



Uji Organoleptik Jus Susu Kurma (*Phoenix Dactylifera L.*) Sebagai Minuman Energi Ibu Bersalin

Yadul Ulya¹, Siskha Maya Herlina², Regina Pricilia Yunika³

^{1,2,3} Program Studi Kebidanan Program Sarjana, Stikes Yarsi Mataram

Article Info

Article History:

Diterima 7 Agustus 2023

Diterbitkan 20 September 2023

Key words:

Role of Cadre, P4K, AKI

Kata Kunci

Peran Kader, P4K, AKI

Abstrak

Latar Belakang: Pemenuhan nutrisi pada ibu bersalin dapat diberikan dengan nutrisi dalam bentuk cair yang mudah dicerna, cepat diubah menjadi energi, enak, praktis, serta sesuai dengan kondisi ibu bersalin yang salah satunya berupa jus. Pengujian organoleptik/sensori pada jus susu kurma berperan penting sebagai deteksi awal dalam penilaian kualitas untuk mengidentifikasi penyimpangan dan perubahan produk. **Tujuan Penelitian:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon penerimaan dan kesukaan konsumen terhadap produk jus susu kurma. **Metode Penelitian:** Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen dengan melakukan uji organoleptik yaitu uji kesukaan panelis terhadap produk yang diuji dengan skala hedonik yang ditransformasikan ke dalam skala numerik. Uji organoleptik dilakukan terhadap 30 orang panelis pada produk jus susu kurma dengan parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur. **Hasil:** Hasil uji organoleptik produk jus susu kurma didapatkan memiliki rata-rata skala numerik yang tidak berbeda jauh sehingga skala hedonik yang dihasilkan pun masih di rentang disukai oleh panelis. **Kesimpulan:** Diharapkan ibu bersalin dapat mengkonsumsi jus susu kurma (*phoenix dactylifera L.*) dengan mudah, praktis, dan enak sebagai upaya alternatif pemenuhan kebutuhan energi ibu bersalin untuk memperlancar persalinan.

Abstract

Background: The nutritional needs of birthing mothers can be met by providing nutrition in liquid form that is easy to digest, quickly converted into energy, delicious, practical, and suitable for the condition of the birthing mother, one of which is juice. Organoleptic/sensory testing of date milk juice plays an important role as an initial detection in assessing quality to identify deviations and changes in the product. **Objective:** This research aims to determine consumer acceptance and preference for date milk juice products. **Methods:** This research is a type of experimental research by conducting an organoleptic test, namely testing the panelists' preferences for the product being tested using a hedonic scale which is transformed into a numerical scale. Organoleptic tests were carried out on 30 panelists on date milk juice products with color, taste, aroma and texture parameters. **Results:** The organoleptic test results for the

Corresponding author:

Yadul Ulya

yadul.ulya90@yahoo.com

Journal of Midwifery and Reproduction Science (FUNDUS), Vol 4 No 1 bulan September tahun 2023

e-ISSN: [2808-1080](https://doi.org/10.28080/1080).

date milk juice product were found to have an average numerical scale that was not much different so that the hedonic scale produced was still in the range preferred by the panelists. **Conclusions:** It is hoped that mothers in labor can consume date milk juice (*Phoenix dactylifera* L.) easily, practically and deliciously as an alternative effort to fulfill the energy needs of mothers in labor to facilitate labor.

PENDAHULUAN

Persalinan adalah suatu proses normal yang ditandai dengan kontraksi uterus yang mengakibatkan pelebaran serviks secara signifikan dan dengan pengeluaran janin serta plasenta dari tubuh seorang wanita (Azis et al., 2020) (Begley et al., 2019).

Persalinan membutuhkan tenaga dan stamina yang besar, sehingga diperlukan tambahan sumber energi dari luar tubuh yang dapat membantu menghemat konsumsi simpanan glikogen selama proses persalinan (Giugliano et al., 2008).

Asupan nutrisi menjadi prioritas utama dalam memenuhi kebutuhan energi untuk kontraksi uterus. Fase aktif persalinan pada kala I memerlukan banyak energi, sehingga bidan atau tenaga kesehatan dapat memberikan perhatian khusus terhadap kebutuhan nutrisi ibu bersalin pada kala I (Pascawati et al., 2019). Nutrisi bagi ibu bersalin terutama pada kala I dapat berupa makanan maupun minuman yang mengandung energi tinggi (Kamaruddin et al., 2019).

