SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN MUTU SENSORIS JAMU BERAS KENCUR DENGAN PENAMBAHAN DAUN MINT

OLEH :
IMA FATIMAH
NIM. C1061221073

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN MUTU SENSORIS JAMU BERAS KENCUR DENGAN PENAMBAHAN DAUN MINT

OLEH:

IMA FATIMAH
NIM. C1061221073

Skripsi Diajukan Sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana dalam Bidang Pertanian

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN MUTU SENSORIS JAMU BERAS KENCUR DENGAN PENAMBAHAN DAUN MINT

Tanggung Jawab Yuridis Material pada :

IMA FATIMAH
NIM. C1061221073

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi
Pada tanggal: 27 Juli 2026 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura Nomor: 5013/DST/UN22.3/HK.03/2026

Tim Penguji:

Pembimbing Pertama	Pembimbing Kedua
Lucky Hartanti, S.TP., M.P	**Dr. Maherawati S.TP.,MP.**
NIP. 197503262002122002	**NIP. 197305122006042001**

Penguji Pertama	Penguji Kedua
Ir. Suko Priyono, M.P	**Dr. Oke Anandika Lestari, S.TP., M.Si.**
NIP. 196205111991031002	**NIP. 198410122014042001**

Disahkan Oleh:
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Ir. Denah Suswati, M.P., IPU
NIP. 196505301989032001

PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi "Karakteristik Fisikokimia Dan Mutu Sensoris Jamu Beras Kencur Dengan Penambahan Daun Mint" adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Saya melimpahkan hak cipta dari skripsi saya kepada Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.

Pontianak, 27/Juli/2026

Penulis,

Ima Fatimah

C1061221073

LEMBAR PERSEMBAHAN

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. atas rahmat, karunia, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini penulis persembahkan sebagai hasil dari usaha, kerja keras, dan cinta kasih kepada orang-orang yang sangat berharga dan senantiasa mendukung penulis hingga saat ini. Terima kasih yang tak terhingga penulis sampaikan kepada:

1. Kedua orang tua tercinta, Bapak Mahmud dan Ibu Martiti, terima kasih atas cinta, kasih sayang, doa yang tiada henti, pengorbanan, kesabaran, serta dukungan yang selalu diberikan kepada penulis. Terima kasih telah menjadi tempat pulang, sumber kekuatan, dan penyemangat dalam setiap langkah kehidupan penulis. Segala pencapaian ini tidak akan pernah terwujud tanpa ridha, doa, dan perjuangan yang telah Bapak dan Ibu berikan.
2. Saudara-saudara tercinta, Almarhum Hary Hidayat, Ilham Maulana, dan Pandu Pangestu, serta kakak ipar tercinta Marlian Adetia dan Diana Agustiani, yang telah memberikan doa, dukungan, perhatian, dan semangat kepada penulis selama menempuh pendidikan hingga menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih atas kasih sayang dan dukungan yang senantiasa diberikan. Khusus untuk Almarhum Hary Hidayat, semoga segala kebaikan dan kenangan yang telah diberikan senantiasa menjadi penguat dan penyemangat bagi penulis dalam melangkah ke depan.
3. Dosen Pembimbing Skripsi, Ibu Lucky Hartanti, S.TP., M.P. selaku dosen pembimbing pertama dan Ibu Dr. Maherawati, S.TP., M.P. selaku dosen pembimbing kedua, yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing penulis dengan penuh kesabaran. Terima kasih atas ilmu, arahan, kritik, saran, serta motivasi yang sangat berarti sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Dosen Penguji Skripsi, Bapak Ir. Suko Priyono, M.P. selaku penguji pertama dan Ibu Dr. Oke Anandika Lestari, S.TP., M.Si. selaku penguji kedua. Terima kasih atas kritik, saran, masukan, serta ilmu yang telah diberikan sehingga skripsi ini menjadi lebih baik dan memberikan banyak pelajaran bagi penulis.

5. Ibu Dr. Maherawati, S.TP., M.P. selaku Dosen Pembimbing Akademik, yang telah memberikan arahan, perhatian, motivasi, serta bimbingan kepada penulis selama masa perkuliahan.
6. Sahabat dan teman-teman seperjuangan, yang selalu memberikan semangat, dukungan, bantuan, serta kebersamaan yang menjadi kenangan berharga selama masa perkuliahan hingga penyusunan skripsi.
7. Untuk diri penulis sendiri, Ima Fatimah. Terima kasih telah bertahan, berjuang, dan tidak menyerah dalam setiap proses yang telah dilalui. Terima kasih karena tetap percaya kepada Allah SWT., terus bangkit ketika merasa lelah, serta berani menghadapi berbagai tantangan, rasa takut, dan keraguan hingga akhirnya mampu menyelesaikan pendidikan ini. Semua perjuangan, doa, dan air mata telah mengantarkanmu sampai pada titik ini. Teruslah melangkah dengan penuh semangat dan rendah hati, serta menjadi pribadi yang bermanfaat bagi banyak orang. Perjalanan ini bukanlah akhir, melainkan awal untuk meraih impian-impian yang lebih besar.

