

## UJI SENSORI MINUMAN SERBUK BERBASIS EKSTRAK BUAH

*Sensory Test of Fruit Extract-Based Powdered Drinks*

**Wiwik Indrayeni<sup>1\*</sup>, Mardhyah Divani<sup>2</sup>, Vanny Kurniati<sup>3</sup>, Fitri Izati Rahmi<sup>4</sup>, Satria Efandi<sup>5\*</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

Jalan Prof. Dr. Hamka, Air Tawar, Padang, Sumatera Barat, 25171.

\*Korespondensi Penulis: [wiwik.indrayeni91@gmail.com](mailto:wiwik.indrayeni91@gmail.com), [satriaefandi@gmail.com](mailto:satriaefandi@gmail.com)

Submit: 16-01-2025. Revisi: 10-02-2025. Diterima: 16-02-2025

### ABSTRACT

*The development of increasingly modern times and increasing social welfare have encouraged changes in human lifestyle. These changes occur in eating and drinking patterns. One alternative used in making practical drinks is to make it in powder form. The advantages of powdered drinks are their practical presentation, long shelf life due to their low water content. The purpose of this research is to determine the process of making drinks in powder form using the crystallization method, to determine the product results in terms of color, aroma and taste, and to determine the acceptability of powdered beverage products. The research method used was an experimental method by carrying out experiments with 3 repetitions on 2 types of fruit, namely pineapple and beetroot, so that the desired results were obtained, including carrying out sensory tests or organoleptic tests on color, aroma, texture and taste. This research was conducted at the Padang State University Culinary Workshop. The organoleptic test results of powdered drinks made from pineapple and beetroot describe the color quality of powdered drinks made from white pineapple and the color of powdered drinks made from purple beetroot, the texture quality of powdered drinks made from pineapple and fine beetroot, the aroma quality of powdered drinks made from pineapple and sweet beetroot, the quality of the taste of powdered drinks made from pineapple and sweet beetroot.*

**Keywords:** *Beetroot, Pineapple, Powdered Drink, Quality*

### PENDAHULUAN

Perkembangan zaman yang semakin modern serta meningkatnya kesejahteraan masyarakat telah mendorong terjadinya perubahan pada pola hidup manusia. Perubahan itu terjadi pada pola makanan dan minuman, yang mana sebagian besar masyarakat lebih menyukai konsumsi makanan, minuman instan dan cepat saji tanpa harus memperhatikan kecukupan asupan pada vitamin, mineral dan komponen-komponen pada makanan dan minuman tersebut. Oleh karena itu, dibutuhkan upaya kreatif untuk

menciptakan suatu makanan dan minuman yang praktis dan efektif dalam penyajiannya. Salah satu alternatif yang digunakan dalam pembuatan minuman praktis yaitu dengan cara menjadikan dalam bentuk bubuk (serbuk).

Minuman serbuk adalah minuman yang berupa serbuk atau butiran halus yang dibuat dari berbagai bahan rempah, biji-bijian dan buah-buahan. Minuman serbuk disajikan dengan cara diseduh menggunakan air dingin. Keunggulan dari minuman serbuk ialah penyajiannya yang praktis, panjangnya masa simpan karena

kadar air yang rendah, serta memiliki volume yang lebih kecil sehingga mempermudah dalam pengemasan dan distribusi.

Menurut Nurhidayah *et al.*, (2021), “Permasalahan umum yang terjadi pada pembuatan minuman serbuk adalah kerusakan akibat proses pengeringan yang umumnya, memerlukan suhu pemanasan yang tinggi (lebih 60° C), seperti hilang atau rusaknya komponen flavor serta terjadinya peggendapan pada saat bubuk dilarutkan dalam air. Sehingga, untuk mengantisipasi hal tersebut perlu menggunakan metode pengeringan yang baik, dan penggunaan bahan pengisi yang berfungsi melapisi komponen flavor serta mencegah kerusakan komponen-komponen bahan akibat proses pengeringan. Oleh karena itu, diperlukan prinsip dalam metode kristalisasi pada proses pengeringan yang mengubah menjadi bentuk kristal dan hal ini diperlukan teknologi tepat guna yaitu alat kristalizer. Waktu dalam proses kristalisasi merupakan hal penting dalam pembentukan ukuran kristal pada proses pembuatan serbuk. Pembuatan serbuk minuman di industri menggunakan pengadukan secara tradisional dengan menggunakan pengaduk kayu secara terus menerus dan dibutuhkan waktu yang cukup lama saat pemasakan agar diperoleh pemasakan yang rata dan tidak terjadi gosong di bagian bawah wajan sehingga dihasilkan bahan padat berbentuk kristal. (Trinovita & Fatmaria, 2021)

