

Organoleptic Test of Jelly Candy Made from Kawa Leaf Water

Kadek Ryan Daneswara^{1*}, Ni Putu Eka Trisdayanti²

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Kadek Ryan Daneswara ryandrandes@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Jelly Candy, Kawa Leaf Water, Organoleptic Test

Received : 26 September

Revised : 15 October

Accepted: 19 November

©2024 Daneswara, Trisdayanti
: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

The purpose of this study was to determine and describe the quality of jelly candy made from kawa leaf water in terms of organoleptic in terms of taste, aroma, texture and color. The lack of utilization of coffee leaves by the community is due to the lack of public knowledge about how to utilize coffee leaves. This study uses a qualitative descriptive method to determine the quality of jelly candy made from kawa leaf water, using data collection techniques: experiments, documentation, organoleptic tests, questionnaires and Likert scales to get the best results from jelly candy made from kawa leaf water. The overall results of jelly candy made from kawa leaf water received an average rating of 89.75% with very good interpretation criteria. This study can be continued with testing to determine the nutritional content of jelly candy made from kawa leaf water.

Uji Organoleptik Permen *Jelly* Berbahan Dasar Air Kawa Daun

Kadek Ryan Daneswara^{1*}, Ni Putu Eka Trisdayanti²

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Kadek Ryan Daneswara ryandrandes@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Permen *Jelly*, Air Kawa Daun, Uji Organoleptik

Received : 26 September

Revised : 15 Oktober

Accepted: 19 November

©2024 Daneswara, Trisdayanti
: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mendeskripsikan kualitas permen *jelly* berbahan dasar air kawa daun dari segi organoleptik dalam segi rasa, aroma, tekstur dan warna. Kurangnya pemanfaatan daun kopi oleh masyarakat karena kurangnya pengetahuan masyarakat tentang cara pemanfaatan daun kopi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk mengetahui kualitas permen *jelly* berbahan dasar air kawa daun, dengan menggunakan teknik pengumpulan data: eksperimen, dokumentasi, uji organoleptik, kuisisioner dan skala likert untuk mendapatkan hasil terbaik dari permen *jelly* berbahan dasar air kawa daun. Hasil secara keseluruhan permen *jelly* berbahan dasar air kawa daun mendapatkan penilaian rata-rata sebesar 89,75% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Penelitian ini dapat dilanjutkan dengan pengujian untuk mengetahui kadar nutrisi yang terkandung dalam permen *jelly* air kawa daun.

PENDAHULUAN

Makanan menjadi salah satu kebutuhan pokok yang tidak bisa dilewatkan di setiap harinya, zat yang kita makan untuk mendapatkan berbagai manfaat nutrisi lalu di olah menjadi karbohidrat, protein, lemak, energi dan mineral merupakan pengertian dari makanan. Menurut (Amaliyah, 2015), makanan adalah bahan, biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dimakan oleh makhluk hidup mendapatkan tenaga dan nutrisi. Makanan yang biasa kita konsumsi kebanyakan berasal dari hasil bertani, berkebun dan peternakan, kemudian bahan makanan yang di peroleh dari hal tersebut diolah menjadi berbagai macam produk yang bisa langsung di konsumsi ataupun perlu pengolahan lebih lanjut.

Daun adalah salah satu organ tumbuhan yang tumbuh dari ranting, biasanya berwarna hijau (mengandung klorofil) dan terutama berfungsi sebagai penangkap energi dari cahaya matahari untuk fotosintesis. Daun merupakan organ penting bagi tumbuhan dalam melangsungkan hidupnya karena tumbuhan adalah organisme autotrof obligat, ia harus memasok kebutuhan energinya sendiri melalui konversi energi cahaya matahari menjadi energi kimia.