Salah satu buah yang mengandung banyak energi adalah buah kurma. Kurma mengandung karbohidrat tinggi dalam bentuk karbohidrat sederhana berupa fruktosa dan glukosa yang merupakan sumber energi yang mudah diserap oleh tubuh dan dimanfaatkan oleh sel setelah dikonsumsi. Kandungan karbohidrat dalam kurma dapat mempengaruhi kemajuan dan spontanitas persalinan, serta mengurangi perdarahan pasca melahirkan. Kurma juga mengandung vitamin B, mineral besi, kalsium, magnesium, dan potasium (Kamaruddin et al., 2019) (Kordi et al., 2014).

Selain mengandung karbohidrat tinggi, buah kurma juga mengandung lemak berupa asam lemak jenuh dan tak jenuh, seperti asam oleat, linoleat, dan linolenat. Asam lemak tidak hanya berkontribusi pada penyediaan dan penyimpanan energi, tetapi juga sebagai pasokan prostaglandin. Sehingga dapat dikatakan bahwa buah kurma dapat membantu menghemat energi dan memperkuat otot-otot rahim. Selain itu, buah kurma juga mengandung

hormon yang dapat membantu meregangkan rahim untuk mempersiapkan persalinan (Kordi et al., 2014).

Ibu bersalin pada dasarnya membutuhkan semua nutrisi yang diperlukan, akan tetapi terjadi perubahan fisiologis saat bersalin seperti terhambatnya pengosongan lambung dan berkurangnya motilitas saluran cerna, sehingga memperlambat penyerapan nutrisi. Selain itu, terjadi perubahan psikologis seperti kecemasan menghadapi persalinan yang menyebabkan ibu bersalin tidak berkeinginan untuk makan dan minum. Hal ini juga disebabkan oleh rasa nyeri akibat kontraksi yang semakin sering. Kebutuhan nutrisi ibu selama persalinan dapat dipenuhi dengan pemberian asupan nutrisi dalam bentuk cair yang mudah dicerna, cepat diubah menjadi energi, enak (tidak menimbulkan mual), praktis, dan sesuai dengan kondisi ibu selama persalinan (Bobak L, Lowdermilk D, 2004). Salah satunya dengan memberikan minuman nutrisi persalinan dalam bentuk jus. Jus merupakan pencampuran beberapa bahan baku yang mempunyai komposisi zat gizi yang lengkap dengan tujuan untuk meningkatkan cita rasa dan kepadatan nilai gizi agar zat gizi dari berbagai bahan yang dicampur dapat diambil semua manfaatnya (Vardin et al., 2005).

Sebelum minuman nutrisi persalinan dalam bentuk jus diberikan langsung kepada ibu bersalin, peneliti terlebih dahulu menguji kesukaan dan penerimaan konsumen. Pengujian organoleptik/sensorik berperan penting dalam deteksi awal penyimpangan dan perubahan produk. Pengujian organoleptik/sensorik merupakan metode pemeriksaan yang menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk menilai kualitas produk yang mencakup spesifikasi kualitas untuk kenampakan, bau, rasa, dan konsistensi/tekstur, serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai kualitas produk (BSN (Badan Standarisasi Nasional), 2006).

Metode yang digunakan mengukur sikap subjektif konsumen terhadap suatu produk berdasarkan sifat sensoriknya disebut uji afeksi (Robert L. Shewfelt, 2013). Uji afeksi terdiri dari tiga

bagian, yaitu uji kesukaan (uji hedonik), uji kualitas hedonik, dan uji kualitas skalar. Uji kesukaan atau uji hedonik dilakukan dengan tujuan untuk memilih secara langsung satu produk diantara produk lainnya. Uji hedonik digunakan dalam pengembangan produk dan perbandingan dengan produk pesaing, dengan cara panelis memilih pilihan produk yang disukai atau tidak disukai (Setyaningsih et al., 2010).

