

EXPERIMENTAL STUDY OF ALOE VERA JELLY AS DESSERT BASIC INGREDIENTS

Suci Sandi Wachyuni¹

Dosen Politeknik Sahid

Program Doktor Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada
suci.sandi.wachyuni@mail.ugm.ac.id, sucisandi@polteksahid.ac.id

Marya Yenny²

Dosen Politeknik Sahid

yennymarya@polteksahid.ac.id

Kadek Wiweka³

Dosen Politeknik Sahid

École Doctorale Sociétés, Temps, Territoires (EDSTT) Tourism, Université Angers,
France

kadek.wiweka@etud.univ-angers.fr, wiweka.kadek88@gmail.com

Received: November 20, 2019/ Reviewed: May 24, 2020/ Published: June 8, 2020

ABSTRACT

The role of dessert in one food set menu becomes very important. Currently, many cafes or restaurants sell dessert as their main menu. Dessert products are generally sweet and fresh but often have a little functional value. In this study, researchers conducted an experimental study to make dessert innovations, namely Aloe vera jelly. Jelly is widely used in restaurants or hotels as ingredients for pudding, dessert mixes, ice jelly, to various pastry toppings. Aloe vera jelly is not only refreshing but also has health value. In addition to healthy hair and skin, aloe vera is also good for our health because aloe vera contains water that is needed for the body. Aloe vera also contains fat, protein, and carbohydrates that serve to provide energy. And aloe vera also contains vitamin A and vitamin C. Where vitamin A has a function for eye health, and vitamin C has a function to maintain immunity. The purpose of this study was to find techniques and formulations for making aloe vera jelly, to know the differences in the level of preference and level of jelly quality from several levels tested based on organoleptic assessment. The method used is an experimental method with quantitative data analysis techniques ANOVA and Duncan. The results of this study indicate that the best formulation is jelly with the addition of 10% gelatin. The majority of panelists said they liked aloe vera jelly. And there is a difference in the quality of aloe vera jelly with the use of gelatin with a percentage of 5%, 10%, 15%, 20%, and 25% in aspects of color, aroma, and texture, but not different for taste.

Keywords : Dessert, Hotel, Jelly, Aloe Vera, Innovation

*Correspondence author, email: suci.sandi.wachyuni@mail.ugm.ac.id

Naskah diterima: 20 November 2019/ Naskah ditelaah : 24 Mei 2020/

Naskah dipublikasi : 8 Juni 2020.

STUDI EKSPERIMEN *JELLY* LIDAH BUAYA SEBAGAI BAHAN DASAR PRODUK HIDANGAN PENUTUP (*DESSERT*)

ABSTRAK

Peran hidangan penutup/dessert pada satu menu makanan menjadi sangat penting. Bahkan pada perkembangannya, saat ini banyak café atau restoran yang menjual dessert sebagai menu utamanya. Produk dessert umumnya manis dan segar, namun seringkali tidak memiliki nilai fungsional yang besar. Pada penelitian ini peneliti melakukan studi eksperimen membuat inovasi dessert yaitu jelly lidah buaya. Jelly banyak digunakan di restoran atau hotel sebagai bahan pembuatan pudding, campuran dessert, es jelly, hingga topping aneka pastry. Jelly lidah buaya selain menyegarkan juga memiliki nilai kesehatan. Selain untuk kesehatan rambut dan kulit, lidah buaya juga baik untuk kesehatan tubuh karena lidah buaya mengandung air yang sangat dibutuhkan bagi tubuh. Lidah buaya juga mengandung lemak, protein, dan karbohidrat yang berfungsi untuk memberi energi bagi tubuh. Serta lidah buaya juga mengandung vitamin A dan vitamin C. Dimana vitamin A memiliki fungsi untuk kesehatan mata, dan vitamin C memiliki fungsi untuk menjaga kekebalan tubuh. Tujuan penelitian ini adalah menemukan teknik dan formulasi pembuatan jelly lidah buaya, mengetahui adanya perbedaan tingkat kesukaan dan tingkat mutu jelly dari beberapa taraf yang diuji berdasarkan penilaian organoleptik. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan teknik analisis data kuantitatif ANOVA dan Duncan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa formulasi terbaik adalah jelly dengan penambahan gelatin sebesar 10%. Mayoritas panelis menyatakan agak suka dengan jelly lidah buaya. Dan ada perbedaan mutu jelly lidah buaya dengan penggunaan gelatin dengan persentase 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25% yaitu dalam aspek warna, aroma, dan tekstur, sedangkan untuk rasa tidak berbeda.