Kawa Daun adalah daun kopi lokal yang dikeringkan dengan disangrai selama kurang lebih 12 jam. Daun kopi yang kering ini lalu diseduh seperti teh dengan cara disiram dengan air dingin lalu dimasak hingga mendidih. Biasanya dididihkan di dalam tembikar atau panci. Asal muasal nama kawa daun sendiri berasal dari Bahasa Arab yaitu "qahwah" yang berarti kopi. Diadaptasi menjadi kawa daun oleh masyarakat Sumatera Barat lalu seterusnya digunakan hingga sekarang.

Kawa daun memiliki keunikan tersendiri yaitu perpaduan rasa antara teh dan kopi. Aromanya tidak kalah dengan kopi yang terbuat dari biji kopi. Namun, warnanya cenderung mirip dengan warna teh. Menurut Campa, dkk (2012), daun kopi mengandung senyawa mangiferin dalam jumlah tinggi. Senyawa ini telah diuji pengaruhnya sebagai anti-diabetes, dan anti-inflamasi. Kandungan anti oksidan pada daun kopi lebih tinggi dari teh hitam dan teh hijau. Untuk itu selain sebagai minuman yang nikmat, kawa daun juga sangat baik untuk kesehatan. Menurut Aaron (2013), dengan kandungan anti oksidan yang tinggi dan kadar kafein yang rendah dibandingkan biji kopi, daun kopi juga mengandung zat kimia alami yang disebut mangiferin yang berkhasiat sebagai anti inflamasi untuk mengatasi peradangan, menurunkan resiko diabetes dan kolesterol, menurunkan hipertensi atau tekanan darah tinggi dan juga melancarkan saluran pernafasan.

Bali merupakan salah satu provinsi penghasil kopi di Indonesia. Jenis kopi yang terdapat di Bali adalah Kopi Robusta dan Kopi Arabika. Perkebunan kopi arabika dapat ditemukan di daerah Bangli dan Tabanan. Sedangkan, kopi robusta terdapat di semua kabupaten yang ada di Bali terkecuali Denpasar. Potensi pengembangan teh daun kopi atau kawa daun sangat besar di Indonesia. Hal ini ditunjang dengan potensi bahan baku daun kopi untuk kawa daun banyak tersedia di sentra penghasil kopi karena tanaman kopi dalam pemeliharannya memerlukan pemangkasan. Limbah dari pemangkasan potensial untuk dimanfaatkan menjadi bahan teh daun kopi atau kawa daun.

Dari pemangkasan 1 ha lahan, daun muda segar yang dapat diperoleh diperkirakan dapat mencapai 14 ton dan yang berpotensi untuk dijadikan bahan baku teh daun kopi atau kawa daun bisa mencapai 700 kg.

Permen *jelly* merupakan permen yang terbuat dari komponen air atau sari buah, flavour, gula dan bahan pembentuk gel. Permen *jelly* yang dibuat dari buah ataupun sayuran memiliki kelebihan akan nilai nutrisi dibandingkan dengan yang ada dipasaran yang hanya berasal dari penambahan essence dari bahan kimia. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan permen *jelly* adalah pektin yang berfungsi sebagai bahan pengental, gula sebagai pemanis dan asam organik sebagai bahan pengawet dan pemberi rasa asam pada produk (Hidayat dan Ikarisziana, 2004).

Air daun kawa dipilih sebagai bahan dasar permen *jelly* karena potensi kesehatan, cita rasa unik, serta peluang inovasi produk. Kandungan antioksidan dan sifat anti-inflamasi dalam daun kawa menjadi nilai tambah produk. Selain itu, rasa dan aroma khas daun kawa dapat menciptakan permen *jelly* yang berbeda. Penelitian ini bertujuan untuk menggali potensi air daun kawa sebagai bahan pangan fungsional.

TINJAUAN PUSTAKA

Permen Jelly

Definisi permen secara umum adalah produk yang di buat dengan mendidihkan campuran gula dan bahan tambahan yang dapat mempertahankan bentuk dalam waktu yang lama bersama bahan pewarna dan memberi rasa yang kemudian di cetak menurut bentuk yang diinginkan. Seni dalam pembuatan permen terletak pada nilai daya tahan permen dengan kadar air minimal dan sedikit cenderung untuk mengkristal (Hidayat dan Ikarisziana, 2004 ; Kurniawan, 2006).