RIWAYAT HIDUP



Ima Fatimah lahir di Ngabang pada tanggal 24 April 2004. Penulis merupakan anak keempat dari empat bersaudara. Penulis menempuh pendidikan formal pendidikan dasar di SD Negeri 24 Desa Sidas dan lulus pada tahun 2016. Penulis kemudian melanjutkan pendidikan di SMPN 1 Ngabang pada tahun 2016 dan lulus pada tahun 2019. Penulis menyelesaikan pendidikan di MAN Landak pada tahun 2022. Pada tahun yang sama, penulis diterima sebagai mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura melalui jalur Seleksi Mandiri. Selama menempuh pendidikan di perguruan tinggi, penulis mengikuti kepanitiaan di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan serta aktif dalam organisasi mahasiswa HIMIGIPA (Himpunan Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan). Pada tahun 2026, penulis juga mengikuti Proyek Independen NON-DIPA yang memberikan pengalaman dalam pelaksanaan kegiatan penelitian serta pengembangan keterampilan akademik.

RINGKASAN SKRIPSI

Jamu beras kencur merupakan salah satu minuman tradisional yang berpotensi dikembangkan sebagai minuman fungsional karena memiliki cita rasa khas dan mengandung berbagai senyawa bioaktif. Penambahan daun mint (*Mentha* sp.) pada jamu beras kencur berpotensi meningkatkan karakteristik fisikokimia dan mutu sensoris karena mengandung senyawa fenolik, flavonoid, dan minyak atsiri yang berperan sebagai antioksidan serta memberikan aroma segar dan sensasi dingin. Oleh karena itu, diperlukan konsentrasi penambahan daun mint yang tepat untuk menghasilkan jamu beras kencur dengan karakteristik fisikokimia dan mutu sensoris yang baik.

Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor, yaitu konsentrasi bubuk daun mint dalam 5 taraf perlakuan, yaitu 0%; 0,7%; 1,4%; 2,1%; dan 2,8%, masing-masing dengan 5 ulangan. Parameter yang diamati meliputi warna (L*, a*, b*), total padatan terlarut, aktivitas antioksidan, total fenol, dan mutu sensoris yang meliputi warna, aroma mint, rasa sensasi dingin, dan kesukaan keseluruhan. Data fisikokimia dianalisis menggunakan ANOVA dan uji BNJ 5%, sedangkan data sensoris dianalisis menggunakan uji Kruskal–Wallis. Berdasarkan uji indeks efektivitas, perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan daun mint 1,4% yang memiliki karakteristik warna L* 39,25; a* −0,18; b* 1,89; total padatan terlarut 17,72 °Brix; aktivitas antioksidan 77,85%; total fenol 54,60 mg GAE/100 mL; dan kesukaan keseluruhan tertinggi. Perlakuan ini dinilai menghasilkan keseimbangan antara karakteristik fisikokimia dan mutu sensoris jamu beras kencur.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat, taufik, serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul *"Karakteristik Fisikokimia dan Mutu Sensoris Jamu Beras Kencur dengan Penambahan Daun Mint"*. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura Pontianak.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak menerima doa, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua tercinta atas doa, kasih sayang, serta dukungan moral maupun material yang tiada henti. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Dr. Tantri Palupi, S.P., M.Si. selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian, Lucky Hartanti, S.TP., M.P. selaku Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, serta kepada Lucky Hartanti, S.TP., M.P. selaku dosen pembimbing utama dan Dr. Maherawati, S.TP., M.P. selaku dosen pembimbing pendamping yang dengan penuh kesabaran telah memberikan arahan, bimbingan, serta saran selama proses penyusunan skripsi ini. Tidak lupa, penulis juga menyampaikan terima kasih kepada sahabat-sahabat serta semua pihak yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan ilmu dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan karya ilmiah di masa mendatang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya, serta bagi pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan pada umumnya.

