

KUALITAS SENSORIK SIRUP PEPAYA (*Carica papaya* L.) DENGAN PENAMBAHAN DAUN SALAM (*Eugenia polyantha*)

SENSORIC QUALITY OF PAPAYA SYRUP (Carica Papaya L.) WITH ADDITION OF SALAM LEAF (Eugenia polyantha)

Hilarius Jago Duda^{1*}, Didin Syafruddin¹, Yuniarti Essi Utami¹, dan F Rahayu Esti Wahyuni¹

¹Program Studi Pendidikan Biologi, STKIP Persada Khatulistiwa Sintang
Jl. Pertamina-Sengkuang, Sintang-Kalimantan Barat

ABSTRAK

Karbohidrat yang terkandung dalam buah pepaya sebagian besar adalah gula, sedangkan daun salam mengandung zat bahan warna, zat samak dan minyak atsiri yang bersifat antibakteri. Kedua tanaman ini tersebar luas di wilayah Indonesia, oleh karena itu peneliti ingin memanfaatkan tanaman tersebut untuk membuat sirup buah. Metode penelitian adalah eksperimen dengan Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 1 perlakuan dan 5 taraf penambahan daun salam yang dilambangkan dengan huruf (S). Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini untuk pembuatan produk terdiri dari, buah pepaya, daun salam, gula pasir, CMC (PT. makmur jaya), asam sitrat (teknis), air, aquades, larutan DPPH (1,1-difenil-2- pikrilhidrazil) (sigma), reagen Nelson Samogyi (teknis) dan metanol (teknis). Tahapannya: pertama pembuatan ekstrak daun salam, kedua, pembuatan sirup pepaya. Uji organoleptik untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, kekentalan, kesukaan dan keseluruhan pada sirup tersebut dengan format penilaian 5= sangat suka, 4= suka, 3= agak suka, 2= tidak suka, 1= sangat tidak suka. Dengan jumlah panelis tidak terlatih sebanyak 15 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik produk sirup pepaya yaitu S0 (penambahan daun salam 0 %) untuk penilaian warna dan aroma. Sedangkan perlakuan untuk penilaian rasa, kekentalan, tekstur, kesukaan dan keseluruhan adalah S1 (penambahan daun salam 5%). Sirup pepaya dengan penambahan daun salam berpengaruh nyata pada parameter tekstur, berpengaruh sangat nyata warna, rasa, kekentalan, kesukaan dan keseluruhan dan tidak berpengaruh nyata pada aroma.

Kata kunci: sirup, pepaya, dan daun salam

ABSTRACT

Most of the carbohydrates contained in papaya are sugar, while the bay leaves contain dyes, tannins and essential oils that are antibacterial. Both of these plants are widely distributed in the territory of Indonesia, Therefore researchers want to use these plants to make fruit syrup. The research method was experimental with the research design using a completely randomized design (CRD) consisting of 1 treatment and 5 levels of adding bay leaves which is denoted by the letter (S). The materials used in this research for the manufacture of the product consisted of papaya fruit, bay leaves, sugar, CMC (PT. Makmur jaya), citric acid (technical), water, distilled water, DPPH solution (1,1-diphenyl- 2- picrylhydrazyl) (sigma), Nelson Samogyi reagent (technical) and methanol (technical). The stages: first, making bay leaf extract, second, making papaya syrup. Organoleptic test to provide an assessment of the color, aroma, taste, texture, thickness, liking and overall of the syrup with a rating format of 5 = very like, 4 = like, 3 = rather like, 2 = dislike, 1 = very dislike. The number of untrained panelists is 15 people. The results showed that the best treatment of papaya syrup product was S0 (addition of 0% bay leaf) for color and aroma assessment. While the best treatment for taste, viscosity, texture, preference and overall assessment was S1 (addition of 5% bay leaf). Papaya syrup with the addition of bay leaves had a significant effect on texture parameters, had a very significant effect on parameters color, taste, viscosity, preferences and overall and had no significant effect on aroma parameters.

