

PENGEMBANGAN PRODUK TEH KULIT SALAK DENGAN PENAMBAHAN REMPAH SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL BERBASIS KEBUTUHAN AFEKTIF

Ilma Rosyida¹, Mirwan Ushada², Anggoro Cahyo Sukartiko²

INTISARI

Kulit salak (*Salacca zalacca*) memiliki kandungan antioksidan tertinggi dibandingkan pada buah dan bijinya. Tingginya kandungan antioksidan pada kulit salak membuatnya berpotensi untuk dikembangkan sebagai minuman fungsional berupa teh kulit salak. Teh kulit salak murni tanpa penambahan bahan lain memiliki penilaian sensoris yang kurang diminati oleh konsumen. Pengembangan produk teh kulit salak diformulasikan dengan penambahan rempah-rempah berupa kayu manis, kayu secang, dan stevia untuk meningkatkan karakteristik sensoris dan memaksimalkan manfaatnya sebagai minuman fungsional. Oleh karena itu, tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi atribut mutu sensoris berbasis kebutuhan afektif konsumen maupun konsumen potensial dan menentukan formulasi konsep produk teh kulit salak dengan penambahan rempah yang terbaik sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Pendekatan *kansei engineering* dan metode taguchi digunakan untuk mengembangkan produk teh kulit salak dengan penambahan rempah berbentuk serbuk yang dikemas dalam kantong teh. *Kansei Engineering* digunakan untuk mengidentifikasi kebutuhan afektif konsumen berdasarkan kesan sensoris yang dipengaruhi oleh kearifan lokal, sedangkan metode Taguchi digunakan untuk merancang dan menguji konsep formulasi produk kepada panelis berdasarkan kesan yang telah diidentifikasi melalui *kansei word*.

Hasil identifikasi *kansei word* yang mewakili kebutuhan afektif konsumen maupun konsumen potensial, yaitu memiliki rasa dan aroma rempah yang ringan, warna coklat kemerahan, memiliki *aftertaste* hangat ditenggorokan, dan tidak meninggalkan rasa pahit. Berdasarkan atribut tersebut dikembangkan empat variasi formula produk teh kulit salak dengan penambahan rempah dan diperoleh konsep ketiga merupakan konsep yang terbaik, yaitu teh kulit salak dengan formulasi 4% kayu manis, 2% kayu secang, dan 3% stevia dengan 40 gram serbuk kulit salak.

Kata kunci: *kansei engineering*, kulit salak, rempah, taguchi

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian

²Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian

DEVELOPMENT OF SPICES-ADDED SALACCA PEEL TEA PRODUCT AS A FUNCTIONAL BEVERAGE BASED ON AFFECTIVE NEEDS

Ilma Rosyida¹, Mirwan Ushada², Anggoro Cahyo Sukartiko²

ABSTRACT

Salacca (*Salacca zalacca*) peel has the highest antioxidant content which also has benefits for health compared to the fruit and seed. Therefore, it makes the salacca peel potential to be developed as a functional beverage as salacca peel tea. However, pure salacca peel tea without other ingredients gives consumers a less attractive sensory assessment. Therefore, the product development of a salacca peel tea was formulated by adding spices such as cinnamon, sappan wood, and stevia to improve sensory characteristics and maximize its benefits as a functional beverage. This study aims to identify sensory quality attributes based on affective needs and determine the concept of spice-added salacca peel tea product.

This study used Kansei engineering approach and Taguchi method to develop a spice-added salacca peel tea product. Kansei engineering is used to identify consumers' affective needs based on sensory impressions influenced by local wisdom. Meanwhile, the Taguchi method is used to design and test the product formulation's performance based on impressions identified through Kansei words.

The results of identifying Kansei words represent the affective needs of existing and potential consumers: having a light spice taste and flavor, a reddish-brown color, a warm aftertaste in the throat, and without living a bitter taste. Based on these attributes, four variations of the spice-added salacca peel tea formula were developed, and the third concept was obtained as the highest assessment concept. The third concept is salacca peel tea with a formulation of 4% cinnamon powder, 2% sappan wood powder, and 3% stevia powder with 40 grams of salacca peel powder.

Keywords: kansei engineering, salacca peel, spices, taguchi

¹Undergraduate student of the Departement of Agroindustrial Technology

²Lecturer of the Departement of Agroindustrial Technology