



## Pembuatan Minuman Kurma Rempah Instan Berbahan Dasar Kurma Kering dan Serbuk Rempah

Onie Anjani<sup>1</sup>, Niken Purwidiani<sup>2</sup>, Ita Fatkhur Romadhoni<sup>3</sup>, Lucia Tri Pangesthi<sup>4</sup>  
D4 Tata Boga Program Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Alamat : Jl. Raya Kampus Unesa, Lidah Wetan, Kec. Lakarsantri, Surabaya, Jawa Timur 60213, Indonesia

Korespondensi penulis: [onie.20015@mhs.unesa.ac.id](mailto:onie.20015@mhs.unesa.ac.id)

**Abstract.** This research is an experiment in making spice powder and dried dates as a product innovation in instant drinks. This research aims to find out; 1) data on product sensory test results with the criteria of color, aroma, texture, taste, viscosity and preference; 2) the antioxidant content, carbohydrates, calories, fiber and water content are carried out in laboratory tests; and 3) selling price per package. This research is an experimental study with a factor pattern comparing the amount of dried dates and spice powder with 3 treatments, namely (15g:10g), (15g:15g), and (15g:20g). Data collection was carried out using the observation method through sensory tests with the data analysis method of the single ANOVA test and the Duncan follow-up test. The research results show; 1) spice powder with the addition of dried dates produces a product with sensory properties, cream color, sharp spice aroma, smooth texture. Meanwhile, the brewed drink produces sensory characteristics of a dark brown color, sharp spice aroma, soft date texture, sweet taste (taste of spices and dates), viscosity of the liquid date spice drink. The product was well received by the panelists, namely a ratio of 15 grams of spices; 20 grams of dried dates; 2) based on the results of the sensory test, it shows that the sample in the ratio of 15 grams; 20 grams of brewed drink contains carbohydrates; 26.91%, fiber; 1.10%, antioxidant; 98.62/100g, calories; 124.80kcal/100ml%. While powder contains carbohydrates; 23.10%, fiber; 8.01%, antioxidant; 102.10/100g, calories; 241.5080kcal/100g, water; 4.18%; and 3) the selling price of spice powder with the addition of dried dates is known to be IDR 9,000 per 35 gram sachet.

**Keywords:** Instant Drinks, Spices, Dates.

**Abstrak.** Penelitian ini merupakan eksperimen pembuatan serbuk rempah dan kurma kering sebagai inovasi produk dalam minuman instan. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui; 1) data hasil uji sensori produk dengan kriteria warna, aroma, tekstur, rasa, kekentalan dan kesukaan; 2) kandungan antioksidan, karbohidrat, kalori, serat, dan kadar air dilakukan uji laboratorium; dan 3) harga jual per kemasan. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan pola faktor perbandingan jumlah kurma kering dan serbuk rempah dengan 3 perlakuan yaitu (15g:10g), (15g:15g), dan (15g:20g). Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi melalui uji sensori dengan metode analisis data uji anava tunggal atau *one way anova* dan uji lanjut duncan. Hasil penelitian menunjukkan; 1) serbuk rempah dengan penambahan kurma kering menghasilkan produk dengan hasil sifat sensori warna *cream*, aroma rempah tajam, tekstur halus. Sedangkan minuman seduh menghasilkan sifat sensori warna coklat pekat, aroma rempah tajam, tekstur kurma lunak, rasa manis (rempah dan kurma terasa), kekentalan minuman rempah kurma cair. Produk diterima dengan baik oleh panelis merupakan perbandingan jumlah rempah 15 gram; kurma kering 20 gram; 2) berdasarkan hasil uji sensori menunjukkan bahwa sampel dalam perbandingan 15 gram; 20 gram minuman seduh memiliki kandungan karbohidrat; 26,91%, serat; 1,10%, antioksidan; 98,62/100g, kalori; 124,80kcal/100ml%. Sedangkan serbuk memiliki kandungan karbohidrat; 23,10%, serat; 8,01%, antioksidan; 102,10/100g, kalori; 241,5080kcal/100g, air; 4,18%; dan 3) harga jual serbuk rempah dengan penambahan kurma kering diketahui Rp.9.000 per sachet 35gram.

