

**EKSPERIMEN PEMBUATAN MINUMAN HERBAL DARI DAUN KEMUNING  
DITINJAU DARI SEGI RASA, KESUKAAN, DAN MANFAAT DI LABORATORIUM  
BOGA AKADEMI KESEJAHTERAAN SOSIAL “AKK” YOGYAKARTA**

Nur Wahyuni  
Akademi Kesejahteraan Sosial AKK  
Email: nuryuyun30@gmail.com

Waras Dwi Yhoga  
Akademi Kesejahteraan Sosial AKK

**Abstrak**

Perkembangan informasi dan teknologi mendorong masyarakat menjadi semakin kritis dan selektif terhadap konsumsi makanan dan minuman. Jenis produk pangan yang saat ini banyak dikembangkan adalah produk minuman yang berbasis herbal atau dengan menggunakan bahan rempah-rempah, salah satunya adalah terbuat dari daun kemuning. Penelitian ini bertujuan untuk membuat minuman herbal dari daun kemuning yang ditinjau dari aspek rasa, kesukaan, dan manfaat. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen pembuatan minuman herbal dari daun kemuning dengan tiga kombinasi perbandingan yaitu sampel 1 (15gr); sampel 2 (20gr); dan sampel 3 (25gr). Uji daya terima produk berupa uji rasa dan kesukaan dilakukan terhadap 20 panelis di Laboratorium Tata Boga Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta. Hasil uji daya terima pada rasa produk menunjukkan sampel 3 (25gr) memiliki rasa yang paling enak, sedangkan pada kesukaan produk menunjukkan sampel 3 (25gr) adalah yang paling disukai oleh panelis. Dapat disimpulkan bahwa minuman herbal dari daun kemuning dapat diolah menjadi produk yang disukai oleh masyarakat, disamping memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh. Disarankan kepada masyarakat untuk mengkonsumsi minuman herbal untuk menjaga daya tahan tubuh.

**Kata Kunci:** Minuman Herbal, Daun Kemuning, Uji Produk.

**Abstract**

*The development of information and technology encourages people to become increasingly critical and selective about the consumption of food and beverages. The types of food products that are currently being developed are herbal-based beverage products or by using spices, one of which is made from yellow leaves. The aim of this research is to make herbal drinks from kemuning leaves in terms of taste, liking, and benefits. This research is an experimental study of making herbal drinks from yellow leaves with three combination combinations, they are sample 1 (15gr); sample 2 (20gr); and sample 3 (25gr). The product acceptance test in the form of a taste and likeness test was conducted on 20 panelists at the Yogyakarta AKK Social Welfare Academy Laboratory. Acceptance test results on the taste of the product showed that sample 3 (25gr) had the most delicious taste, while the product preference showed that sample 3 (25gr) was the most preferred by the panelists. It can be concluded that herbal drinks from yellow leaves can be processed into products that are preferred by the community, besides having*

*good benefits for health. It is recommended to the public to consume herbal drinks to maintain endurance.*

**Keywords:** *Herbal Drink, Yellow Leaves, Product Test.*

## PENDAHULUAN

Daun kemuning (*murraya paniculata* (L) Jack ) merupakan tumbuhan hutan yang tumbuh disemak belukar atau ditanaman sebagai perdu hias. Tumbuhan kemuning (*murraya paniculata* (L) Jack ) tumbuh pada ketinggian 400 M diatas permukaan laut. Tumbuhan tersebut biasanya dijumpai untuk memagari pekarangan rumah.

