianggap lebih menarik secara visual, dan responden merasa penasaran pada inovasi baru dari bir pletok.

Penelitian ini secara spesifik hanya menggunakan teknik pembuatan sorbet sebagai metode dekonstruksi pada produk bir pletok secara manual yaitu metode ice bath dengan pertimbangan bahwa teknik ini bersifat sederhana dan dapat mempertahankan rasa dan aroma khas dari bir pletok, juga manfaat pada kesehatan. Diciptakannya dekonstruksi ini tidak hanya bertujuan untuk mengubah bir pletok menjadi bentuk modern, tetapi juga sebagai partisipasi pelestarian budaya makanan tradisional dengan bentuk produk yang lebih sesuai dengan gaya konsumsi saat ini.

II. KAJIAN TEORI

A. Patiseri

Menurut (Budiono, 2005: 373) Patiseri adalah toko pembuat roti yang mengkhususkan diri pada pembuatan roti dan kue. Patiseri berasal dari kata “Pastry” atau “Paste” yang berarti campuran tepung terigu, cairan, dan lemak. Patiseri berasal dari bahasa Perancis yaitu “Patisserie” yang artinya adalah kue – kue. Dengan wawasan yang berkembang, manusia menambahkan dan mencampurkan berbagai macam bahan dan aroma sehingga menimbulkan variasi. (Faridah, 2008:2).

Patiseri juga memiliki banyak macam teknik dasar seperti emulsifikasi, stabilisasi lemak, dan pengendalian tekstur yang berfungsi langsung dalam formulasi frozen dessert untuk mencapai tekstur yang lembut dan juga stabil. Frozen dessert terbagi menjadi 2, yaitu kategori susu (es krim dan gelato) dan air (sorbet dan granita), yang dibedakan berdasarkan komposisi bahan dan teknik pembuatannya (Frozen Dessert Center, 2023).

B. Frozen Dessert

Salah satu produk turunan dari patiseri adalah Frozen Dessert, merupakan dessert yang disajikan dalam keadaan beku. Frozen dessert merupakan makanan beku pencuci mulut yang dalam proses penyimpanan disimpan dalam freezer dan disajikan dalam kondisi beku, es krim menjadi salah satu frozen dessert yang banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat (Aurelia, Z dan Matita, I. C. 2025). Selain es krim, terdapat pula frozen dessert jenis lain seperti gelato, granita dan sorbet.

Frozen dessert yang baik, memiliki rasa yang lembut dan meleleh di dalam mulut, frozen dessert ini juga dapat digunakan sebagai pelengkap dan hiasan dalam menyajikan makanan penutup ataupun minuman. (Nur, 2018).

C. Sorbet

Sorbet berasal dari bahasa Italia yang berarti es air, sorbet merupakan es dengan tekstur lembut yang terbuat dari jus buah atau purée buah, tanpa kandungan lemak, telur, gelatin, dan produk susu (Brown, 2011). Sorbet yang baik memiliki tekstur icy namun lembut dengan keseimbangan rasa buah yang manis dan asam, maka dari itu jika dibandingkan dengan eskrim, maka eskrim memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan sorbet (Hedh, 2012). Sorbet merupakan frozen dessert yang terdiri dari kumpulan kristal es. Keberadaan kristal es ini dapat mempengaruhi tekstur dari sorbet yang berhubungan dengan tingkat kekerasan sorbet (Goff and Hartel, 2013).

D. Bir Pletok

Bir pletok terbuat dari campuran rempah seperti jahe, kayu manis dan secang. Setiap wilayah di Jakarta memiliki ciri khas bahan pembuatan bir pletok, namun pada umumnya semua variasi tersebut memiliki komponen jahe dan secang (Muliani, 2017). Merupakan minuman yang diwariskan secara turun – menurun oleh masyarakat Betawi. Bir berasal dari kata bi'run yang artinya abyar. Bir artinya sumber mata air. Asal usul penamaan pletok memiliki beberapa versi, salah satunya karena terbuat dari bambu, tempatnya ditutup dan bila dituangkan akan berbunyi pletok. Ada pula versi yang menjelaskan bahwa buah secang tua yang berwarna hitam, dibuang bijinya dan dipukul akan berbunyi pletok sehingga dinamakan bir pletok. Namun ada penjelasan lain mengenai asal nama pletok yang disebut berasal dari bunyi kapulaga yang pecah saat direbus dan berbunyi pletok (Putra A. Y. T, et al, 2023).

E. Formulasi Resep

Formulasi resep adalah suatu formula yang menerangkan secara rinci jenis bahan, bumbu, bahan penyedap serta tata cara mengolah dan memasak suatu masakan hingga diperoleh cita rasa yang diinginkan (Moehyi, 1992). Menurut Rosnah (2022), pengembangan resep adalah suatu kegiatan untuk meningkatkan menu sehingga lebih berkualitas dalam hal rasa, aroma, warna, tekstur dan nilai gizi. secara singkat pengembangan resep juga dapat disebut menghasilkan, membuat dan mengkreasikan sesuatu yang baru dari apa yang sudah ada.

Pada penelitian Yudayani, N. P. M., Damiati, D., & Masdarini, L. (2018). Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 34-43. Menyatakan pembuatan sorbet dari buah belimbing wuluh dengan metode churning menggunakan mesin, untuk cairan sebelum sorbet dibuat dengan cara menghaluskan buah belimbing wuluh dan dimasak bersama air dan pemanis. Teori formulasi resep yang digunakan oleh Yudayani, et al. akan digunakan penulis untuk menjawab rumusan masalah pertama terkait formulasi resep sorbet, dengan perbedaan metode churning manual dan bahan yang digunakan.

