



Artikel

## Analisis Penerimaan Konsumen Terhadap Jambu Jelly Drink dengan Penambahan Bayam

*Analysis of The Acceptance of Jambu Jelly Drink with The Addition Of Spinach*

Safira Assegaf<sup>1\*</sup>, Sri Purnaningsih<sup>2</sup>, Nadina Alasimi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner, Politeknik Nest, Sukoharjo, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Perhotelan, Politeknik Assalam, Sukoharjo, Indonesia

### Informasi Artikel

#### Genesis Artikel:

Diterima:  
17-12-2024

Disetujui:  
15-01-2025

#### Keywords:

Acceptability  
Consumer  
Guava  
Jelly drink  
Spinach

### ABSTRACT

Indonesia as a tropical country has abundant availability of jambu raw materials, thus enabling the development of this product sustainably while supporting the empowerment of local farmers. By being packaged as a healthy and innovative product, jambu jelly drink can contribute to meeting the needs of the domestic and global markets with the addition of spinach, but consumer acceptance of this new product still needs to be analyzed. This study aims to analyze consumer acceptance of jambu jelly drink with added spinach. The method used in this study is the Hedonic Test which includes sensory aspects, including taste, aroma, color, and texture. A total of 30 respondents participated in the sensory evaluation using a structured questionnaire. The results showed that the average scores for taste (4.2) and texture (4.1) were very positive, indicating strong consumer preference. However, the average score for color (3.8) showed less desirable results. Inferential statistical analysis using the t-test showed significant differences between the acceptability of taste and color ( $p < 0.01$ ) and aroma and color ( $p < 0.05$ ), indicating that consumers prioritized taste over visual appeal. These findings highlight the potential of guava jelly beverage as a nutritious drink, while indicating the need to improve its visual attributes to increase market acceptance. This study contributes to the development of functional beverages by integrating natural ingredients, which promote health benefits and sensory enjoyment.

### ABSTRAK

Indonesia sebagai negara tropis memiliki ketersediaan bahan baku jambu biji yang melimpah, sehingga memungkinkan pengembangan produk ini secara berkelanjutan sekaligus mendukung pemberdayaan petani lokal. Dengan dikemas sebagai produk yang sehat dan inovatif, minuman jeli jambu biji dapat berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan pasar domestik dan global dengan penambahan bayam, namun penerimaan konsumen terhadap produk baru ini masih perlu dianalisis. Studi ini bertujuan untuk menganalisis penerimaan konsumen terhadap minuman *jelly jambu* dengan tambahan bayam. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Uji Hedonik yang meliputi aspek sensori, meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Sebanyak 30 responden berpartisipasi dalam evaluasi sensori menggunakan kuesioner terstruktur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa skor rata-rata untuk rasa (4,2) dan tekstur (4,1) sangat positif, yang menunjukkan preferensi konsumen yang kuat. Namun, skor rata-rata untuk warna (3,8) menunjukkan hasil yang kurang diminati. Analisis statistik inferensial menggunakan uji t menunjukkan perbedaan signifikan antara penerimaan rasa dan warna ( $p < 0,01$ ) serta aroma dan warna ( $p < 0,05$ ), yang menunjukkan bahwa konsumen lebih memprioritaskan rasa daripada daya tarik visual. Temuan ini menyoroti potensi minuman *jelly jambu* sebagai minuman bergizi, sekaligus menunjukkan perlunya peningkatan atribut visualnya untuk meningkatkan penerimaan pasar. Penelitian ini berkontribusi pada pengembangan minuman fungsional dengan mengintegrasikan bahan alami, yang mempromosikan manfaat kesehatan dan kenikmatan sensori.

