

Nilai Organoleptik Hedonik Formulasi Serbuk Minuman Tradisional Dengan Penambahan Serbuk *Padina Minor*

Hedonic Organoleptic Value of Traditional Drink Powder Formulation With Addition of Padina Minor Powder

Nuzul Rahmah Taniu^{1)*}, Nikmawatisusanti Yusuf²⁾, Shindy Hamidah Manteu²⁾

¹⁾ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan

²⁾ Fakultas Kelautan dan Teknologi Perikanan, Universitas Negeri Gorontalo

*Penulis korespondensi : email : nuzultaniu@gmail.com

(Diterima Juli 2025 /Disetujui November 2025)

ABSTRACT

Traditional drink powder is a drink made from natural ingredients and has a unique taste. Padina minor is a species of brown seaweed that contains bioactive compounds and antioxidant activity that can be used for health. In the development of P.minor, it is processed into powder that is added to traditional drinks (ginger and palm sugar). This study aims to determine the best formula of traditional drinks with the additional of P.minor. the method used in this study is the hedonic organoleptic test (appearance, aroma, texture, taste) on traditional drink powder with the additional of P.minor powder. The results of the study are that the additional of P.minor powder to traditional drinks has an effect on the parameters of appearance, aroma, texture and taste. Traditional drink powder has an appearance value of 6,44 – 7,04, aroma 6,28 – 7,36, texture 6,48 – 7,6 and taste 6,16 – 7,28. based on the results of the organoleptic taste test, the best formulation treatment was P4 (1g ginger powder : 4g palm sugar powder : 5 g P.minor powder)

Keywords: *Padina minor, traditional drink, functional food, hedonic organoleptic*

ABSTRAK

Serbuk minuman tradisional merupakan minuman yang terbuat dari bahan-bahan alami dan memiliki cita rasa yang unik. *Padina minor* merupakan salah satu spesies rumput laut coklat yang memiliki kandungan senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan yang dapat dimanfaatkan untuk kesehatan. Dalam pengembangan *P. minor* diolah menjadi serbuk yang ditambahkan pada minuman tradisional (jahe dan gula aren). Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formula terbaik dari minuman tradisional dengan penambahan *p.minor*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji organoleptik hedonik (kenampakan, aroma, tekstur, rasa) pada serbuk minuman tradisional dengan penambahan serbuk *P. minor*. Hasil penelitian yaitu Penambahan serbuk *P. minor* pada minuman tradisional memberikan pengaruh pada parameter kenampakan, aroma, tekstur dan rasa. Serbuk minuman tradisional memiliki nilai kenampakan 6,44 – 7,04, aroma 6,28 – 7, 36, tekstur 6,48 – 7,6 dan rasa 6,16 – 7,28. Berdasarkan hasil uji organoleptik rasa perlakuan formulasi terbaik yaitu P4 (serbuk jahe 1 gr : serbuk gula aren 4 gr : serbuk *P. minor* 5 gr).

Kata Kunci : *Padina minor, minuman tradisional, pangan fungsional, organoleptik hedonik*

PENDAHULUAN

Rumput laut merupakan salah satu sumber daya hayati Perairan Indonesia yang telah

dimanfaatkan oleh masyarakat untuk berbagai keperluan di antaranya sebagai bahan pangan, obat-obatan, bahan baku kosmetik, dan industri (Erniati *et al.*, 2024). Rumput laut mempunyai kandungan nutrisi cukup lengkap, secara kimia rumput laut terdiri dari air (27,8%), protein (5,4%), karbohidrat (33,3%), lemak (8,6%) serat kasar (3%), abu (22,25%) (Suaib *et al.*, 2022), serta serat pangan mencapai 30-40% berat kering dengan persentase lebih besar pada serat larut air (Suparmi, 2009). Rumput laut juga mengandung senyawa bioaktif seperti saponin, tanin, flavonoid, sesquiterpenoid, dan diterpenoid yang memiliki aktivitas antioksidan, antibakteri, antijamur, antitumor dan bisa digunakan untuk terapi tekanan darah rendah serta penurun glukosa darah (Pertiwi *et al.*, 2021). Salah satu jenis rumput laut yang memiliki senyawa bioaktif yang dapat digunakan untuk kesehatan adalah rumput laut coklat *Padina minor*.