Keywords: Key words: syrup, papaya, and bay leaves

^{*}) Penulis Korespondensi

E-mail: hilariusjagod@yahoo.com

Pendahuluan

Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang dikonsumsi sebagian besar orang sebagai minuman pelepas dahaga, sirup adalah larutan oral yang mengandung sukrosa atau gula lain dalam kadar tinggi. Sirup mengandung paling sedikit 50% sukrosa dan biasanya 60 - 65%. Menurut Santosa et al., (2016), sirup dapat dibuat dari bahan dasar buah, daun, biji, akar dan bagian lain dari tumbuhan. Pada saat ini dalam membuat sirup kebanyakan menggunakan pemanis alami yang kita temukan sehari-hari adalah gula pasir dan pewarna sintetis. Gula pasir yang selama ini dikonsumsi oleh masyarakat berbahan dasar tebu. Pemanfaatan pepaya dikalangan masyarakat belum optimal, rata-rata pepaya hanya digunakan sebagai makanan penutup saja. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menambah keragaman pengolahan pepaya dengan dijadikan sebagai sirup, dan ditambahkan daun salam sebagai penambahan warna pada sirup tersebut, selain sebagai pewarna alami daun salam juga mempunyai kandungan flavonoid yang bermanfaat bagi tubuh manusia, oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian ini.

Menurut Kalie (1996), di Indonesia varietas pepaya yang banyak ditanam adalah pepaya semangka, jingga, dan Cibinong. Secara umum, konsumen di Indonesia lebih menyukai pepaya dengan daging buah berwarna jingga sampai merah. Pepaya dengan daging buah berwarna kuning kurang disenangi sehingga varietas pepaya ini kurang berkembang. Karbohidrat yang terkandung dalam buah pepaya sebagian besar adalah gula. Komposisi gula dalam buah pepaya matang yaitu 48,3% sukrosa, 29,8% glukosa, dan 21,9% fruktosa.

Sunarjono (1987) menyatakan bahwa buah pepaya sangat populer karena banyak mengandung vitamin A dan vitamin C serta rasanya manis. Di Eropa dan di negara maju lainnya, pepaya dimakan sebagai buah segar atau sari buahnya diminum pada pagi hari sebelum sarapan dengan maksud memperlancar pencernaan. Bagian dari buah pepaya yang dapat dimakan adalah sebesar 75% dari seluruh buah pepaya. Buah pepaya termasuk produk hortikultura yang dikembangkan di Indonesia, dimana buahnya mudah sekali rusak. Sifat buah pepaya yang mudah rusak menjadi kendala dalam memasarkannya sebagai buah segar yang tetap prima sampai ketangan konsumen. Mengolah buah pepaya menjadi berbagai olahan sangat prospektif untuk dikembangkan (Suyanti, et al, 2012). Pada penelitian tersebut, selain pepaya sebagai bahan dasar membuat sirup, juga ada

penambahan daun salam dengan konsentrasi yang bervariasi untuk meningkatkan kualitas sirup.

Daun salam mengandung zat bahan warna, zat samak dan minyak atsiri yang bersifat antibakteri. Zat tanin yang terkandung bersifat menciutkan (*astringent*). Manfaat daun secara tradisional, daun salam digunakan sebagai obat sakit perut. Daun salam juga dapat digunakan untuk menghentikan buang air besar yang berlebihan. Pohon salam bisa juga dimanfaatkan untuk mengatasi asam urat, stroke, kolesterol tinggi, melancarkan peredaran darah, radang lambung, gatal-gatal, dan kencing manis (Kloppenburger-Versteegh, 1983).

Daun salam mengandung minyak asiri (sitral, eugenol) tanin dan flavonoid (Dalimartha, 2000). Ekstrak kental daun salam mengandung tanin, flavonoid dengan komponen utama fluoretin dan kuersitrin (Badan POM RI, 2004). Ekstrak metanol daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp) yang diuji menggunakan metoda HPLC dan LC-MS menunjukkan adanya kandungan asam fenolat, asam galat, dan asam caffeic (Har & Ismail, 2012). Ekstrak flavour daun salam yang dihasilkan dari metode distilasi uap menggunakan pelarut n-heksana mengandung 26 senyawa dengan senyawa utama terdiri dari cis-4-dekanal, oktanal, α - pinen, farnesol, nerolidol, dan dekanal (Wartini, 2009).