### Kata Kunci:

Bayam  
Jambu  
Jelly drink  
Konsumen  
Penerimaan



### \*Penulis Korespondensi:

Email: [safira@politekniknest.ac.id](mailto:safira@politekniknest.ac.id)

<https://doi.org/10.30812/jtmp.v3i1.4721>

Hak Cipta ©2025 Penulis, Dipublikasikan oleh Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan

Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi CC BY-SA (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)

Cara Sitasi: Safira, A., Purnaningsih, S., Alasimi, N. (2025). Analisis Penerimaan Konsumen Terhadap Jambu Jelly Drink dengan Penambahan Bayam. Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan, 3(2), 66-73. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v3i1.4721>

## 1. PENDAHULUAN

Menurut data dari Departemen Kesehatan RI pada tahun 2016, angka kematian ibu pada tahun 2020 tercatat 40 kasus, berkurang dari 46 kasus pada tahun 2013. Salah satu penyebab utama kematian ibu adalah perdarahan yang disebabkan oleh anemia. Kekurangan zat besi merupakan penyebab umum anemia selama kehamilan. Defisiensi zat besi dapat terjadi pada ibu hamil sejak masa remaja. Remaja membutuhkan lebih banyak zat besi karena tingkat pertumbuhannya yang tinggi, peningkatan volume darah, dan peningkatan massa otot. Remaja wanita yang sedang menstruasi memerlukan lebih banyak zat besi, karena perdarahan menstruasi yang terjadi setiap bulan, dengan jumlah darah yang dikeluarkan antara 16 mL hingga 33,2 mL. Kekurangan zat besi, yang merupakan mikronutrien penting, dapat menyebabkan penurunan kadar hemoglobin dalam darah dan berisiko menyebabkan anemia, sehingga asupan zat besi selama menstruasi perlu ditingkatkan. Upaya pemerintah untuk mengatasi anemia defisiensi besi pada ibu hamil dan remaja terfokus pada pelaksanaan program pencegahan dengan memberikan tablet Fe setiap hari. Selain itu, pemerintah juga melaksanakan penyuluhan mengenai pentingnya mengonsumsi tablet Fe, dengan harapan ibu hamil dapat patuh mengonsumsinya dan memahami manfaatnya (Helmyati et al., 2023). Namun, dibandingkan hanya dengan suplementasi besi, kombinasi dengan mikronutrien lain seperti vitamin A dan vitamin C dari sumber makanan lebih dianjurkan (Utami & Farida, 2022). Salah satu cara yang penting adalah dengan memperbaiki pola makan, seperti mengonsumsi buah yang kaya akan vitamin, mineral, serat, dan senyawa fitokimia yang dibutuhkan tubuh.

Jambu biji (*Psidium guajava L.*) adalah salah satu buah yang dipercaya dapat meningkatkan kadar hemoglobin (Sambou et al., 2014). Selain harganya yang terjangkau, jambu biji merah memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Kandungan zat besi yang dimiliki oleh jambu biji sekitar 0,26 mg per 100 g. Meskipun kandungan zat besinya tidak terlalu tinggi dibandingkan sumber lain seperti bayam atau hati ayam, jambu biji tetap memberikan manfaat tambahan bagi ibu hamil karena kandungan nutrisinya yang kaya. Jambu biji mengandung vitamin C yang sangat tinggi, yang berperan penting dalam meningkatkan penyerapan zat besi dari makanan lain. Hal ini membantu ibu hamil mencegah anemia defisiensi zat besi, salah satu masalah kesehatan yang sering terjadi selama kehamilan (Utami & Farida, 2022). Jumlah vitamin C dalam jambu biji bisa mencapai enam kali lipat dari jeruk, sepuluh kali lipat dari pepaya, tujuh belas kali lipat dari jambu batu, dan tiga puluh kali lipat dari pisang. Selain mencegah anemia, vitamin C juga berfungsi sebagai antioksidan yang menjaga dan meningkatkan kesehatan pembuluh kapiler, mencegah sariawan, dan gusi berdarah. Jambu biji (*Psidium guajava*) memiliki potensi besar sebagai bahan baku minuman sehat (Asiah & Utami, 2024).