Padina minor merupakan salah satu jenis dari rumput laut coklat yang hidup pada substrat berpasir dan patahan karang, berwarna coklat kekuning-kuningan, memiliki thalus lembaran yang tumbuh membentuk koloni dengan berat basah 0,1-0,7 ons dan tinggi antara 4,5-7,3 cm (Lokollo & Hukubun, 2021). Beberapa hasil penelitian yang telah dilaporkan tentang rumput laut diantaranya adalah *Padina minor* memiliki senyawa flavonoid, saponin, triterponoid, streoid, fanol, dan alkaloid (Manteu *et al.*, 2018); *Padina minor* memiliki kandungan Na dan K rendah dan aktivitas antioksidan dalam pembuatan garam diet bagi penderita hipertensi (Manteu *et al.*, 2021); Rumput laut coklat mengandung komponen bioaktif seperti polifenol dan karatenoid yang menunjukkan aktivitas antioksidan dan dapat menurunkan kadar glukosa darah (Pertiwi *et al.*, 2021); Rumput laut coklat mengandung karotenoid sebagai senyawa antioksidan dan penurunan aktivitas penuaan dini kulit melalui penghambatan aktivitas enzim kolagenase (Wirasti *et al.*, 2024); *P. minor* dari perairan pulau Ponelo memiliki potensi sebagai pangan fungsional dengan memiliki senyawa flavonoid, fenol, saponin dan alkaloid (Manteu *et al.*, 2025). Senyawa – senyawa yang terkandung dalam *Padina minor* memiliki manfaat bagi kesehatan sehingga dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan minuman herbal yang dapat digunakan sebagai pangan fungsional.

Pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen fungsional yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu, terbukti tidak berbahaya dan bermanfaat bagi kesehatan (Widyaningsih *et al.*, 2022). Tingginya masalah kesehatan berdampak pada kesadaran konsumen akan pola hidup dan pola makan yang baik seperti konsumsi pangan fungsional yang memiliki fungsi tambahan bagi kesehatan (Herliany *et al.*, 2022). Permintaan yang tinggi akan produk pangan fungsional memunculkan banyak inovasi produk pangan tersebut, salah satunya adalah minuman tradisional.

Minuman tradisional sangat beragam, salah satunya adalah minuman tradisional dari jahe dan gula aren. Penelitian Fizriani *et al.*, (2021) mengemukakan minuman herbal jahe merah memiliki aktivitas antioksidan sangat kuat yang bermanfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mengatasi radang, batuk, luka, dan alergi akibat gigitan serangga serta secara ilmiah ekstrak rimpang jahe merah positif mengandung senyawa flavonoid, tanin, saponin, alkaloid dan terpenoid. Gula aren digunakan sebagai pemanis alami yang aman bagi tubuh dan memiliki kemampuan untuk memaksimalkan obat herbal (Supriatna & Man, 2024). Dalam pengembangan rumput laut *P. minor* sebagai pangan fungsional, maka penelitian ini bertujuan menentukan formulasi minuman tradisional jahe dan gula aren dengan penambahan serbuk *P. minor*, serta menentukan formula terbaik berdasarkan analisis mutu organoleptik hedonik.

MATERI DAN METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai Mei Tahun 2025. Tempat penelitian Pada pembuatan minuman serbuk dan pengujian organoleptik dilakukan di Laboratorium Fakultas Kelautan dan Teknologi Perikanan Universitas Negeri Gorontalo.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi rumput laut coklat (*Padina minor*) yang diambil dari perairan pulau Ponelo Kabupaten Gorontalo Utara, serbuk jahe merah (komersil) merk Helwepedia, serbuk gula aren (komersil) merk Alka sari, air mineral, air cucian beras (air leri), dan air suling. Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi timbangan, blender (Miyako CH-501),

ayakan, wadah plastik, sendok pengaduk, gunting, tissue, masker, sarung tangan, plastik, aluminium foil, kompor listrik, kain saring, kertas saring, oven, termometer, gelas plastik kecil, kertas, pulpen, alat – alat gelas (Pyrex, Japan) dan corong kaca.

Prosedur Penelitian

Preparasi Sampel

Preparasi rumput laut yaitu pencucian sampel *P. minor* dengan air bersih yang mengalir sampai bersih. Sampel di lakukan perendaman dengan air cucian beras (air leri) selama 24 jam, selanjutnya sampel ditiriskan dan dikeringkan dengan cara diangin-anginkan sampai sampel kering merata. Sampel yang sudah kering dihaluskan menggunakan blender sampai menghasilkan sampel tepung *P. minor*.

