

## Inovasi Penambahan Produk Serai dan Kulit Lemon Terhadap Minuman Tradisional Sarabba Di Kota Makassar

Randa Rusanda<sup>1</sup>. Politeknik Bosowa  
St Hadijah<sup>2</sup>. Politeknik Bosowa\*  
Riska Veronika<sup>3</sup>. Politeknik Bosowa

---

### Abstrak

Sarabba merupakan minuman khas Makassar yang menggunakan rempah-rempah. Pada penelitian ini, minuman tradisional sarabba melalui penambahan serai dan kulit lemon dengan tiga perlakuan dan menguji daya terima masyarakat dari segi rasa, warna dan aroma. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan teknik uji hedonik yang menggunakan kuesioner. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu deskriptif. Populasi yang digunakan yaitu mahasiswa Politeknik Bosowa Makassar nagkatan tahun 2018 sebanyak 139 orang dengan panelis sampel yang digunakan adalah sejumlah 25 orang panelis tidak terlatih dengan teknik purposive sampling. Dari hasil penelitian, didapatkan perlakuan yang paling bisa diterima oleh panelis atau yang paling banyak disukai oleh panelis baik melalui percobaan pertama, kedua, dan ketiga adalah perlakuan A dan B dengan nilai rata-rata 4,28 yang dimana data yang dihasilkan seimbang antara uji coba A dan B dengan digolongkan kriteria sangat suka pada aspek rasa, Sedangkan perlakuan yang menghasilkan penilaian kurang dari panelis baik melalui percobaan pertama, kedua dan ketiga adalah perlakuan C dengan kriteria sangat suka di semua aspek dengan nilai rata-rata 4,25 yang diberikan oleh panelis.

**Kata Kunci : Inovasi, Sarabba, Minuman Tradisional, Serai, Kulit Lemon.**

### Abstract

*Sarabba is a typical Makassar drink that uses spices. In this study, the traditional sarabba drink was added by adding lemongrass and lemon peel with three treatments and testing the acceptance of the community in terms of taste, color and aroma. This research is a quantitative study with a hedonic test technique using a questionnaire. Data analysis used in this research is descriptive. The population used was 139 students of the Bosowa Makassar Polytechnic class in 2018 with the sample panelists used being 25 untrained panelists using a purposive sampling technique. From the results of the study, it was found that the treatment that was most acceptable to the panelists or the most preferred by the panelists through the first, second and third trials was treatment A and B with an average value of 4.28 where the data produced was balanced between trials A and B with criteria classified as very fond of the taste aspect, while the treatment that resulted in less judgment from the panelists either through the first, second and third trials was treatment C with very favorable criteria in all aspects with an average value of 4.25 given by the panelists*

**Keywords: Innovation, Sarabba, Traditional Drink, Lemongrass, Lemon Peel.**

---

<sup>2</sup> [riska@politeknikbosowa.ac.id](mailto:riska@politeknikbosowa.ac.id)

## PENDAHULUAN

Sarabba merupakan salah satu minuman khas tradisional nusantara khususnya pada Provinsi Sulawesi Selatan, yang memiliki cita rasa yang pedas dengan aromatik yang khas dari campuran bahan yang dipadukan dalam minuman sarabba tersebut. Sarabba merupakan minuman tradisional yang dapat diminum saat musim hujan dan dikonsumsi di masa pandemi sekarang ini karena mampu dalam menjaga daya tahan tubuh manusia. (Benediktus, 2019).

Minuman tradisional sarabba merupakan minuman yang diwariskan secara turun-temurun yang memiliki manfaat dan khasiat yang baik bagi tubuh karena terbuat dari bahan rempah-rempah seperti jahe dan merica di dalam penelitian terdahulu menyatakan bahwa jahe mampu menjaga daya tahan tubuh, dapat mengobati masuk angin, perut kembung, mual dan gangguan pencernaan. Seiring berkembangnya zaman semakin banyaknya varian-varian berbagai minuman sehingga beberapa minuman tradisional tergantikan dengan minuman masa kini contohnya seperti *ice buble*, *dalgona ice*, *ice tiramisu* dan sebagainya yang memiliki variasi yang unik pada minuman sehingga banyak digemari di era masa kini sehingga mengurangi popularitas minuman tradisional di kalangan anak muda saat ini. Penelitian ini dilakukan untuk menguji penambahan rempah serai dan kulit lemon dalam minuman sarabba untuk menciptakan inovasi baru tanpa menghilangkan ciri khas dari minuman tradisional tersebut agar memberikan keunikan pada minuman sarabba sehingga dapat terangkat kembali di kalangan anak muda saat ini. Sekaligus memberikan efek kesehatan yang lebih terasa sehingga menghasilkan produk yang sehat sekaligus dapat diterima.