Prinsip pembuatan permen adalah pemanasan untuk menguapkan kelebihan air yang di tambahkan. Faktor yang harus diperhatikan dalam pembuatan permen adalah lama waktu memasak adonan akan menentukan banyaknya air yang diupkan untuk mendapatkan konsistensi produk yang diinginkan. Faktor utama yang menentukan konsistensi produk akhir adalah konsentrasi gula dalam adonan (Charley dan Weaver, 1998).

Permen *jelly* atau biasa dikenal sebagai *gummy candy* adalah permen yang terbuat dari gelatin, pemanis, dan bahan-bahan lain yang memiliki bentuk bervariasi dan warna-warna cerah. Permen *jelly* pertama kali dikembangkan di Jerman pada awal 1900-an, dan baru terkenal, terutama di Amerika Serikat pada 1980-an. Permen *jelly* menandakan adanya kemajuan besar dalam teknologi permen (Dinar, 2022).

Teknologi yang digunakan untuk memproduksi permen *jelly* berasal dari formulasi gelatin. Pengusaha pertama di Jerman yang bernama Hans Riegel, sering dikaitkan karena memproduksi permen *jelly* pertama kali pada tahun 1920-an dengan mendirikan perusahaan bernama Haribo. Perkembangan Haribo dibatasi oleh Perang Dunia dan Perang Dingin pada pertengahan 1900-an. Namun, pada tahun 1980-an, Haribo akhirnya memasuki Amerika Serikat dan produk permennya *jelly* menjadi tren di kalangan masyarakat Amerika. Popularitasnya permen ini begitu besar sehingga membuat beberapa perusahaan

permen mulai membuat permen *jelly* sendiri. Mereka mencampurkan berbagai bahan campuran dan mengontrol berbagai karakteristik permen *jelly* seperti rasa, tekstur dan bentuk. Gelatin adalah bahan utama permen *jelly*, dengan bahan lainnya yang berupa air, pemanis, perasa dan pewarna.

Menurut tingkat kekerasan permen, dikelompokkan menjadi 2 kelompok besar yaitu permen keras dan permen lunak. Permen keras tidak akan berubah bentuk bila ditekan bahkan akan patah jika bila dipaksakan. Permen lunak adalah permen yang mudah berubah dengan hanya memberi tekanan sedikit, misalnya permen *jelly* dan permen karet (Kurniawan, 2006).

Permen *jelly* atau *soft candy* adalah permen yang bertekstur lunak yang diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, kareganan, gelatin dan lain-lain yang digunakan untuk modifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal (Badan Standarisasi Nasional, 2008). Permen *jelly* merupakan permen yang terbuat dari campuran sari buah-buahan bahan pembentuk gel atau dengan penambahan *agensia flavouring* untuk menghasilkan berbagai macam rasa dengan bentuk fisik jernih dan transparan (Atmaka et al., 2013). Permen *jelly* termasuk dalam makanan semi basah yang dibuat dari sari buah dan bahan pembentuk *gel*, dengan kenampakan jernih dan transparan, serta mempunyai tekstur dan kekenyalan tertentu (Harijono et al., 2001).

Menurut Malik (2010), bahwa permen *jelly* dengan mutu yang baik memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

1. Berpenampilan jernih dan transparan
2. Bertekstur kenyal dan elastis
3. Manis dan sedikit asam
4. Serta beraroma buah segar

Air Kawa Daun

Tanaman kopi dibawa masuk ke Indonesia pada masa kolonial Belanda, yang berhasil membuat Indonesia menjadi salah satu negara penghasil kopi utama di dunia hingga kini. Namun, akibat arus globalisasi dan kapitalisme Belanda yang diterima Indonesia, budaya kopi Indonesia hanya menjadi bagian dari keseharian dan tidak banyak diapresiasi masyarakat lokal. Salah satu temuan penting adalah budaya kopi yang ada di Indonesia mendapatkan banyak pengaruh dari Eropa (Italia), Cina, Melayu, dan budaya lokal (seperti Jawa, Sumatra, dan lain-lain); baik dalam hal pengolahan maupun dalam penyajian. Kopi merupakan salah satu minuman yang paling terkenal di kalangan masyarakat. Kopi digemari karena memiliki citarasa dan aroma yang khas (Ramalakshmi et al., 2008).

