

**PENGARUH PENAMBAHAN SANTAN KELAPA (*Cocos  
nucifera* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORIS AGAR  
LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.)**

Dewi Fitria Sekarsari<sup>1</sup>, Sri Wijanarti<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

**ABSTRAK**

Penelitian berjudul **“Pengaruh penambahan santan kelapa (*Cocos nucifera* L.) terhadap karakteristik sensoris Agar Lidah Buaya (*Aloe vera* L.)”** dilaksanakan di kawasan Boyolali, pada bulan Juni 2020. Pengujian sensoris dilakukan terhadap produk Agar Lidah Buaya menggunakan panelis tidak terlatih sebanyak 50 orang. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan santan yang terbaik pada Agar Lidah Buaya yang paling disukai oleh konsumen serta mengetahui respon penerimaan konsumen terhadap produk Agar Lidah Buaya secara umum. Percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan penambahan santan, terdiri dari P<sub>1</sub> (tanpa santan), P<sub>2</sub> (penambahan santan 25 g), dan P<sub>3</sub> (penambahan santan 50 g). Analisis data menggunakan uji ANOVA taraf 5%, kemudian uji DMR taraf 5%. Hasil uji kesukaan menunjukkan penambahan santan pada Agar Lidah Buaya memberikan pengaruh nyata pada parameter aroma, namun berpengaruh tidak nyata pada parameter warna, rasa, tekstur, dan kenampakan. Nilai terbaik untuk parameter warna adalah perlakuan tanpa santan dengan nilai (3,80±0,83<sup>a</sup>). Nilai terbaik untuk parameter aroma (3,76±0,72<sup>b</sup>) dan tekstur (3,62±0,83<sup>a</sup>) adalah pada perlakuan penambahan santan 25 g. Nilai terbaik pada parameter rasa (3,96±0,86<sup>a</sup>) dan kenampakan (3,82±0,75<sup>a</sup>) yaitu pada perlakuan penambahan santan 50 g. Semua parameter produk Agar Lidah Buaya, yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, dan kenampakan cukup disukai dan diterima oleh panelis terutama pada perlakuan penambahan santan 50 g dengan nilai rerata 6,96 yang menunjukkan cukup disukai oleh panelis.

Kata Kunci: Agar, Lidah Buaya, Santan Kelapa, Uji Kesukaan.

**THE EFFECT OF THE ADDITION OF COCONUT MILK  
(*Cocos nucifera* L.) ON THE SENSORY CHARACTERISTICS  
OF ALOE VERA AGAR (*Aloe vera* L.)**

Dewi Fitria Sekarsari<sup>1</sup>, Sri Wijanarti<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Student of Agronomy Study Program, Vocational School, Universitas Gadjah Mada

<sup>2</sup>Lecturer of Agroindustry Study Program, Vocational School, Universitas Gadjah Mada

**ABSTRACT**

The research entitled "**The effect of the addition of coconut milk (*Cocos nucifera* L.) on the sensory characteristics of Aloe Vera Agar (*Aloe vera* L.)**" was conducted in the Boyolali area, in June 2020. Sensory testing was carried out on Aloe Vera Agar products using 50 untrained panelists. This study aims to determine the effect of the best addition of coconut milk on Aloe Vera Agar which is the most preferred by consumers and to determine the response of consumer acceptance to Aloe Vera Agar products in general. The experiment used a completely randomized design (CRD) with percentage treatment of coconut milk, consisting of P<sub>1</sub> (without coconut milk), P<sub>2</sub> (adding 25 g of coconut milk), and P<sub>3</sub> (adding 50 g of coconut milk). Data analysis used ANOVA test at 5% level, then DMR test at 5% level. The results of the hedonic test showed that the addition of coconut milk to Aloe Vera Agar has a significant effect on aroma parameter, but has no significant effect on parameters of color, taste, texture, and appearance. The best value for color parameter was the treatment without coconut milk with a value (3.80±0.83<sup>a</sup>). The best value for aroma (3.76±0.72<sup>b</sup>) and texture (3.62±0.83<sup>a</sup>) parameters was the addition of 25 g coconut milk. The best value on the parameters of taste (3.96±0.86<sup>a</sup>) and appearance (3.82±0.75<sup>a</sup>) is the addition of 50 g of coconut milk. All parameters of Aloe Vera Agar, namely color, aroma, taste, texture, and appearance were quite liked and accepted by the panelists, especially in the addition of 50 g of coconut milk with an average value of 6.96 which indicated that it was quite liked by the panelists.

Keywords: Agar, Aloe Vera, Coconut Milk, Hedonic Test.