Serai merupakan tumbuhan yang masuk ke dalam kategori rumput-rumputan. Dikenal juga dengan nama serai (Indonesia), dan sereh (Sunda). Tanaman ini dikenal dengan istilah *Lemongrass* karena memiliki aroma yang kuat seperti lemon. Sering ditemukan tumbuh alami di negara-negara tropis. Adapun khasiat yang dimiliki yaitu sifat anti mikroba, dan anti bakteri yang membantu melawan infeksi dan membantu merangsang fungsi usus untuk memperbaiki pencernaan. Sifat anti inflamasi serai mampu mengurangi mual dan nyeri perut. (Royhanaty et al., 2018).

Kulit Lemon memiliki berbagai senyawa dan mengandung minyak atsiri dan senyawa limonen. Manfaat dari minyak atsiri dapat bermanfaat bagi kesehatan dapat menstabilkan sistem syaraf, menimbulkan perasaan senang dan tenang, meningkatkan nafsu makan, dapat melancarkan peredaran darah, meredakan radang tenggorokan dan batuk, serta dapat menghambat sel kanker (Kurniawan, 2017).

Adapun dalam pembuatan inovasi sarabba ini dengan menggunakan penambahan bahan serai karena serai mengandung banyak khasiat dalam kesehatan yang di mana berfungsi sebagai anti bakteri yang membantu melawan infeksi, membantu merangsang fungsi usus untuk memperbaiki pencernaan. Serai merupakan rempah yang umum digunakan pada masakan tradisional Indonesia. Sedangkan dalam penambahan bahan kulit lemon pada umumnya sering juga dimanfaatkan pada bagian kulit buah, bunga, daun dan air perasan, kulit lemon ini memiliki minyak atsiri yang dimana berfungsi sebagai aroma terapi, aroma lemon dapat menstabilkan syaraf, dan dapat melancarkan peredaran darah. Kulit lemon biasa dimanfaatkan dalam pengharum ruangan, penambah rasa pada produk dan dapat memberikan warna alami dari lemon.

### **Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses pengolahan sarabba menggunakan tambahan Serai dan Kulit Lemon ?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap Inovasi produk penambahan Serai dan Parutan kulit lemon (*Zeste De Citron*) terhadap minuman Tradisional Sarabba di Kota Makassar dari Segi Rasa, Aroma dan Warna?

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### ***State Of Art***

Sarabba Minuman Herbal Khas Bugis Makassar yang ditulis oleh Yohanes Benediktus pada program jurusan sastra daerah fakultas ilmu budaya di Universitas Hasanuddin 2019. Hubungan dalam pembuatan minuman sarabba ini menyangkut mengenai pembuatan sarabba namun di dalam penelitian ini hanya melakukan pengenalan pada minuman tradisional khas makassar ini serta menjelaskan segi manfaat dari sarabba mampu mengatasi masalah flu, karena efek dari aroma jahe dan merica di dalamnya memberikan efek pengobatan yang tepat (Benediktus, 2019).