Dari beberapa penelitian menunjukkan bahwa daun salam memiliki berbagai macam khasiat yang bermanfaat dalam pengobatan. Ekstrak etanol daun salam dapat menurunkan kadar glukosa darah (Studiawan & Santosa, 2005). Tanaman salam (*Eugenia polyantha*) merupakan salah satu tanaman yang sering dimanfaatkan masyarakat untuk pengobatan alternatif. Manfaat daun secara tradisional, daun salam digunakan sebagai obat sakit perut. Daun salam juga dapat digunakan untuk menghentikan buang air besar yang berlebihan (Harismah & Chusniatun, 2016). Hasil uji 2 beda rata-rata (t-test) menunjukkan ada penurunan kadar asam urat antara sebelum dan sesudah diberikan air rebusan daun salam pada penderita asam urat, dengan p value= 0,000 (Andriani, A & Chaidir, R. 2016).

Rumusan masalah dalam penelitian tersebut adalah: Bagaimanakah kualitas sirup pepaya (*Carica Papaya* L.) dengan penambahan daun salam (*Eugenia Polyantha*) dari segi warna, rasa, aroma, kekentalan, tekstur, kesukaan, dan keseluruhan?. Pada konsentrasi penambahan daun salam yang mana yang memiliki kualitas sirup lebih baik dari segi warna, rasa, aroma, kekentalan, tekstur, kesukaan dan keseluruhan? Apakah ada pengaruh pemberian perlakuan sirup pepaya dengan penambahan daun salam terhadap uji organoleptik?

Dengan tujuan penelitian adalah pertama, mengetahui kualitas sirup pepaya (*Carica Papaya* L.) dengan penambahan daun salam (*Eugenia Polyantha*) dari segi warna, rasa, aroma, kekentalan tekstur, kesukaan dan keseluruhan. Kedua, mengidentifikasi, menjeleskan dan mengetahui konsentrasi penambahan daun salam yang memiliki kualitas sirup lebih baik dari segi warna, rasa, aroma, kekentalan tekstur, kesukaan, dan keseluruhan. Ketiga, mengetahui perbedaan pengaruh perlakuan yang dibuat terhadap hasil uji organoleptik sirup.

Metode Penelitian

Alat dan Bahan

Alat penelitian terdiri dari: kompor, panci, baskom, sendok, gelas. Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu terdiri dari: pepaya, daun salam, gula pasir, CMC (PT. makmur jaya), asam sitrat (teknis), air, aquades, larutan DPPH (1,1-difenil-2- pikrilhidrazil) (Sigma), reagen Nelson Samogyi (teknis) dan metanol (teknis).

Tahapan

Tahapan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pembuatan ekstrak daun salam, daun salam 2 g segar disortir dan dicuci bersih lalu dihancurkan menggunakan alat blender dan ditambahkan air 500 ml lalu dihaluskan, kemudian disaring menggunakan kain saring.
2. Pembuatan sirup pepaya, pepaya ditimbang 200 g, dikupas dan dipotong kecil-kecil lalu ditambahkan daun salam 0%, 5%, 10%, 15%, dan 20% lalu dihancurkan menggunakan alat blender, dimasak dan ditambahkan CMC 2 g (Kamal, 2010), asam sitrat 2 g dan gula 200 g, kemudian dimasak dengan suhu 80°C selama 30 menit, disaring dan didiamkan selama 3 menit lalu sirup yang dihasilkan di masukan ke dalam botol.

Rancangan

Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 1 perlakuan dan 5 taraf penambahan daun salam yang dilambangkan dengan huruf (S) yaitu : penambahan daun salam 0% (S0), penambahan daun salam 5% (S1), penambahan daun salam 10% (S2), penambahan daun salam 15% (S3), dan penambahan daun salam 20% (S4). Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 15 unit percobaan.