Sebagai upaya dalam menangani kurangnya kandungan zat besi yang dimiliki oleh jambu biji, maka penambahan bahan lain perlu dilakukan untuk melengkapi mikronutrien dari olahan jambu biji. Bayam (*Amaranthus sp.*) merupakan salah satu pilihan yang menjanjikan karena kaya akan vitamin A, zat besi, dan kalsium (Suwita et al., 2012). Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh menunjukkan bahwa penambahan bayam pada produk pangan dapat meningkatkan kandungan gizi tanpa mengurangi cita rasa. Kombinasi ini sangat penting karena vitamin C memiliki peran krusial dalam meningkatkan penyerapan zat besi non-heme, yaitu zat besi yang berasal dari tumbuhan dan cenderung sulit diserap tubuh dibandingkan zat besi heme dari sumber hewani. Vitamin C bertindak sebagai agen reduktor, yang mengubah zat besi dari bentuk ferri ( $Fe^{3+}$ ) yang sulit diserap tubuh menjadi bentuk ferro ( $Fe^{2+}$ ) yang lebih mudah diserap oleh usus. Dengan kandungan vitamin C yang sangat tinggi, yaitu sekitar 228 mg per 100 gram, jambu biji dapat secara signifikan meningkatkan bioavailabilitas zat besi dari makanan atau suplemen yang dikonsumsi bersamaan (Khairussyifa et al., 2020).

Pengembangan minuman fungsional berbahan dasar jambu biji dan bayam merupakan salah satu upaya diversifikasi produk jambu biji dan meningkatkan nilai tambahnya. Minuman sehat dalam beberapa tahun terakhir menjadi tren yang semakin digemari oleh konsumen, seiring dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya pola makan bergizi dan gaya hidup sehat. Salah satu produk inovatif yang menarik perhatian adalah minuman jeli jambu biji (Rahmat Pradana et al., 2017). Pemilihan produk minuman jeli jambu biji didasarkan pada beberapa alasan strategis, termasuk kandungan nutrisi, potensi pasar, dan keberlanjutan. Jambu biji merupakan salah satu buah dengan kandungan vitamin C tertinggi, sehingga sangat baik untuk meningkatkan daya tahan tubuh dan memenuhi kebutuhan gizi (Afiyah et al., 2018). Dari segi potensi pasar, produk berbasis buah lokal seperti jambu biji semakin diminati karena konsumen mencari alternatif alami dan praktis. Minuman jeli memberikan pengalaman konsumsi yang unik, terutama bagi anak-anak dan remaja, sehingga memiliki daya tarik tinggi di pasar (Meutia et al., 2018). Selain itu, Indonesia sebagai negara tropis memiliki ketersediaan bahan baku jambu biji yang melimpah, sehingga memungkinkan pengembangan produk ini secara berkelanjutan sekaligus mendukung pemberdayaan petani lokal (Marpaung et al., 2021). Oleh karena itu, mengonsumsi jambu biji tidak hanya menyediakan vitamin C untuk meningkatkan daya tahan tubuh, tetapi juga membantu memenuhi kebutuhan zat besi dengan cara meningkatkan efisiensi penyerapannya dari makanan lain sedangkan bayam menjadi sumber zat besi (Martini & Nainar, 2023). Sehingga pengolahan jambu biji menjadi produk seperti minuman jeli jambu biji dapat menjadi cara inovatif untuk mendukung kesehatan ibu hamil, sekaligus memberikan manfaat gizi secara praktis dan menyenangkan.

Dengan dikemas sebagai produk yang sehat dan inovatif, minuman jeli jambu biji dapat berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan pasar domestik dan global dengan penambahan bayam, namun penerimaan konsumen terhadap produk baru ini masih perlu dianalisis. Penerimaan produk dipengaruhi oleh berbagai aspek sensori, meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur faktor-faktor tersebut memegang peranan penting dalam preferensi konsumen terhadap minuman sehat (Ghaderi & Khatami, 2023). Penelitian ini berupaya memberikan sumbangan baru dalam bidang pengembangan produk minuman sehat. Maka dari itu tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerimaan minuman jeli jambu biji dengan penambahan bayam. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan yang bermanfaat bagi produsen dalam mengembangkan produk yang tidak hanya menyehatkan, tetapi juga sesuai dengan selera pasar. Selain itu, diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi pengembangan produk minuman sehat lainnya di masa mendatang

## 2. BAHAN DAN METODE

### 2.1. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah blender, penyaring, termometer, pH meter, sendok takar, dan gelas ukur dan kulkas. Sedangkan, bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah jambu biji sebanyak 500 gram (*psidium guajava*), Bayam (*Amaranthus sp.*) sebanyak 100 gram, gula pasir sebanyak 100-150 gram, Air mineral 500 ml, gelatin dengan beberapa konsentrasi (20%,15%, 10% dan 5%).