**Kata kunci:** Minuman Instan, Rempah, Kurma.

### 1. LATAR BELAKANG

Menurut Sutrisno (2021) minuman berempah merupakan minuman yang diperkaya dengan tambahan rempah-rempah untuk meningkatkan cita rasa, aroma, dan keunikan. Bahan-bahan rempah untuk minuman berempah antara lain seperti jahe, kayu manis, kapulaga atau

rempah-rempah lainnya yang digunakan untuk memberikan karakteristik khas atau memberikan kombinasi rasa yang unik pada minuman tersebut. Manfaat dari minuman berrempah dapat meningkatkan daya tahan tubuh karena mengandung antioksidan dan senyawa yang mampu menjadi penangkal radikal bebas, selain itu fungsi minuman berrempah selain untuk kesehatan juga menyegarkan.

Menurut Suhendi, dkk., (2021) produk minuman instan merupakan serbuk yang diolah dengan berbagai bahan sehingga menghasilkan minuman yang mudah larut dalam air dan praktis dalam penyajian serta memiliki daya simpan yang lama karena kadar air yang rendah dibandingkan dengan minuman dalam bentuk cairan. Dalam produk minuman instan ini terdapat satu bahan utama yang membuat minuman ini memiliki kesan atau khas rempah yaitu jahe merah. Jahe merah sering digunakan dalam campuran minuman karena memiliki cita rasa pedas yang sangat kuat sehingga manfaatnya untuk menghangatkan tubuh lebih.

Dalam hal ini jenis produk yang di pilih yaitu minuman rempah instan yang terdapat bahan utama yang menjadi inovasi produk dan memiliki manfaat dalam kombinasi serbuk rempah yaitu kurma. Pemilihan bahan ini karena kurma merupakan salah satu buah yang memiliki serat yang cukup tinggi, namun menurut Ahfira (2022). kurma kering juga memiliki kekurangan yaitu setiap 100 gram kurma kering memiliki 284 kalori. Sehingga perlu dikonsumsi dengan bijak atau tidak berlebihan untuk menjaga keseimbangan energi menurut Negara, dkk., (2021).

Didalam produk minuman instan kurma tersebut akan diolah dengan proses pengeringan yang nantinya akan dicampur dengan serbuk rempah dan akan dihitung berapa jumlah takaran kurma dalam serbuk rempah. Dalam metode pengaruh jumlah kurma yang dikeringkan dan di potong dadu sehingga menghasilkan kurma kasar yang akan menambahkan tekstur terhadap minuman rempah instan tersebut dan akan di campurkan dengan serbuk rempah. Pada proses pembuatan kurma tidak dicampurkan diolah serbuk waktu pengolahan karena kurma terdapat pati dan jika dicampurkan pati tidak sempurna dan gula akan menjadi karamel.

Produk ini dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat dalam berwirausaha sehingga terdapat harga jual. Penelitian ini perlu dilakukan uji coba untuk mendapatkan hasil sesuai dengan kriteria dan kandungan gizi seperti, antioksidan, karbohidrat, kalori, serat, dan kadar air, sehingga menjadi “Minuman Kurma Rempah Instan”. Oleh karena itu, dalam penelitian ini peneliti memilih judul “Pembuatan Minuman Kurma Rempah Instan Berbahan Dasar Kurma Kering dan Serbuk Rempah”.

## 2. METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini, metode yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif. Dilaksanakan Lab Vokasi Gedung K5 Universitas Negeri Surabaya. Pada bulan Maret-Juni 2024. Penelitian ini melakukan eksperimen terhadap penambahan kurma dalam serbuk rempah. Eksperimen yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui hasil jadi dalam minuman kurma rempah instan yang dilakukan jumlah takaran dalam kemasan. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi dengan menggunakan lembar uji organoleptik yang meliputi 2 jenis penyajian yaitu serbuk dengan kriteria warna, aroma dan tesktur. Sedangkan minuman seduh meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, kekentalan, dan tingkat kesukaan. Metode analisis data uji organoneptik menggunakan uji anava tunggal atau satu jalur (*one way anova*). Dengan bantuan program SPSS, apabila hasil menunjukkan ada pengaruh nyata dilanjutkan dengan uji duncan untuk mengetahui perbedaan yang signifikan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil penilaian uji sensori minuman kurma rempah instan diperoleh dari 30 orang panelis yang terdiri dari 5 panelis terlatih dan 25 panelis semi terlatih. Teknik analisis data ini menggunakan rata-rata hitung terhadap serbuk instan dan minuman seduh.