Minuman serbuk merupakan salah satu minuman fungsional, minuman fungsional adalah minuman yang berasal dari bahan alami yang mudah ditemukan dalam kehidupan sehari-hari, seperti umbi-umbian dan buah-buahan. Salah satu minuman serbuk yang dapat dibuat dari buah-buahan yaitu buah nanas dan buah bit.

Nanas (*Ananas comosus* Merr) merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Produksi pengolahan nanas menyebar di berbagai wilayah di Indonesia. Menurut (Furayda & Khairi, 2023) Industri

pengolahan buah nanas di Indonesia menjadi prioritas tanaman yang terus dikembangkan. Selain dikonsumsi sebagai buah segar, nanas jua dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman seperti selai, sirup dan buah dalam kalengan. Tanaman ini mempunyai banyak manfaat terutama pada daging buahnya. Menurut Kono *et al*, (2023), “Buah nanas bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan membuat sistem pertahanan tubuh menjadi lebih solid. Kandungan kimia Vitamin C, kalsium, fosfor, magnesium, sukrosa, serta enzim bromelin yang tersimpan dalam buah nanas merupakan salah satu buah yang memiliki kandungan yang bisa membunuh berbagai penyakit”.

Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) adalah salah satu jenis buah yang termasuk kedalam keluarga umbi-umbian. Buah bit yang berukuran kecil dan berwarna merah gelap keunguan. Buah bit memiliki kandungan gizi yang beragam salah satunya, pigmen betalain yang dapat memberikan warna alami. Warna alami yang ada pada buah bit merupakan nilai lebih pada penggunaan buah bit. Menurut Ermawan & Fadhilah (2023), “Buah bit sangat cocok dikonsumsi secara rutin, kandungan buah bit dalam daftar bahan makanannya mengandung asam folat 108 mg, kalsium 27,0 mg, fosfor 43,0 mg, vitamin C 43 mg, magnesium 23 mg, karbohidrat 9,6 mg, zat besi 1,0 mg”. Sedangkan menurut (Sayekti *et al.*, 2023), buah bit terdapat kandungan nitrat yang dapat menurunkan tekanan darah sehingga dapat digunakan sebagai penurun hipertensi. Buah bit menjadi pilihan karena memiliki rasa yang unik,serta tekstur yang lembut, rasa yang ada pada buah bit yaitu perpaduan antara manis dan sedikit gurih, dengan sentuhan ringan rasa tanah. Sehingga buah bit sering dijadikan sebagai bahan tambahan untuk berbagai hidangan seperti salad, sup buah dan jus.

Berdasarkan penjelasan uraian diatas penggunaan buah nanas dan buah bit dalam pembuatan minuman serbuk, selain dapat memperpanjang masa simpan buah, dapat

juga mengonsumsi buah nenas dan bit dalam bentuk praktis tanpa mengurangi zat gizi yang terkandung di dalamnya, serta dapat menambah keanekaragaman olahan dan menambah variasi rasa pada pembuatan minuman serbuk itu sendiri. Berdasarkan literatur yang dibaca dari berbagai penelitian sebelumnya, telah ada yang melakukan penelitian tentang, olahan minuman serbuk dari berbagai jenis bahan lainnya seperti: Pembuatan minuman serbuk instan lidah buaya dengan penambahan kacang hijau, oleh (Deglas & Apriliani, 2022). Penelitian selanjutnya Kualitas minuman serbuk instan sereh oleh (Ariska & Utomo, 2020). Uji sensori minuman serbuk dari ekstrak buah nenas dan buah bit dengan harapan dapat memberikan inovasi rasa pada minuman serbuk. Maka tujuan dari penelitian ini adalah 1) Membuat minuman serbuk dengan menggunakan ekstrak buah nenas dan buah bit 2) Mendeskripsikan kualitas minuman serbuk dari segi warna, tekstur, aroma, dan rasa.