Manfaat Minuman Serai (*Cymbopogo Citrus*) Dalam Menurunkan Intensitas Dismenore yang ditulis oleh Isy Royhanaty, Dewi Mayangsari, dan Maya Novita pada STIKES Karya Husada Semarang 2018. Berdasarkan data hasil penelitian ini dalam pembuatan minuman serai mengandung banyak manfaat serta memberikan aroma terhadap minuman serai dan serai berfungsi untuk mengobati dismenore (Royhanaty et al., 2018). Pengaruh Perbandingan Kulit Dan Sari Lemon Dan konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Selai Lemon (*Citrus Limon Burm F.*) Secara Organoleptik yang ditulis oleh Fitrianti Ekaputri pada program studi teknologi pangan Universitas Pasundan Bandung 2018. Wangi dan aroma khas lemon berasal dari senyawa limonin yang terdapat pada seluruh

bagian citrus limun yang memberikan rasa pahit pada sari buah jeruk setelah di ekstrak. Dalam hasil penelitian terdahulu menghasilkan dalam pemberian warna terhadap uji coba pembuatan selai dan menjelaskan tentang manfaat terhadap kandungan dari kulit lemon mengandung Senyawa limonin berfungsi untuk melancarkan peredaran darah, meredakan radang tenggorokan, batuk serta menghambat sel kanker (Ekaputri, 2018).

Untuk memperkaya sifat fungsional Sarabba, penting menambahkan bahan alami lainnya yang dapat memberikan efek lainnya. Seperti pada penelitian *Utilization of Black Rice (Oryza Sativa L. Indica) extract in making sarabba as functional drink* yang menambahkan ekstrak beras hitam sebagai bahan tambahan ke dalam sarabba. Produk sarabba yang dihasilkan meningkatkan nilai gizi dan mutu kualitas dari sarabba sehingga dapat menambah daya terima masyarakat. (Mahendradatta et al., 2021)

### **Sarabba**

Sarabba adalah minuman khas yang diracik dari campuran jahe, gula aren, santan dan merica bubuk. Pada daerah jawa tengah minuman yang serupa dengan sarabba yaitu wedang jahe. Bedanya sarabba menggunakan campuran gula aren dan santan yang membuat sarabba lebih kental dibanding wedang jahe, setelah mengkonsumsi tubuh akan hangat dan sarabba diyakini dapat berfungsi sebagai pembangkit stamina yang kurang fit. Selain membuat badan segar, sarabba juga cocok untuk mengusir flu (Benediktus, 2019).



Gambar 1 Minuman Sarabba

Sumber : <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4954583>

Jahe merupakan tanaman rimpang dengan khasiat atau digunakan sebagai bumbu yang memiliki banyak manfaat mulai dari bumbu dapur sampai pembuatan jamu, jahe ditanam sebagai tanaman yang banyak memberikan manfaat terutama dalam seni memasak dan sebagai minuman penghangat, jahe yang umum dikenal oleh masyarakat adalah jahe gajah dan jahe emprit. Jahe

mempunyai aroma yang menyegarkan. Minuman berbahan jahe dipercaya dapat mengobati masuk angin, perut kembung, mengobati mual, dan gangguan pencernaan, jahe mengandung minyak atsiri zingiberena, zingiberol, bisabolena, kurkumen, gingerol, filandrena dan resin yang bermanfaat untuk tubuh (Hakim, 2016).

Serai merupakan tumbuhan yang masuk ke dalam *family* rumput-rumputan dikenal dengan serai. Serai terdapat dua jenis yaitu serai dapur dan serai wangi, minuman yang mengandung serai berperan dalam menurunkan intensitas dismenorea secara signifikan dibandingkan dengan mengkonsumsi air minuman hangat biasa yang sering dikonsumsi. (Royhanaty et al., 2018).



Gambar 2 Serai

Sumber: [serai.jpg \(837×625\) \(thegorbalsla.com\)](#)

Kulit Lemon memiliki berbagai senyawa dan kulit lemon mengandung minyak atsiri dan senyawa limonen. Manfaat dari minyak atsiri dapat bermanfaat bagi kesehatan dapat menstabilkan sistem syaraf, menimbulkan perasaan senang dan tenang, meningkatkan nafsu makan, dapat melancarkan peredaran darah, meredakan radang tenggorokan dan batuk, serta dapat menghambat sel kanker (Kurniawan, 2017). Berikut di bawah ini gambar dari kulit lemon:



Gambar 3. Kulit Lemon

Sumber : <https://health.okezone.com/read/2017/04/25/481/1675751/tak-disangka-ternyata-ini-7-manfaat-kulit-lemon-untuk-kesehatan-anda>

**METODE PENELITIAN****Resep Baku**

Adapun di bawah ini resep baku sarabba yang digunakan di dalam penelitian ini adalah: (Benediktus, 2019).