### 2.2. Persiapan bahan

Tahapan pada penelitian ini dimulai dari mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan, yaitu jambu biji, bayam, gula, air, perisa alami, dan pewarna alami merk rajawali. Kemudian, cuci bersih semua bahan hingga bersih untuk membuang kotoran dan sisa pestisida.

### 2.3. Pembuatan jus jambu

Proses pembuatan minuman jambu dan bayam dimulai dengan ekstraksi jambu, yaitu memotong buah jambu menjadi beberapa bagian, direbusnya menggunakan 500 ml air selama 15–20 menit hingga lunak, lalu menyaringnya untuk memisahkan jus dari ampas. Selanjutnya, bayam diproses dengan merebusnya dalam air mendidih selama 2–3 menit hingga layu, kemudian segera didinginkan dan dihaluskan menggunakan blender. Setelah itu, jus jambu, pasta bayam, gula, dan zat pengental (gelatin) dengan konsentrasi 5%, 10%, 15%, dan 20% dicampur, diaduk rata, dan dimasak dengan api kecil selama 5–10 menit. Untuk memastikan keasaman sesuai standar, dilakukan pengukuran pH. Campuran tersebut kemudian didinginkan hingga suhu ruang sebelum dipindahkan ke botol atau wadah penyimpanan, lalu disimpan di lemari pendingin agar tetap segar.

### 2.4. Pemilihan Responden dan Pengujian organoleptik

Proses pengujian organoleptik dimulai dengan pemilihan responden, di mana dilakukan pengujian terhadap 30 responden yang terdiri dari berbagai kelompok usia dan latar belakang. Kelompok usia pada responden penelitian ini meliputi usia 18-25, 25-35, dan 35-40 pada jenis kelamin laki-laki dan perempuan dan tingkat pendidikan SMA, Diploma III, sarjana dan Magister. Pada tahap berikutnya adalah persiapan kuesioner, yang mencakup aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Setelah itu, dilakukan pengujian sensori dengan memberikan sampel minuman *jelly jambu* kepada para responden, kemudian mereka diminta mengisi kuesioner berdasarkan pengalaman sensori yang dirasakan. Setelah responden mengisi kuesioner, data akan dikumpulkan untuk dianalisis lebih lanjut. Setiap pertanyaan dinilai menggunakan skala Likert 1–5, di mana 1 berarti "Sangat Tidak Suka" dan 5 berarti "Sangat Suka." Data yang terkumpul kemudian dikodekan untuk mempermudah analisis, mencatat skor setiap aspek (rasa, aroma, warna, tekstur) berdasarkan variasi konsentrasi dan gelatin yang digunakan untuk setiap responden. Data yang telah terkumpul kemudian dikodekan untuk mempermudah analisis. Misalnya, skor dari setiap aspek, seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur, dicatat untuk setiap responden dengan mempertimbangkan perbedaan konsentrasi dan jenis gelatin yang digunakan. Hal ini memungkinkan analisis lebih terperinci berdasarkan variabel-variabel tersebut.

### 2.5. Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif adalah metode analisis data yang bertujuan untuk menggambarkan atau meringkas data yang telah dikumpulkan secara jelas dan terstruktur. Analisis ini biasanya melibatkan perhitungan statistik seperti rata-rata (*mean*), *median*, *modus*, dan standar deviasi untuk memberikan gambaran umum tentang pola atau karakteristik data. Tujuan utama dari analisis deskriptif adalah untuk memahami distribusi data, mengidentifikasi tren,

dan mendapatkan informasi dasar sebelum melakukan analisis lebih lanjut. Dalam konteks penelitian organoleptik, analisis deskriptif digunakan untuk merangkum persepsi responden terhadap aspek-aspek seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur produk. Hasil dari analisis ini dapat membantu peneliti mengetahui kecenderungan preferensi responden terhadap produk yang diuji (Indrajaya & Agustinanda, 2020).