Pontianak, 27 Juli 2026

Ima Fatimah
C1061221073

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR i
DAFTAR ISI ii
DAFTAR TABEL iv
DAFTAR GAMBAR v
DAFTAR LAMPIRAN vi
I. PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 2
C. Tujuan 3
II. TINJAUAN PUSTAKA 4
A. Landasan Teori 4
1. Jamu 4
2. Jamu Beras Kencur 5
3. Beras 6
4. Kencur 7
5. Gula Semut Kelapa 8
6. Daun Mint 9
7. Antioksidan 11
8. Fenol 12
B. Kerangka Konsep 14
C. Hipotesis 15
III. METODE PENELITIAN 16
A. Waktu dan Tempat Penelitian 16
B. Bahan dan Alat Penelitian 16
1. Bahan 16
2. Alat 16
C. Rancangan Penelitian 16
D. Pelaksanaan Penelitian 17
1. Pembuatan Bubuk Daun Mint 17
2. Pembuatan Sari Kencur dan Jahe 17

3. Pembuatan Larutan Gula Kelapa 18
4. Pembuatan Jamu Beras Kencur dengan Penambahan Daun Mint.. 19
E. Parameter Penelitian 21
1. Analisis Warna (Souripet, 2015). 21
2. Analisis Total Padatan Terlarut (TPT) (Rahman *et al.,* 2023) 21
3. Analisis Aktivitas Antioksidan (Hassmy, 2017) 21
4. Total Polifenol (Adhayanti *et al.,* 2018)..... 21
5. Uji Sensori (Setyaningsih et al, 2010)..... 21
F. Analisis Data..... 22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN..... 23
A. Warna 23
B. Total Padatan Terlarut (TPT) 24
C. Aktivitas Antioksidan..... 25
D. Total Polifenol..... 26
E. Karakteristik Uji Sensori Organoleptik Jamu Beras Kencur dengan Penambahan Daun Mint 28
1. Warna 28
2. Aroma..... 29
3. Rasa 29
4. Kesukaan Keseluruhan..... 30
C. Penentuan Perlakuan Terbaik dengan Uji Indeks Efektivitas 30
V. PENUTUP..... 32
A. Kesimpulan 32
B. Saran..... 32
DAFTAR PUSTAKA..... 33
LAMPIRAN 41

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Komponen Kimia Beras 7
Tabel 2. Persyaratan Mutu Gula Semut (SNI 3743:2021) 9
Tabel 3. Komposisi Jamu Beras dengan penambahan Daun Mint 20
Tabel 4. Warna L*, a*, b* Jamu Beras Kencur dengan Penambahan Daun Mint 23
Tabel 5. Total Padatan Terlarut Jamu Beras Kencur dengan Penambahan Daun Mint 24
Tabel 6. Aktivitas Antioksidan Jamu Beras Kencur dengan Penambahan Daun Mint 26
Tabel 7. Total Polifenol Jamu Beras Kencur dengan Penambahan Daun Mint 27
Tabel 8. Sensori Jamu Beras Kencur dengan Penambahan Daun Mint 28
Tabel 9. Nilai Indeks Efektivitas Jamu beras kencur dengan penambahan daun mint 31

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kencur 7
Gambar 2. Daun Mint 10
Gambar 3. Diagram Pembuatan Bubuk Daun Mint 17
Gambar 4. Diagram Pembuatan Sari Kencur dan Jahe 18
Gambar 5. Diagram Pembuatan Larutan Gula Kelapa 19
Gambar 6. Diagram Pembuatan Jamu Beras Kencur dengan Penambahan Daun Mint 20

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Analisis Warna 41
Lampiran 2. Analisis Total Padatan Terlarut (TPT) 42
Lampiran 3. Analisis Aktivitas Antioksidan 43
Lampiran 4. Analisis Total Polifenol 44
Lampiran 5. Kuesioner Uji Deskriptif 45
Lampiran 6. Hasil Analisis ANOVA terhadap Warna 46
Lampiran 7. Hasil Analisis ANOVA terhadap TPT 49
Lampiran 8. Hasil Analisis ANOVA terhadap Antioksidan 50
Lampiran 9. Hasil Analisis ANOVA dan Uji Lanjut BNJ terhadap Total Polifenol 51
Lampiran 10. Hasil Uji Organoleptik (Warna) 53
Lampiran 11. Dokumentasi 58