Daun kopi mengandung flavonoid, alkaloid, saponin, kafein, dan polifenol (Wulandari & Suhartatik, 2014). Asam fenolik yang terkandung dalam daun kopi merupakan senyawa antioksidan yang dapat berfungsi menghilangkan radikal bebas di dalam tubuh. Setelah dilakukan pengujian dapat terlihat bahwa ekstrak daun kopi memiliki kandungan antioksidan sekitar 55,43 – 89,78%. Para peneliti dari *Royal Botanic Gardens* asal Inggris memaparkan bahwa daun kopi mengandung senyawa yang mampu menanggulangi resiko penyakit jantung

dan juga diabetes. Oleh karena itu para peneliti telah memanfaatkan penambahannya pada bahan pangan.

Kata kawa daun berasal dari bahasa arab qahwah yang berarti kopi. Kemudian masyarakat Sumatera Barat menyesuaikan kata tersebut menjadi kawa daun. Maksudnya adalah minuman yang terbuat dari seduhan daun kopi. Minuman ini cukup populer bagi masyarakat Sumatera Barat. Minuman ini tidak dinikmati dengan menggunakan gelas tetapi menggunakan tempurung kelapa yang diberi tatakan bambu.

Ada 2 cara untuk mengolah daun kopi menjadi kawa daun yaitu:

1. Pengasapan & Penjemuran

Daun kopi yang sudah dipanen disusun di atas tungku kemudian di asapi selama 1 jam. Setelah melalui proses pengasapan, dan kadar air berkurang, jemur daun kopi selama 12 jam.

2. Penyangraian

Daun Kopi yang sudah dipanen dan di cuci bersih, kemudian di sangrai di atas wajan panas, hingga daun menjadi kering. Setelah daun kopi mengering dan kadar air berkurang, daun kopi siap digunakan dan diolah kembali menjadi makanan maupun minuman.

Dengan kandungan anti oksidan yang tinggi dan kadar kafein yang rendah dibandingkan biji kopi, daun kopi juga mengandung zat kimia alami yang disebut mangiferin yang berkhasiat sebagai anti inflamasi untuk mengatasi peradangan, menurunkan resiko diabetes dan kolesterol, menurunkan hipertensi atau tekanan darah tinggi dan juga melancarkan saluran pernafasan.

Tabel 1. Komposisi Kimia Minuman Daun Kopi

Komponen	Jumlah (%)
Tanin	3,12
Air	81,76
Abu	4,27
Protein	8,75
Lemak	2,00

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan beberapa metode seperti uji eksperimen, uji organoleptik, dan pengukuran data dengan skala likert. Data yang dianalisis melalui uji organoleptik adalah permen *jelly* dengan tambahan air kawa daun, dengan cara memberikan lembar instrumen penilaian kepada setiap panelis untuk memberikan penilaian aspek yang diujikan, dan selanjutnya mengolah data yang diperoleh ketika para panelis telah menuliskan hasil uji organoleptik pada instrumen penilaian, sesuai dengan keterangan dari aspek-aspek penilaian yang tercantum di dalam instrumen penilaian tersebut.