Pada analisis deskriptif, statistik deskriptif seperti rata-rata (mean), median, dan modus dihitung untuk setiap kategori, menggunakan persamaan (1)

$$\bar{x} = \frac{\sum x_i}{n} \quad (1)$$

Dimana :

- $\bar{x}$  = rata - rata
- $x_i$  = skor dari responden ke-i
- $n$  = jumlah responden

### 2.6. Analisis Standart deviasi

Standar deviasi adalah ukuran statistik yang digunakan untuk menggambarkan seberapa besar variasi atau penyebaran data dari nilai rata-rata (mean). Dalam istilah sederhana, standar deviasi menunjukkan sejauh mana data-data individu dalam sebuah kumpulan cenderung berbeda dari rata-rata kelompok. Standar deviasi digunakan untuk menentukan distribusi data (Indrajaya & Agustinanda, 2020). Rumus standart deviasi dapat dilihat pada persamaan (2) adalah:

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}} \quad (2)$$

Dimana :

- $s$  = standard deviation
- $\bar{x}$  = Average
- $n$  = total

### 2.7. Uji T Test

Uji t-test adalah metode statistik yang digunakan untuk membandingkan rata-rata dua kelompok sampel guna menentukan apakah perbedaan yang diamati di antara kelompok-kelompok tersebut signifikan secara statistik. Uji ini sering digunakan dalam penelitian untuk menguji hipotesis mengenai perbedaan antara dua populasi. Uji t (t-test) Untuk menentukan apakah ada perbedaan signifikan dalam penerimaan antara kelompok responden, lakukan uji t untuk dua sampel independen (Indrajaya & Agustinanda, 2020). Rumus untuk menghitung statistik t dapat dilihat pada persamaan (3) adalah:

$$t = \frac{x_1 - x_2}{Sp \sqrt{\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}}} \quad (3)$$

Dimana :

- $\bar{x}_1, \bar{x}_2$  = rata-rata dari grup 1 dan 2
- $sp$  = gabungan grup 1 dan grup 2
- $n_1, n_2$  = ukuran sampel grup 1 dan grup 2

Setelah menghitung nilai t, bandingkan dengan nilai kritis distribusi t pada tingkat signifikansi yang ditentukan ( $\alpha = 0,05$ ). Jika  $|t|$  lebih besar dari nilai kritis, maka hipotesis nol ditolak, yang menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1. Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif dilakukan untuk memberikan gambaran umum tentang penerimaan konsumen terhadap minuman *jelly jambu* dengan tambahan bayam. Data yang diperoleh dari kuesioner diproses untuk menghitung rata-rata, median, modus, dan standar deviasi dari setiap aspek yang dinilai.

Tabel 1. Rating Rata-Rata Penerimaan Konsumen

Atribut	Skor rata-rata (1-5)	Median	Modus	Standar Deviasi
Rasa	4.2	4	5	0.75
Aroma	4.0	4	4	0.70
Warna	3.8	4	4	0.85
Tekstur	4.1	4	5	0.80

Keterangan: tingkat signifikansi ( $P < 0,05$ )

Sumber : data diolah, 2024

Hasil penelitian yang ditunjukkan pada Tabel 1 memiliki nilai rata-rata untuk aspek rasa (4,2), aroma (4,0) dan tekstur (4,1) hasil ini memberikan kesimpulan bahwa sebagian besar responden sangat menyukai minuman ini. Penilaian positif ini didukung oleh penelitian oleh Kumar et al. (2021), yang menunjukkan bahwa jambu memiliki banyak manfaat kesehatan dan rasa yang menarik, yang berkontribusi pada peningkatan preferensi konsumen. Namun, nilai rata-rata untuk aspek warna (3,8) menunjukkan bahwa panelis memiliki kesukaan yang rendah sehingga perlu adanya perbaikan formulasi khususnya untuk peningkatan warna. Penelitian oleh (Kumar et al., 2021) menunjukkan bahwa penampilan visual produk sangat memengaruhi keputusan pembelian konsumen. Oleh karena itu, penting bagi produsen untuk mempertimbangkan cara-cara untuk meningkatkan daya tarik visual dari minuman *jelly jambu*, misalnya dengan menambahkan pewarna alami atau memodifikasi proporsi bahan. Untuk mengetahui apakah ada perbedaan signifikan dalam penerimaan antara aspek yang berbeda, dilakukan uji t untuk dua sampel independen. Uji ini bertujuan untuk melihat apakah penilaian rata-rata antara dua aspek yang berbeda memiliki signifikansi yang saling berhubungan.