F. Daya Terima Responden

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang dalam menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya (Kurnia, 2010). Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi (Nur Chalida, 2012).

Pada Penelitian Kasih, N. P. M. (2022). Pemanfaatan kunyit asam sebagai bahan dasar sorbet. Menyatakan terkait daya terima konsumen dengan cara menyebar kuesioner kepada 15 orang setelah proses pembuatan sorbet kunyit asam untuk dijawab sesuai pertanyaan mengenai bagaimana kualitas sorbet berbahan dasar kunyit asam dari segi rasa, warna, aroma, tekstur yang menggunakan skala likert. Teori yang diberikan oleh Kasih, N. P. M. (2022) akan penulis gunakan pada penelitian ini untuk menjawab rumusan masalah kedua terkait daya terima responden, namun dengan perbedaan jumlah responden.

III. METODE

A. Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah bir pletok yang akan dianalisis mulai dari bahan, karakteristik dan resep khas dari bir pletok. Lalu bir pletok ini akan dikembangkan dan didekonstruksi menjadi produk sorbet tanpa merubah rasa, aroma dan warna dari produk asli bir pletok.

B. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan menguji beberapa resep Bir Pletok yang nantinya akan dijadikan sorbet secara manual dengan metode ice bath. penulis juga menguji jumlah gramasi rempah rempah yang dibutuhkan agar rasa dari Bir Pletok tetap sama walaupun sudah melalui proses kristalisasi. Penulis membuat sorbet dengan menggunakan 3 resep, dimana terdapat bahan tambahan seperti glukosa, stabilizer sorbet dan parutan kulit lemon untuk penambah aroma juga, nantinya ketiga resep tersebut akan dilakukan uji coba organoleptik hedonik kepada 30 responden.

Tahap pertama adalah melakukan analisa terhadap beberapa resep bir pletok yang nantinya penulis akan menemukan resep yang menjadi acuan saat dilakukannya penelitian. tahap kedua, melakukan uji coba untuk mendapatkan resep sesuai yang akan dijadikan sorbet dan diuji coba dengan metode organoleptik hedonik (kesukaan). Kemudian tahap ketiga adalah mengolah data hasil kuesioner dari responden terkait sorbet bir pletok variasi A, B dan C. Setelah tiga tahap selesai, akan ada satu variasi yang disukai oleh responden dari beberapa faktor organoleptik hedonik. Uji organoleptik merupakan salah satu teknik penilaian kualitas produk pangan yang melibatkan indera manusia, untuk mengamati aspek sensoris produk seperti warna, bau, rasa, serta teksturnya. (Fadila, 2021). Uji hedonic adalah metode yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk menggunakan lembar penilaian. (Juhartini, 2021).

Penulis melakukan uji coba kepada responden yang terdiri dari beberapa kelompok yaitu akademisi, praktisi kuliner dan konsumen dengan jumlah 30 orang yang akan penulis berikan produk Sorbet bir pletok, lalu responden akan mengisi kuesioner yang sudah disediakan dengan skala penilaian Organoleptik dan Hedonik. Setelah dilakukan uji coba, penulis akan melakukan pengolahan data untuk mengetahui apakah produk sorbet bir pletok dapat diterima atau tidak.

C. Partisipan

Pada penelitian ini menggunakan teknik stratified sampling, yaitu teknik pengambilan sampel di mana populasi dibagi terlebih dahulu ke dalam beberapa kelompok berdasarkan karakteristik tertentu yang relevan, lalu sampel diambil dari masing-masing strata secara acak. Penulis mengambil jumlah 30 orang partisipan yang terdiri dari 3 kelompok yaitu akademisi, praktisi kuliner dan konsumen. Menurut (Sugiono:2009) menggunakan 30 partisipan agar hasil pengujian mendekati kurva normal. Partisipan yang terlibat pada penelitian ini yaitu partisipan akademisi sebanyak 5 orang, partisipan praktisi kuliner sebanyak 5 orang dan partisipan konsumen sebanyak 20 orang.

D. Instrumen Penelitian

Instrumen yang akan digunakan pada penelitian ini berupa kuesioner untuk uji organoleptik hedonik dengan menggunakan skala likert berbentuk centang. Untuk setiap pertanyaan memiliki indikator penilaian 1-5 berdasarkan aspek penilaian produk (rasa, aroma, warna, tekstur, penampilan fisik dan kesukaan).

E. Teknik Analisa Data

Data dianalisis dengan menghitung rata-rata atau mean dari setiap unsur organoleptik yaitu bentuk, warna, tekstur, rasa, dan aroma, serta hedonik (kesukaan). Cara menghitung mean adalah sebagai berikut:

$$\text{Mean} = \frac{\text{Jumlah Data}}{\text{Banyak Data}} \quad (1)$$

Perhitungan mean dilakukan kepada produk yaitu sorbet bir pletok dengan bahan tambahan stabilizer sorbet. Hasil penilaian diberikan untuk uji organoleptik dan hedonik kemudian diberikan terhadap hasil mean. Adapun skala penilaian sebagai berikut:

TABEL 1
Skala Penilaian Mean

No	Sensori Produk	Interval
1	Rasa	0 - 0,1 = Sangat tidak enak
2	Aroma	1,1 - 2,0 = Tidak enak
3	Warna	2,1 - 3,0 = Cukup enak
4	Tekstur	3,1 - 4,0 = Enak
5	Penampilan Fisik	4,1 - 5,0 = Sangat Enak
6	Kesukaan	

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Formulasi Resep Bir Pletok Sorbet

Berikut Merupakan resep Bir pletok sorbet untuk 3 variasi.