Tabel 1. Aspek Penilaian Organoleptik Permen *Jelly* Air Kawa Daun

No	Aspek Panelis	Kriteria Penelitian	Skor
1	Rasa (berasa khas teh daun kopi dan manis)	Sangat Baik	5
		Baik	4
		Cukup Baik	3
		Kurang Baik	2
		Tidak Baik	1
2	Aroma (berbau khas teh daun kopi dan tidak langu)	Sangat Baik	5
		Baik	4
		Cukup Baik	3
		Kurang Baik	2
		Tidak Baik	1
3	Tekstur (kenyal, legit, dan lunak saat dikunyah dan kasar dibagian permukaan)	Sangat Baik	5
		Baik	4
		Cukup Baik	3
		Kurang Baik	2
		Tidak Baik	1
4	Warna (Berwarna transparan, tidak pucat dan tidak mencolok)	Sangat Baik	5
		Baik	4
		Cukup Baik	3
		Kurang Baik	2
		Tidak Baik	1

HASIL PENELITIAN

Prosedur Kerja

Dalam pembuatan permen *jelly* air kawa daun diperlukan prosedur kerja untuk memudahkan kegiatan eksperimen atau penelitian. Prosedur kerja tersebut meliputi persiapan (peralatan dan bahan), pelaksanaan (lokasi, metode kerja, objek yang diamati dan tahap pelaksanaan), hasil berupa permen *jelly* air kawa daun dan analisis data.

Persiapan dan Pelaksanaan

Objek yang diamati adalah permen *jelly* berbahan dasar air kawa daun. Pengamatan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan cara melakukan dokumentasi, eksperimen dan uji organoleptik. Pengamatan uji organoleptik perlu dilakukan untuk mengetahui hasil permen *jelly* berbahan dasar air kawa daun dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma.

Tabel 2. Resep Standar Permen *Jelly* Air Kawa Daun

Resep Permen <i>Jelly</i> Air Kawa Daun			
Nama Produk : Permen <i>Jelly</i> Air Kawa Daun			
Hasil : 400 Gram			
Deskripsi : Permen kenyal dan manis yang terbuat dari air kawa daun			
No	Bahan-bahan	Jumlah yang digunakan	Unit
1	Kawa daun	5	Gr
2	Air	250	ml
3	Gula pasir	225	Gr
4	Agar-agar bubuk <i>plain</i>	5	Gr
Metode Pembuatan :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan kawa daun, kemudian rendam dengan air, hingga warna air berubah sedikit kekuningan. 2. Rebus air rendaman kawa daun hingga warnanya berubah menjadi coklat kemerahan, kemudian saring. 3. Campurkan hasil saringan air kawa daun dengan gula pasir dan bubuk agar- agar <i>plain</i>. Aduk sampai tercampur. Lalu masak kembali hingga mendidih. 4. Setelah mendidih dan mengental, diangkat kemudian tuang ke dalam loyang. 5. Diamkan dan tunggu hingga mengeras. Jika sudah mengeras, dipotong menjadi kotak-kotak seperti permen atau potong sesuai selera. 6. Setelah itu, susun permen di atas <i>tray</i> kemudian oven dengan suhu 90° selama 8 jam. 7. Setelah permen kering dan mengeluarkan gula kristal (berwarna putih), permen <i>jelly</i> siap dikemas dan dihidangkan. 			

Hasil Eksperimen

Hasil eksperimen ini adalah permen *jelly* air kawa daun sesuai dengan resep standar yang telah diuji coba oleh peneliti.



Gambar 1. Hasil Eksperimen Permen *Jelly* Air Kawa Daun

Hasil Uji Organoleptik

Analisis data dengan menggunakan uji organoleptik pada permen *jelly* dengan bahan dasar air kawa daun yang dinilai dari segi, rasa, aroma, tekstur

dan warna, dinilai oleh 20 orang panelis yang terdiri dari panelis agak terlatih yang ada di Politeknik Pariwisata Bali. Dari hasil uji organoleptik, peneliti menggunakan metode skala likert untuk mendapatkan nilai akhir dari permen jelly air kawa daun dengan rumus total jumlah panelis yang memilih dikalikan dengan nilai angka skala likert. Dari pengolahan data tersebut menghasilkan nilai akhir seperti pada tabel berikut.