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara dengan tingkat keanekaragaman hayati yang tinggi. Sekitar 7.500 spesies tumbuhan teridentifikasi memiliki khasiat obat dan sejak lama dimanfaatkan secara tradisional oleh masyarakat (Hotimah, 2021). Potensi yang dimiliki Indonesia tidak hanya bernilai dari sisi sumber daya alam, tetapi juga memiliki makna penting dalam aspek budaya serta telah menjadi bagian dari pola hidup dan kearifan lokal masyarakat Indonesia. Sejak dulu, berbagai jenis tanaman obat digunakan untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyakit, salah satunya melalui jamu, yaitu minuman tradisional yang dibuat dari akar, rimpang, batang, daun, dan buah. Jamu telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat dan pada tahun 2023 diakui oleh UNESCO sebagai *Warisan Budaya Takbenda Kemanusiaan* dengan nama "*Jamu Wellness Culture*" (Pertiwi & Hidayat, 2024). Jenis jamu di Indonesia sangat beragam, seperti kunyit asam, temulawak, sinom, dan beras kencur yang dikenal karena rasanya yang khas serta manfaatnya bagi kesehatan (Estiasih *et al*., 2025). Beras kencur menjadi salah satu yang paling populer dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat.

Beras kencur merupakan salah satu jenis jamu tradisional Indonesia yang berbahan dasar beras, kencur (*Kaempferia galanga* L.), jahe, dan air. Minuman ini dipercaya mampu melancarkan pencernaan, meningkatkan daya tahan tubuh, serta memberikan efek menyegarkan bagi tubuh (Jayanti *et al*., 2025). Kencur diketahui mengandung senyawa bioaktif seperti minyak atsiri, flavonoid, dan etil-p-metoksisinamat yang memiliki aktivitas antioksidan, antiinflamasi, dan antibakteri (Silalahi, 2019). Beras berperan sebagai bahan utama dalam pembuatan jamu beras kencur yang memberikan rasa lembut dan *creamy*, serta menyeimbangkan perpaduan rasa kencur dan jahe, sehingga menghasilkan cita rasa khas yang disukai masyarakat (Rathnayake *et al.,* 2021).

Jamu beras kencur selama ini lebih banyak digemari oleh anak-anak, kalangan ibu rumah tangga, serta kelompok usia dewasa hingga lanjut usia, sementara konsumsi di kalangan generasi muda, khususnya Generasi Z, menunjukkan kecenderungan menurun akibat persepsi rasa yang kurang nikmat dan tampilan yang dianggap kurang

menarik serta belum sesuai dengan gaya hidup mereka. Minat konsumsi jamu pada Generasi Z tergolong rendah, di mana hanya 8,6% responden memilih jamu sebagai minuman kesehatan dibandingkan jus buah yang mencapai 72,4%, yang dinilai memiliki rasa lebih enak dan tampilan lebih menarik namun demikian, 76,4% responden menyatakan bahwa jamu berpotensi disukai apabila dimodifikasi secara lebih modern dari segi rasa, tampilan, maupun cara penyajian (Andri *et al.,* 2025). Kondisi ini menunjukkan bahwa inovasi formulasi jamu diperlukan untuk meningkatkan daya tarik dan penerimaan di kalangan Generasi Z tanpa menghilangkan karakteristik tradisionalnya, salah satunya melalui penambahan bahan herbal dengan karakter sensori yang lebih segar.

Daun mint (*Mentha sp.*) merupakan tanaman herbal yang dikenal memiliki aroma segar dan sensasi dingin khas sehingga sering dimanfaatkan sebagai penambah cita rasa dan kesegaran pada berbagai produk pangan dan minuman. Daun mint mengandung senyawa bioaktif utama berupa mentol serta senyawa lain seperti flavonoid dan polifenol yang berperan sebagai antioksidan alami (Puspitasari *et al.,* 2021). Selain memberikan efek menyegarkan, kandungan senyawa tersebut juga dapat meningkatkan nilai fungsional produk. Penambahan daun mint pada jamu beras kencur diduga mampu menghasilkan karakter rasa yang lebih ringan dan segar sehingga lebih mudah diterima, terutama oleh konsumen muda. Kombinasi sensasi hangat dari kencur dan sensasi dingin dari daun mint berpotensi menciptakan keseimbangan rasa yang lebih harmonis dan modern. Hal ini mendukung pengembangan jamu beras kencur sebagai minuman sehat yang lebih sesuai dengan preferensi Generasi Z. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis karakteristik fisikokimia dan sensoris jamu beras kencur dengan penambahan daun mint pada berbagai konsentrasi guna menghasilkan produk yang lebih modern, fungsional, dan memiliki daya terima yang lebih luas.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah pada penelitian ini adalah berapakah konsentrasi penambahan daun mint yang dapat menghasilkan karakteristik fisikokimia dan mutu sensoris jamu beras kencur yang terbaik.

C. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi penambahan daun mint yang menghasilkan karakteristik fisikokimia dan mutu sensoris jamu beras kencur terbaik.