TABEL 2
Sorbet Bir Pletok Variasi A

Bahan	Qty	Unit	Keterangan
Jahe	50	Gram	Iris, Geprak
Cengkeh	5	Gram	
Biji pala	1	Buah	Geprak
Lada	5	Gram	
Serai	1	Tangkai	Geprak
Kapulaga	5	Gram	
Kayu manis	1	Tangkai	
Daun pandan	1	Lembar	Ikat simpul
Daun jeruk	2	Lembar	
Gula pasir	150	Gram	
Kayu secang	20	Gram	
Air mineral	1000	ml	Didihkan
Stabilizer Sorbet	1,5	Gram	

TABEL 3
Sorbet Bir Pletok Variasi B

Bahan	Qty	Unit	Keterangan
Jahe	40	Gram	Iris, Geprak
Cengkeh	3	Gram	
Biji pala	1	Buah	Geprak
Lada	3	Gram	
Serai	1	Tangkai	Geprak
Kapulaga	3	Gram	
Kayu manis	1	Tangkai	
Daun pandan	1	Lembar	Ikat simpul
Daun jeruk	1	Lembar	
Gula pasir	50	Gram	
Glukosa	100	Gram	
Kayu secang	15	Gram	
Air mineral	1000	ml	Didihkan
Stabilizer Sorbet	1,5	Gram	

TABEL 4
Sorbet Bir Pletok Variasi C

Bahan	Qty	Unit	Keterangan
Jahe	35	Gram	Iris, Geprak
Cengkeh	5	Gram	
Biji pala	1	Buah	Geprak
Lada	5	Gram	
Serai	1	Tangkai	Geprak
Kapulaga	5	Gram	
Kayu manis	1	Tangkai	
Daun pandan	1	Lembar	Ikat simpul
Daun jeruk	2	Lembar	
Gula pasir	50	Gram	
Glukosa	100	Gram	
Kayu secang	10	Gram	
Air mineral	1000	ml	Didihkan
Stabilizer Sorbet	1,5	Gram	
Kulit Lemon	2	Gram	Parut

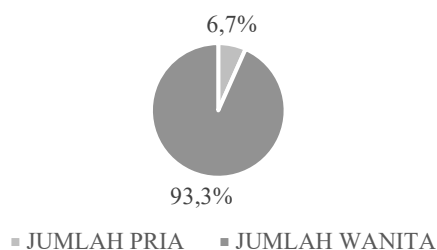
Langkah-langkah pembuatan adalah sebagai berikut:

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan.
2. Tuangkan air ke dalam sauce pan hingga mendidih, kemudian masukkan: jahe, kayu manis, cengkeh, biji pala, lada dan kapulaga. Aduk semua bahan hingga merata.
3. Setelah tercampur, masukkan daun pandan, daun jeruk dan serai, aduk kembali. Khusus untuk variasi C, kulit lemon dimasukkan pada proses ini.
4. Masukkan gula pasir atau glukosa sedikit demi sedikit, sambil diaduk.

5. Lalu, masukkan kayu secang. Masak kembali hingga mendidih.
6. Saring bir pletok, masukkan stabilizer Sorbet, aduk rata. Diamkan hingga dingin atau suhu ruang.
7. Setelah bir pletok dingin. Siapkan bowl berisi es batu dan garam, simpan bowl yang lebih kecil di atasnya dan masukkan bir pletok.
8. Aduk bir pletok dengan metode ice bath, di atas es batu dan garam hingga bir pletok menjadi Sorbet.

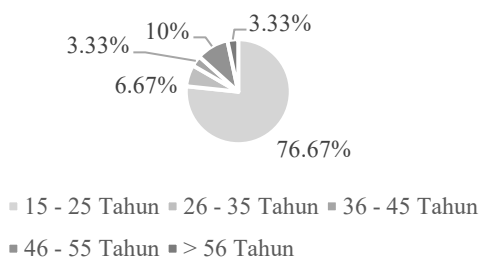
B. Karakteristik Responden Pada Produk Dekonstruksi Bir Pletok menjadi Sorbet

Menurut data yang sudah dikumpulkan, berikut adalah penjelasan karakteristik pada responden berdasarkan: jenis kelamin, umur dan pekerjaan atau profesi.



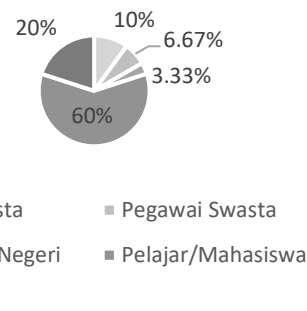
GAMBAR 1
Karakteristik Koresponden Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan jenis kelamin dari 30 koresponden, terdapat 28 orang dengan persentase 93,3% berjenis kelamin perempuan dan 2 orang dengan persentase 6,7% berjenis kelamin laki – laki.



GAMBAR 2
Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Berdasarkan usia dari 30 koresponden, terdapat 23 orang dengan persentase 76,7% berusia 15 – 25 tahun dengan respon tertinggi, 1 orang dengan persentase 3,3% berusia lebih dari 56 tahun dengan respon terendah.

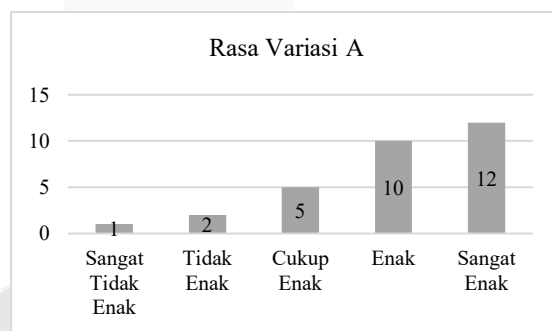


GAMBAR 3
Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan

Berdasarkan pekerjaan dari 30 koresponden, terdapat pada pelajar/mahasiswa dengan persentase 60% setara dengan 18 orang dan respon terendah dengan jumlah 1 orang setara dengan persentase 3,3% berprofesi sebagai pegawai negeri.