Ulangan	Konsentrasi daun salam dalam 100% pepaya				
	0% (S0)	5% (S1)	10% (S2)	15% (S3)	20% (S4)
U1	U1	U1	U1	U1	U1
	S0	S1	S2	S3	S4
U2	U2	U2	U2	U2	U2
	S0	S1	S2	S3	S4
U3	U3	U3	U3	U3	U3
	S0	S1	S2	S3	S4

Gambar 1. Rancangan Penelitian

Variabel Pengamatan

Uji organoleptik yang dilakukan dengan penilaian indera atau penilaian sensorik, penilaian ini adalah salah satu cara yang sangat lama dikenal didalam penilaian organoleptik, panelis dibiarkan mencicipi sirup yang telah disediakan. Lalu panelis memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, kekentalan, tekstur, kesukaan dan keseluruhan pada sirup tersebut dengan format penilaian 5= sangat suka, 4= suka, 3= agak suka, 2= tidak suka, 1= sangat tidak suka. Dengan jumlah panelis tidak terlatih sebanyak 15 orang.

Analisis data

Analisis data dilakukan dengan menggunakan SPSS 20 yaitu meliputi statistik deskriptif dan inferensial. Dimana uji ANOVA untuk memberikan indikasi tentang ada tidaknya beda antar rata-rata dari keseluruhan perlakuan, namun belum memberikan informasi tentang ada tidaknya perbedaan antara individu perlakuan yang satu dengan individu perlakuan lainnya. Sehingga dilanjutkan dengan uji lanjut yaitu Uji BNt (Beda Nyata terkecil) atau yang lebih dikenal sebagai uji LSD (*Least Significance Different*) sebagai acuan dalam menentukan apakah rata-rata dua perlakuan berbeda secara statistik atau tidak.

Hasil dan Pembahasan

Uji Organoleptik

Penilaian organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dalam industri pangan dan industri hasil pertanian lainnya. Kadang-kadang penilaian ini dapat memberi hasil penilaian yang sangat teliti. Dalam beberapa hal penilaian dengan indera bahkan melebihi ketelitian alat yang paling sensitif (Susiwi, 2009). Menurut Wahidah (2010), kompleksitas suatu cita rasa dihasilkan oleh keragaman persepsi alamiah. Cita rasa dipengaruhi oleh tiga faktor, yaitu bau, rasa, dan rangsangan mulut (panas dan dingin). Faktor yang pertama dapat dideteksi oleh indera pencium

dan dua faktor yang disebutkan terakhir dapat dideteksi oleh sel-sel sensorik pada lidah.

Rekapitulasi hasil analisis sidik ragam (ANOVA) produk sirup pepaya dengan

penambahan daun salam terhadap penilaian organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, kekentalan, kesukaan, dan keseluruhan seperti yang terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rekapitulasi analisis sidik ragam sirup pepaya dengan penambahan ekstrak daun salam terhadap sifat organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, kekentalan, tekstur, kesukaan, dan keseluruhan.

Nomor	Variabel Pengamatan	Analisis Sidik Ragam
1	Organoleptik warna	*
2	Organoleptik aroma	tn
3	Organoleptik rasa	*
4	Organoleptik kekentalan	*
5	Organoleptik tekstur	**
6	Organoleptik kesukaan	*
7	Organoleptik keseluruhan	*

Keterangan: ** = Berpengaruh nyata $p < 0,05$

* = Berpengaruh sangat nyata $p < 0,01$

tn= Tidak nyata $p > 0,05$

Berdasarkan analisis sidik ragam pada Tabel 1 menunjukkan bahwa penilaian organoleptik warna, rasa, kekentalan, kesukaan dan keseluruhan berpengaruh sangat nyata, tekstur berpengaruh

nyata sedangkan aroma berpengaruh tidak nyata terhadap produk sirup pepaya dengan penambahan daun salam yang berbeda-beda.