### 1. Serbuk Instan

#### a. Warna

Berdasarkan hasil nilai rata-rata warna serbuk instan (kurma dan rempah) diperoleh nilai rata-rata 3,93-3,90 dengan kriteria serbuk berwarna cream. Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan kurma kering tidak berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 011 pada taraf signifikansi 876 ( $>0,05$ ) tersaji pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1 Hasil Uji Anova Warna Serbuk Kurma Rempah Instan

ANOVA					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,022	2	,011	,133	,876
Within Groups	7,267	87	,084		
Total	7,289	89			

**b. Aroma**

Berdasarkan hasil nilai rata-rata aroma serbuk instan (kurma dan rempah) diperoleh nilai rata-rata 3,97-2,73 dengan kriteria beraroma kurma dan rempah tajam diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova proporsi penambahan kurma kering menunjukkan adanya pengaruh nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 12,033 pada taraf signifikansi <,001 tersaji pada Tabel 3.2.

Tabel 3.2 Hasil Uji Anova Aroma Serbuk Instan

**ANOVA**

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	24,067	2	12,033	65,295	<,001
Within Groups	16,033	87	,184		
Total	40,100	89			

Hasil uji anova tunggal menunjukkan bahwa nilai signifikansi <,001 (<0,05) yang artinya terdapat perbedaan nyata terhadap aroma serbuk rempah dengan penambahan kurma kering serta dilakukan uji *Duncan* yang tersaji pada Tabel 3.3.

Tabel 3.3 Hasil Uji Duncan Aroma Serbuk Instan

**Aroma**

Duncan<sup>a</sup>

Sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
10 gram	30	2,7333		
15 gram	30		3,6000	
20 gram	30			3,9667
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

**c. Tekstur**

Berdasarkan hasil nilai rata-rata tekstur serbuk instan diperoleh nilai rata-rata 3,83-3,63 dengan kriteria serbuk rempah halus diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan

kurma kering tidak berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar ,211 pada taraf signifikansi 120 ( $>0,05$ ) tersaji pada Tabel 3.3.

Tabel 3.4 Hasil Uji Anova Tekstur Serbuk Instan

ANOVA					
Tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,422	2	,211	2,169	,120
Within Groups	8,467	87	,097		
Total	8,889	89			

## 2. Minuman Seduh

### a. Warna

Berdasarkan hasil nilai rata-rata warna minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,87-2,83 dengan kriteria minuman seduh berwarna coklat pekat, diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova proporsi penambahan kurma kering menunjukkan adanya pengaruh nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 9,011 pada taraf signifikansi  $<,001$  tersaji pada Tabel 3.5.

Tabel 3.5 Hasil Uji Anova Warna Minuman Seduh

ANOVA					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	18,022	2	9,011	32,262	$<,001$
Within Groups	24,300	87	,279		
Total	42,322	89			

Hasil uji anova tunggal yang diperoleh yaitu menunjukkan bahwa nilai signifikansi  $<,001$  ( $<0,05$ ) yang artinya terdapat perbedaan nyata terhadap warna minuman seduh, maka dilakukan uji *Duncan*. Hasil uji *Duncan* tersaji pada Tabel 4.6.

Tabel 3.6 Hasil Uji Duncan Warna Minuman Seduh

Warna			
Duncan <sup>a</sup>			
Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
10 gram	30	2,8333	
15 gram	30		3,6667

20 gram	30		3,8667
Sig.		1,000	,146

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Hasil *duncan* menunjukkan produk minuman rempah dengan penambahan kurma kering 20 gram didapatkan hasil coklat pekat dengan kriteria terbaik.

**b. Aroma**

Berdasarkan hasil nilai rata-rata aroma minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,90-2,70 dengan kriteria minuman seduh beraroma kurma dan rempah tajam, diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. hasil uji anova proporsi penambahan kurma kering menunjukkan adanya pengaruh nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 11,078 pada taraf signifikansi <,001 tersaji pada Tabel 3.7.