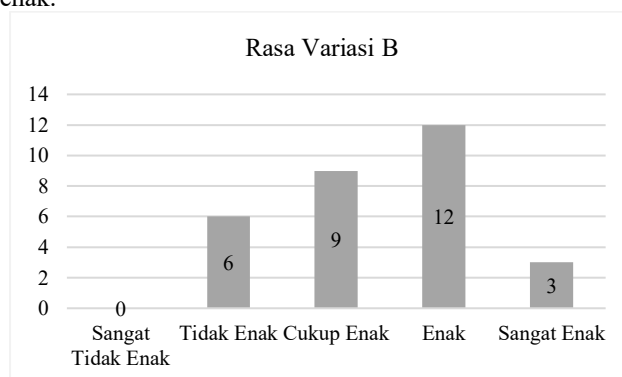
C. Daya Terima Konsumen terhadap Sorbet Bir Pletok

Pada penelitian ini, penting untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen terhadap produk Sorbet bir pletok. beberapa hal yang diukur untuk mengetahui daya terima konsumen dengan uji organoleptik hedonik yang terdiri dari rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan dan kesukaan, Uji coba dilakukan kepada 3 variasi resep, dengan perbedaan gramasi rempah, jenis pemanis dan bahan tambahan seperti parutan kulit lemon. Berikut hasil uji organoleptik hedonik dari 3 variasi resep:



GAMBAR 4
Rasa Dari Variasi A

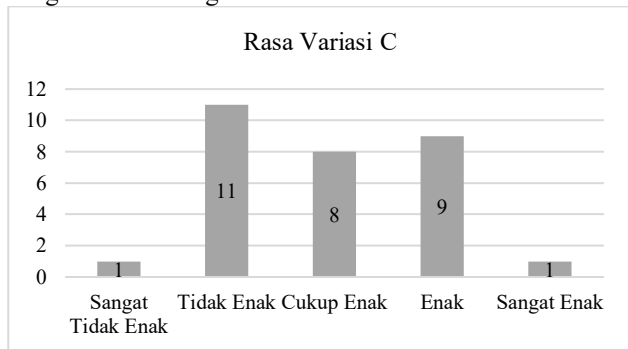
Berdasarkan rasa dari variasi A pada GAMBAR 4, terdapat 12 orang yang memilih kategori sangat enak, 10 orang memilih kategori enak, 5 orang memilih kategori cukup enak dan 3 orang memilih kategori tidak enak dan sangat tidak enak.



GAMBAR 5

Rasa Dari Variasi B

Berdasarkan rasa dari variasi B pada GAMBAR 5, terdapat 3 orang yang memilih kategori sangat enak, 12 orang memilih kategori enak, 9 orang memilih kategori cukup enak dan 6 orang memilih kategori tidak enak.



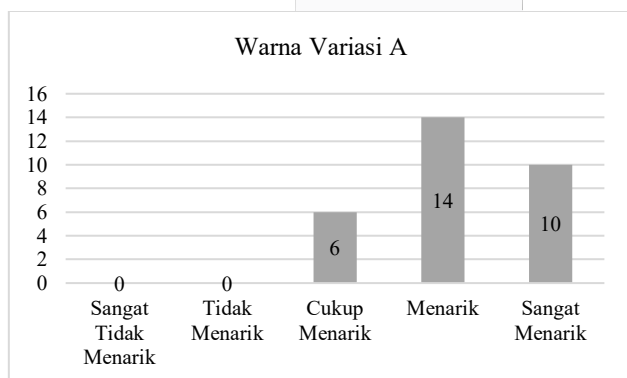
GAMBAR 6

Rasa Dari Variasi C

Berdasarkan rasa dari variasi C pada GAMBAR 6, terdapat 1 orang memilih sangat enak, 9 orang memilih enak, 8 orang memilih cukup enak dan 12 orang memilih tidak enak dan sangat tidak enak.

Maka, dapat disimpulkan bahwa konsumen lebih menyukai rasa Sorbet bir pletok variasi A yang mendapatkan penilaian positif dari 22 orang. Hal ini berkesinambungan dengan penggunaan rempah rempah yang lebih banyak dan penggunaan pemanis gula pasir.

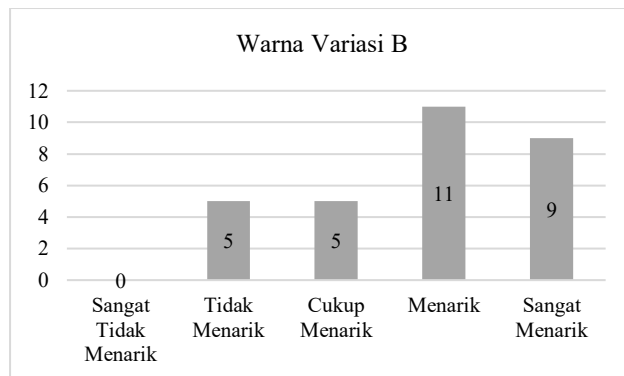
Aspek yang kedua dinilai dari uji organoleptik ialah warna, berikut hasil pengisian kuesioner para responden:



GAMBAR 7

Warna Dari Variasi A

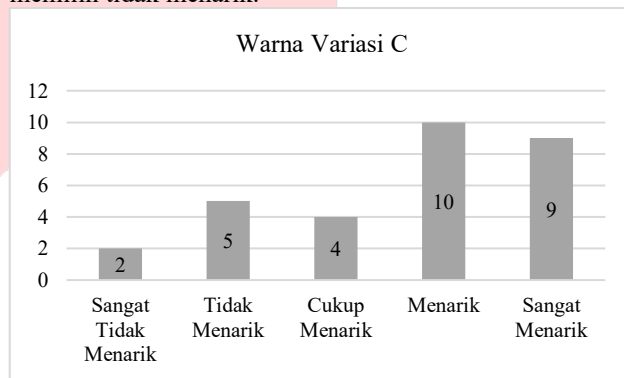
Berdasarkan warna dari variasi A pada GAMBAR 7, terdapat 6 orang yang memilih cukup menarik, 14 orang memilih menarik dan 10 orang memilih sangat menarik. Responden tidak ada yang merespon negatif.