1. Air 1 liter.
2. Jahe 100 gr.
3. Gula Merah 200 gr.
4. Santan Kelapa 200 ml
5. Merica 1 gr.

**Cara Pembuatan Sarabba**

1. Pertama panaskan air putih.
2. Kemudian bakar jahe untuk menghasilkan aroma yang lebih wangi untuk tingkat pembakaran jahenya cukup apabila kulit bagian luar agak melepuh dan sedikit agak menghitam.
3. Setelah jahe dibakar bersihkan bagian dari jahe yang agak terbakar hitam kemudian dibersihkan lalu jahe di memarkan atau di geprek agar sari dari jahe dapat keluar dengan baik, dan masukkan jahe di dalam air yang telah dipanaskan.
4. Kemudian masukkan gula merah.
5. Setelah air mendidih, api kompor agak dkecilkan lalu masukkan santan kelapakemudian di aduk rata, setelah tercampur rata boleh naikkan tingkat kebesaran api
6. Setelah pencampuran santan rentang waktu 15 menit.
7. Kemudian terakhir masukkan merica.
8. Sarabba siap disajikan.
9. Untuk hasil dari setiap pembuatan sarabba menghasilkan sebanyak 1110 ml.

Tabel Perlakuan uji coba Inovasi Produk Tambahan serai dan Parutan Kulit Lemon Terhadap Minuman Tradisional Sarabba. Berikut proses pengolahan sarabba menggunakan tambahan Serai dan Kulit Lemon:

**Tabel 1 Perlakuan Inovasi Sarabba**

| No. | Bahan       | Perlakuan A | Perlakuan B | Perlakuan C |
|-----|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1   | Sarabba     | 100%        | 100%        | 100%-       |
| 2   | Sereh       | 20gr        | 25gr        | 30gr        |
| 3   | Kulit Lemon | 4 gr        | 7gr         | 10gr        |

Sumber : Hasil Dari Uji Coba Penulis, 2021

Proses pembuatan Inovasi Produk Penambahan Sereh dan Kulit Lemon. Berdasarkan Tabel diatas dapat dilihat bahwa Uji Coba 1 mendapatkan daya campur serai sebanyak 20 gr dan kulit lemon sebanyak 4 gr. Uji Coba 2 mendapatkan perlakuan penambahan Serai sebanyak 25 gr dan kulit lemon sebanyak 7 gr. Sedangkan uji coba 3 mendapatkan perlakuan penambahan bahan sebanyak 30 gr serai dan 10 gr kulit lemon.

Selain dari sereh dan Kulit Lemon bahan lain tidak mendapatkan perlakuan apapun atau tidak mengalami perubahan apapun terhadap resep baku semula. Maksud dari pemberian produk tambahan berbeda dalam takaran bertujuan untuk mengetahui perlakuan manakah yang cocok dengan daya terima masyarakat.

### **Uji Hedonik**

Uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produksi, menggunakan skal likert dengan katagori sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendaki (Suryono et al., 2018). Uji hedonik digunakan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap perlakuan yang digunakan pada aspek rasa, warna, dan aroma.

### **Populasi dan Sampel**

Populasi di dalam penelitian ini adalah Mahasiswa Kampus Politeknik Bosowa yang masih berstatus aktif ditahun 2021 untuk angkatan tahun masuk 2018 yang berjumlah 139 Orang. Penulis memilih angkatan tahun 2018 karena bisa ditemui berbeda dengan angkatan 2019 dan 2020 harus belajar virtual online sebab kebijakan pemerintah tentang Penyebaran Corona Virus. Sedangkan angkatan 2018 tetap masuk karena dalam penyelesaian tugas akhir sehingga dengan mudah untuk melakukan uji panelis. Jumlah anggota panel tidak terlatih antara 25 sampai 100 orang (Ayustaningwarno, 2014). Adapun alasan penulis menggunakan sebanyak 25 panelis berfokus pada

teori terdahulu dan dalam masa sekarang terjadinya pembatasan sosial dan mahasiswa dianjurkan untuk pelaksanaan pelajaran secara *virtual online* sehingga sulit dalam mengumpulkan panelis, maka penulis hanya menggunakan maksimal 25 panelis sesuai penjelasan dari penelitian terdahulu yaitu (Ayustaningwarno, 2014).