Proses Pembuatan Serbuk *P. minor*

Proses pembuatan serbuk dimulai dari sampel tepung *P. minor* ditambahkan akuades dengan perbandingan 1:15 (gram/mL). Tahap awal akuades dipanaskan sampai suhu 60 °C selanjutnya di tambahkan serbuk *P. minor* dan diaduk selama 20 menit. Sampel didinginkan dan disaring menggunakan kain saring dan dilanjutkan kertas saring. Hasil filtrat yang diperoleh dikeringkan menggunakan oven pada suhu 60 °C selama 24 jam. Hasil sampel yang dikeringkan dihaluskan menggunakan pastle sehingga dihasilkan serbuk *P. minor*.

Formulasi serbuk minuman tradisional

Formulasi serbuk minuman tradisional diawali dengan tahap percobaan (*trial error*) formula untuk menghasilkan formulasi serbuk minuman tradisional. Tahap awal penentuan formula serbuk jahe dan gula aren (Tabel 1).

Tabel 1. Penentuan Formula Serbuk Jahe dan Serbuk Aren

Formula Serbuk Jahe : Serbuk Gula aren (gr)	Hasil Hedonik Rasa
1 : 1	Aroma jahe kuat, memiliki rasa pahit dan pedas
1 : 2	Aroma jahe kuat, memiliki rasa pahit dan pedas
1 : 3	Aroma jahe dominan kuat, memiliki rasa sedikit pahit dan pedas
1 : 4	Aroma jahe dan memiliki rasa sedikit manis dan sedikit pedas

Berdasarkan hasil trial error, formula terpilih yaitu perbandingan 1 gr serbuk jahe dan 4 gr gula aren. Hasil ini selanjutnya dilanjutkan pada penelitian utama dengan penambahan konsentrasi serbuk *P. minor* berbeda. Proses pencampuran serbuk jahe, serbuk gula aren dan serbuk *P. minor* (Tabel 2). Hasil pencampuran serbuk selanjutnya dilakukan uji organoleptik hedonik.

Tabel 2. Formulasi Serbuk Minuman Tradisional

Formulasi	Perlakuan			
	P1	P2	P3	P4
Serbuk <i>P. minor</i>	0 gr	1 gr	3 gr	5 gr
Serbuk gula aren	4 gr	4 gr	4 gr	4 gr
Serbuk jahe merah	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr

Prosedur Analisis

Analisis Organoleptik

Pengumpulan data analisis pada serbuk minuman tradisional dengan penambahan serbuk *P. minor* menggunakan pengujian organoleptik hedonik metode scoring dengan spesifikasi kenampakan, aroma, tekstur dan rasa dan menggunakan lembar penilaian (*score sheet*). Nilai

score yang terdapat pada lembar penilaian adalah 1 sampai 9. Penilaian dilakukan oleh 25 panelis (SNI 01-2346-2006).

Analisis Data

Data hasil analisis pengujian organoleptik hedonik diolah dengan analisis statistik non-parametrik yaitu analisis *kruskal-wallis*. Jika hasil uji berbeda nyata diantara perlakuan maka akan dilanjutkan dengan analisis *Duncan*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

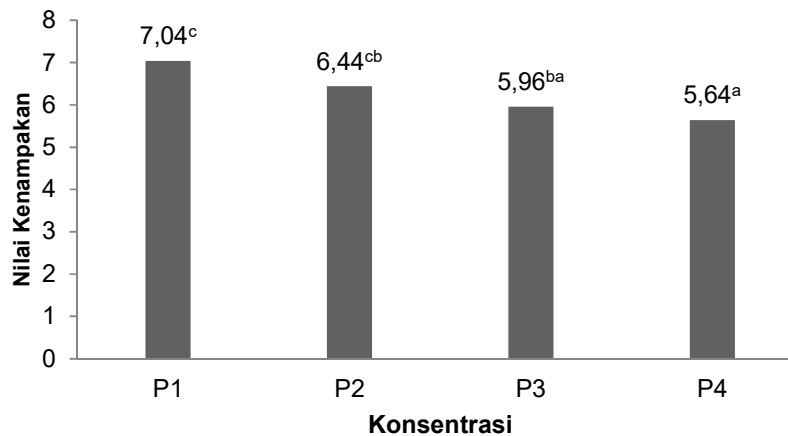
Karakteristik Serbuk Minuman Tradisional

Pengujian organoleptik serbuk minuman tradisional dengan penambahan *P. minor* dilakukan dengan uji hedonik. Pengujian ini dilakukan untuk menguji reaksi panelis terhadap serbuk minuman dengan skala hedonik dari amat sangat tidak suka sampai amat sangat suka. Uji hedonik ini meliputi kenampakan, aroma, tekstur dan rasa.