GAMBAR 8

Warna Dari Variasi B

Berdasarkan warna dari variasi B pada GAMBAR 8, terdapat 9 orang yang memilih sangat menarik, 11 orang memilih menarik, 5 orang memilih cukup menarik dan 5 orang memilih tidak menarik.



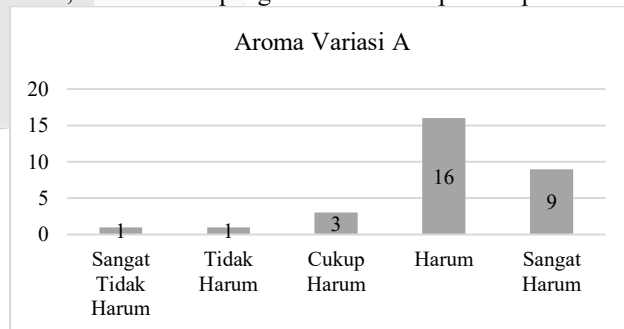
GAMBAR 9

Warna Dari Variasi C

Berdasarkan warna dari variasi C pada GAMBAR 9, terdapat 9 orang yang memilih sangat menarik, 10 orang memilih menarik, 4 orang memilih cukup menarik, 5 orang memilih tidak menarik dan 2 orang memilih sangat tidak menarik.

Maka dapat disimpulkan bahwa responden lebih menyukai warna dari variasi A dibandingkan variasi lainnya. Hal ini disebabkan oleh jumlah kayu secang yang lebih banyak dibandingkan variasi lain.

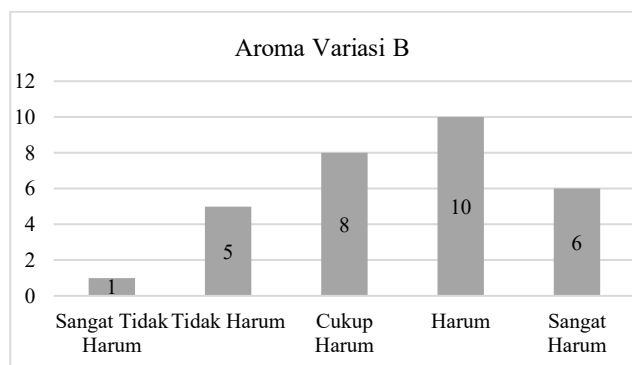
Aspek yang ketiga dinilai dari uji organoleptik ialah aroma, berikut hasil pengisian kuesioner para responden:



GAMBAR 10

Aroma Dari Variasi A

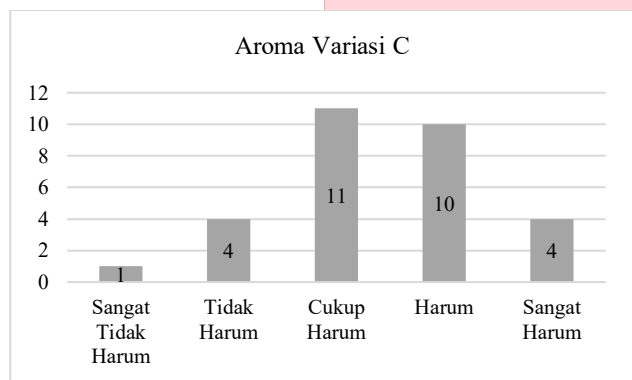
Berdasarkan aroma dari variasi A pada GAMBAR 10, terdapat 9 orang yang memilih sangat harum, 16 orang memilih harum, 3 orang memilih cukup harum dan 2 orang memilih pilihan negatif yaitu tidak harum dan sangat tidak harum.



GAMBAR 11

Aroma Dari Variasi B

Berdasarkan aroma dari variasi B pada GAMBAR 11, terdapat 6 orang yang memilih sangat harum, 10 orang memilih harum, 8 orang memilih cukup harum dan 6 orang memilih pilihan negatif yaitu tidak harum dan sangat tidak harum.



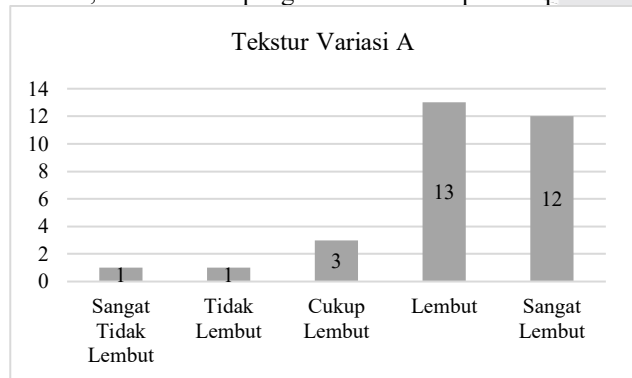
GAMBAR 12

Aroma Dari Variasi C

Berdasarkan aroma dari variasi C pada GAMBAR 12, terdapat 4 orang yang memilih sangat harum, 10 orang memilih harum, 11 orang memilih cukup harum dan 5 orang memilih pilihan negatif yaitu tidak harum dan sangat tidak harum.