Kata Kunci : Dessert, Hotel, Jelly, Lidah Buaya, Inovasi

PENDAHULUAN

Hidangan penutup (*dessert*) memiliki peran penting dalam penyajian menu makanan, baik di café, restoran, ataupun di hotel. *Dessert* biasanya disajikan setelah hidangan utama atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Karakter hidangan penutup biasanya manis dan menyegarkan, namun ada beberapa yang asin atau kombinasinya. Seiring dengan perkembangan kuliner peran hidangan penutup ini bergeser dari hanya sekedar pelengkap menjadi jenis menu utama. Terlihat, mulai banyak café atau restoran yang menyajikan *dessert* sebagai menu utamanya. Dahulu

dessert hanya disajikan pada saat makan malam, namun saat ini *dessert* disajikan di setiap waktu makan, baik sarapan dan makan siang. Perkembangan tersebut menjelaskan bahwa realitanya *dessert* menjadi menu yang dapat dinikmati dimanapun dan kapanpun.

Salah satu jenis hidangan penutup yang biasa disajikan di café, restoran, atau hotel adalah produk berbahan dasar jelly. Jelly adalah makanan setengah padat yang pada umumnya terbuat dari sari buah-buahan dan gula. Pada penelitian ini peneliti melakukan uji coba pembuatan jelly dari lidah buaya.

Lidah buaya adalah sejenis tumbuhan yang sudah dikenal sejak ribuan tahun silam yang digunakan sebagai penyubur rambut, penyembuh luka, dan untuk perawatan kulit. Tumbuhan ini di kawasan kering di Afrika (Wahyono & Koesnandar, 2002). Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, manfaat tanaman lidah buaya berkembang sebagai bahan baku industri farmasi dan kosmetika, serta sebagai bahan makanan dan minuman.

Lidah buaya merupakan satu dari sepuluh jenis tanaman terlaris di dunia yang mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai tanaman obat dan bahan baku industri. Berdasarkan hasil penelitian, tanaman ini kaya akan kandungan zat-zat seperti enzim, asam amino, mineral, vitamin, polisakarida dan komponen lain yang sangat bermanfaat bagi kesehatan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi dan teknik terbaik dalam pembuatan *jelly* lidah buaya, untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap *jelly* lidah buaya dan perbedaan atribut sensoris pada *jelly* lidah buaya sehingga dapat digunakan sebagai alternatif *dessert* yang menyegarkan sekaligus menyehatkan.

Menurut (Wahyono & Koesnandar, 2002), lidah buaya berkhasiat sebagai anti inflamasi, anti jamur, anti bakteri dan membantu proses regenerasi sel. Disamping menurunkan kadar gula dalam darah bagi penderita diabetes, mengontrol tekanan darah, menstimulasi kekebalan tubuh terhadap serangan penyakit kanker, serta dapat digunakan sebagai nutrisi pendukung penyakit kanker, penderita HIV/AIDS. Kandungan kimia lidah buaya dapat dilihat pada Tabel 1.

Beberapa penelitian dilakukan dalam rangka memanfaatkan lidah buaya sebagai bahan pangan. Seperti hasil penelitian yang dilakukan oleh (Asngad, 2008), lidah buaya dimanfaatkan menjadi produk makanan berserat dengan penambahan berbagai jenis gula dengan kenampakan morfologis dan mengandung gizi yang tinggi untuk kesehatan. Selain dibuat produk makanan, lidah buaya juga dimanfaatkan dalam pembuatan sabun. Menurut (Gusviputri et al., 2017), sabun dengan penambahan lidah buaya memiliki kemampuan lebih baik dalam membunuh bakteri. Lidah buaya dinyatakan dapat menggantikan triclosan yang berdampak negatif pada tubuh. Lidah buaya juga dimanfaatkan dalam pembuatan produk kecantikan seperti penelitian yang dilakukan oleh (Supriyatna, 2010) yakni sebagai bahan baku alami *handbody lotion*.

Tabel 1. Kandungan Kimia Lidah Buaya

No	Komponen	Nilai
1.	Air	95,51%
2.	Total Padatan Terlarut	
	a. Lemak	0,067%
	b. Karbohidrat	0,043%
	c. Protein	0,038%
	d. Vitamin A	4,59 IU
	e. Vitamin C	3,47 mg

Sumber: Aloe Vera Center (2004)

Syarat *jelly* yang baik adalah transparan, mudah dioleskan dan mempunyai aroma dan rasa buah asli (Koswara, 2011). *Jelly* didefinisikan sebagai bahan pangan setengah produk yang dibuat dengan tidak kurang dari 45% bagian berat sari buah dan 55% berat gula. Campuran ini dikentalkan sampai mencapai kadar zat terlarut tidak kurang dari 65%, zat warna dan cita rasa dapat ditambahkan untuk melengkapi kekurangan yang ada dalam buah itu sendiri. *Jelly* dapat dibuat dari bahan yang matang, buah yang ukuran dan mutu dibawah standar dan buah – buahan yang jatuh dari pohon. Prinsip pembuatan *jelly* adalah menghasilkan produk yang seragam dalam warna, cita rasa dan ketegaran yang disukai serta jernih. Buah yang baik untuk pembuatan *jelly* adalah buah yang memiliki *flavor* yang kuat karena *flavor* buah dilarutkan dalam sejumlah besar gula yang diperlukan untuk menghasilkan konsistensi yang baik dan mempertahankan kualitas.