Tumbuhan suku Rutaciae ini merupakan perdu/pohon kecil yang bercabang banyak dengan tinggi 3 – 8 meter, berbatang keras, beralur, dan tidak berduri, bagian tumbuhan yang sering digunakan sebagai obat adalah daun, buah, dan kulit daun kemuning bersifat pedas, pahit dan hangat. Selain dapat menurunkan kadar kolesterol darah, kegunaan tumbuhan kemuning antara lain dapat menyembuhkan memar karena benturan, sakit rematik, sakit gigi, sakit borok, epidemikncphalitis B, Lokal anaesthesia, orchitis, brocitis, infeksi saluran kencing, datang haid tidak teratur, mengerungi lemak tubuh berlebihan, gigitan serangga, ular, bisul gatal, eksim dan penyaki koreng (Iskandar, 2005).

Hasil olahan minuman yang terbuat dari tanaman herbal sangat bermanfaat terutama untuk kesehatan. Hasil minuman kesehatan adalah minuman yang dapat menghilangkan rasa dahaga yang mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan tubuh baik untuk mencegah, mengobati, maupun menjaga kesehatan secara prima jika dikonsumsi secara rutin. Minuman herbal banyak macamnya antara lain minuman sehat dari rempah-rempah yang kita kenal dengan jamu, minuman herbal berupa bandrek, sari buah atau sari sayuran.

## METODE PENELITIAN

Penelitian adalah kegiatan pengumpulan, pengolahan, analisis, dan penyajian data yang dilakukan secara sistematis dan objektif untuk memecahkan suatu persoalan atau menguji suatu hipotesis untuk mengembangkan prinsip-prinsip umum. Jenis penelitian ini yaitu deskriptif nonexperimen karena pada penelitian ini tidak melakukan kontrol dan manipulasi variabel penelitian.

Pengumpulan data menggunakan instrument penelitian, analisis data bersifat deskriptif, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan. Ada dua cara untuk menentukan subyek penelitian ini yaitu : Studi Populasi Studi populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari obyek/subyek yang mempunyai kualitas karakteristik yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya. Studi Sampling adalah cara yang digunakan untuk mengambil sampel. Dalam menentukan subjek penelitian ini penulis menggunakan metode populasi, karena daun kemuning tidak memiliki jenis daun lain.

Pengumpulan data ini menggunakan 3 macam cara, yaitu : eksperimen, uji sensori, dan dokumentasi. Eksperimen yang digunakan adalah eksperimen developmental karena penulis ingin menguji dan membutuhkan hasil. eksperimen tentang pembuatan minuman herbal dari daun kemuning ditinjau dari segi rasa, manfaat dan kesukaan.

Uji sensori yang digunakan sebagai alat untuk mengukur reaksi-reaksi yang timbul sebagai hasil rasa terhadap sifat-sifat produk yang dievaluasi. Pada penelitian ini sifat produk yang dievaluasi adalah rasa

dan kesukaan minuman herbal dari daun kemuning.

Dokumentasi menggunakan sumber primer dan dokumentasi sumber sekunder. Metode dokumentasi sumber primer pada eksperimen ini berupa foto-foto. dari hasil pembuatan minuman herbal dari daun kemuning. Sedangkan dokumentasi sekunder berupa resep-resep yang diambil dari buku-buku yang menunjang jalannya eksperimen.

Dalam menganalisis data, menggunakan analisis data non statistik dengan pola berpikir deskriptif, karena menganalisis data panelis membaca tabel-tabel dan angka-angka yang tersedia, kemudian melakukan uraian dan penafsiran dengan membandingkan hasil eksperimen pembuatan minuman herbal dari daun kemuning.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penelitian melakukan uji sensori dan menyiapkan kriteria dari aspek-aspek yang diujikan. Adapun kriteria dalam masing-masing aspek yang diujikan dalam uji sensori ini dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel I Kriteria Dari Masing-Masing Aspek Yang Disajikan

No	Aspek	Kriteria	Kriteria	Kriteria
1	Rasa	Enak	Cukup enak	Tidak enak
2	Kesukaan	suka	Cukup suka	Tidak suka

Pelaksanaann eksperimen sebanyak tiga kali dalam tiga hari yaitu pada hari selasa 30 juli 2019, rabu 31 juli 2019, kamis 01 agustus 2019 di Laboratorium Tata Boga Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta.