Maka dapat disimpulkan bahwa berdasarkan aroma, variasi A lebih unggul dengan 25 orang memilih respon positif. Hal ini dikarenakan gramasi rempah yang digunakan lebih banyak dibandingkan variasi lain.

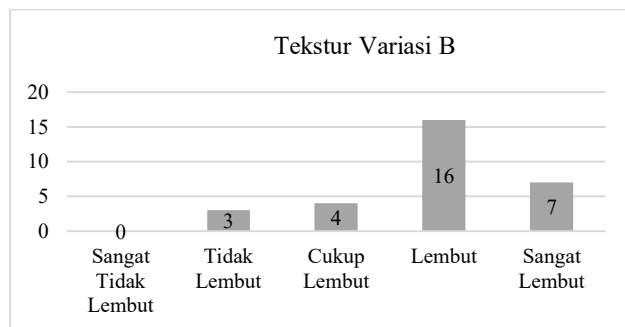
Aspek yang keempat dinilai dari uji organoleptik ialah tekstur, berikut pengisian kuesioner para responden:



GAMBAR 13

Tekstur Dari Variasi A

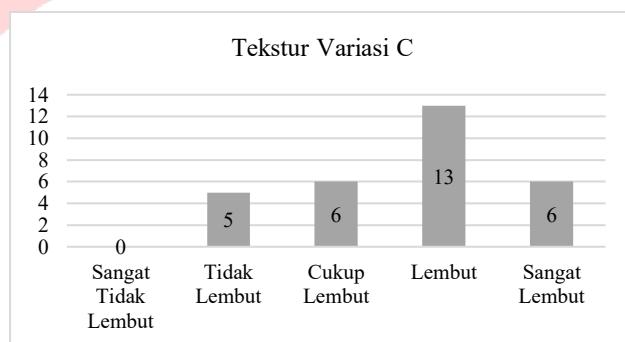
Berdasarkan tekstur dari variasi A pada GAMBAR 13, terdapat 12 orang memilih sangat lembut, 13 orang memilih lembut, 3 orang memilih cukup lembut dan 2 orang merespon negatif dengan memilih tidak lembut dan sangat tidak lembut.



GAMBAR 14

Tekstur Dari Variasi B

Berdasarkan tekstur dari variasi B pada GAMBAR 14, terdapat 7 orang memilih sangat lembut, 16 orang memilih lembut, 4 orang memilih cukup lembut dan 3 orang merespon negatif dengan memilih tidak lembut.



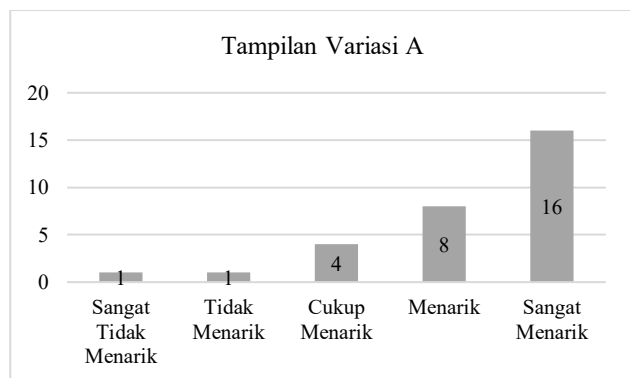
GAMBAR 15

Tekstur dari Variasi C

Berdasarkan tekstur dari variasi C pada GAMBAR 15, terdapat 6 orang memilih sangat lembut, 13 orang memilih lembut, 6 orang memilih cukup lembut dan 5 orang merespon negatif dengan memilih sangat tidak lembut.

Maka dapat disimpulkan bahwa konsumen lebih menyukai tekstur Sorbet bir pletok variasi A dengan respon positif sebanyak 25 orang dari 30 orang. Walaupun variasi A menggunakan pemanis gula pasir namun tetap memiliki tekstur yang lembut, perbedaan dari variasi b dan c yang menggunakan pemanis glukosa lebih banyak juga tidak terlalu jauh.

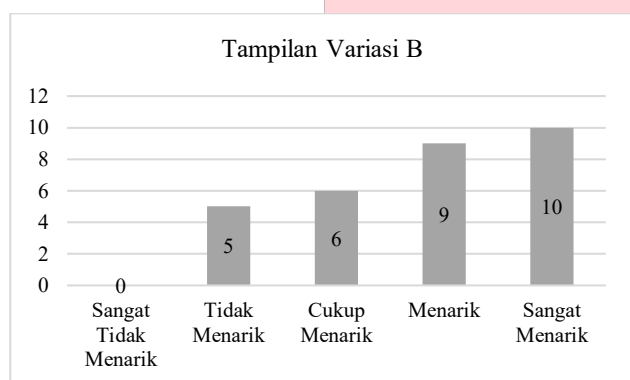
Aspek yang kelima dinilai dari uji organoleptik ialah tampilan, berikut pengisian kuesioner para responden:



GAMBAR 16

Tampilan Dari Variasi A

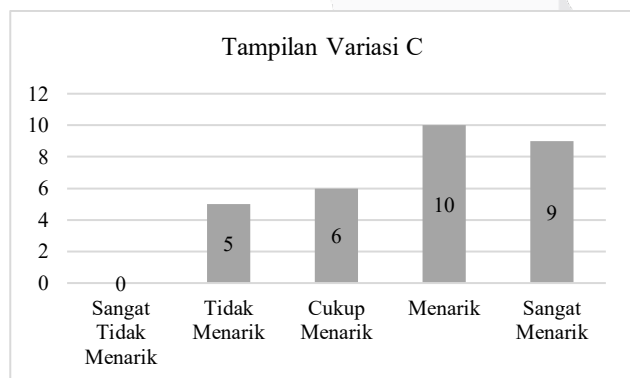
Berdasarkan tampilan dari variasi A pada GAMBAR 16, terdapat 16 orang memilih sangat menarik, 8 orang memilih menarik, 4 orang memilih cukup menarik dan 2 orang merespon negatif dengan memilih tidak menarik dan sangat tidak menarik.