## METODE PENELITIAN

### Alat dan Bahan

Peralatan merupakan sarana yang sangat penting dalam proses pengolahan makanan, sebab dengan adanya peralatan pengolahan dapat berjalan dengan baik dan tidak menimbulkan hal-hal yang tidak diinginkan dalam pembuatan produk yang diolah. Peralatan yang digunakan dimulai dari peralatan persiapan hingga penyajian. Adapun peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### 1. Alat Persiapan

Alat persiapan merupakan alat yang digunakan dalam mempersiapkan bahan masakan. Alat persiapan berfungsi untuk memudahkan dalam proses pengolahan, alat yang sering digunakan biasanya terbuat dari plastic, stainless steel, aluminium dan lainnya.

#### 2. Alat Pengolahan

Alat pengolahan adalah alat-alat yang langsung digunakan untuk mengolah makanan seperti kompor, oven,

pengukus, penggorengan, dan perebusan.

### 3. Alat Penyajian

Serbuk dari ekstrak nenas dan bit yang telah jadi, masukan kedalam plastik aluminium dengan berat 150 gram.

### Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman serbuk ekstrak buah nenas dan buah bit meliputi ekstrak buah nana dan bit, gula pasir, natrium benzoat dan asam sitrat.

Tabel 1. Bahan Minuman Serbuk Ekstrak Buah Bit

Nama bahan	Jumlah
Gula pasir	320 gr
Ekstrak bit	160 gr
Natrium benzoat	1 gr

Tabel 2. Bahan Minuman Serbuk Ekstrak Buah Nanas

Bahan	Jumlah
Ekstrak Nanas	160 gr
Gula Pasir	320 gr
Natrium Benzoat	1 gr
Asam Sitrat	1 gr

### Rancangan Percobaan

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen yaitu melakukan pemanfaatan ekstrak buah nenas dan buah bit sebagai pembuatan minuman serbuk. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan hingga menghasilkan minuman serbuk dengan kualitas yang diharapkan. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli - Agustus 2024 di *Workshop* Tata Boga Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

### Tahapan Penelitian

1. Mempersiapkan alat dan bahan
2. Menginventaris alat dan bahan

Menginventaris (mencatat) alat dan bahan merupakan hal yang paling utama dalam proses pengolahan. Menginventaris bertujuan agar proses pengolahan berjalan dengan lancar sehingga tidak menimbulkan hal-hal yang tidak

diinginkan dalam proses pengolahan produk yang diolah.

### 3. Penimbangan atau Pengukuran bahan

Penimbangan atau pengukuran bahan adalah salah satu proses awal pengolahan hal ini bertujuan agar bahan sesuai dengan takaran resep. Untuk mengukur berupa cairan dapat menggunakan gelas ukur, dan timbangan digunakan untuk mengukur bahan berupa padat maupun bubuk. Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman serbuk dari ekstrak buah bit adalah.

### 4. Pembuatan Ekstrak Buah

Pilih buah nanas dan buah bit dengan kualitas yang baik. Kemudian cuci buah nanas dan buah bit terlebih dahulu dengan menggunakan air yang mengalir. Selanjutnya kupas dan potong buah nanas dan buah bit menjadi beberapa bagian. Haluskan buah nanas dan buah bit dengan menggunakan blender. Setelah halus, saring terlebih untuk mendapatkan ekstrak nanas dan bit. Ekstrak siap untuk dimasak.

Haluskan atau blender gula, kemudian masak ekstra buah nanas dan bit didalam wajan yang terpisah menggunakan kompor dengan api sedang. Setelah 20 menit masukkan gula halus dan aduk dengan menggunakan api kecil hingga adonan menjadi lengket. Ketika adonan telah menjadi sedikit lengket. Masukkan natrium benzoat dan asam sitrat aduk kembali hingga adonan menjadi kering dan serbuk kasar. Kemudian angkat masukan kedalam wadah, dinginkan kurang lebih 5 menit. Setelah dingin blender serbuk sampai halus, dan simpan serbuk di dalam kemasan dalam keadaan ditutup rapat.