### **Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data yaitu dengan menggunakan data Kuantitatif, adapun teknik yang digunakan dalam melakukan penelitian yaitu dengan menggunakan Kuesioner atau angket (*Questionnaire*) (Sujarweni, 2020. 75). Skala yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial (Sugiyono, 2015). Responden dianjurkan untuk memilih kategori jawaban yang telah disediakan oleh peneliti dengan memberikan tanda (v) pada kolom jawaban. Maka jawaban itu dapat diberi skor seperti pada tabel di bawah ini:

**Tabel 2 Skala Likert**

| <b>Variabel</b>   | <b>Score</b> |
|-------------------|--------------|
| Sangat suka       | 5            |
| Suka              | 4            |
| Netral            | 3            |
| Tidak suka        | 2            |
| Sangat tidak suka | 1            |

*Sumber: Sugiyono,2015*

### **Teknik Analisis Data**

Dalam peneitian ini adalah analisis kuantitatif, dimana kegiatan analisis yang dilakukan setelah pengumpulan data dari responden. Adapun kegiatan analisis yang dimaksud dalam hal ini adalah mengelompokkan data-data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan datatiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan. (Sugiyono, 2015)

Setelah data panelis terkumpul, penulis kemudian mencari rata-rata dari data hasil panelis, nilai dari masing-masing dari jawaban panelis dikalikan dengan frekuensi panelis yang memilih jawaban tersebut. Nilai semua jawaban pada setiap perlakuan yang diujikan dijumlahkan kemudian dibagi dengan total sampel yang mengikuti penilaian sehingga diperoleh rata-rata yang dapat disesuaikan dengan kriteria yang ada. Adapun cara mencari nilai rata-rata yaitu dengan rumus



sebagai berikut :

$$\text{Nilai rata-rata} = \frac{\text{nilai semua jawaban yang dijumlahkan}}{\text{Total seluruh panelis}}$$

Setelah nilai rata-rata ditemukan, langkah selanjutnya adalah dengan melakukan pemberian nilai kriteria. Adapun kriteria penilaian (Marhaeni, 2019) adalah sebagai berikut :

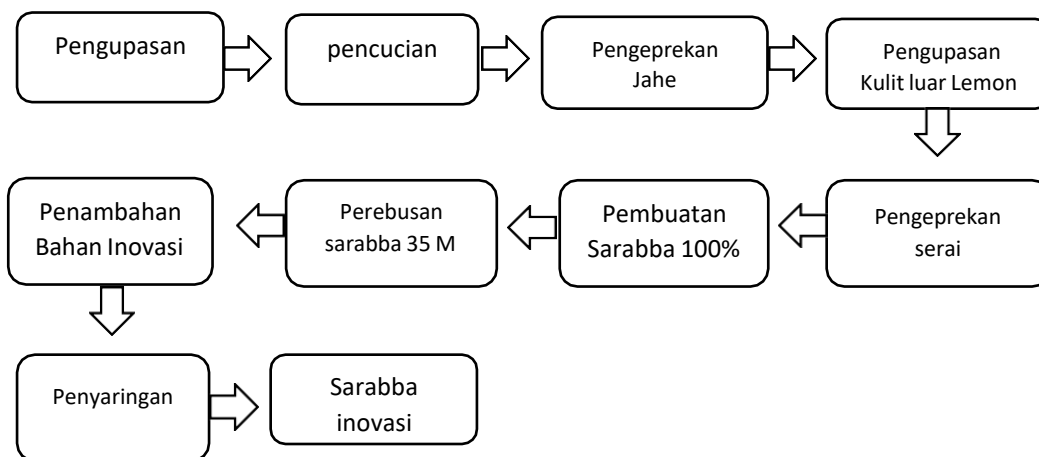
**Tabel 3 Kriteria Skala Interval**

| Interval | Kriteria                      |
|----------|-------------------------------|
| 0-0,1    | Digolongkan sangat tidak suka |
| 1,1-2,0  | Digolongkan tidak suka        |
| 2,1-3,0  | Digolongkan netral            |
| 3,1-4,0  | Digolongkan suka              |
| 4,1-5,0  | Digolongkan sangat suka       |