Berdasarkan hal tersebut, uji organoleptik perlu dilakukan untuk mengetahui penerimaan dan kesukaan konsumen terhadap produk jus susu kurma (*Phoenix dactylifera* L.) sebagai alternatif untuk memenuhi kebutuhan energi ibu bersalin untuk memperlancar persalinan.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Jempong Baru, Kecamatan Sekarbela, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat pada bulan Juni hingga Agustus 2023. Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen dengan melakukan uji organoleptik. Uji organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan skala hedonik yang dikonversi ke skala numerik untuk menguji kesukaan panelis terhadap produk yang diuji. Tujuan uji organoleptik adalah untuk mengetahui karakteristik rasa dan penerimaan produk uji oleh panelis.

Panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah ibu usia 20-35 tahun yang berjumlah 30 orang dengan menggunakan instrumen penelitian berupa kuesioner yang disebarluaskan secara door to door. Kuesioner berisi tentang instrument uji organoleptik. Kriteria penilaian meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Skala hedonik yang digunakan yaitu :

Untuk Warna :

- 0 - 1,0 sangat tidak menggugah selera
- 1,1 - 2,0 tidak menggugah selera
- 2,1 - 3,0 agak menggugah selera
- 3,1 - 4,0 menggugah selera
- 4,1 - 5,0 sangat menggugah selera

Untuk Rasa :

- 0 - 1,0 sangat tidak enak
- 1,1 - 2,0 tidak enak
- 2,1 - 3,0 agak enak
- 3,1 - 4,0 enak
- 4,1 - 5,0 sangat enak

0 - 1,0 sangat tidak enak

Untuk Aroma :

- 0 - 1,0 sangat tidak sedap/wangi
- 1,1 - 2,0 tidak sedap/wangi
- 2,1 - 3,0 agak tidak sedap/wangi

3,1 - 4,0 sedap/wangi

4,1 - 5,0 sangat sedap/wangi

Untuk Tekstur :

0 - 1,0 sangat tidak kental

1,1 - 2,0 tidak kental

2,1 - 3,0 agak kental

3,1 - 4,0 kental

4,1 - 5,0 sangat kental

Pada uji organoleptik, dilakukan dengan masing-masing 50 ml sampel jus susu kurma di dalam cup plastik kecil yang akan dilakukan uji oleh panelis (Pascawati et al., 2018).

Bahan utama yang digunakan dalam dalam membuat jus susu kurma ini adalah kurma dan susu UHT. Kurma yang digunakan adalah jenis kurma Tunisia merk Palm Fruit dan susu yang digunakan adalah susu UHT Full Cream Indomilk kemasan 250 ml. Pembuatan jus susu kurma diawali dengan pemilihan/penyortiran kurma yang dilihat dari penampilan dan tekstur yang bagus serta bebas dari kerusakan seperti lapuk dan berjamur. Bagian kurma yang tidak dapat dimakan, seperti biji dibuang. Setelah itu daging kurma dicuci dengan menggunakan air bersih dan mengalir untuk menghilangkan kotoran yang terdapat pada permukaan. Selanjutnya daging kurma ditimbang seberat 100 gram. Blender daging kurma sampai sedikit hancur atau halus lalu tambahkan susu UHT Full Cream Indomilk sebanyak 250 ml. Blender sampai semua tercampur.

Penilaian yang diberikan pada uji hedonic dihitung sebagai rata-rata (mean) dengan menentukan interval interpretasi hasil rata-rata sebagai berikut:

- 0 - 1,0 digolongkan sangat tidak suka
- 1,1 - 2,0 digolongkan tidak suka
- 2,1 - 3,0 digolongkan agak suka
- 3,1 - 4,0 digolongkan suka
- 4,1 - 5,0 digolongkan sangat suka

HASIL

Distribusi frekuensi biografi panelis uji organoleptik dijelaskan pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Data Biografi Panelis

Umur	Frekuensi	Persentase
20-35 tahun	30	100,0

Dari tabel 1 di atas, dapat dilihat bahwa semua panelis berumur 20-35 dengan presentase 100,0

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik dalam skala Hedonik dari Produk Jus Susu Kurma

	Jus Susu Kurma						
	Organoleptik Warna	Hedonik Kesukaan	Organoleptik Rasa	Hedonik Kesukaan	Organoleptik Aroma	Hedonik Kesukaan	Organoleptik Tekstur
N	30	30	30	30	30	30	30
Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean	3,20	3,26	3,46	3,60	2,86	2,66	2,90

Dari tabel 2 di atas, dapat dilihat bahwa rata-rata hasil organoleptik untuk warna 3,20; rasa 3,46; aroma 2,86; dan tekstur 2,90. Rata-rata hasil uji hedonik untuk warna 3,26; rasa 3,60; 2,66; dan tekstur 3,20.