Tabel 3. Nilai Akhir Setiap Variabel Permen *Jelly* Air Kawa Daun

No	Variabel	Indikator	Skor	Jumlah Panelis	Nilai Akhir
1	Rasa	Sangat baik	5	11	55
		Baik	4	8	32
		Cukup baik	3	1	3
		Kurang baik	2	0	0
		Sangat kurang	1	0	0
Jumlah					90
2	Aroma	Sangat baik	5	9	45
		Baik	4	9	36
		Cukup baik	3	2	6
		Kurang baik	2	0	0
		Sangat kurang	1	0	0
Jumlah					87
3	Tekstur	Sangat baik	5	12	60
		Baik	4	7	28
		Cukup baik	3	1	3
		Kurang baik	2	0	0
		Sangat kurang	1	0	0
Jumlah					91
4	Warna	Sangat baik	5	12	60
		Baik	4	7	28
		Cukup baik	3	1	3
		Kurang baik	2	0	0
		Sangat kurang	1	0	0
Jumlah					91

Interval yang digunakan dalam menentukan hasil interpretasi adalah 20%. Dari hal tersebut, maka dapat dijabarkan kriteria interpretasi nilai yang akan digunakan untuk mengetahui hasil akhir penelitian uji organoleptik. Setelah kriteria interpretasi sudah didapatkan sebagai penelitian akhir dari uji organoleptik, selanjutnya adalah menentukan hasil interpretasi dari perhitungan dengan menggunakan rumus index. Rumus ini didapatkan dari total nilai dibagi nilai tertinggi kemudian dikalikan 100%. Pengolahan data penelitian interpretasi pada setiap variabel dapat dilihat pada tabel 3.10 berikut.

Tabel 5. Rekapitulasi Nilai Indeks Pada Permen *Jelly* Air Kawa Daun

No	Variabel	Nilai Indeks	Kriteria Interpretasi
1	Rasa	90%	Sangat baik
2	Aroma	91%	Sangat baik
3	Tekstur	91%	Sangat baik
4	Warna	87%	Sangat baik
Rata-Rata Total		89,75 %	Sangat baik

PEMBAHASAN

Dari penilaian yang telah dilakukan oleh 20 orang panelis melalui angket penilaian yang telah dibagikan, sebanyak 11 orang memilih sangat baik, 8 orang memilih baik, dan 1 orang memilih kurang baik untuk rasa dari permen jelly air kawa daun. Dari penilaian yang telah dilakukan oleh 20 orang panelis melalui angket penilaian yang telah dibagikan, sebanyak 9 orang memilih sangat baik, 9 orang memilih baik, dan 2 orang memilih cukup baik untuk aroma dari permen jelly air kawa daun. Dari penilaian yang telah dilakukan oleh 20 orang panelis melalui angket penilaian yang telah dibagikan, sebanyak 12 orang memilih sangat baik, 7 orang memilih baik, dan 1 orang memilih cukup baik untuk tekstur dari permen jelly air kawa daun. Dari penilaian yang telah dilakukan oleh 20 orang panelis melalui angket penilaian yang telah dibagikan, sebanyak 12 orang memilih sangat baik, 7 orang memilih baik, dan 1 orang memilih cukup baik untuk warna dari permen jelly air kawa daun.