Proses pembuatan *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin. Berdasarkan (Standar Nasional Indonesia, 1995), gelatin adalah protein yang diperoleh dari bahan kolagen kulit, membran, tulang, dan bagian tubuh berkolagen lainnya. Gelatin merupakan suatu senyawa protein yang diesktraksi dari hewan, dapat diperoleh dari jaringan kolagen hewan yang terdapat pada kulit, tulang dan jaringan ikat (Saiful, 2005). Reaksi pembentukan gel oleh gelatin bersifat *reversible* karena bila gel dipanaskan akan berbentuk cairan. Namun sewaktu didinginkan, akan kembali berbentuk gel. Sifat seperti inilah yang diperlukan dalam pembuatan *jelly*. Selain itu, dalam pembuatan *jelly*, gelatin juga berfungsi mengatur konsistensi produk, mengatur daya gigit, kekerasan, dan tekstur produk, serta mengatur kelembutan dan daya lengket di mulut (Damayanti, 2007).

Adapun hipotesis pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

H0: Tidak ada perbedaan kualitas *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin dengan persentase 5%, 10%, 15%, 20%, 25%.

Ha: Ada perbedaan kualitas *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin dengan persentase 5%, 10%, 15%, 20%, 25%.

METODOLOGI

Untuk mengkaji tujuan dari pembuatan *jelly* lidah buaya, penelitian melakukan uji eksperimen melalui pendekatan kuantitatif. Uji tingkat penerimaan konsumen yang dilakukan adalah uji organoleptik (panca indera) yang meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik. Panelis dalam penelitian ini berjumlah 30 orang panelis agak terlatih dari karyawan Pastry Bakery Hotel Pullman Jakarta Central Park. Data yang telah dikumpulkan dan ditabulasi dianalisis dengan uji analisis varian klasifikasi tunggal/*one-way anova* dan uji Duncan. Analisis tersebut dilakukan untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan dan kualitas *jelly* lidah buaya dari beberapa taraf sampel yang diuji coba dalam semua parameter produk yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

1) Formula dan Teknik Pembuatan Jelly Lidah Buaya

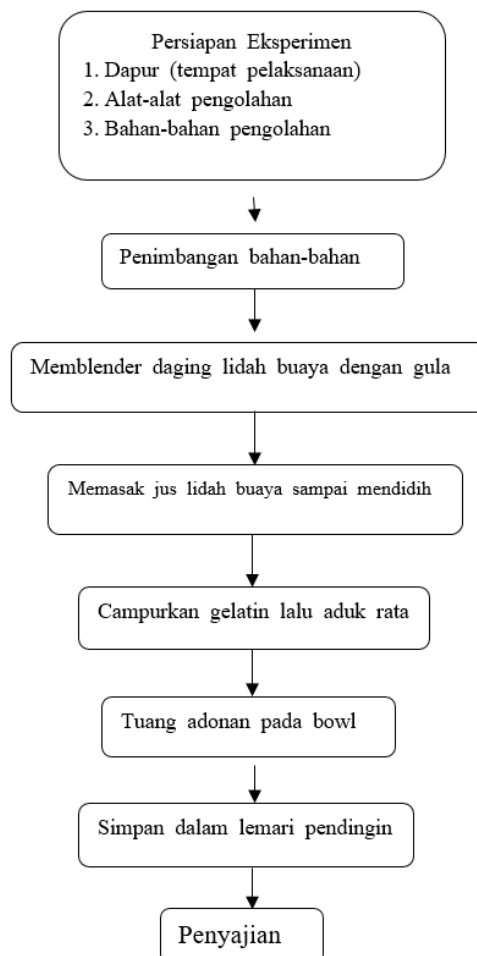
Penelitian ini diawali dengan penelitian pendahuluan yang bertujuan untuk mengetahui apakah gelatin mampu menjadi bahan tambahan dalam pembuatan *jelly* lidah buaya dan mempelajari bagaimana prosedur yang tepat serta mencari konsentrasi yang tepat agar dapat menghasilkan formula terbaik untuk pengujian. Dalam melakukan penelitian pendahuluan, peneliti membandingkan sampel 25% gelatin dengan 100% lidah buaya dan 50% gula pasir untuk mengetahui seberapa besar perbedaan yang ada.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, penggunaan gelatin dalam pembuatan *jelly* lidah buaya dapat dilakukan hingga persentase 25%. Kecenderungan ada peningkatan tekstur seiring dengan semakin besarnya persentase gelatin. Pada penelitian utama akan lebih jelas perbedaan mutu dan tingkat kesukaan konsumen terhadap *jelly* lidah buaya. Formula *jelly* lidah buaya yang diuji coba dapat dilihat pada Tabel 2.