PEMBAHASAN

1. Warna

Hasil uji organoleptik warna produk jus susu kurma, panelis memberikan penilaian produk jus susu kurma ini menggugah selera dan mereka menyukainya dengan nilai rata-rata 3,20 dan tingkat kesukaannya diangka 3,26. Begitu juga dengan rasa, panelis menyatakan bahwa rasa jus susu kurma enak dan suka dengan rasa jus susu kurma tersebut.

Warna produk jus susu kurma yang dihasilkan cenderung tidak mengalami perubahan dari warna susu UHT sehingga tetap berwarna putih hingga putih kecokelatan.

2. Rasa

Panelis menyatakan bahwa rasa jus susu kurma enak dan suka dengan rasa jus susu kurma tersebut. Berdasarkan data yang sudah didapatkan jumlah buah kurma sebanyak 100 gr dan susu UHT 250 ml yang diblender menghasilkan produk jus susu kurma yang manis, hal ini sesuai dengan pernyataan Rahma (2019) yang menyatakan bahwa daging buah kurma kaya akan gula. Daging buah kurma memiliki kandungan gula fruktosa dan glukosa yang bervariasi antara 33,2% dan 74,2%, sehingga dapat disimpulkan bahwa sebagian besar kandungan buah kurma terdiri dari karbohidrat berupa glukosa dan fruktosa yang dapat menjadi sumber energi (Rahma, 2019).

Tingkat kesukaan panelis pada produk jus susu kurma sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Raiesi et al. (2014) yang menunjukkan adanya peningkatan tingkat kesukaan terhadap rasa pada produk susu kurma dengan konsentrasi kurma tertinggi (Raiesi Ardali et al., 2014) dan penelitian yang dilakukan oleh Rahmawati (2021) yang menunjukkan bahwa konsentrasi kurma dengan

konsentrasi tertinggi yaitu sebanyak 15 g yang dicampurkan pada formulasi minuman olahraga mendapatkan nilai tertinggi untuk tingkat kesukaan terhadap rasa (Rahmawati & Budiono, 2021).

3. Aroma

Untuk aroma dengan nilai 2,86 berarti aroma produk jus susu kurma bagi panelis kurang wangi karena hanya berbahan buah kurma dan susu UHT. Untuk tingkat kesukaan mereka juga menilai dalam level agak suka karena aroma yang kurang wangi. Hal ini disebabkan karena buah kurma tidak memiliki aroma yang khas dan menyengat sehingga tidak memiliki pengaruh dalam produk. Hal ini sejalan dengan penelitian Violeta (2022) yang menunjukkan tidak adanya perbedaan hasil uji organoleptik aroma pada formula minuman kombinasi daun kelor dan buah kurma pada perlakuan P1, P2 dan P3 (Violeta & Mardiana, 2022). Sehingga dapat dikatakan jus susu kurma tidak mempunyai aroma yang wangi atau aroma yang dapat meningkatkan selera panelis.

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian uji organoleptik produk jus susu kurma didapatkan parameter (warna, rasa, aroma, dan tekstur) memiliki rata-rata skala numerik yang tidak berbeda jauh sehingga skala hedonik yang dihasilkan pun masih di rentang disukai oleh panelis. Salah satu kriteria penerimaan panelis terhadap produk jus susu kurma adalah melalui rasa karena rasa merupakan mutu sensoris yang paling mudah dinilai oleh panelis dengan menggunakan alat indra. Sehingga diharapkan ibu bersalin dapat yang mengkonsumsi jus susu kurma (*phoenix dactylifera L.*) dengan mudah, praktis, dan enak sebagai upaya alternatif pemenuhan kebutuhan energi ibu bersalin untuk memperlancar persalinan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada STIKes Yarsi Mataram dan teman-teman Program Studi Kebidanan Program Sarjana yang telah banyak memberikan masukan dan saran untuk pelaksanaan penelitian ini, serta panelis yang membantu melancarkan terlaksananya penelitian ini.