### Uji Organoleptik/Uji Sensori

Uji sensori merupakan pengujian yang dilakukan oleh oleh penulis menggunakan panca indra. Penulis membagikan angket kepada 5 orang penulis. Uji sensori dilakukan dengan mengamati minuman serbuk dari ekstrak buah nanas dan bit dengan cara di lihat, diraba, dicium dan dicicipi setelah itu

penulis akan mengisi angket dan memberikan penilaian terhadap kualitas minuman serbuk instan dari ekstrak buah bit yang meliputi: warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Penentuan indikator uji masing-masing ditetapkan sebagai berikut:

#### 1. Indikator Warna

Indikator warna (Putih) pada minuman serbuk dari buah nanas:

- Putih
- Cukup Putih
- Kurang Putih
- Tidak Putih

Indikator warna pada minuman serbuk dari ekstrak bit:

- Ungu
- Cukup ungu
- Kurang ungu
- Tidak ungu

#### 2. Indikator Aroma

Indikator aroma (Harum) pada minuman serbuk dari buah nanas:

- Harum
- Cukup Harum
- Kurang harum
- Tidak harum

Indikator aroma pada minuman serbuk dari ekstrak bit:

- Harum buah bit
- Cukup harum buah bit
- Kurang harum buah bit
- Tidak harum buah bit

#### 3. Indikator Tekstur

Indikator tekstur (Halus) pada minuman serbuk dari buah nanas:

- Halus
- Cukup Halus
- Kurang Halus
- Tidak Halus

Indikator tekstur pada minuman serbuk dari ekstrak bit:

- Halus
- Cukup halus
- Kurang halus

- d. Tidak halus
4. Indikator rasa
- Indikator rasa (Manis) pada minuman serbuk dari buah nanas:
- a. Manis
  - b. Cukup Manis
  - c. Kurang Manis
  - d. Tidak Manis

Indikator rasa (manis) pada minuman serbuk dari ekstrak bit:

- a. Manis buah bit
- b. Cukup manis buah bit
- c. Kurang manis buah bit
- d. Tidak manis buah bit

### Metode Analisis

Analisis data yang diperoleh setelah melakukan penelitian yaitu eksperimen terhadap produk yang akan diteliti kemudian dilakukan uji organoleptik oleh panelis terhadap kualitas minuman serbuk yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Setelah data terkumpul kemudian diolah dan dianalisis. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah persentase dengan rumus:

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P = Persentase jawaban

F = Frekuensi jawaban

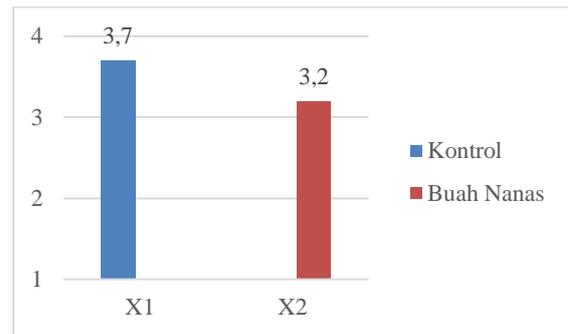
N = Jumlah seluruh jawaban

## HASIL DAN PEMBAHASAN

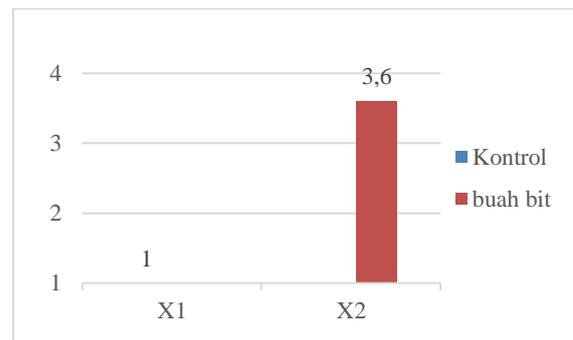
### Hasil

#### 1. Kualitas Warna

Hasil penelitian terhadap kualitas (warna) pada pembuatan minuman serbuk biasa (control) dan pembuatan minuman serbuk dari buah nanas dan buah bit dapat dilihat pada Gambar 1