Dalam masing-masing eksperimen, penulis melaporkan tentang resep yang digunakan, cara membuat dan waktu yang digunakan dalam proses pembuatan minuman herbal dari daun kemuning pada eksperimen I, II, dan III.

Bahan-Bahan yang digunakan dalam membuat minuman herbal daun kemuning: 6 gr kayu secang, 80 gr jahe, 3 cmkayu manis, 5 butir cengkih, 150 gram gula batu, 2 liter air, 15 gr Daun kemuning.

Cara Membuat : bakar jahe, buang kulit arinya, memarkan, campurkan semua bahan kecuali gula, masak dengan api sedang selama 15 menit, Masukkan gula, masak hingga mendidih.

Tabel Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman herbal daun kemuning pada eksperimen I, II, dan III

No	nama bahan	eksperimen 1	eksperimen 2	eksperimen 3
1	daun kemuning	15 gr	20 gr	25 gr
2	gula batu	250 gr	500 gr	750 gr
3	kayu secang	6 gr	9 gr	12 gr
4	cengkih	5 biji	5 biji	5 biji
5	kayu manis	3 cm	6 cm	9 cm
6	jahe	80 gr	90 gr	100 gr
7	air	2000 ml	2000 ml	2000 ml

Tabel Tertib kerja pembuatan minuman herbal dari daun kemuning pada eksperimen I

No	Uraian	Waktu	
		sambilan	Utama
1	Persiapan alat, bahan, diri.		15 '
2	Membersihkan bahan dan menimbang bahan baku		15 '
3	Merebus bahan minuman herbal		30 '
4	Mensteril pakcing	10 '	
5	Pengemasan dan pemotretan		20 '
6	Membersihkan alat, area kerja, penilaian dan berkemas		30 '

Tabel  
Tertib kerja pembuatan minuman herbal dari daun kemuning pada eksperimen II

No	Uraian	Waktu	
		sambilan	Utama
1	Persiapan alat, bahan, diri		15'
2	Membersihkan bahan dan menimbang bahan baku		15'
3	Merebus bahan minuman herbal		30'
4	Mensteril pakcing	10'	
5	Pengemasan dan pemotretan		15'
6	Membersihkan alat, area kerja, penilaian dan berkemas		30'

Tabel  
Tertib kerja pembuatan minuman herbal dari daun kemuning pada eksperimen III

No	Uraian	Waktu	
		sambilan	Utama
1	Persiapan alat, bahan, diri		15'
2	Membersihkan bahan dan menimbang bahan baku		15'
3	Merebus bahan minuman herbal		30'
4	Mensteril pakcing	10'	
5	Pengemasan dan pemotretan		15'
6	Membersihkan alat, area kerja, penilaian dan berkemas		30'

Tabel  
Pendapat Panelis Mengenai Rasa dan Kesukaan minuman herbal dari daun kemuning Pada Eksperimen II

No	Kode Panelis	Aspek	
		Rasa	Kesukaan
1.	DA	Enak	Suka
2.	AP	Enak	Suka
3.	MW	Enak	Suka
4.	RI	Enak	Suka
5.	YA	Enak	Suka
6.	AL	Enak	Suka
7.	AN	Enak	Suka
8.	AR	Cukup Enak	Cukup Suka
9.	IN	Cukup Enak	Cukup Suka
10.	RN	Enak	Suka
11.	SN	Cukup Enak	Suka
12.	SA	Enak	Suka
13.	WR	Cukup Enak	Cukup Suka
14.	NR	Enak	Suka
15.	AML	Enak	Suka
16.	SDP	Enak	Suka
17.	SHM	Enak	Suka
18.	OJ	Enak	Suka
19.	AML	Enak	Suka
20.	CI	Enak	Suka

Keterangan :  
Aspek Rasa : Enak : 16, Cukup Enak : 4, Tidak Enak : 0  
Aspek Kesukaan : Suka : 16, Cukup Suka : 4, Tidak Suka : 0