GAMBAR 17

Tampilan Dari Variasi B

Berdasarkan tampilan variasi B pada GAMBAR 17, terdapat 10 orang memilih sangat menarik, 9 orang memilih menarik, 6 orang memilih cukup menarik dan 5 orang merespon negatif dengan memilih tidak menarik.



GAMBAR 18

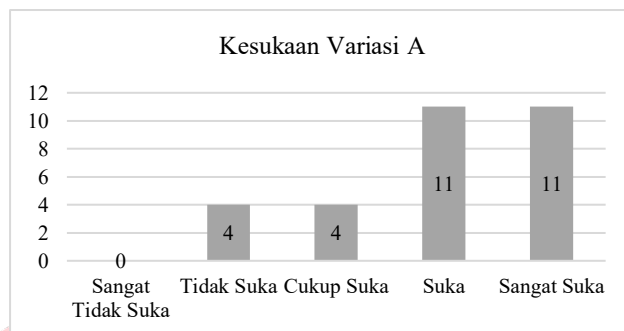
Tampilan Dari Variasi C

Berdasarkan tampilan variasi C pada GAMBAR 18, terdapat 9 orang memilih sangat menarik, 10 orang memilih menarik, 6 orang memilih cukup menarik dan 5 orang merespon negatif dengan memilih tidak menarik.

Maka dapat disimpulkan bahwa responden lebih menyukai tampilan dari variasi A dengan respon positif sebanyak 24 orang dari 30 orang. Hal ini dikarenakan gramasi

kayu secang yang lebih banyak membuat warna Sorbet menjadi lebih cerah dan menarik.

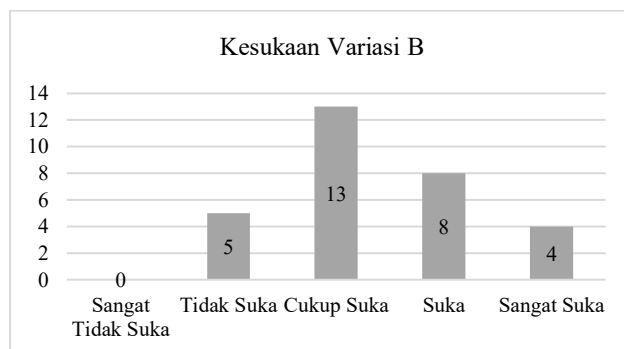
Aspek yang keenam dinilai dari uji organoleptik ialah kesukaan, berikut hasil pengisian kuesioner para responden:



GAMBAR 19

Kesukaan Dari Variasi A

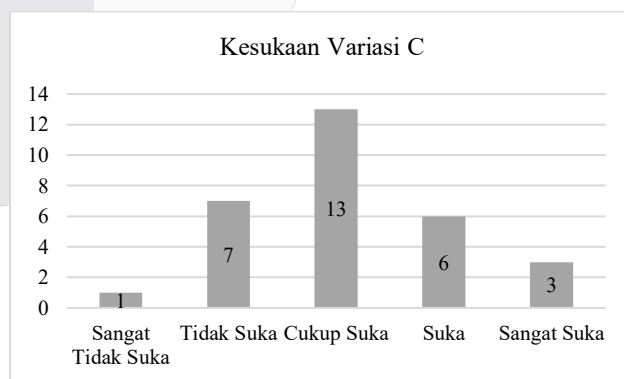
Berdasarkan kesukaan variasi A pada GAMBAR 19, terdapat 11 orang memilih sangat suka, 11 orang memilih suka, 4 orang memilih cukup suka dan 4 orang merespon negatif dengan memilih tidak suka.



GAMBAR 20

Kesukaan Dari Variasi B

Berdasarkan kesukaan variasi B pada GAMBAR 20, terdapat 4 orang memilih sangat suka, 8 orang memilih suka, 13 orang memilih cukup suka dan 5 orang merespon negatif dengan memilih tidak suka.



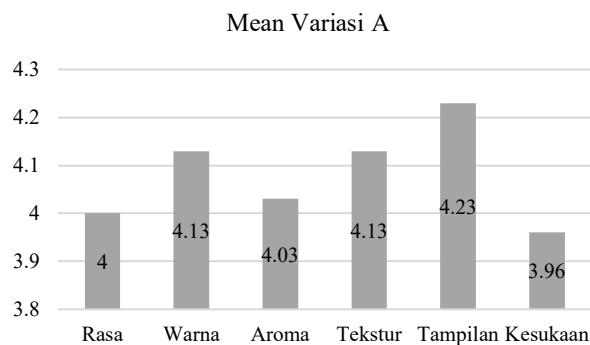
GAMBAR 21

Kesukaan Dari Variasi C

Berdasarkan kesukaan variasi C pada GAMBAR 21, terdapat 3 orang memilih sangat suka, 6 orang memilih suka, 13 orang memilih cukup suka dan 8 orang merespon negatif dengan memilih tidak suka dan sangat tidak suka.

Maka dapat disimpulkan responden lebih menyukai Sorbet bir pletok variasi A, hal ini merujuk pada responden yang didominasi oleh usia 15 – 25 tahun dan berprofesi mahasiswa/pelajar. Penggunaan jenis pemanis gula pasir membuat sorbet lebih manis dan dapat diterima oleh masyarakat, rempah – rempah yang digunakan juga lebih kuat membuat rasa sorbet lebih kompleks.