Sumber: Marhaeni, 2019

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Adapun hasil proses pengolahan inovasi sarabba dengan penambahan serih dan kulit lemon di bawah ini:



**Gambar 4 Alur Inovasi Penambahan Serai dan Kulit Lemon**  
Sumber : Hasil Analisa Penulis, 2021

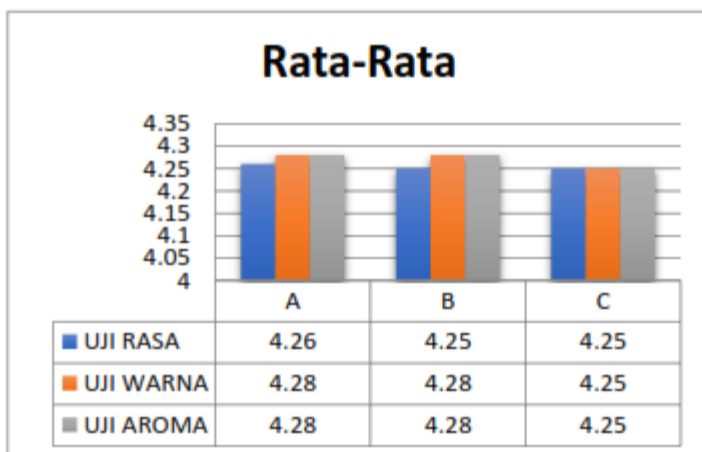
Alur proses pengolahan sarabba menggunakan tambahan Serai dan Kulit Lemon alat dan bahan

yang telah disediakan sebagai berikut:

1. Pengupasan bertujuan untuk memisahkan antara bagian jahe dan kulit jahe karnabagian kulit dapat mengganggu proses pengeluaran serat pada jahe ketika dilakukan perebusan dan mengakibatkan kotornya minuman yang dibuat karna jahe kadang memiliki tanah pada salah-salah ruas jahe.
2. Pencucian bertujuan untuk membersihkan sisa kotoran yang melekat pada bahan setelah pengupasan kulit.
3. Memarkan Jahe bertujuan untuk membuat serat jahe lebih terasa ketika direbus dan minyak atsiri dapat keluar dengan baik.
4. Pengupasan kulit lemon menggunakan *Peeler* ketika melakukan proses pengulitan lemon harus hati-hati usahakan kulit lemon diambil setipis mungkin agar tidak menghasilkan rasa pahit ketika kulit lemon dicampur pada perebusan sarabba.
5. Pengeprekan serai berfungsi untuk membuat serat serai lebih berasa ketika di rebus.
6. Penyaringan berfungsi untuk menyaring bahan rempah dan campuran kulit lemon agar ampas dari bahan campuran tidak mengganggu dalam proses meminum produk inovasi sarabba.
7. Proses Penambahan sereh dan kulit lemon dari aspek rasa, warna, dan aroma.
8. Perebusan sarabba kurang lebih selama 30 menit dan untuk sisah 5 menit dari waktu estimasi perebusan sarabba disisihkan untuk serai dan kulit lemon, bahan inovasi ini tidak dapat direbus mulai dari awal karna akan mengakibatkan hasilinovasi sarabba akan lebih pahit karna kelamaan dalam merebus kulit lemon.