Dari segi rasa, permen jelly air kawa daun mendapat hasil sebesar 90% dengan kriteria interpretasinya adalah sangat baik. Dari segi aroma, permen jelly kawa daun mendapatkan hasil sebesar 91% dengan kriteria interpretasinya adalah sangat baik. Dari segi tekstur, permen jelly air kawa daun mendapat hasil sebesar 91% dengan kriteria interpretasinya adalah sangat baik. Dari segi warna, permen jelly air kawa daun mendapat hasil sebesar 87% dengan kriteria interpretasinya adalah sangat baik.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 20 panelis, rasa permen *jelly* mendapat kriteria interpretasi yang sangat baik sebesar 90%, yang berarti panelis menyatakan bahwa rasa permen *jelly* air kawa daun adalah manis dan khas rasa teh daun kopi. Kemudian dari segi aroma dan tekstur masing-masing mendapatkan kriteria interpretasi yang sangat baik sebesar 91%, karena sebagian besar dari panelis menyatakan bahwa aroma permen *jelly* air kawa daun beraroma khas teh daun kopi, dan memiliki tekstur yang kenyal. Dan terakhir dari segi warna mendapat kriteria interpretasi yang sangat baik dengan interpretasi sebesar 87%, karena sebagian besar panelis menyatakan bahwa warna dari permen *jelly* air kawa daun memiliki warna yang cukup menarik yaitu merah kecoklatan. Pemanfaatan daun kopi menjadi permen *jelly* air kawa daun sangat baik, karena mendapatkan total kriteria interpretasi yang sangat baik, yaitu sebesar 89,75%.

PENELITIAN LANJUTAN

Karena interpretasinya yang sangat baik, penelitian ini dapat dilanjutkan dengan pengujian laboratorium untuk mengetahui kadar nutrisi yang terkandung dalam permen *jelly* air kawa daun. Penelitian tentang pemanfaatan daun kopi menjadi permen *jelly* air kawa daun ini dapat dijadikan bahan informasi dan referensi kepada masyarakat luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah mendukung penelitian ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Politeknik Pariwisata Bali yang telah memfasilitasi pelaksanaan penelitian ini. Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh responden yang telah bersedia menjadi subjek penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, I. M. P. D., & Melinita, N. N. S. (2022). Pengolahan buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) sebagai pengganti tepung terigu dalam kue semprit. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 10-19.
- Campa, C., Mondolot, L., Rakotondravao, A., Bidel, L. P. R., Gargadennec, A., Couturon, E., Fisca, P., Rakotomalala, J. J., Allemand, C. J. & Davis, A. P. A survey of mangiferin and hydroxycinnamic acid ester accumulation in coffee (*Coffea*) leaves: biological implications and uses. *Annals of Botany*, 110(3), 595-613. 2012 <http://doi.org/10.1093/aob/mcs119>
- Harijono., J, Kusnadi., dan S.A. Mustikasari. 2001. Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2): 55-75.
- Kartini, L. P., Adhyatma, P., & Priliani, N. L. D. (2024). Enhancing Employee Performance through Strategic Training: A Study of the Food and Beverage Kitchen Department in Five-Star Hotel in Nusa Dua. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(6), 2147-2161.
- Kristiana, N. I., Putra, I. N. D., & Kumbara, A. N. A. (2023). Persepsi wisatawan nusantara terhadap makanan tradisional dalam perkembangan wisata kuliner di Kota Blitar, Jawa Timur. *Journal of Hotel Management*, 1(1), 45-54.
- Malik, I. 2010. Permen Jelly. www.iwanmalik.wordpress.com/2010/04/22/permen-jelly/. Diakses pada tanggal 01 mei 2017
- Ramalakshmi, K., Kubra, I. R., & Rao, L. J. M. (2008). Antioxidant potential of low-grade coffee beans. *Food Research International*, 41(1), 96-103.
- Trisdayanti, N. P. E. (2022). Analisis Boraks dengan Ekstrak Bunga Telang pada Kerupuk Puli. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 1-9

Winata, G. A. S., Diarta, I. K. S., & Sari, N. P. R. (2023) Pengaruh brand awareness, brand association, dan perceived quality terhadap brand loyalty melalui kepuasan tamu (guest satisfaction) sebagai variabel mediasi pada hotel Le Grande Bali. *Jurnal Kepariwisata* Vol, 22(1), 60.

Wulandari, A., & Suhartatik, N. (2014). Aktivitas antioksidan kombucha daun kopi (*coffea arabica*) dengan variasi lama waktu fermentasi dan konsentrasi ekstrak (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).