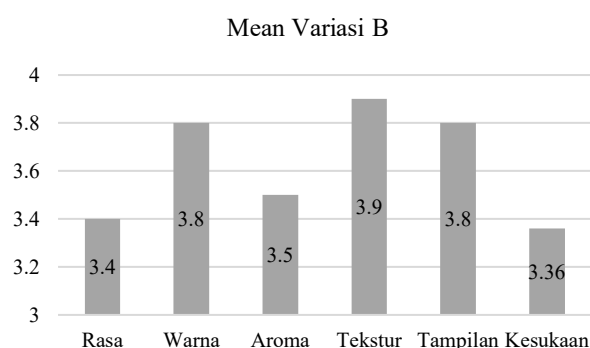
Pada seluruh faktor organoleptik hedonik yaitu rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan dan kesukaan, dapat disimpulkan bahwa konsumen lebih menyukai produk Sorbet bir pletok yang menggunakan resep variasi A.



GAMBAR 22

Hasil Mean Organoleptik Hedonik Variasi A

Berdasarkan hasil mean variasi A pada GAMBAR 22, rasa memiliki skor 4 yang skalanya terdapat di kategori enak, untuk nilai rata rata aroma memiliki skor 4,13 yang skalanya terdapat di kategori Sangat Harum, pada warna memiliki rata rata skor 4,03 yang merupakan skala Menggugah Selera, pada tekstur memiliki rata rata skor 4,13 yang termasuk skala Sangat Lembut, pada penampilan fisik memiliki rata rata skor 4,23 yang termasuk skala Sangat Menarik, terakhir pada kesukaan memiliki rata rata skor 3,96 yang termasuk skala Suka.

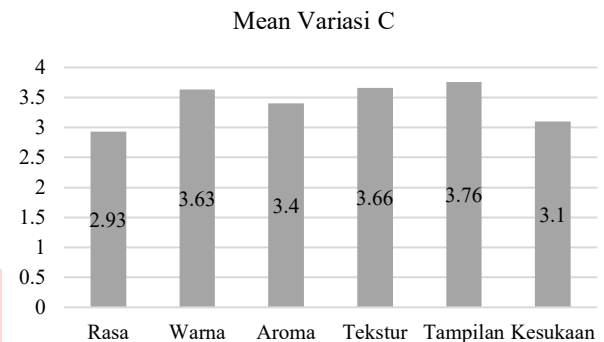


GAMBAR 23

Hasil Mean Organoleptik Hedonik Variasi B

berdasarkan hasil mean variasi B pada GAMBAR 23 rasa variasi B memiliki nilai rata rata 3,4 yang termasuk skala Enak, berdasarkan warna variasi B memiliki nilai rata rata 3,8 yang termasuk skala Harum, berdasarkan aroma variasi B memiliki nilai rata rata 3,5 yang termasuk skala Menggugah Selera, berdasarkan tekstur memiliki nilai rata rata 3,9 yang termasuk skala Lembut, berdasarkan tampilan memiliki nilai

rata rata 3,8 yang termasuk skala Menarik dan yang terakhir berdasarkan kesukaan memiliki nilai rata rata 3,36 yang termasuk skala Suka. Dari hasil rata rata diatas dapat disimpulkan bahwa variasi A masih unggul dengan nilai rata rata total 4,08, sedangkan variasi B memiliki nilai rata rata total 3,62.



GAMBAR 24

Hasil Mean Organoleptik Hedonik Variasi C

Berdasarkan hasil mean variasi C pada GAMBAR 24 rasa variasi C memiliki nilai rata rata 2,93 yang termasuk skala Cukup Enak, berdasarkan warna variasi C memiliki nilai rata rata 3,63 yang termasuk skala Menggugah Selera, berdasarkan aroma variasi C memiliki nilai rata rata 3,4 yang termasuk skala Harum, berdasarkan tekstur memiliki nilai rata rata 3,66 yang termasuk skala Lembut, berdasarkan tampilan memiliki nilai rata rata 3,76 yang termasuk skala Menarik dan yang terakhir berdasarkan kesukaan memiliki nilai rata rata 3,1 yang termasuk skala Suka. Dari hasil rata rata diatas dapat disimpulkan bahwa variasi A masih unggul dengan nilai rata rata total 4,08, sedangkan variasi C memiliki nilai rata rata total terendah yaitu 3,41.

Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa responden lebih menyukai produk variasi A dibandingkan variasi B dan C. Jika diurutkan, variasi A diurutan pertama, diikuti dengan variasi B dan diurutan terakhir terdapat variasi

REFERENSI

- [1] Z. & M. I. C. Aurelia, "PEMANFAATAN KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata* L.) DALAM PEMBUATAN FROZEN DESSERT," *Understanding Food: Principles and Preparation*. 4th edn. California: Cengage Learning., 2025.
- [2] J. Hedh, "The Ultimate Guide to Homemade Ice Cream. New York: Sky Horse Publishing., 2012.
- [3] L. Muliani, "Mempromosikan bir pletok sebagai minuman khas betawi melalui penyajian sebagai welcome drink. Majalah Ilmiah Bijak," *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bharata Niaga Media., pp. 219-235, 2017.
- [4] N. P. M. D. D. & M. L. Yudayani, "Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet. Jurnal

Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga," pp. 34-43, 2018.

AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian," pp. 82-91, 2023.

[5] A. Nur, "Gambaran Kegiatan Pastry and Bakery Section di Satoria Hotel Yogyakarta (Doctoral dissertation, Universitas Fajar).," 2018.

[6] A. Y. T. D. I. S. E. A. & W. R. Putra, "Potensi Bir Pletok Sebagai Minuman Fungsional Komersial.

s