**Gambar 1.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Minuman Serbuk Nanas

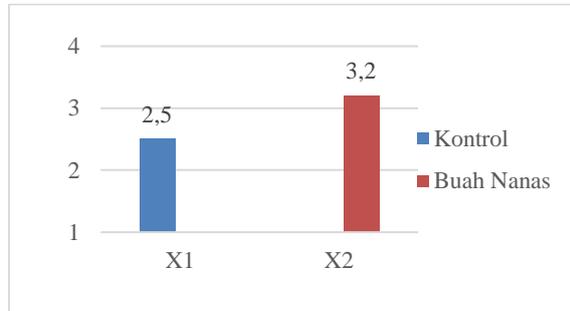


**Gambar 2.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Minuman Serbuk Bit

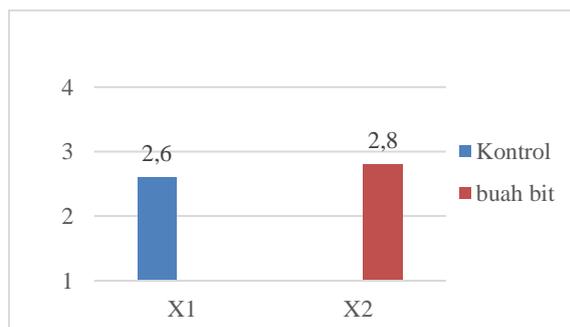
Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 5 panelis pada pengulangan 1,2 dan 3 kualitas warna yang diinginkan pada buah nanas yaitu putih. Pada minuman serbuk biasa (control) diperoleh nilai dengan rata-rata 3,7 yang mana masuk dalam kategori berwarna putih, sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari minuman serbuk dari buah nanas adalah 3,2 yang artinya masuk dalam kategori cukup berwarna putih. Sedangkan Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 5 orang panelis pada pengulangan 1,2, dan 3 kualitas warna yang diinginkan pada buah bit yaitu ungu. Pada minuman serbuk biasa (kontrol) diperoleh nilai dengan rata-rata 1 yang mana masuk kedalam kategori tidak berwarna ungu, sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang dari minuman serbuk buah bit adalah 3,6 yang artinya masuk kedalam kategori warna ungu.

## 2. Kualitas Aroma

Hasil penelitian terhadap kualitas (aroma) pada pembuatan minuman serbuk biasa dan pembuatan minuman serbuk dari buah nanas dan buah bit dapat dilihat dari gambar di bawah ini:



**Gambar 3.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Minuman Serbuk Nanas



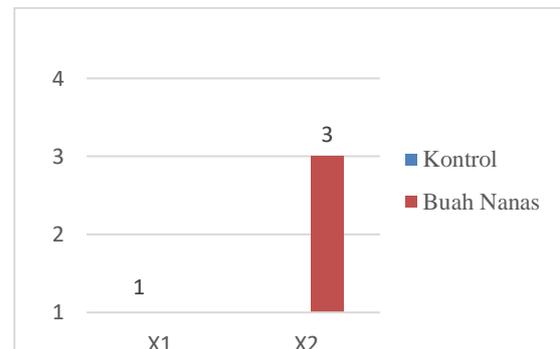
**Gambar 4.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Minuman Serbuk Bit

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 5 orang panelis pada pengulangan 1,2 dan 3 kualitas aroma yang diinginkan adalah aroma harum. Pada minuman serbuk biasa (kontrol) diperoleh nilai kualitas aroma dengan rata-rata 2,5 artinya termasuk kedalam kategori kurang harum. Sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari minuman serbuk buah nanas adalah 3,2 yang artinya masuk kedalam cukup harum. Sedangkan berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan oleh 5 panelis pada pengulangan 1,2 dan 3 kualitas aroma yang diinginkan adalah aroma harum. Pada minuman serbuk biasa (kontrol) diperoleh nilai kualitas aroma dengan rata-rata 2,6 artinya termasuk

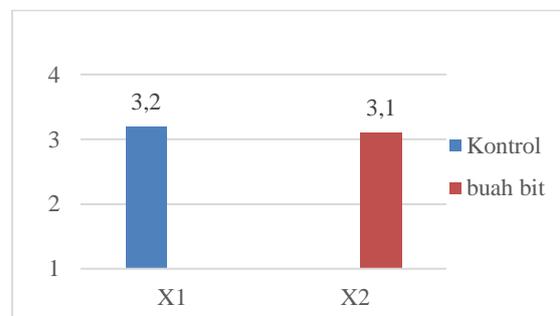
kedalam kategori kurang harum sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari minuman serbuk dari buah bit adalah 2,8 yang artinya masuk kedalam kategori cukup harum.