Sedangkan untuk proses pembuatan minuman *jelly* lidah buaya dapat dilihat pada Gambar 1. Tahap pertama dilakukan persiapan alat dan penimbangan bahan. Selanjutnya, daging buah lidah buaya dan gula dihancurkan bersamaan. Campuran tersebut kemudian dimasak hingga mendidih dan tambahkan gelatin sesuai dengan takaran percobaan dan tuang pada mangkuk dan dinginkan. Perlakuan tersebut dilakukan sebanyak tiga kali ulangan pada setiap taraf percobaan (5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%) agar sampel yang dihasilkan stabil. Selain itu, data pengujian sensorik akan lebih akurat.

Tabel 2. Formula Dasar Dan Penambahan Gelatin Pada *Jelly* Lidah Buaya

No.	Bahan	Persentase Penggunaan Gelatin				
		5%	10%	15%	20%	25%
1.	Lidah Buaya	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
2.	Gula Pasir	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
3.	Gelatin	5 gr	10 gr	15 gr	20 gr	25 gr
4.	Lemon	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr

**Gambar 1. Skema Pembuatan Jelly Lidah Buaya**

2) Uji Hedonik/Uji Tingkat Kesukaan Panelis

Untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap minuman *jelly* lidah buaya maka dilakukan uji kesukaan untuk menguji tingkat parameter dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur *jelly* lidah buaya .

Tabel 3. Hasil Rata-Rata Uji Hedonik Produk *Jelly* Lidah Buaya

UJI HEDONIK						
Parameter	Ulangan	Penambahan Gelatin				
		5%	10%	15%	20%	25%
Warna	1	4	3.93	3.43	3.33	2.87
	2	3.97	3.93	3.47	3.43	2.97
	3	4.17	4.20	4	3.73	3.33
Rata-rata		4.04	4.02	3.63	3.50	3.06
Aroma	1	3.8	3.73	3.13	3.03	2.73
	2	3.8	3.73	3.13	2.97	2.77
	3	3.87	3.8	3.47	3.23	2.97
Rata-rata		3.80	3.76	3.24	3.08	2.82
Rasa	1	3.77	3.8	3.57	3.63	3.47
	2	3.73	3.73	3.5	3.53	3.43
	3	3.73	3.73	3.57	3.57	3.5
Rata-rata		3.74	3.76	3.54	3.58	3.47
Tekstur	1	3.3	4.03	3.97	4.03	4
	2	3.33	3.9	3.9	4	3.9
	3	3.5	3.97	4	4.13	4.1
Rata-rata		3.38	3.97	3.96	4.06	4
Total rata-rata		3.74	3.88	3.59	3.55	3.34

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada tiga puluh panelis agak terlatih, tingkat kesukaan konsumen terhadap *jelly* lidah buaya cenderung menurun seiring dengan peningkatan persentase gelatin. Dilihat dari parameter warna, tekstur, aroma, dan rasa. Namun secara keseluruhan produk *jelly* dengan tingkat kesukaan tertinggi adalah sampel dengan penambahan gelatin 10%. Maka sampel ini merupakan formulasi terbaik dari produk *jelly* lidah buaya.

Uji kualitas atau uji mutu hedonik dilakukan untuk menentukan perbedaan kualitas dari setiap sampel yang diujikan. Hasil rata-rata uji mutu hedonik dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Rata-Rata Uji Mutu Hedonik *Jelly* Lidah Buaya

UJI MUTU HEDONIK						
Parameter	Ulangan	Penambahan				
		5%	10%	15%	20%	25%
Warna	1	4.10	3.87	3.10	2.77	2.10
	2	4.13	3.77	3.10	2.77	2.07
	3	4.53	4.50	3.83	3.47	2.83
Rata-rata		4.26	4.04	3.34	3.00	2.33
Aroma	1	4.17	4.00	3.17	2.87	2.10

	2	4.20	3.90	3.17	2.83	2.10
	3	4.67	4.63	3.83	3.50	2.77
Rata-rata		4.34	4.18	3.39	3.07	2.32
Rasa	1	5.93	5.93	5.93	5.93	5.93
	2	5.93	5.93	5.93	5.93	5.93
	3	5.93	5.93	5.93	5.93	5.93
Rata-rata		5.93	5.93	5.93	5.93	5.93
Tekstur	1	5.77	4.77	3.77	2.77	1.77
	2	5.77	4.77	3.77	2.77	1.77
	3	5.77	4.77	3.77	2.77	1.77
Rata-rata		5.77	4.77	3.77	2.77	1.77

Pada warna kecenderungan tingkat kekeruhan meningkat seiring dengan penambahan gelatin. Ini karena gelatin mengandung serat pangan yang tinggi sehingga menimbulkan kekeruhan. Terlihat juga semakin rendah persentase gelatin aroma lidah buaya semakin nyaman untuk dikonsumsi atau tidak getir. Pada rasa mengalami mutu yang konsisten, ini berarti penambahan gelatin tidak merubah rasa dari produk. Serta, semakin tinggi penambahan gelatin produk jelly memiliki viskositas yang semakin kental.