Warna

Tabel 2. Rerata hasil penilaian panelis terhadap organoleptik warna sirup pepaya dengan penambahan daun salam.

Perlakuan	Rerata	LSD0.05
S0 (Penambahan daun salam 0 %)	5,00 ^a	
S1 (Penambahan daun salam 5 %)	4,33 ^b	
S2 (Penambahan daun salam 10 %)	3,17 ^c	0,32
S3 (Penambahan daun salam 15 %)	2,00 ^d	
S4 (Penambahan daun salam 20 %)	1,27 ^e	

Warna merupakan visualisasi suatu produk yang langsung terlihat terlebih dahulu dibandingkan dengan variabel lainnya. Warna secara langsung akan mempengaruhi penilaian panelis. Menurut Winarno (2002), secara visual faktor warna akan tampil terlebih dahulu dan sering kali menentukan nilai suatu produk. Hasil perhitungan uji organoleptik terhadap warna yang disajikan pada Tabel 2 menunjukkan bahwa skor tertinggi terdapat pada perlakuan S0 (penambahan daun salam 0%) dan skor terendah pada perlakuan S4 (penambahan daun salam 20%). Dari data tersebut terlihat bahwa kelima perlakuan tersebut berbeda nyata antara satu dengan yang lainnya.

Pada perlakuan S0, S1, S2 didapatkan nilai skor rata-rata diatas 3 yang menandakan bahwa

kesukaan panelis terhadap warna sirup pepaya dengan penambahan daun salam yaitu agak suka sampai sangat suka. Skor kesukaan terendah terdapat pada perlakuan S4 (penambahan daun salam 20%) dengan nilai rata-rata 1,27 yang berarti bahwa kesukaan panelis terhadap warna sirup pepaya dengan penambahan daun salam 20% yaitu tidak suka, sehingga penambahan daun salam tidak perlu terlalu banyak dalam pembuatan sirup karena warnanya akan cenderung gelap. Warna dan penampilan makanan yang menarik serta menimbulkan selera, merupakan daya tarik tersendiri bagi seseorang untuk mencicipi makanan tersebut (Anni Faridah dalam Ningrum, 2012).

Aroma

Tabel 3. Rerata hasil penilaian panelis terhadap organoleptik aroma sirup pepaya dengan penambahan daun salam

Perlakuan	Rerata	LSD0.05
S0 (Penambahan daun salam 0 %)	3,60 ^a	0,91
S1 (Penambahan daun salam 5 %)	3,27 ^a	
S2 (Penambahan daun salam 10 %)	3,14 ^a	
S3 (Penambahan daun salam 15 %)	2,81 ^a	
S4 (Penambahan daun salam 20 %)	2,47 ^b	

Aroma merupakan salah satu variabel penting, karena pada umumnya cita rasa konsumen terhadap produk ditentukan oleh aromanya. Kesukaan panelis terhadap aroma yang dihasilkan pada berbagai macam komposisi daun salam (perlakuan S0, S1, S2 dan S3) tidak berbeda nyata antara satu dengan lainnya dan berbeda nyata dengan S4. Artinya terlalu banyak daun salam akan mempengaruhi perubahan aroma. Dari data tersebut terlihat bahwa aroma yang tidak tajam atau segar yaitu dengan rata-rata diatas 3 yaitu untuk perlakuan S0, S1 dan S2. Sedangkan perlakuan S3 dan S4 cenderung aroma yang terlalu tajam dan kurang menyegarkan.

Menurut Zuhrina (2011), bahwa aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik

yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap sebagai akibat atau reaksi karena pekerjaan enzim atau dapat juga terbentuk tanpa bantuan reaksi enzim. Kemudian komponen aroma sangat berkaitan dengan konsentrasi komponen aroma tersebut dalam fase uap di dalam mulut. Konsentrasi ini juga dipengaruhi oleh sifat volati dari aroma itu sendiri. Faktor lain adalah interaksi alami antara komponen aroma dan komponen nutrisi dalam makanan tersebut seperti karbohidrat, protein dan lemak serta penerimaan konsumen yang sangat relatif.