Tabel 3.7 Hasil Uji Anova Aroma Minuman Seduh

ANOVA					
Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	22,156	2	11,078	47,090	<,001
Within Groups	20,467	87	,235		
Total	42,622	89			

Hasil uji anova tunggal yang diperoleh yaitu menunjukkan bahwa nilai signifikansi <,001 (<0,05) yang artinya terdapat perbedaan nyata terhadap aroma minuman seduh dengan penambahan kurma kering, maka dilakukan uji Duncan. Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 3.8.

Tabel 3.8 Hasil Uji Duncan Aroma Minuman Seduh

Aroma				
Duncan <sup>a</sup>				
Sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
10 gram	30	2,7000		
15 gram	30		3,4667	
20 gram	30			3,9000
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Hasil *duncan* menunjukkan produk minuman rempah dengan penambahan kurma kering 20 gram didapatkan hasil beraroma kurma dam rempah tajam dengan kriteria terbaik.

### c. Tekstur

Berdasarkan hasil nilai rata-rata tekstur minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,90-3,87 dengan kriteria minuman seduh kurma bertekstur lunak, diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan kurma kering tidak berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar ,044 pada taraf signifikansi 646 ( $>0,05$ ) tesaji pada Tabel 3.9

Tabel 3.9 Hasil Uji Anova Tekstur Minuman Seduh.

ANOVA					
Tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,089	2	,044	,439	,646
Within Groups	8,800	87	,101		
Total	8,889	89			

### d. Rasa

Berdasarkan hasil nilai rata-rata rasa minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,90-2,67 dengan kriteria minuman seduh manis (berasa rempah), diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova proporsi penambahan kurma kering menunjukkan adanya pengaruh nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 12,878 pada taraf signifikansi  $<,001$ . Hasil uji anova rasa pada minuman kurma rempah pada tabel 3.10.

Tabel 3.10 Hasil Uji Anova Rasa Minuman Seduh

ANOVA					
Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	25,756	2	12,878	62,128	<,001
Within Groups	18,033	87	,207		
Total	43,789	89			

Diketahui hasil uji anova tunggal yang diperoleh yaitu menunjukkan bahwa nilai signifikansi  $<,001$  ( $<0,05$ ) yang artinya terdapat perbedaan nyata terhadap rasa minuman seduh dengan penambahan kurma kering, maka dilakukan uji Duncan. Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 3.11.

Tabel 3.11 Hasil Uji Duncan Rasa Minuman Seduh

Rasa				
Duncan <sup>a</sup>				
Sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	
10 gram	30	2,6667		
15 gram	30		3,6667	
20 gram	30		3,9000	
Sig.		1,000		,050

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Hasil *duncan* menunjukkan produk minuman rempah dengan penambahan kurma kering 20 gram didapatkan hasil manis (rempah terasa) dengan kriteria terbaik.

**e. Kekentalan**

Berdasarkan hasil nilai rata-rata kekentalan minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,93-3,90 dengan kriteria minuman seduh cair, diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan kurma kering tidak berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar ,011 pada taraf signifikansi 866 ( $>0,05$ ) tersaji pada Tbel 3.12.

Tabel 3.12 Hasil Uji Anova Kekentalan Minuman Seduh

ANOVA					
Kekentalan					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,022	2	,011	,144	,866
Within Groups	6,700	87	,077		
Total	6,722	89			

Diketahui hasil uji anova tunggal yang diperoleh yaitu menunjukkan bahwa nilai signifikansi  $>,001$  ( $>0,05$ ) yang artinya tidak terdapat perbedaan nyata terhadap kekentalan minuman seduh dengan penambahan kurma kering.



## f. Tingkat Kesukaan

Berdasarkan hasil nilai rata-rata tingkat kesukaan minuman seduh diperoleh nilai rata-rata 3,80-2,80 dengan kriteria minuman seduh suka (banyak disukai panelis) karena rasa dan aroma yang cukup terasa, diperoleh dari penambahan kurma kering sebanyak 20 gram. Hasil uji anova proporsi penambahan kurma kering menunjukkan adanya pengaruh nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai mean square sebesar 8,611 pada taraf signifikansi  $<,001$  tersaji pada Tabel 3.13.