Hasil rekapitulasi angket instrumen penelitian oleh penulis, dapat dilihat pada gambar di bawah ini:

**Diagram 1. Rata-Rata Penilaian Panelis**



Sumber: Hasil olah data angket. 2021

Hasil dari aspek rasa, perlakuan A adalah hasil paling tertinggi disukai oleh panelis dengan angka rata-rata 4.26, kemudian perlakuan B dan perlakuan C berada pada urutan kedua dan menghasilkan nilai yang seimbang antara uji coba A dan C. Perlakuan A adalah perlakuan dengan penambahan serai sebanyak 20 gr dan kulit lemon sebanyak 4 gr, pada perlakuan ini ini rasa dari bahan tambahan belum mendominasi atau tidak terlalu mempengaruhi karna hanya melakukan penambahan bahan rempah tambahan hanya sedikit sehingga lebih mendominasi ke rasa sarabba asli sehingga banyak disukai oleh panelis. perlakuan B dengan penambahan serai sebanyak 25 gr dan penambahan kulit lemon sebanyak 7 gr dan perlakuan C dengan penambahan serai sebanyak 30 gr dan kulit lemon sebanyak 10 gr berada pada urutan kedua dan menghasilkan nilai yang seimbang antara uji coba kedua dan ketiga.

Hasil pada aspek warna, perlakuan A dengan penambahan serai sebanyak 20 gr dan penambahan kulit lemon sebanyak 4 gr dan B dengan tambahan bahan serai sebanyak 25 gr dan kulit lemon sebanyak 7 gr adalah hasil paling tertinggi dan seimbang antara uji coba pertama dan kedua disukai oleh panelis dengan angka rata-rata 4.28, hal ini disebabkan karena warna yang dihasilkan dari pencampuran bahan serai dan kulit lemon meberikan kesan agak berebeda dari sebelumnya memiliki sedikit perubahan walaupun tidak signifikan perubahannya karna didominasi oleh warna gula merah dan warna yang dihasilkan ituwarna hasil inovasi perlakuan pertama dan kedua meiliki warna yang lebih agak terang dibandingkan dengan sarabba asli. Kemudian perlakuan C dengan penambahan serai sebanyak 30 gr dan kulit lemon sebanyak 10 gr berada pada urutan kedua dengan angka rata-rata 4.25, hal ini disebabkan warna yang dihasilkan dari penambahan bahan yang semakin besar menghasilkan warna kurang menarik sarabba memiliki warna yang agak

gelap sehingga kurang disukai oleh panelis.

Hasil pada aspek aroma perlakuan A dengan penambahan serai sebanyak 20 gr dan penambahan kulit lemon sebanyak 4 gr dan B dengan tambahan serai sebanyak 25 gr dan kulit lemon sebanyak 7 gr adalah hasil paling tertinggi dan seimbang antara uji coba pertama dan kedua disukai oleh panelis dengan angka rata-rata 4.28, hal ini disebabkan karena aroma yang dihasilkan dari pencampuran bahan serai dan kulit lemon, pada perlakuan ini menghasilkan aroma khas serai dan kulit lemon yang seimbang antara sarabba dan bahan tambahan serai dan kulit lemon. Kemudian perlakuan kedua perlakuan C dengan penambahan serai sebanyak 30 gr dan kulit lemon sebanyak 10 gr berada pada urutan kedua dengan angka rata-rata 4.25, hal ini disebabkan aroma yang dihasilkan tidak seimbang antar sarabba dan lemon sehingga menghasilkan aroma kurang disukai oleh panelis.

Perlakuan yang paling bisa diterima oleh panelis atau yang paling banyak disukai oleh panelis baik melalui percobaan pertama, kedua, dan ketiga adalah perlakuan A dan B yang dimana data yang dihasilkan seimbang antara uji coba A dan B dengan rata-rata 4,28 digolongkan kriteria sangat suka pada aspek rasa, warna dan aroma. Sedangkan perlakuan yang menghasilkan penilaian kurang dari panelis baik melalui percobaan pertama, keduaduan ketiga adalah perlakuan C dengan kriteria sangat suka di semua aspek tetapi dengan nilai rata-rata 4,25 yang diberikan oleh panelis. Hal ini disebabkan karena inovasi sarabba pada perlakuan ketiga memiliki rasa yang agak pekat dan rasa pedis serta aroma yang agakmenyengat sehingga penulis lebih cenderung memilih A dari berbagai aspek.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian Uji Coba Inovasi Penambahan Produk Serai Dan Kulit Lemon Terhadap Minuman Tradisional Sarabba Di Kota Makassar dengan melakukan tigakali uji coba, maka penulis menarik beberapa kesimpulan antara lain:

1. Minuman tradisional sarabba. Dapat diolah menjadi inovasi penambahan produk serai dan kulit lemon dengan baik melalui proses penggabungan dan perebusan rempah selama 35 menit dengan rempah serai dan kulit lemon, adapun proses dari pembuatan sarabba inovasi, pertama dengan melakukan pengupasan kulit jahe, pencucian bahan rempah, memarkan jahe agar menghasilkan minyak atsiri yang maksimal, pengupasan kulit lemon dengan setipis mungkin jangan sampai kulit bagian dalam berwarna putihikut karna akan menghasilkan rasa pahit, melakukan pememaran serai, kemudian melakukan proses

perebusan.