- 3) Uji Mutu Hedonik
a) Mutu Hedonik Warna

Tabel 5. Uji Anova Mutu Hedonik Warna Jelly Lidah Buaya

Dependent Variable: warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	20.135 ^a	4	5.034	11.029	.000
Intercept	1998.813	1	1998.813	4379.593	.000
Produk	20.135	4	5.034	11.029	.000
Error	66.177	145	.456		
Total	2085.125	150			
Corrected Total	86.312	149			

a. R Squared = .233 (Adjusted R Squared = .212)

Pada Tabel 5, hasil statistik Anova uji kualitas warna menyatakan bahwa nilai signifikansi <0.05 dan <0.01 , maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Dapat diartikan tingkat kualitas warna terdapat perbedaan nyata pada minuman *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin berbeda. nilai rata-rata kualitas terhadap warna minuman *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin berbeda dan yang memiliki nilai tertinggi pada sampel dengan penambahan gelatin 5% dengan warna agak tidak kuning. Berikut merupakan hasil uji Duncan uji kualitas warna pada Tabel 6.

Dari hasil uji Duncan pada Tabel 6, kualitas warna dengan $\alpha = 0.05$ pada minuman *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin 5% dan 10% tidak memiliki perbedaan. Namun pada sampel 15%, 20%, dan 25% memiliki

perbedaan. Sedangkan pada $\alpha = 0.01$ pada minuman *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin 5% dan 10% tidak memiliki perbedaan, pada 15% dan 20% tidak memiliki perbedaan, pada 5% dan 10% memiliki perbedaan dengan 15% dan 20%. Dan pada 5% sampai dengan 20% memiliki perbedaan dengan 25%.

Tabel 6. Uji Duncan Mutu Hedonik Warna

Uji Mutu Hedonik			
Warna			
produk	mean	notasi	
		$\alpha=0.05$	$\alpha=0.01$
5%	4.2543	a	a
10%	4.0433	a	a
15%	3.3433	b	b
20%	2.9987	c	b
25%	2.3323	d	c

b) Mutu Hedonik Aroma

Tabel 7. Uji Anova Mutu Hedonik Aroma

Tests of Between-Subjects Effects
Dependent Variable: aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	21.922 ^a	4	5.481	9.668	.000
Intercept	1673.206	1	1673.206	2951.496	.000
produk	21.922	4	5.481	9.668	.000
Error	82.201	145	.567		
Total	1777.329	150			
Corrected Total	104.123	149			

a. R Squared = .211 (Adjusted R Squared = .189)

Hasil statistik Anova uji kualitas aroma menyatakan bahwa nilai signifikansi < 0.05 dan < 0.01 , maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Dapat diartikan tingkat kualitas aroma memiliki perbedaan nyata pada minuman *jelly* lidah buaya. Nilai rata-rata kualitas terhadap aroma dengan penambahan gelatin berbeda dengan nilai tertinggi pada sampel penambahan gelatin 5% yaitu dengan aroma agak tidak getir.

Dari Tabel 8, hasil uji Duncan kualitas warna dengan $\alpha = 0.05$ pada minuman *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin 5% dan 10% tidak memiliki perbedaan. Namun pada sampel 15%, 20%, dan 25% memiliki perbedaan.

Sedangkan pada $\alpha = 0.01$ pada minuman *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin 5% dan 10% tidak memiliki perbedaan, pada 15% dan

20% tidak memiliki perbedaan, pada 5% dan 10% memiliki perbedaan dengan 15% dan 20%. Dan pada 5% sampai dengan 20% memiliki perbedaan dengan 25%.

Tabel 8. Uji Duncan Mutu Hedonik Aroma

Uji mutu hedonik			
Aroma			
produk	Mean	Notasi	
		$\alpha=0.05$	$\alpha=0.01$
5%	4.3430	a	a
10%	4.1767	a	a
15%	3.3877	b	b
20%	3.0653	c	b
25%	2.3210	d	c

c. Mutu Hedonik Rasa

Tabel 9. Uji Anova Mutu Hedonik Rasa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.947 ^a	4	.487	1.371	.247
Intercept	1963.344	1	1963.344	5530.457	.000
produk	1.947	4	.487	1.371	.247
Error	51.476	145	.355		
Total	2016.767	150			
Corrected Total	53.423	149			

a. R Squared = .036 (Adjusted R Squared = .010)

Dari Tabel 9, hasil statistik Anova uji kualitas rasa menyatakan bahwa nilai signifikansi > 0.05 , maka H_0 diterima dan H_a ditolak. Dapat diartikan tingkat kualitas aroma tidak memiliki perbedaan nyata pada minuman *jelly* lidah buaya. Nilai rata-rata kualitas terhadap rasa minuman *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin berbeda dengan memiliki nilai yang sama dari sampel 5% sampai dengan 25% yaitu sangat manis.

Dari Tabel 10, hasil uji Duncan nilai rasa dengan $\alpha = 0.05$ dan $\alpha = 0.01$ pada sampel minuman *jelly* lidah, sampel 5% sampai dengan 25% tidak terdapat perbedaan rasa nyata. Di mana dibuktikan dalam eksperimen ini bahwa penambahan gelatin tidak mempengaruhi rasa produk.