Tabel 3.13 Hasil Uji Anova Tingkat Kesukaan Minuman Seduh

ANOVA					
Kesukaan					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	17,222	2	8,611	40,350	$<,001$
Within Groups	18,567	87	,213		
Total	35,789	89			

Diketahui hasil uji anova tunggal yang diperoleh yaitu menunjukkan bahwa nilai signifikansi  $<,001$  ( $<0,05$ ) yang artinya terdapat perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan minuman seduh dengan penambahan kurma kering, maka dilakukan uji Duncan. Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 3.14.

Tabel 3.14 Hasil Uji Duncan Tingkat Kesukaan

Kesukaan			
Duncan <sup>a</sup>			
Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
10 gram	30	2,8000	
15 gram	30		3,6333
20 gram	30		3,8000
Sig.		1,000	,166

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Hasil analisis uji duncan produk minuman rempah dari penambahan kurma dapat diketahui bahwa produk terbaik yaitu produk minuman rempah dengan penambahan kurma kering 20 gram karena produk tersebut banyak disukai.

### 3. Pembahasan

#### a. Serbuk Instan

Hasil uji sensori serbuk rempah instan disajikan pada Tabel 3.15.

Tabel 3.15 Hasil Uji Sensori Semua Kriteria Serbuk Instan

Kriteria	Serbuk Rempah Dengan Penambahan Kurma Kering	Interaksi serbuk rempah Dengan Penambahan Kurma Kering
Warna	Tidak Signifikan	Tidak Signifikan
Aroma	Signifikan 10 gram : 2,73 15 gram : 3,60 20 gram : 3,97	Signifikan
Tekstur	Tidak Signifikan	Tidak Signifikan

Berdasarkan Tabel 3.15 terlihat bahwa sampel ketiga dengan penambahan kurma kering sebanyak 20 gram terhadap serbuk rempah instan, memiliki rata-rata nilai yang lebih tinggi dari dua perlakuan lainnya. Pada kriteria aroma sampel ketiga dengan penambahan kurma kering sebanyak 20 gram menunjukkan rata-rata 3,97 signifikan, notasi pada angka tersebut berbeda dengan kedua kriteria lainnya tidak signifikan. Perlakuan terbaik pada serbuk kurma rempah instan, perlakuan ketiga dengan penambahan kurma kering yaitu sebanyak 20 gram kurma kering.

#### b. Minuman Seduh

Hasil uji sensori terhadap minuman kurma rempah (seduh) disajikan pada Tabel 3.16.

Tabel 3.16 Hasil Uji Sensori Semua Kriteria Minuman Seduh

Kriteria	Serbuk Rempah Dengan Penambahan Kurma Kering	Interaksi serbuk rempah Dengan Penambahan Kurma Kering
Warna	Signifikan 10 gram : 2,83 15 gram : 3,67 20 gram : 3,87	Signifikan
Aroma	Signifikan 10 gram : 2,70 15 gram : 3,47 20 gram : 3,90	Tidak Signifikan
Tekstur	Tidak Signifikan	Tidak Signifikan
Rasa	Signifikan 10 gram : 2,67 15 gram : 3,67 20 gram : 3,90	Signifikan
Kekentalan	Tidak Signifikan	Tidak Signifikan
Kesukaan	Signifikan 10 gram : 2,80 15 gram : 3,63 20 gram : 3,83	Signifikan

Berdasarkan Tabel 3.16 terlihat bahwa sampel ketiga dengan penambahan kurma kering sebanyak 20 gram terhadap minuman kurma rempah (seduh),

memiliki rata-rata nilai yang lebih tinggi dari dua perlakuan lainnya. Namun, pemilihan produk terbaik tidak hanya dapat dilihat dari rata-rata tertinggi, pada sampel ketiga dengan dengan penambahan kurma kering sebanyak 20 gram dan diseduh dengan air sebanyak 200ml menunjukkan rata-rata 3,90, notasi pada angka tersebut berbeda dengan nilai rata-rata yang lain.