PEMBAHASAN

Data Hasil Uji Sensori

Data hasil uji sensori merupakan pendapat penulis tentang rasa dan kesukaan minuman herbal daun kemuning pada eksperimen I, II, dan III penyajiannya dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel  
Pendapat Panelis Mengenai Rasa dan Kesukaan minuman herbal dari daun kemuning Pada Eksperimen I

No	Kode Panelis	Aspek	
		Rasa	Kesukaan
1.	AH	Tidak enak	Tidak suka
2.	AL	Enak	Suka
3.	AP	Enak	Suka
4.	AR	Enak	Suka
5.	MO	Enak	Suka
6.	VA	Enak	Suka
7.	AML	Cukup Enak	Cukup suka
8.	NK	Enak	Suka
9.	RPN	Enak	Suka
10.	SOP	Cukup Enak	Cukup suka
11.	ADN	Tidak enak	Tidak enak
12.	SA	Enak	Suka
13.	WDY	Cukup enak	Cukup suka
14.	SHMA	Tidak enak	Tidak suka
15.	RD	Enak	Suka
16.	QR	Cukup Enak	cukup Suka
17.	SS	Enak	Suka
18.	SAA	Enak	Suka
19.	SAN	Enak	Suka
20.	MR	Enak	Suka

Keterangan :  
Aspek Rasa : Enak : 13, Cukup Enak : 4, Tidak Enak : 3  
Aspek Kesukaan : Suka : 13, Cukup Suka : 4, Tidak Suka : 3

Tabel  
Pendapat Panelis Tentang Rasa dan Kesukaan minuman herbal dari daun kemuning Pada Eksperimen I

No	Aspek Rasa	JP	%	Aspek Kesukaan	JP	%
1	Enak	13	65	Suka	13	65
2	Cukup Enak	4	20	Cukup Suka	4	20
3	Tidak Enak	3	15	Tidak Suka	3	15

Keterangan JP : Jumlah Panelis

Tabel  
Pendapat Panelis Mengenai Rasa dan Kesukaan Mimuman herbal dari daun kemuning Pada Eksperimen III

No	Kode Panelis	Aspek	
		Rasa	Kesukaan
1.	RN	Cukup Enak	Cukup Suka
2.	AM	Enak	Suka
3.	FN	Enak	Suka
4.	SHM	Enak	Suka
5.	SDP	Enak	Suka
6.	APR	Enak	Suka
7.	AL	Enak	Suka
8.	AD	Cukup Enak	Cukup Suka
9.	MZ	Enak	Suka
10.	AP	Enak	Suka
11.	MA	Enak	Suka
12.	RI	Enak	Suka
13.	SA	Enak	Suka
14.	WD	Enak	Suka
15.	ASP	Enak	Suka
16.	SI	Enak	Suka
17.	OLF	Enak	Suka
18.	NK	Enak	Suka
19.	ANTY	Enak	Suka
20.	SANZ	Enak	Suka

Keterangan :  
Aspek Rasa : Enak : 19, Cukup Enak : 1, Tidak Enak : 0  
Aspek Kesukaan : Suka : 19, Cukup Suka : 1, Tidak Suka : 0

Dalam tabel di atas dapat diketahui bahwa rasa minuman herbal dari daun kemuning pada eksperimen I dikatakan oleh panelis enak rasanya sebanyak 13 panelis atau 65% dari 20 panelis ditinjau aspek kesukaan sebanyak 13 panelis atau 65% dari 20 panelis. panelis menyatakan suka dan enak karena minuman herbal bermanfaat untuk mengatasi haid tidak teratur, melangsingkan badan, mengatasi infeksi saluran kencing

Tabel  
Pendapat Panelis Tentang Rasa dan Kesukaan minuman herbal dari daun kemuning Pada Eksperimen I