Tabel 10. Uji Duncan Mutu Hedonik Rasa Jelly Lidah Buaya

Uji mutu hedonik			
Rasa			
produk	Mean	Notasi	
		$\alpha=0.05$	$\alpha=0.01$
5%	5.9333	a	a
10%	5.9333	a	a
15%	5.9333	a	a
20%	5.9333	a	a
25%	5.9333	a	a

a. Mutu hedonik Tekstur**Tabel 11. Uji Anova Mutu Hedonik Tekstur**

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	9.306 ^a	4	2.326	5.272	.001
Intercept	2248.006	1	2248.006	5093.877	.000
Produk	9.306	4	2.326	5.272	.001
Error	63.991	145	.441		
Total	2321.303	150			
Corrected Total	73.297	149			

a. R Squared = .127 (Adjusted R Squared = .103)

Hasil statistik Anova uji kualitas tekstur menyatakan bahwa nilai signifikansi < 0.05 dan < 0.01 , maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Dapat diartikan tingkat kualitas aroma memiliki perbedaan nyata pada minuman *jelly* lidah buaya. Nilai rata-rata kualitas terhadap tekstur minuman *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin berbeda dengan nilai tertinggi terdapat pada sampel penambahan gelatin 5% yaitu sangat tidak kental.

Dari Tabel 12, hasil uji Duncan nilai tekstur dengan $\alpha = 0.05$ dan $\alpha = 0.01$ sampai 25% penambahan gelatin memiliki perbedaan nyata. Adapun hal ini berarti gelatin memiliki pengaruh terhadap perubahan tekstur pada *jelly* lidah buaya. Semakin tinggi konsentrasi gelatin yang ditambahkan meningkatkan tekstur *jelly* lidah buaya.

Tabel 12. Uji Duncan Mutu Hedonik Tekstur

Uji Mutu Hedonik			
Tekstur			
Produk	Mean	Notasi	
		$\alpha=0.05$	$\alpha=0.01$
5%	5.7667	a	a
10%	4.7667	b	b
15%	3.7667	c	c
20%	2.7667	d	d
25%	1.7667	e	e

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: *Jelly* lidah buaya dapat digunakan untuk membuat minuman *jelly*. Tingkat kesukaan konsumen pada minuman *jelly* lidah buaya adalah masyarakat agak suka dengan minuman *jelly* lidah buaya. Ada perbedaan mutu *jelly* lidah buaya dengan penggunaan gelatin dengan persentase 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25% yaitu dalam aspek warna, aroma, dan tekstur, sedangkan untuk rasa tidak berbeda. Minuman *jelly* lidah buaya dengan penambahan gelatin 10% dinilai paling baik kualitas inderawi dan kesukaan di antara sampel yang lainnya. Formula terbaik minuman *jelly* lidah buaya yaitu dengan penambahan gelatin sebesar 10% dengan mutu warna agak tidak kuning, aroma agak tidak getir, rasa sangat manis, dan tekstur agak tidak kental.

Hasil studi eksperimen ini dapat digunakan sebagai dasar dari pembuatan produk *jelly* sebagai hidangan penutup/ dessert. Produk yang seringkali menggunakan *jelly* sebagai bahan dasarnya dan sering disajikan di cafe, restoran, atau hotel yaitu es *jelly*, puding, campuran minuman, campuran kue tradisional, bahkan untuk topping pastry. Selain unik, produk dari *jelly* lidah buaya ini menambah manfaat kesehatan dari produk dessert. Pemanfaatan lidah buaya juga belum lazim disajikan sebagai bahan utama dessert. Sehingga kajian ini diharapkan dapat memberikan masukan untuk semua yang bekerja pada industri makanan dan minuman.

Rekomendasi penelitian selanjutnya adalah studi eksperimen produk dengan penggunaan *jelly* sebagai bahan dasarnya. Selain itu perlu juga melakukan uji coba umur dan suhu penyimpanan *jelly* sebagai upaya meningkatkan aspek keamanan produk *jelly*.