REFERENSI

- Azis, M., Alza, N., Triananinsi, N., Dian Pertiwi, A. Y., & Kamaruddin, M. (2020). EFEKTIVITAS SENAM HAMIL TERHADAP KELANCARAN PERSALINAN KALA II PADA IBU INPARTU DI PUSKESMAS BULUPODDO KABUPATEN SINJAI. *Medika Alkhairaat: Jurnal Penelitian Kedokteran Dan Kesehatan*. <https://doi.org/10.31970/ma.v2i2.54>
- Begley, C. M., Gyte, G. M. L., Devane, D., & et al. (2019). Active versus expectant management for women in the third stage of labour (Cochrane Review). (Review content assessed as up-to-date: 30 September 2014). *The Cochrane Database of Systematic Reviews*.
- Bobak L, Lowdermilk D, J. M. (2004). *Keperawatan Maternitas*. Jakarta: EGC.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (2006). Standar Nasional Indonesia. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*.
- Giugliano, D., Ceriello, A., & Esposito, K. (2008). Glucose metabolism and hyperglycemia. *American Journal of Clinical Nutrition*. <https://doi.org/10.1093/ajcn/87.1.217s>
- Kamaruddin, M., Jusni, & Amalia Sari, N. (2019). Persepsi dan Pengetahuan Mahasiswa Akademi Kebidanan Tahirah Al Baeti Terhadap Gizi Remaja. *Medika Alkhairaat: Jurnal Penelitian Kedokteran Dan Kesehatan*. <https://doi.org/10.31970/ma.v1i3.41>
- Kordi, M., Aghaei Meybodi, F., Tara, F., Nemati, M., & Taghi Shakeri, M. (2014). The Effect of Late-Pregnancy Consumption of Date Fruit on Cervical Ripening in Nulliparous Women. *Journal of Midwifery and Reproductive Health*.
- Pascawati, R., Martasari, B. L., Andriani, R., Maharani, S., Susiarno, H., Satari, M. H., Shahib, N., Husin, F., Hidayat, Y. M., Nugraha, G. I., & Cahyadi, W. (2018). Formula Minuman Nutrisi Persalinan (Mixed Juice). *Universitas Padjajaran*.
- Pascawati, R., Shahib, N., & Husin, F. (2019). Pengaruh Pemberian Minuman Mix Juice terhadap Kadar Glukosa Darah dan Kebugaran Ibu Bersalin. *Jurnal Kesehatan*. <https://doi.org/10.26630/jk.v10i1.1181>
- Rahma, K. D. (2019). PENGARUH EKSTRAK BUAH KURMA (Phoenix dactylifera L.) SEBAGAI ANTIOKSIDAN TERHADAP GAMBARAN HISTOPATOLOGI GLOMERULUS MENCIT YANG DIPAPAR RHODAMIN B. *Carbohydrate Polymers*.
- Rahmawati, Y. W., & Budiono, I. (2021). Pengaruh Konsentrasi Kurma Ajwa (Phoenix Dactylifera) dalam Pembuatan Minuman Olahraga Ditinjau Dari Kandungan Gizi dan Daya Terima. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*.
- Raiesi Ardali, F., Rahimi, E., Tahery, S., & Shariati, M. A. (2014). Production of a New Drink by Using Date Syrup and Milk. *Journal of Food Biosciences and Technology*, 4(2), 67–72.
- Robert L. Shewfelt. (2013). *Pengantar ilmu pangan* (P. Lilian Roma (ed.); 2014th ed.). Penerbit Buku Kedokteran EGC. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=1076206>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. In *Analisis Sensori*.
- Vardin, H., Fenercioglu, H., Ruban, A. V., Horton, P., Young, A. J., Hoepffner, N., Sathyendranath, S., Standard, T., Stan, C., Stan, C., Stan, C., Stan, C., Stan, C., Stan, C., Stan, C., Stan, C., Standard, G., Juices, F., Standards, I., ... Ying, T. jin. (2005). Folin Ciocalteau Phenolic Content Quantification Assay Kit 400 tests (96 well plate). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*.
- Violeta, D., & Mardiana, M. (2022). KADAR ANTIOKSIDAN DAN UJI KESUKAAN TERHADAP MINUMAN KOMBINASI DAUN KELOR DAN BUAH KURMA UNTUK PERFORMA ATLET. *Journal of Nutrition College*. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i4.35340>.