No	Aspek Rasa		Aspek Kesukaan			
	JP	%	JP	%		
1	Enak	13	65	Suka	13	65
2	Cukup Enak	4	20	Cukup Suka	4	20
3	Tidak Enak	3	15	Tidak Suka	3	15

Keterangan JP : Jumlah Panelis

Dalam tabel di atas dapat diketahui bahwa rasa dan kesukaan minuman herbal dari daun kemuning pada eksperimen II dikatakan oleh panelis enak rasanya dan cukup disukai, sebanyak 16 panelis atau 80% dari 20 panelis menyatakan enak dan suka dan sebanyak 4 panelis atau 20% menyatakan cukup suka dan cukup enak dari 20 panelis. panelis menyatakan suka dan enak karena minuman herbal bermanfaat untuk mengatasi haid tidak teratur, melangsingkan badan, mengatasi infeksi saluran kencing

Tabel  
Pendapat Panelis Tentang Rasa dan Kesukaan minuman herbal dari daun kemuning Pada Eksperimen III

No	Aspek Rasa		Aspek Kesukaan			
	JP	%	JP	%		
1	Enak	19	95	Suka	19	95
2	Cukup Enak	1	5	Cukup Suka	1	5
3	Tidak Enak	0	0	Tidak Suka	0	0

Keterangan JP : Jumlah Panelis

Dalam tabel di atas dapat diketahui bahwa rasa bingka berendam dari tepung mocaf pada eksperimen III dikatakan oleh panelis enak rasanya dan cukup disukai, sebanyak 19 panelis atau 95% dari 20 panelis dan sebanyak 19 panelis atau 95% dari 20 panelis. panelis menyatakan suka dan enak karena minuman herbal bermanfaat untuk mengatasi haid tidak teratur, melangsingkan badan, mengatasi infeksi saluran kencing

Tabel  
Rekapitulasi Pendapat Panelis Mengenai Rasa Dan Kesukaan Pada Pembuatan Minuman Herbal Eksperimen I, II, Dan III

No	Aspek Rasa	Minuman Herbal dari Daun Kemuning					
		I		II		III	
		JP	%	JP	%	JP	%
1	Enak	13	65	16	80	19	95
2	Cukup Enak	4	20	4	20	1	5
3	Tidak Enak	3	15	0	0	0	0
	Jumlah	20	100	20	100	20	100

  

No	Aspek Kesukaan	Minuman Herbal dari Daun Kemuning					
		I		II		III	
		JP	%	JP	%	JP	%
1	Suka	13	65	16	80	19	95
2	Cukup Suka	4	20	4	20	1	5
3	Tidak Suka	3	15	0	0	0	0
	Jumlah	20	100	20	100	20	100

Keterangan : JP(jumlah panelis)

Berdasarkan tabel diatas disimpulkan bahwa minuman herbal dari daun kemuning dari aspek rasa dari 20 panelis pada eksperimen I, II, dan III rata-rata menyatakan enak. Dan pada aspek kesukaan dari 20 panelis pada eksperimen I, II, dan III rata-rata menyatakan suka terhadap minuman herbal dari daun kemuning.

**Resep**

Berdasarkan hasil pembuatan minuman herbal dari daun kemuning menurut panelis yang enak dan disukai panelis pada Eksperimen III. Adapun resep minuman herbal dari daun kemuning pada eksperimen III adalah sebagai berikut:

Bahan – bahan minuman herbal daun kemuning :

- Daun kemuning            25 gr
- Gula batu                750 gr
- Kayu secang            12 gr
- Cengkih                 5 biji

Kayu manis	9 cm
Jahe	100 gr
Air matang	2000 ml

**Cara Membuat :**

Bakar jahe, buang kulit arinya,memarkan. Campurkan semua bahan kecuali gula. Masak dengan api sedang selama 15 menit. Masukan gula, masak hingga mendidih.