## 3. Kualitas Tekstur.

Hasil penelitian terhadap kualitas (tekstur) pada pembuatan minuman serbuk biasa dan minuman serbuk dari buah nanas dan buah bit dapat dilihat pada di bawah ini:



**Gambar 5.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Minuman Serbuk Nanas



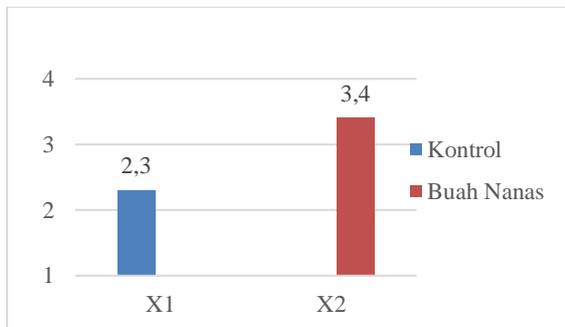
**Gambar 6.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Minuman Serbuk Bit

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 5 panelis, pada pengulangan 1,2 dan 3 kualitas tekstur yang diinginkan adalah halus. Pada minuman serbuk biasa (kontrol) diperoleh nilai kualitas tekstur rata-rata 1 artinya termasuk kedalam kategori tidak halus. Sedangkan untuk uji organoleptik yang diperoleh pada minuman serbuk buah nanas adalah 3 itu termasuk kedalam kategori cukup halus.

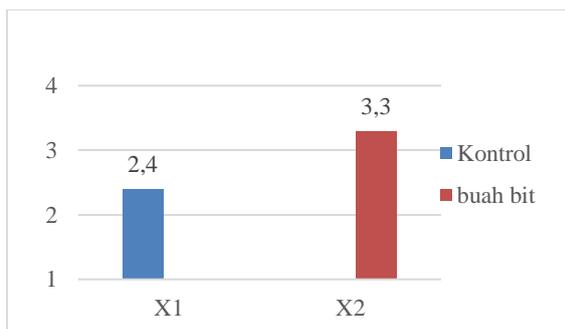
Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 5 panelis, pada pengulangan 1,2 dan 3 kualitas tekstur yang diinginkan adalah halus. Pada minuman serbuk biasa (kontrol) diperoleh nilai kualitas dengan rata-rata 3,2 artinya termasuk kedalam kategori halus. Sedangkan uji organoleptik yang diperoleh pada minuman serbuk dari buah bit adalah 3,1 itu berarti masuk kedalam kategori halus.

#### 4. Kualitas Rasa

Hasil pembuatan terhadap kualitas rasa manis pada pembuatan minuman serbuk biasa (kontrol) dan pembuatan minuman serbuk dari buah nenas dan buah bit dapat dilihat pada di bawah ini:



**Gambar 7.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Minuman Serbuk Nanas



**Gambar 8.** Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Minuman Serbuk Bit

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 5 panelis pada pengulangan 1,2, dan 3 untuk minuman serbuk biasa (kontrol) diperoleh kualitas rasa manis dengan rata-rata sebesar 2,3 yang berarti masuk kedalam kategori

kurang manis. Sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari minuman serbuk dari buah nenas mendapatkan nilai 3,4 yang artinya cukup manis. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 5 panelis pada pengulangan 1,2 dan 3 untuk minuman serbuk biasa (kontrol) diperoleh kualitas rasa cukup manis dengan rata-rata 2,4 sedangkan untuk uji organoleptik yang diperoleh dari minuman serbuk buah bit adalah 3,3 yang artinya masuk kedalam kategori manis.