Kenampakan

Kenampakan merupakan salah satu parameter visual yang dapat menarik perhatian panelis dalam penilaian keseluruhan produk. Kenampakan merupakan faktor yang memengaruhi penerimaan konsumen, karena kesan kenampakan yang baik dan disukai maka panelis akan melihat nilai yang baik pada parameter lainnya (Luthfiyana *et al.*, 2016). Nilai kesukaan panelis terhadap kenampakan serbuk minuman tradisional dengan penambahan *P. minor* berkisar antara 5-6 yang menunjukkan panelis memberikan penilaian netral sampai agak suka.

Hasil uji hedonik kenampakan serbuk minuman tradisional dengan penambahan *P. minor* pada perlakuan P4 memiliki penerimaan terendah yaitu 5 dengan kriteria netral, sedangkan perlakuan P1 memiliki nilai tertinggi yaitu 7 dengan kriteria suka. Hasil uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi serbuk *P. minor* memberikan pengaruh pada tingkat kesukaan kenampakan. Hasil uji lanjut *Duncan* menunjukkan nilai kenampakan P1 tidak berbeda nyata dengan P2, tetapi berbeda nyata dengan P4, sedangkan P4 tidak berbeda nyata dengan P3. Nilai hedonik kenampakan dapat dilihat pada Gambar 1.



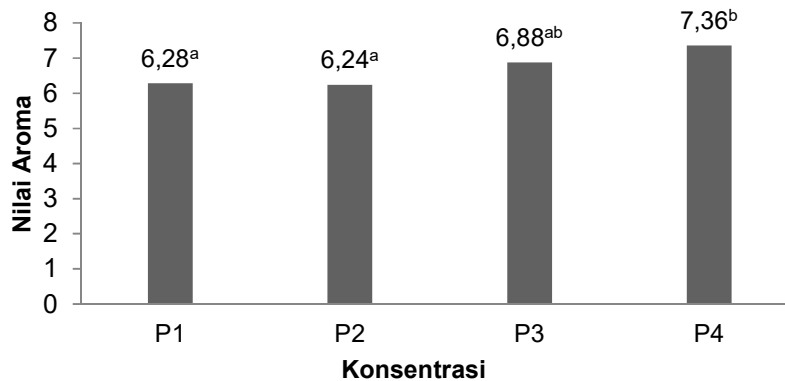
Gambar 1. Nilai hedonik kenampakan serbuk minuman tradisional. Angka-angka yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata ($p < 0.05$)

Gambar 1. menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan konsentrasi *P. minor* tingkat kesukaan panelis menurun pada parameter kenampakan. Serbuk minuman tradisional konsentrasi P1 dan P2 memiliki tingkat kesukaan panelis 6,44 - 7,04 dengan kriteria agak suka sampai suka, hal ini diduga adanya penambahan serbuk *P. minor* dengan konsentrasi sedikit dan tidak mempengaruhi kenampakan dari serbuk minuman tradisional, dimana kenampakan masih memiliki warna kuning pucat yang dominan dengan tekstur kenampakan serbuk yang masih halus. Menurut Afdhaliyah *et al.*, (2024) penambahan *K. alvarezii* pada minuman jahe isantan menurunkan penilaian konsumen terhadap produk. Sedangkan perlakuan P3 dan P4 penambahan konsentrasi serbuk *P.*

minor meningkat memiliki nilai 5,64 – 5,96 dengan kriteria agak suka. Hal ini diduga penilaian panelis kurang suka karena adanya penambahan serbuk *P. minor* lebih banyak dibandingkan P2 sehingga menyebabkan kenampakan serbuk minuman menjadi lebih kecoklatan, adanya gumpalan yang diakibatkan dengan penambahan serbuk *P. minor*, serta warna serbuk *P. minor* lebih dominan dibandingkan dengan bahan lainnya. Lagarusu *et al.*, (2022) penambahan komposisi rumput laut (*K.alvarezii*) yang terlalu banyak pada produk roti manis menyebabkan tingkat kesukaan panelis terhadap kenampakan menurun.

Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter sensori terhadap suatu produk yang dinilai berdasarkan indra penciuman (Luthfiyana *et al.*, 2016). Nilai kesukaan panelis terhadap aroma serbuk minuman tradisional dengan penambahan serbuk *P. minor* berkisar antara 6-7 yang menunjukkan panelis memberi penilaian agak suka hingga suka. Histogram nilai aroma dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Nilai hedonik aroma serbuk minuman tradisional. Angka-angka yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata ($p < 0.05$)

Hasil uji hedonik aroma dari serbuk minuman tradisional pada perlakuan P1 memiliki nilai 6,28 – 7,36 dengan kriteria agak suka dan suka. Hasil uji *Kruskal-wallis* menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi serbuk *P. minor* pada minuman tradisional memberikan pengaruh nyata pada parameter aroma. Hasil uji *Duncan* nilai aroma perlakuan P1 tidak berbeda nyata dengan perlakuan P2 dan P3, sedangkan perlakuan P4 berbeda nyata dengan perlakuan P1, P2 dan P3, tetapi P3 dan P4 tidak berbeda nyata.

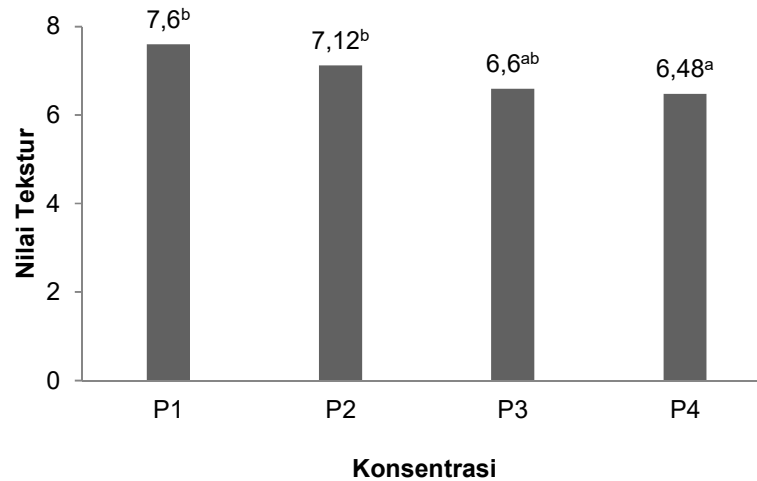
Berdasarkan Gambar 2. perlakuan P1 dan P2 memiliki tingkat nilai yaitu 6,24 - 6,28 kriteria agak suka, hal ini diduga karena pada perlakuan P1 dan P2 masih memiliki aroma jahe yang kemungkinan panelis kurang suka. Arbie *et al.*, (2020) menyatakan bahwa daya terima konsumen terhadap aroma produk minuman serbuk jahe mengalami penurunan karena adanya penambahan jahe yang menghasilkan aroma menyengat pada produk. Menurut Fatima *et al.*, (2020) jahe mengandung minyak atsiri secara alami yang menghasilkan bau khas jahe. Menurut Nadhifa & Indarti, (2024) jahe memiliki minyak atsiri (senyawa volatile) yang menyebabkan aroma yang terlalu tajam.

Serbuk minuman tradisional dengan perlakuan P3 dan P4 memiliki tingkat penilaian panelis yaitu 6,88 - 7,36 dengan kategori suka, hal ini diduga karena semakin meningkat konsentrasi serbuk *P. minor* dapat meminimalisir atau dapat menyamarkan aroma jahe. Afdhaliah *et al.*, (2024) menyatakan bahwa penambahan rumput laut (*K. alvarezii*) 80% menyebabkan aroma jahe yang tidak dominan karena rumput laut memiliki aroma yang khas, aroma pedas jahe merah berasal dari oleoresin yang berupa keton dan gingerol, aroma jahe ini dapat diminimalisir dengan penambahan rumput laut yang banyak karena rumput laut memiliki sedikit aroma amis laut.