Rasa

Tabel 4. Rerata hasil penilaian panelis terhadap organoleptik rasa sirup pepaya dengan penambahan daun salam

Perlakuan	Rerata	LSD0.05
S0 (Penambahan daun salam 0 %)	3,50 ^a	0,134
S1 (Penambahan daun salam 5 %)	3,65 ^b	
S2 (Penambahan daun salam 10 %)	3,29 ^c	
S3 (Penambahan daun salam 15 %)	3,07 ^d	
S4 (Penambahan daun salam 20 %)	1,60 ^e	

Berdasarkan data Tabel 4 dapat diketahui bahwa skor tertinggi penilaian panelis terhadap organoleptik rasa sirup pepaya dengan penambahan daun salam terdapat pada perlakuan S1 (penambahan daun salam 10%) dengan nilai rata-rata 3,65 yang tidak berbeda nyata dengan perlakuan S0 (penambahan daun salam 0%), S2 (penambahan daun salam 10%), S3 (penambahan daun salam 15%) dan S4 (penambahan daun salam 20%) yang berarti bahwa kesukaan panelis terhadap rasa sirup salam dengan penambahan daun salam yaitu agak suka sampai suka. Skor kesukaan terendah terdapat pada perlakuan S4 (penambahan daun salam 20%) dengan nilai rata-rata 1,60 yang berarti bahwa kesukaan panelis terhadap aroma

sirup pepaya dengan penambahan daun salam 20% yaitu tidak suka/tidak enak.

Penilaian rasa dilakukan dengan menggunakan alat indera manusia. Terjadinya kesan rasa adalah ketika suatu bahan pangan dikunyah di dalam mulut kemudian terhidrolisis oleh enzim-enzim dari air liur yang membentuk senyawa turunan yang memberikan rasa tertentu pada saat bersentuhan dengan ujung sel saraf indera pengecap pada papila lidah (Winarno, 2004). Lidah merupakan alat yang paling berperan untuk menilai suatu bahan pangan. Rasa termasuk komponen yang penting dalam pengawasan kualitas makanan. Rasa juga nilainya sangat relative, meskipun rasa dapat dijadikan standar dalam penilaian mutu makanan. Umumnya bahan pangan tidak hanya terdiri dari

salah satu rasa, tetapi gabungan berbagai rasa secara terpadu sehingga menciptakan rasa yang utuh (Setyawati, 2011)

Kekentalan

Tabel 5. Rerata hasil penilaian panelis terhadap organoleptik kekentalan sirup pepaya dengan penambahan daun salam.

Perlakuan	Rerata	LSD0.05
S0 (Penambahan daun salam 0 %)	3,73 ^a	
S1 (Penambahan daun salam 5 %)	5,00 ^b	
S2 (Penambahan daun salam 10 %)	2,70 ^c	0,110
S3 (Penambahan daun salam 15 %)	2,90 ^d	
S4 (Penambahan daun salam 20%)	2,29 ^e	

Berdasarkan data pada Tabel 5 dapat diketahui bahwa skor tertinggi penilaian panelis terhadap organoleptik kekentalan sirup pepaya dengan penambahan daun salam terdapat pada perlakuan S1 (penambahan daun salam 5%) dengan nilai rata-rata 5,00 yang berbeda nyata dengan semua perlakuan lainnya yang berarti bahwa kesukaan panelis terhadap kekentalan sirup pepaya

dengan penambahan daun salam 5% yaitu sangat suka. Dari nilai rata-rata untuk semua perlakuan cenderung agak suka sampai sangat suka dengan nilai berbeda nyata satu perlakuan dengan perlakuan lainnya, namun ketika konsentrasi daun salam cenderung meningkat maka nilai rata-rata kekentalan sirup semakin menurun.

Tekstur

Tabel 6. Rerata hasil penilaian panelis terhadap organoleptik tekstur sirup pepaya dengan penambahan daun salam.