**Manfaat**

Berdasarkan teori-teori pada kajian pustaka dapat disimpulkan minuman herbal dari daun kemuning bermanfaat untuk mengatasi haid tidak teratur, melangsingkan badan, sakit gigi, infeksi sauran kencing DLL, karena daun kemuning mengandung :*Methyl anthranilat, beta caryophyllen, geraniol, carene-3,eugenol, citronellol, methyl salicylate, s-quaiazulena, osthol, peniculatin,coumurrayin, bisabolene, cadinene*

**KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil eksperimen I, II dan III tentang eksperimen pembuatan minuman herbal dari daun kemuning ditinjau dari segi rasa, kesukaan, dan manfaat di Laboratorium Tata Boga Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta. Maka diambil kesimpulan sebagai berikut :

**Aspek rasa dan kesukaan**

Ditinjau dari aspek rasa, minuman herbal dari daun kemuning setelah melalui tahapan eksperimen tiga kali didapatkan hasil eksperimen III dengan kategori enak (95%). Sedangkan ditinjau dari aspek kesukaan minuman herbal dari daun kemuning sebanyak 95% menyatakan suka. Dari data diatas bahwa minuman herbal dari daun kemuning mengalami peningkatan dari eksperimen I, II, dan III. Dapat disimpulkan bahwa minuman herbal dari daun kemuning pada eskperimen III

lebih disukai panelis enak karena rasanya yang pas dan meminum lebih dari satu tester minuman herbal dari daun kemuning.

Berdasarkan hasil aspek rasa dari data diatas bahwa minuman herbal dari daun kemuning mengalami peningkatan rasa dari eksperimen I, II, dan III, dapat disimpulkan bahwa rasa minuman herbal dari daun kemuning pada eskperimen III lebih enak karena tidak berasa getir serta tingkat kemanisan yang pas dan tercium harum aroma dari rempah yang digunakan.

**Saran**

Berdasarkan eksperimen pembuatan minuman herbal dari daun kemuning, maka penulis maka penulis memberikan saran antara lain : Sebaiknya kemuning yang digunakan daunnya saja agar tidak berasa getir dan pahit. Alat untuk merebus /memasak sebaiknya menggunakan alat yang terbuat dari gerabah, stainless, email, keramik.perebus/ pemasak dari gelas, logam tidak berkarat, kayu dan panci stainless.

**DAFTAR PUSTAKA**

Anni, Farida, Dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2 Untuk Smk*. Jakarta : Diktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasuonal

Hembing Wijayakusuma. (2000). *Ramuan tradisional untuk pengobatan darah tinggi*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Iskandar, D. (2005). *Kemuning jati belanda: budidaya dan pemanfaatan untukobat*. Jakarta: penebar swadaya.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta

Sutrisno Hadi. (2015). *Metodologi Riset*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar

LPPM AKS “AKK” Yogyakarta. (2018). *Pedoman Penulisan Akhir Studi Untuk Mahasiswa Prodi Tata Boga, Tata*

*Rias, Tata Busana, Akademi Kesejahteraan Sosial "AKK" Yogyakarta.*

Tim Redaksi Kamus Bahasa Indonesia. (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Edisi Keempat, Jakarta : Bahasa Departemen Pendidikan Nasional.

Titik Sulistiyani, 2001. Diklat Kuliah Teknik Penguliahan Roti, AKS"AKK", Yogyakarta.

Tobing, A. Hayatifunus, L. (2010). *Modern Indonesia Chef*, Jakarta : Dian Rakyat.

**Bacaan lain :**

Harmi Garmini. (2012). *Manfaat Kemuning*. (online). (<http://id.scrib.com>, diakses pada tanggal 9 juli 2019)

<http://psd.pendidikan.id/url?sa=t&source=web&rct kelas 10 smk produksi makanan dan minuman herbal 1>, diakses pada tanggal 9 juli 2019

Pustakapanganku.blogspot.com diakses pada tanggal 9 juli 2019.