Tekstur

Tekstur merupakan salah satu parameter untuk menguji karakteristik pada serbuk minuman instan rumput laut (Ma'arif *et al.*, 2021). Nilai kesukaan panelis terhadap tekstur serbuk minuman

tradisional dengan penambahan serbuk *P. minor* berkisar antara 6-7 yang menunjukkan panelis memberi penilaian agak suka hingga suka. Histogram nilai tekstur dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Nilai hedonik tekstur serbuk minuman tradisional. Angka-angka yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata ($p < 0.05$)

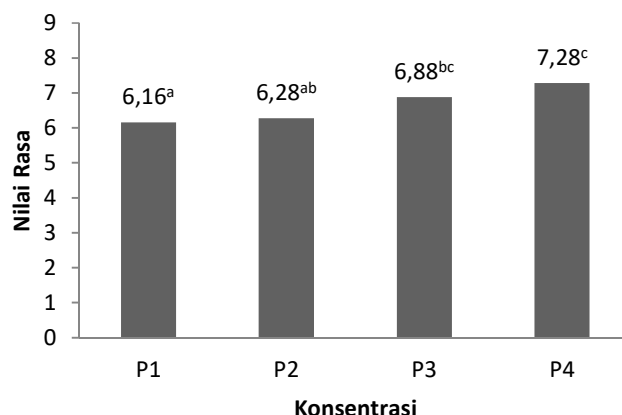
Gambar 3 menunjukkan tingkat kesukaan panelis berada pada 6,48-7,6 dengan kriteria agak suka – sangat suka. Hasil uji *Kruskal-wallis* serbuk minuman tradisional dengan penambahan *P. minor* menunjukkan pengaruh nyata. Berdasarkan Hasil uji *Duncan* menunjukkan bahwa perlakuan P1 tidak berbeda dengan P2 dan P3, tetapi P4 berbeda nyata dengan P1 dan P2.

Perlakuan P1 dan P2 memiliki nilai panelis yaitu 7.6-7.12 dengan kriteria suka karena sampel masih memiliki tekstur halus, sedangkan semakin tinggi penambahan serbuk *P. minor* nilai panelis menurun pada perlakuan P3 dan P4. Hal ini karena semakin tinggi konsentrasi penambahan serbuk *P. minor* dapat menyebabkan tekstur yang menggumpal dan kurang halus.

Penambahan serbuk *P. minor* pada minuman tradisional menyebabkan tekstur minuman tradisional lebih berbutir dibanding tanpa penambahan *P. minor* yang teksturnya lebih halus. Menurut Afdhaliyah *et al.*, (2024) penambahan rumput laut meningkatkan kandungan polisakarida dan kadar air yang berpengaruh pada tekstur minuman yang menyebabkan tekstur berbutir dan menurunkan kualitas tekstur. Rumput laut mengandung polisakarida seperti alginat yang memiliki kemampuan mengikat air dan membentuk gel yang jika ditambahkan dalam jumlah tertentu dapat menyebabkan tekstur produk menjadi lengket bahkan berbutir sehingga tekstur minuman menurun atau kurang nyaman dikonsumsi. Menurut Frety *et al.*, (2024) perubahan tekstur serbuk minuman rumput laut dipengaruhi oleh penambahan rumput laut.

Rasa

Rasa merupakan faktor penerimaan panelis terhadap suatu produk, rasa merupakan kombinasi aroma dan cita rasa dari rangsangan produk melalui indera pengecap dan pencium (Irawan *et al.*, 2024). Rasa dapat memengaruhi selera konsumen sebelum meminum produk dalam jumlah banyak (Nurhayati *et al.*, 2020). Penilaian hedonik rasa dilakukan panelis dengan mencicipi produk menggunakan indera perasa. Histogram nilai hedonik rasa dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 2. Nilai hedonik rasa serbuk minuman tradisional. Angka-angka yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata ($p < 0.05$)

Hasil uji hedonik rasa dari serbuk minuman tradisional nilai yang berada pada interval 6,16 – 7,28 dengan kriteria agak suka dan suka. Hasil uji *kruskal-wallis* menunjukkan dengan adanya penambahan konsentrasi serbuk *P. Minor* pada minuman tradisional memberikan pengaruh nyata pada parameter rasa. Hasil uji *Duncan*, nilai rasa perlakuan P1 tidak berbeda nyata dengan P2, tetapi berbeda nyata dengan P3 dan P4, sedangkan P4 tidak berbeda nyata dengan P3, tetapi berbeda nyata dengan P1 dan P2.