#### 4. Kandungan Gizi Minuman Kurma Rempah Instan

##### a. Serbuk

Tabel 3.17 Hasil Uji Laboratorium Serbuk Kurma Rempah Instan

Parameter	Jumlah
Antioksidan	102,50mg/100g
Kalori	241,50 kkal
Karbohidrat	23,10%
Serat	8,01%
Kadar Air	4,18%

##### b. Minuman Seduh

Tabel 3.18 Hasil Uji Laboratorium Minuman Kurma Rempah Instan

Parameter	Jumlah
Antioksidan	98,62 mg/100ml
Kalori	124,80 kkal
Karbohidrat	26,91%
Serat	1,10%

#### 5. Harga Jual

Perhitungan harga jual menggunakan metode cost plus pricing dengan menggunakan metode pendekatan full costing yaitu sebagai berikut :

- a. **Biaya Total** = **Biaya produksi + Biaya non produksi**  
 = Rp. 87.762 + Rp. 10.000  
 = Rp. 97.762
- b. **Biaya Jual** = **Biaya total + Mark up**  
 = Rp. 97.762 + (45% x biaya total)  
 = Rp. 97.762 + (45% x 97.762)  
 = Rp. 97.762 + 43.992
- c. **Harga Per Unit** = Rp. 141.754  
 =  $\frac{\text{total biaya produksi} + \text{mark up}}{\text{volume produksi}}$   
 =  $\frac{\text{Rp } 141.754}{16 \text{ pcs}}$   
 = Rp. 8.859
- d. **Harga Per Pack** = Rp. 9.000 per sachet

**(35 Gr)**

Harga minuman rempah instan dengan penambahan kurma kering adalah sebesar Rp. 9.000 dengan berat 35gram/sachet.

#### **4. KESIMPULAN**

Minuman kurma rempah instan berbahan dasar kurma kering dan serbuk rempah menghasilkan produk dengan hasil sifat organoleptik serbuk berwarna cream, beraroma kurma dan rempah tajam, tekstur serbuk rempah halus. Sedangkan hasil sifat organoleptik minuman seduh berwarna coklat, beraroma kurma dan rempah tajam, tekstur kurma lunak, rasa manis (berasa rempah), kekentalan minuman cair. Produk yang diterima baik oleh panelis merupakan sampel 521 yang merupakan jumlah kurma kering dan serbuk rempah 20 gram : 15gram. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa panelis menyukai sampel 521 minuman kurma rempah instan berbahan dasar kurma kering dan serbuk rempah menunjukkan bahwa memiliki kandungan antioksidan 98,62 mg/100ml, kalori 124,80kkal/100ml, karbohidrat 26,91%, dan serat 1,10%. Sedangkan serbuk kurma rempah menunjukkan bahwa memiliki kandungan antioksidan 102,10mg/100g, kalori 241,50kkal/100g, karbohidrat 23,10%, serat 8,01% dan kadar air 4,18%. Harga jual minuman kurma rempah instan berbahan dasar kurma kering dan serbuk rempah diketahui Rp. 9.000 dengan berat 35gram/sachet.

#### **5. SARAN**

Saran mengenai inovasi serbuk rempah instan dengan penambahan kurma kering adalah perlu melakukan teknik pengolahan lainnya terhadap kurma kering untuk menghasilkan kurma bertekstur kenyal dan tidak terlalu lunak dalam seduhan air hangat Perlu melakukan uji masa simpan serbuk kurma rempah instan untuk mengetahui expired atau berapa lama produk dapat bertahan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Sutisno, dkk. (2021). Pengembangan produktivitas minuman kesehatan rempah-rempah melalui granulator yang dilengkapi foto-pasteurisasi–UV untuk meningkatkan imun tubuh. *Jurnal*, 2(2), November 2021. Vocational School of Diponegoro University, Semarang, Indonesia.

Negara, dkk. (2021). Penambahan sari kurma sebagai substrat antibakteri pada minuman whey fermentasi. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(1), 36-41.

Hendi, S., dkk. (2021). Minuman fungsional serbuk instan kaya antioksidan dari bahan nabati. *Agrointek*, 15(4), Desember 2021. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Kalimantan Barat.

Ahfira. (2022). Keistimewaan kurma dalam Al-Qur'an ditinjau dari perspektif ilmu. *Stikes Muhammadiyah Ciamis*, 9(1), April 2022.

Adel, A. (2019). Proses pengeringan kurma dan pengaruhnya terhadap kandungan gizi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(3), 45-55. <https://doi.org/10.1234/jtp.v12i3.6789>