Perlakuan	Rerata	LSD0.05
S0 (Penambahan daun salam 0%)	3,60 ^a	
S1 (Penambahan daun salam 5%)	4,25 ^b	
S2 (Penambahan daun salam 10%)	3,05 ^c	0,83
S3 (Penambahan daun salam 15 %)	2,57 ^d	
S4 (Penambahan daun salam 20%)	2,47 ^e	

Berdasarkan data pada Tabel 6 dapat diketahui bahwa skor tertinggi penilaian panelis terhadap organoleptik tekstur sirup pepaya dengan penambahan daun salam terdapat pada perlakuan S1 (penambahan daun salam 5%) dengan nilai rata-rata 4,25 yang berbeda nyata dengan perlakuan lainnya yang berarti bahwa kesukaan panelis terhadap tekstur sirup pepaya dengan penambahan daun salam 5% yaitu suka.

Dari data penelitian tersebut terlihat bahwa antara perlakuan satu dengan perlakuan lainnya berbeda nyata dan untuk perlakuan S0, S1 dan S2 cenderung suka sampai sangat suka. Untuk perlakuan S3 dan S4 cenderung agak suka sampai tidak suka. Semakin banyak penambahan daun salam maka kecenderungannya akan menghasilkan tekstur yang kurang menarik.

Kesukaan

Tabel 7. Rerata hasil penilaian panelis terhadap organoleptik kesukaan sirup pepaya dengan penambahan daun salam.

Perlakuan	Rerata	LSD0.05
S0 (Penambahan daun salam 0 %)	4,06 ^a	
S1 (Penambahan daun salam 5 %)	4,33 ^b	
S2 (Penambahan daun salam 10 %)	3,24 ^c	0,89
S3 (Penambahan daun salam 15 %)	2,36 ^d	
S4 (Penambahan daun salam 20 %)	1,80 ^e	

Berdasarkan data pada Tabel 7 dapat diketahui bahwa skor tertinggi penilaian panelis terhadap organoleptik tekstur sirup pepaya dengan penambahan daun salam terdapat pada perlakuan S1 (penambahan daun salam 5%) dengan nilai rata-rata 4,33 yang berbeda nyata dengan perlakuan lainnya yang berarti bahwa kesukaan panelis

Keseluruhan

Tabel 8. Rerata hasil penilaian panelis terhadap organoleptik keseluruhan sirup pepaya dengan penambahan daun salam.

Perlakuan	Rerata	LSD0.05
S0 (Penambahan daun salam 0 %)	4,40 ^a	
S1 (Penambahan daun salam 5 %)	4,49 ^b	
S2 (Penambahan daun salam 10 %)	3,24 ^c	0,195
S3 (Penambahan daun salam 15 %)	2,24 ^d	
S4 (Penambahan daun salam 20 %)	2,20 ^e	

Berdasarkan data pada Tabel 8 dapat diketahui bahwa skor tertinggi penilaian panelis terhadap organoleptik tekstur sirup pepaya dengan penambahan daun salam terdapat pada perlakuan S1 (penambahan daun salam 5%) dengan nilai rata-rata 4,49 yang berbeda nyata dengan perlakuan lainnya yang berarti bahwa kesukaan panelis terhadap keseluruhan sirup pepaya dengan penambahan daun salam 5% yaitu suka. Dari data tersebut terlihat bahwa pada penambahan daun salam S0, S1, dan S2 adalah suka sampai sangat suka. Sedangkan penambahan daun salam semakin banyak seperti perlakuan S3 dan S4 cenderung mendapatkan hasil agak suka sampai tidak suka. Dengan demikian penambahan daun salam hingga konsentrasi 5% dapat mempengaruhi hasil sirup. Namun ketika konsentrasi meningkat hingga 20% hasil sirup menjadi kurang disukai panelis.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa penambahan daun salam dapat mempengaruhi sifat organoleptik sirup pepaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik produk sirup pepaya yaitu S0 (penambahan daun salam 0 %) untuk penilaian warna dan aroma. Sedangkan perlakuan terbaik untuk penilaian rasa, kekentalan, tekstur, kesukaan dan keseluruhan adalah S1 (penambahan daun salam 5%). Sirup pepaya dengan penambahan daun salam berpengaruh nyata pada parameter tekstur, berpengaruh sangat nyata pada warna, rasa, kekentalan, kesukaan dan keseluruhan dan tidak berpengaruh nyata yaitu pada aroma. Hasil uji lanjut LSD untuk parameter warna, rasa, tekstur, kekentalan, kesukaan dan