Berdasarkan Gambar 10. Perlakuan P1 dan P2 memiliki nilai penerimaan 6,16 dan 6,28 yang masuk pada kriteria agak suka, hal ini diduga karena pada perlakuan P1 dan P2 penambahan konsentrasi rumput laut *P. minor* yang masih sedikit sehingga serbuk minuman memiliki rasa yang dominan pedas dari jahe yang memungkinkan panelis kurang suka akan rasa serbuk minuman. Menurut Afdhaliah *et al.*, (2024) penambahan rumput laut pada serbuk minuman jahe instan memberikan efek pengurangan rasa pedas jahe merah. Sedangkan pada perlakuan P3 dan P4 memiliki nilai penerimaan suka, karena penambahan konsentrasi *P. minor* yang banyak dapat menurunkan rasa pedas dari jahe. Menurut Yanuarti *et al.*, (2017) rumput laut memiliki senyawa antioksidan dan fitokimia yang dapat menghambat proses oksidasi senyawa penyebab rasa pedas seperti gingerol dan shogaol, sehingga dapat mengurangi intensitas rasa pedas jahe.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Hasil penelitian yaitu Penambahan serbuk *P. minor* pada minuman tradisional memberikan pengaruh pada parameter kenampakan, aroma, tekstur dan rasa. Serbuk minuman tradisional memiliki nilai kenampakan 6,44 – 7,04, aroma 6,28 – 7,36, tekstur 6,48 – 7,6 dan rasa 6,16 – 7,28. Berdasarkan hasil uji organoleptik rasa perlakuan formulasi terbaik yaitu P4 (serbuk jahe 1 gr : serbuk gula aren 4 gr : serbuk *P. minor* 5 gr).

Saran

Berdasarkan kesimpulan, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proses suhu dan waktu pembuatan serbuk *Padina minor* atau penyimpanan serbuk dan jenis rumput laut yang dapat dimanfaatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afdhaliah, N., Kusumaningrum, I., & Zuraida, I. (2024). Physicochemical Characteristics of Instant Red Ginger Beverage Powder with The Addition of Seaweed. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(3), 252–265. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i3.47028>
- Erniati, Syahrial, Erlangga, Imanullah, & Andika, Y. (2024). Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Seaweed *Sargassum* in Simeulue Water, Aceh. *Jurnal Pengolahan Hasil*

To Cite this Paper : Taniu, N. R., Yusuf, N., Manteu, S. H. 2025. Nilai Organoleptik Hedonik Formulasi Serbuk Minuman Tradisional Dengan Penambahan Serbuk *Padina Minor* . Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 16 (2) : 206-214