#### Pembahasan

Pada pengolahan minuman serbuk, penulis menggunakan buah nenas dan buah bit. Setelah melakukan pengulangan sebanyak 3 kali, dapat dilihat dari hasil minuman serbuk dari ekstra buah nenas dan buah bit yang meliputi: warna, aroma, tekstur dan rasa. Dalam pengolahan minuman serbuk dari ekstra buah nenas dan buah bit kualitas sangat berperan penting dalam pembuatan suatu produk. Produk makanan yang berkualitas dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkan yaitu terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera perasa dalam tubuh manusia terutama indera penglihatan, penciuman serta indera pengecap. Berdasarkan deskripsi data dan diagram uji organoleptik, secara umum kualitas minuman serbuk dari buah nenas dan buah bit dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur sudah dinyatakan baik. Demikian pembahasan kualitas minuman serbuk dari buah nenas dan buah bit berdasarkan indikator masing-masing:

##### 1. Kualitas Warna

Berdasarkan uji organoleptik untuk buah nenas yang dilakukan minuman serbuk dari jeruk nipis (kontrol) masuk dalam kategori berwarna putih, sedangkan untuk minuman serbuk buah nenas berwarna putih dari warna nenas itu sendiri dan warna putih itu dari buah nenas yang matang dan proses memasak yang membuat warna dari buah nenas memudar, sehingga menghasilkan warna putih. Pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa

pewarna buatan dan bubuk cair. Sedangkan berdasarkan uji organoleptik dari minuman serbuk buah bit warna yang dihasilkan oleh minuman serbuk dari ekstrak buah bit adalah warna ungu. Warna ungu yang dihasilkan pada minuman serbuk merupakan buah bit itu sendiri. Sesuai dengan teori oleh Winanta *et al*, (2023) bahwa “Umbi bit memiliki ciri fisik adalah umbinya berbentuk bulat seperti kentang dengan warna merah ungu gelap, tinggi hanya berkisar 1-3 meter, dan apabila dipotong buahnya akan terlihat garis putih-putih.

## 2. Kualitas Aroma

Aroma merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisi pada suatu produk makanan atau minuman ini sesuai dengan pendapat (Silalahi *et al.*, 2022) Pemilihan buah yang tepat akan menghasilkan aroma yang kuat. Aroma yang diharapkan adalah harum dan segar. Berdasarkan uji organoleptik yang sudah dilakukan aroma pada minuman serbuk buah nanas hasil yang didapatkan sudah harum yang dihasilkan dari buah nanas, sedangkan aroma buah bit yang segar serta aroma gula yang harum. Sehingga dari perpaduan kedua bahan ini dapat memberikan aroma harum pada minuman serbuk dari ekstrak buah bit.

## 3. Kualitas Tekstur

Tekstur merupakan komponen yang turut yang dapat menentukan cita rasa pada makanan sentivitas indra dipengaruhi konsisten makanan. Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan minuman serbuk dari jeruk nipis (kontrol) masuk dalam kategori bertekstur halus, sedangkan untuk minuman serbuk buah nanas bertekstur halus dari serbuk itu sendiri. Karena proses penghalusan sehingga menghasilkan tektur halus, tekstur pada minuman serbuk dari buah bit adalah halus. Tekstur halus dihasilkan dari serbuk yang sudah dimasak di blender kemudian disaring sehingga mendapatkan tekstur halus.

## 4. Kualitas Rasa

Berdasarkan uji organoleptik yang sudah dilakukan rasa manis minuman serbuk buah nanas berada dalam kategori sama manis dari gula yang digunakan. Menurut (Manurung, 2024) rasa menentukan kualitas pada suatu makanan atau minuman. Rasa bit yang manis serta perpaduan gula, sehingga minuman serbuk dari ekstrak dari buah bit juga memiliki rasa yang manis.

## KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan analisis data yang telah dilakukan disimpulkan; Kualitas warna minuman serbuk ekstra buah nanas putih, aroma minuman serbuk ekstra buah nanas harum, tekstur minuman serbuk ekstra buah nanas halus dan rasa minuman serbuk ekstra buah nanas manis. Sedangkan berdasarkan percobaan enam kali pengulangan, uji organoleptik dan analisis data maka dapat disimpulkan bahwa: Minuman serbuk dapat dibuat dari ekstrak buah bit, dengan takaran yang ada pada resep standar sebagai acuan dalam pembuatan minuman serbuk. Adapun kualitas minuman serbuk dari ekstrak bit dapat dilihat dari segi; kualitas warna yang dihasilkan pada pembuatan minuman serbuk dari ekstrak buah bit yaitu warna ungu, aroma yang dihasilkan pada pembuatan minuman serbuk dari ekstrak buah bit adalah harum, , tekstur yang didapatkan pada pembuatan minuman serbuk dari ekstrak buah bit adalah halus dan rasa yang dihasilkan pada pembuatan minuman serbuk dari ekstrak buah bit adalah manis.