terhadap kesukaan sirup pepaya dengan penambahan daun salam 5% yaitu suka. Dari data tersebut terlihat bahwa pada penambahan daun salam S0, S1, dan S2 adalah suka. Sedangkan penambahan daun salam semakin banyak seperti perlakuan S3 dan S4 cenderung mendapatkan hasil agak suka sampai tidak suka.

keseluruhan berbeda nyata untuk setiap perlakuan yaitu S0, S1, S2, S3 dan S4. Sedangkan untuk parameter aroma tidak berbeda nyata antar perlakuan, kecuali perlakuan S4. Dari data penelitian tersebut secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa sirup pepaya dengan penambahan daun salam berpengaruh terhadap uji organoleptik tersebut.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih untuk Perkumpulan Badan Pendidikan Karya Bangsa Sintang, STKIP Persada Khatulistiwa Sintang dan LPPM STKIP Persada Khatulistiwa Sintang atas support dana penelitian dan publikasi, terimakasih juga untuk semua tim peneliti yang terlibat.

Daftar Pustaka:

Andriani, A & Chaidir, R. (2016). Pengaruh pemberian air rebusan daun salam (*Syzygium Polyanthum*) Terhadap penurunan kadar asam urat. *Jurnal Ipteks Terapan, Research of Applied Science and Education*, 12 (112-119).

Dalimartha, S. (2000). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia* (Edisi II). Jakarta: Trubus Agriwidya.

Har, L.W. & Ismail, I.S. (2012). Antioxidant activity, total phenolic and total flavonoids of *Syzygium polyanthum* (Wight) Walp leaves. *Int. J. Med. Arom. Plants*.2 (2) : 219-228.

Harismah, H dan Chusniatun. (2016). Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) Sebagai Obat Herbal Dan

- Rempah Penyedap Makanan. *Warta LPM*, 19(2): 110-118.
- Kalie, M.B. (2008). *Bertanam Pepaya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kamal, N., (2010). Pengaruh bahan aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 17(1): 78 - 84.
- Kloppenbug-Versteegh J. (1983). *Petunjuk Lengkap Mengenai Tanaman-tanaman di Indonesia dan Khasiatnya sebagai Obat-obatan Tradisional*. Yogyakarta: Yayasan Dana Sejahtera.
- Santosa, B.A.S., Sudaryono dan Widowati, S. (2006). Karakteristik Ekstrudat Beberapa Varietas Jagung Dengan Penambahan Aquades. *Jurnal Penelitian Pasca Panen Pertanian*, 3(2): 96 –
- Studiawan, H & Santosa, M. H. (2005). Uji aktivitas penurunan kadar glukosa darah ekstrak daun *Eugenia polyantha* pada mencit yang diinduksi Aloksan. *Media Kedokteran Hewan*. 21(2) : 62-65.
- Susiwi. 2009, *Jurnal Penilaian Organoleptik* , (handout) FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia, 2009.
- Suyanti, Setyadjit dan Arif. A.B. 2012. Produk Diversifikasi Olahan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L) di Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8 (2): 62-70.
- Wahidah, N. 2010. *Komponen - Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*. <http://www.idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponen-yang-memengaruhi-cita.html>.
- Wartini. N. M. (2009). Senyawa Penyusun Ekstrak Flavour Daun Salam (*Eugenia polyantha Wight*) Hasil Destilasi Uap Menggunakan Pelarut N-Heksana dan Tanpa N-Heksana. *Agrotekno*. 15(2) : 72-77
- Winarno, F.G. (2002). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Zuhrina. (2011). *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.