DAFTAR PUSTAKA

- Aloe Vera Center. (2004). *Profil Agrobisnis Aloe vera di Kota Pontianak Kalimantan Barat*. Aloe Vera Centre, Pontianak.
- Arikunto. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Asngad, . (2008). Pemanfaatan Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Menjadi Produk Makanan Berserat dengan Penambahan Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, Vol. 9, No.2, 2008: 144-155*.
- Damayanti. (2007). *Aplikasi Gelatin dari Tulang Ikan Patin pada Pembuatan Permen Jelly*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gusviputri, A., S, Nj, M. P., Ayliaawati., Indraswasti, N. (2013). Pembuatan Sabun dengan Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Sebagai Antiseptik Alami. *Jurnal Widya Teknik Vol. 12. No. 1 (11-21)*.
- Koswara, S. (2011). *Cara Sederhana Membuat Jam dan Jelly*. Koswara, Sutrisno. (2006). Diakses dari : <http://www.ebookpangan.com>. Tgl. 30 Januari 2011
- Purbaya, J. R. (2003). *Mengenal dan Memanfaatkan Khasiat Aloe Vera*. Bandung : Pionir Jaya.
- Saiful, A. (2005). *Pengaruh Lama Determinasi Terhadap Rendemen yang Dihasilkan dalam Proses Pembuatan Gelatin*. Diakses dari http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Gelatin.pdf
- Standar Nasional Indonesia (SNI).06.3735.(1995). *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional.
- Supriyatna, N. (2010). *Optimasi Pengolahan Tepung Lidah Buaya Pontianak (*Aloe chinensis*, Breaker) Sebagai Bahan Baku Alami Handbody Lotion*.
- Wahyono, E., & Koesnandar. (2002). *Mengatasi Maag Dengan Daun Lidah Buaya*. <http://dokter-medis.blogspot.com/2010/09/mengatasi-maag-dengan-lidah-buaya.html>, diakses 19 Juni 2011
- Winarno, F. G. (2005). *Kimia Pangan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

BIODATA PENULIS

Adrian Agoes

STIEPAR YAPARI, Bandung

Email : adrian.agoes@stiepar.ac.id

Anwari Masatip

Politeknik Pariwisata Medan

Email : anm_stpb@yahoo.com

Caria Ningsih

Universitas Pendidikan Indonesia.

Email : caria.ningsih@upi.edu

Christa Bella Casey Angel

Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

Email : christabella71@gmail.com

Delanita Fachrunisa

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Email : delanita.fachrunisa@gmail.com

Dewi Turgarini

Universitas Pendidikan Indonesia

Email : dewiturgarini@upi.edu

Diana Simanjuntak

STIEPAR YAPARI, Bandung

Email : simanjuntak_dn@yahoo.com

Dina Rosari

Politeknik Pariwisata Medan

Email : dinar15akparmedan@gmail.com

Dwiesty Dyah Utami

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Email : dwiesty@stp-bandung.ac.id

Femmy Indriany Dalimunthe

Politeknik Pariwisata Medan

Email : femmydalimunthe@gmail.com

Hery Soesanto

Dosen STP NHI Bandung

Email : herykoesfans@gmail.com

Ina Veronika Ginting

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Email : ina_veronika@stp-bandung.ac.id

BIODATA PENULIS

Kadek Wiweka

Dosen Politeknik Sahid

École Doctorale Sociétés, Temps, Territoires (EDSTT) Tourism, Université Angers, France

Email : kadek.wiweka@etud.univ-angers.fr, wiweka.kadek@gmail.com

Liyushiana

Politeknik Pariwisata Medan

Email : liyushiana@gmail.com

Marya Yenny

Dosen Politeknik Sahid

Email : yennymarya@polteksahid.ac.id

Nadya Aurelia

Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

Email : nadyaurelia31@gmail.com

Nuniek Agatri

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Email : nuniekagatri@gmail.com

Pelliyezer Karo-Karo

Politeknik Pariwisata Palembang

Email : pelliyezer@poltekpar-palembang.ac.id

R. Kuserdyana

Dosen STP NHI Bandung

Email : kuserdyana@gmail.com

R. Soendjana A. Suganda

Dosen STP NHI Bandung

Email : cibunut@yahoo.com

Sedarmayanti

Universitas Unitomo

Email : sedarmayanti@yahoo.co.id

Sri Kamariyah

Universitas Unitomo

Email : srikamariyah@gmail.com

Suci Sandi Wachyuni

Dosen Politeknik Sahid

Program Doktor Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada

Email : suci.wachyuni@mail.ugm.ac.id, sucisandi@polteksahid.ac.id

BIODATA PENULIS

Syaeful Muslim

Dosen STP NHI Bandung

Email : syamrava@yahoo.co.id

Wisnu Prahianto

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Email : wip@stp-bandung.ac.id

Yustisia Kristiana

Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

Email : yustisia.kristiana@uph.edu

PEDOMAN PENULISAN TOURISM SCIENTIFIC JOURNAL

1. Naskah

- a. Naskah yang dikirim belum pernah dipublikasikan di media lain. Hal ini dibuktikan dengan surat pernyataan di atas materai bahwa naskah tersebut belum pernah dipublikasikan di media lain.
- b. naskah diketik menggunakan program Microsoft Words dengan jenis huruf Times New Roman, ukuran Font 12, di atas kertas A4 berjarak satu spasi dengan panjang 20-230 halaman (termasuk gambar atau grafik atau tabel).
- c. Naskah ditulis dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris. Sistematika penulisan mencakup: nama penulis, abstrak disertai kata kunci, pendahuluan, metodologi, hasil dan pembahasan, simpulan dan daftar rujukan.
- d. Nama penulis naskah dicantumkan tanpa gelar akademik, disertai nama dan alamat lembaga asal, dan ditempatkan di bawah judul naskah.
- e. Naskah diserahkan dalam bentuk print out (hard copy) 1 eksemplar dan cakram padat (CD) dapat dikirim melalui pos ke alamat : Jl. Prof. Dr. Ir. Sutami No. 81-83 Telp. 022-2011027 Bandung 40152, atau dikirimkan melalui pos elektronik (e-mail) sebagai lampiran (attachment) ke alamat jurnalstiepar@yahoo.com