Sehubungan dengan hasil penelitian dan kesimpulan yang dikemukakan maka diajukan saran-saran sebagai berikut: 1) Gula yang akan digunakan dalam pembuatan minuman serbuk adalah gula pasir yang dihaluskan, tidak bisa menggunakan gula halus langsung, karna akan berpengaruh dalam proses pengeringan minuman serbuk. 2) Ekstrak buah yang akan digunakan pada pembuatan minuman serbuk masak terlebih dahulu

hingga mendidih, yang bertujuan untuk mendapatkan warna serta aroma pada buah.  
3) Gunakan api kecil selama memasak gula dan ekstrak buah, sehingga serbuk minuman yang dihasilkan kering merata dan tidak menimbulkan aroma seperti hangus.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada pihak-pihak yang telah mendukung jalannya penelitian, khususnya Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga), Universitas Negeri Padang.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42–51.
- Deglas, W., & Apriliani, F. (2022). Pembuatan Minuman Serbuk Instan Lidah Buaya dengan Penambahan Kacang Hijau. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(1), 1–8.
- Ermawan, A. M., & Fadhilah, T. M. (2023). Effect of Addition of Beetroot (*Beta vulgaris L.*) and Red Bean Pollen Powder (*Phaseolus vulgaris L.*) in Making Boba. *Jurnal Mitra Kesehatan (JMK)*, 06(01), 59–70.
- Furayda, N., & Khairi, A. N. (2023). Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan Dengan Variasi Bonggol Nanas (*Ananas comosus Merr*) Dan Maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 10(1), 18–24.
- Kono, H. F., Liputo, S. A., & Kasim, R. (2023). Pengaruh Substitusi Ekstrak Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Uji Organoleptik Minuman Serbuk Instan Sari Buah NANAS (*Ananas Comosus (L.)*). *Jambura Journal of Food Technology*, 5(1), 63–72.
- Manurung, E. A. (2024). *Pengaruh Persepsi Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Es Teh Indonesia Di Universitas Hkbp Nommensen Medan*. Universitas Hkbp Nommensen.
- Nurhidayah, N., Sukainah, A., & Fadilah, R. (2021). Analisis Mutu Minuman Instan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(2), 225.
- Sayekti, F. D. J., Destiana Septianingrum, Magdalena Budi Verena P, Nindiya Putri Damayanti, & Zidhan Hanafi. (2023). Pemanfaatan Buah Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) Sebagai Penurun Hipertensi Dalam Bentuk Olahan Makanan. *Jurnal Pengemas Kesehatan*, 2(1), 26–32. <https://doi.org/10.52299/jpk.v2i1.12>
- Silalahi, L. S., Muhammad, Sulhatun, Jalaluddin, & Nurlaila, R. (2022). Ekstraksi Kulit Buah Bit (*Beta Vulgaris L*) Sebagai Zat Pewarna Alami Lina Sari Silalahi, Muhammad\*, Sulhatun, Jalaluddin, Rizka Nurlaila. *Chemical Engineering Journal Storage 2:2 (Juni 2022) 102-115 Ekstraksi*, 2(Juni), 102–115.
- Trinovita, E., & Fatmaria, F. (2021). Penerapan Teknologi Alat Kristalisasi Dalam Upaya Pengolahan Produk Dalam Pangan Serbuk Herbal Instan Di Kelurahan Kereng Bangkirai. *Jurnal Pengabdian Ilung (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 1(2), 63. <https://doi.org/10.20527/ilung.v1i2.4036>
- Winanta, A., Haresmita, P. P., & Merilla, S. (2023). Potensi Pemanfaatan Umbi Bit (*Beta Vulgaris*) Sebagai Imunomodulator Dalam Meningkatkan Fagositosis Makrofag Dan Proliferasi Limfosit. *Jpscr: Journal Of Pharmaceutical Science And Clinical Research*, 8(3), 329.