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v16i2.7423>

- Perikanan Indonesia*, 27(3), 186–196. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i3.46981>
- Fatima, S., Masriani, & Idrus. (2020). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Merah Terhadap Organoleptik The Celup Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(2), 42–47. <https://doi.org/10.31970/pangan.v5i2.40>
- Fizriani, R., Nurlathifah, L., Milena, W. O., Rahayu, I., & Nur, T. (2021). Formulasi Minuman Herbal Antioksidan Jahe Merah. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifah*, 4(2), 79–86.
- Frety, R., Nganggu, C., & Tega, Y. R. (2024). *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis Analisis Mutu Sediaan Serbuk Minuman Rumput Laut Caulerpa lentillifera Quality Analysis of Caulerpa lentillifera Seaweed Drink Powder Laboratorium Kimia Gedung Fakultas Sains dan. December.*
- Herliany, N. E., Utami, M. A. F., Wilopo, M. D., Permatasari, N., Muda, D. I., Mutiara, S. D., & Dewi, W. L. (2022). *Potensi Sargassum crassifolium dan Boergessenia forbessi Asal Pantai Teluk Sepang Sebagai Pangan Fungsional Nurlaila. 5587.*
- Irawan, I., Ardhanawinata, A., Khasanah, U., Diachanty, S., & Zuraida, I. (2024). Physicochemical Characteristics and Hedonic Quality of Ice Cream with the Addition of *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(2), 132–141. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i2.48012>
- Lagarusu, F., Yusuf, N., & Naiu, A. S. (2022). Pengaruh Penambahan Rumput Laut terhadap Nilai Hedonik Produk Roti Manis Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 10(2), 72–77.
- Lokollo, F. F., & Hukubun, R. D. (2021). Species of Brown Algae Producing Alginate on Ambon Island. *Jurnal Ilmiah*, 2, 10.
- Luthfiyana, N., Nurjanah, N., Nurilmala, M., Anwar, E., & Hidayat, T. (2016). Ratio of Seaweed Porridge *Eucheuma cottonii* and *Sargassum* sp. as a Sunscreen Cream Formula. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 183. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v19i3.15126>
- Ma'arif, J. M., Eko Nurcahya Dewi, & Kurniasih, R. A. (2021). Formulasi dan karakterisasi fisikokimia selai lembaran anggur laut (*caulerpa racemosa*). *Pharmacognosy Magazine*, 75(17), 399–405.
- Manteu, S. H., Nurjanah, Abdullah, A., Nurhayati, T., & Seulalae, A. V. (2021). Effectiveness of Active Carbon in the Production of Brown Seaweed Salt (*Sargassum polycystum* and *Padina minor*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 407–416. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i3.26692>
- Manteu, S. H., Yusuf, N., Taniu, N. R. (2025). Karakteristik Fisikokimia Rumput Laut *Padina Minor* Sebagai Sediaan Pangan Fungsional. *Jurnal Fish Protech*. 8 (1): 1-7
- Nadhifa, N., & Indarti, E. (2024). Pengaruh Penambahan Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) dan Rasio Gula (Gula Pasir : Gula Aren) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cokelat Batang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(2022), 123–129.
- Nisfiah, I. L., Isnindar, & Desnita, R. (2019). Formulasi minuman serbuk instan kombinasi jahe (*Zingiber officinale Rosc*) dan kunyit (*Curcuma domestica Val.*) dengan variasi gula pasir dan gula merah Formulation of instant powder drink combination of ginger (*Zingiber officinale Rosc*) and turmeric. *CHMK Midwifery Scientific Journal*, 2(3), 63–70. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfarmasi/article/download/53937/75676592753>
- Nurhayati, I. F., Nadya, A., & Fitri, R. N. (2020). Pengaruh Variasi Lama Perendaman terhadap Uji Kadar Air dan Uji Hedonik Teh Rumput Laut *Padina australis*. *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 2(2), 71–80.
- Pertiwi, M. B. B., Indahyani, D. E., & Praharani, D. (2021). Level Glukosa Darah pada Mencit Diabetes Setelah Pemberian Ekstrak Rumput Laut Coklat (*Phaeophyta*). *Canadian Journal of Emergency Medicine*, 15(3), 190. <https://doi.org/10.2310/8000.2013.131108>
- Putri, K. H. (2011). *Pemanfaatan Rumput Laut Coklat Sebagai Serbuk Minuman Pelangsing*

To Cite this Paper : Taniu, N. R., Yusuf, N., Manteu, S. H. 2025. Nilai Organoleptik Hedonik Formulasi Serbuk Minuman Tradisional Dengan Penambahan Serbuk *Padina Minor* . Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 16 (2) : 206-214

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/JSAPI>

<http://dx.doi.org/10.35316/jsapi.v16i2.7423>

Tubuh. 1–99.

- Suaib, F., Asikin, H., & Anggraeni, P. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Yodium Cookies Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut Coklat (*Eucheuma Cottonii*). *Scholar.Archive.Org*, 29. <https://scholar.archive.org/work/f3ahavz2s5bghlatxdwbunnsq/access/wayback/https://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediagizi/article/download/10/pdf>
- Supriatna, A., & Man, B. (2024). Sosialisasi Kandungan dan Manfaat Gula Aren (*Nata pinnata*) Di Desa Cibingbin. *ABDIMA JURNAL PENGABDIAN MAHASISWA*, 3(1), 181–187.
- Widyaningsih, T. D., Alif Nugroho, M. F., & Ulilalbab, A. (2022). Optimasi Formula Wedang Uwuh Berbasis Rosella Merah sebagai Minuman Fungsional. *Amerta Nutrition*, 6(1), 53. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1.2022.53-62>
- Wirasti, W., Slamet, S., & Rahmasari, K. S. (2024). Studi Pencegahan Penuaan Dini Kulit Dari Ekstrak Rumput Laut Coklat *Padina Australis* Hauck Melalui Penghambatan Aktivitas Enzim Kolagenase. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 14(2), 89–96. <https://doi.org/10.61902/cerata.v14i2.869>
- Yani Arbie, F., Saleh, K., & Mohamad, F. (2020). Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Minuman Serbuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe). *Journal Health and Nutritions*, 6(1), 7–11.
- Yanuarti, R., Nurjanah, N., Anwar, E., & Hidayat, T. (2017). Profil fenolik dan aktivitas antioksidan dari ekstrak rumput laut *Turbinaria conoides* dan *Eucheuma cottonii* (Profile of Phenolic and Antioxidants Activity from Seaweed Extract *Turbinaria conoides* and *Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20, 230–237.