2. Daya terima panelis terhadap Inovasi penambahan produk serai dan kulit lemon terhadap minuman tradisional sarabba di kota makassar meliputi dari aspek rasa, warna dan aroma. Pada aspek rasa, panelis lebih memilih perlakuan A dengan nilai rata-rata sebanyak 4,26. Hal ini disebabkan oleh perlakuan sarabba tidak mengalami perubahan atau penambahan bahan yang tidak terlalu banyak sehingga rasa yang dihasilkan masih mengikuti ke rasa sarabba yang belum melakukan perlakuan atau sarabba asli. Pada aspek warna, panelis kebanyakan memilih perlakuan uji perlakuan pertama dan kedua A dan B menghasilkan data yang seimbang dengan nilai rata-rata 4,28 antara perlakuan uji coba A dan B. Hal ini disebabkan dari pencampuran bahan menghasilkan warna yang agak lebih terang dan kecoklatan dari warna sarabba sebelumnya yang belum melakukan perlakuan apapun. Sedangkan untuk aspek aroma, panelis kebanyakan memilih uji coba perlakuan pertama dan kedua A dan B menghasilkan data yang seimbang dengan nilai rata-rata 4,28 antara perlakuan uji coba pertama dan kedua. Hal ini disebabkan karena dari aroma bahan tambahan serai dan kulit lemon menghasilkan aroma yang harum dari hasil penambahan serai dan kulit lemon sehingga memiliki perbedaan dari sarabba asli.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan, Panelis Tidak Terlatih* (1st ed., p. 117). GRAHA ILMU.
- Benediktus, Y. (2019). *Sarabba Minuman Herbal Khas Bugis Makassar*. <https://imbasadi.files.wordpress.com/2019/05/universitas-hasanuddin.pdf>
- Ekaputri, F. (2018). Pengaruh Perbandingan Kulit dan Sari Lemon dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Selai Lemon (*Citrus limon burm f.*) Secara Organoleptik. *Teknologi Pangan*, 2–3.
- Hakim, L. (2016). *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat* (Issue 164).
- Kurniawan. (2017). *Pengaruh konsentrasi kulit jeruk lemon (citrus limon) terhadap persepsi konsumen pada yoghurt susu kambing*. 87(1,2), 149–200.
- Mahendradatta, M., Alri, U. M., Bilang, M., & Tawali, A. B. (2021). Utilization of black rice (*Oryza sativa L. indica*) extract in making sarabba as functional drink. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 4(2), 75–82. <https://doi.org/10.20956/canrea.v4i2.511>
- Marhaeni, N. N. Y. & A. (2019). *Metode Riset Jilid 2, Skala Interval* (1st ed.). CV. sastra Utama.
- Royhanaty, I., Mayangsari, D., & Novita, M. (2018). Manfaat Minuman Serai (*Cymbopogo Citrus*) Dalam Menurunkan Intensitas Dismenore. *Jurnal SMART Kebidanan*, 5(1), 37.

<https://doi.org/10.34310/sjkb.v5i1.153>

- Sugiyono, P. D. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (P. D. Sugiyono (ed.); 22nd ed.). ALFABETA, CV.
- Sugiyono, P. D. (2019). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF DAN R&D* (M. Dr.Ir. Sutopo. S.Pd (ed.); 2nd–2019th ed.).
- Sujarweni, V. W. (2020). *Metodologi Penelitian Lengkap, Praktis, dan Mudah dipahami* (S. V. Wiratna (ed.); 2020th ed.). PUSTAKABARUPRESS.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>