2. Judul

Judul tidak lebih dari 12 kata dan diketik dengan huruf kapital di tengah-tengah dengan huruf kapital ukuran 14. Judul naskah dapat meliputi tema:

- a. Kepariwisata
- b. Manajemen Pariwisata (*Tourism Management*)
- c. Ekonomi dan Pariwisata berbasis masyarakat
- d. Tema lain yang memiliki hubungan dengan pariwisata

3. Abstrak

Naskah abstrak dibuat dalam dua bahasa yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Panjang masing-masing abstrak maksimum 200 kata dan minimal berisi judul artikel, tujuan, metode dan hasil penelitian.

4. Kata Kunci (*Key Word*)

Kata kunci maksimum terdiri dari 6 kata atau gabungan kata dan cara pengurutannya dari spesifik ke yang umum.

5. Pendahuluan

Pendahuluan berisi tentang latar belakang, konteks penelitian, hasil kajian pustaka dan tujuan penelitian

6. Metodologi

Metode berisikan mengenai paparan mengenai rancangan penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, serta analisis data yang dilakukan oleh penulis.

7. Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian berisikan tentang paparan hasil analisis berkaitan dengan tujuan penelitian. Pembahasan juga meliputi pemaknaan hasil dan perbandingan dengan teori dan /atau hasil penelitian sejenis maupun dengan penelitian sebelumnya.

8. Simpulan

Bagian simpulan berisikan temuan hasil penelitian berupa jawaban atas pertanyaan penelitian maupun intisari hasil pembahasan. Simpulan disajikan dalam bentuk paragraf.

9. Pengutipan

Pengutipan atau perujukan menggunakan teknik rujukan berkurung (Nama akhir, tahun: halaman). Contoh: (Kesrul, 2010:6)

10. Daftar Rujukan

Daftar rujukan memuat sumber-sumber yang dirujuk. Jurnal ini mengikuti APA (*American Psychological Association*) format dengan contoh sebagai berikut:

Buku oleh satu penulis:

Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: Grasindo.

Buku oleh dua penulis:

Beck, C. A. J., & Sales, B. D. (2001). *Family mediation: Fact, myths, and future prospects*. Washington DC: American Psychology Association.

Lebih dari satu buku dengan penulis yang sama pada tahun yang sama:

Roy, A. (1998a). *Chaos Theory*. New York: Macmillan Publishing Enterprises.

Roy, A (1998b). *Classic Chaos*. San Francisco, CA: Jossey Bamar.

Buku yang telah diedit :

Mitchell, T. R. & Larson, J. R. (Eds.). (1987). *People in organizations: An introduction to organizational behavior*. New York: McGraw-Hill.

Buku tidak disertai nama penulis dan editor :

Merriam-Webster's collegiate dictionary (10thed.). (1993). Springfield, MA: Meriam-Webster.

Buku yang direvisi :

Beck, C. A. J., Sales, B. D. (2001). *Family mediation: Fact, myths, and future prospects* (Rev. ed.). Washington, DC: American Psychology Association.

Dokumen Resmi

Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. (1978).

Pedoman Penulisan Laporan Penelitian. Jakarta : Depdikbud

Skripsi, Tesis, Disertai dan Laporan Penelitian

Agitari, E. (2011). *Pengembangan Kawasan Terpadu dalam Pemberdayaan Masyarakat di Perkebunan Bukit Tinggi*. Skripsitidakditerbitkan. Bandung : STIEPAR YAPARI Bandung

Jurnal satu penulis :

Bryan, H. (1977). Leisure value system and recreation specialization: The case of trout fisherman. *Journal of Leisure Research*, 9, 174-87.

Jurnal dua penulis :

Klimoski, R., & Palmer, S. (1993). The ADA and the hiring process in organizations. *Consulting Psychology Journal: Practice and Research*, 45, 10-36.

Majalah dan Koran :

Kandel, E. R., & Squire, L. R. (2000, November 10). Neuroscience: Breaking down scientific barriers to the study of brain and mind. *Science*, 290, 1113-1120.

Ensiklopedia atau kamus :

Sadie, S. (Ed.). (1980). *The new Grove dictionary of music and musicians* (6th ed., Vols. 1-20). London: Macmillan.

Media audio visual :

Scorsese, M. (Prosedure), & Lonergan, K. (Writer/Director). (2001). *You can count on me* [Motion picture]. United States: Paramount Pictures.

Rekaman Suara :

Costa, P. T., Jr. (Speaker). (1988). *Personality, continuity, and changes of adult life* (Cassette Recording No. 207-433-88A-B). Washington, DC: American Psychological Association.

Internet

World Trade Organization. Diakses tanggal 7 Mei 2011. Dari <http://www.Unwto.org/facts/eng/htm>