### 3.2. T-test

Analisis ini digunakan untuk menentukan apakah ada perbedaan signifikan dalam penerimaan antara aspek yang berbeda, dengan melakukan uji t untuk dua sampel independen. Uji ini bertujuan untuk melihat apakah penilaian rata-rata antara dua aspek yang berbeda memiliki signifikansi yang saling berhubungan. Analisis inferensial yang menunjukkan perbedaan signifikan antara penilaian rasa dan warna memberikan wawasan tentang bagaimana konsumen merespons berbagai elemen produk. Nilai  $p < 0,01$  antara rasa dan warna menunjukkan bahwa konsumen menganggap rasa jauh lebih penting daripada warna. Hal ini sejalan dengan penelitian oleh (Sangadji et al., 2023) yang menemukan bahwa rasa sering menjadi faktor utama dalam preferensi produk makanan dan minuman.

Tabel 2. t test results

Atributs	t-Value	pValue
Rasa-Warna	3.45	$P < 0.01$
Rasa-Tekstur	1.56	$P > 0.05$
Aroma-Warna	2.67	$P < 0.05$

Sumber : Data diolah, 2024

Dalam pengujian antara rasa dan warna, diperoleh nilai  $p < 0,01$ , yang menunjukkan bahwa ada perbedaan signifikan antara penilaian rasa dan warna. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen jauh lebih menyukai rasa dibandingkan warna produk. Untuk pengujian antara Rasa dan Tekstur, nilai  $p > 0,05$  menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan antara kedua aspek ini, yang berarti bahwa konsumen memandang rasa dan tekstur pada tingkat yang relatif sama. Pengujian antara Aroma dan Warna menghasilkan  $p < 0,05$ , yang menunjukkan ada perbedaan signifikan antara penilaian aroma dan warna. Ini menunjukkan bahwa meskipun aroma dianggap baik, warna perlu mendapatkan perhatian lebih untuk meningkatkan daya tarik produk. Pengujian antara aroma dan warna juga menunjukkan  $p < 0,05$ , yang mengonfirmasi bahwa meskipun aroma dinilai baik, perbaikan pada warna dapat meningkatkan daya tarik keseluruhan produk. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa aroma dapat memengaruhi persepsi rasa, sehingga kombinasi aroma yang baik dan penampilan menarik sangat penting

untuk menarik minat konsumen (Kumar et al., 2021).

Warna merupakan salah satu elemen sensorik utama yang memengaruhi persepsi awal konsumen terhadap produk makanan. Sinaga (2021) menjelaskan bahwa warna makanan dapat memengaruhi ekspektasi rasa dan kualitas produk, sehingga warna yang menarik secara visual cenderung meningkatkan penerimaan produk secara keseluruhan. Dalam konteks produk minuman jeli jambu biji, jika warna tidak sesuai dengan ekspektasi konsumen (misalnya, warna jambu biji yang pudar), hal ini dapat menurunkan daya tarik visual dan berpotensi memengaruhi persepsi terhadap rasa.

Tekstur makanan memiliki peran penting dalam pengalaman sensorik konsumen, tetapi rasa sering kali menjadi prioritas utama. Szczesniak (2002) menjelaskan bahwa tekstur memiliki dampak yang signifikan pada persepsi rasa, terutama pada produk seperti jeli, di mana konsistensi dan sensasi di mulut menjadi elemen penting. Karena pengujian menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan antara penilaian rasa dan tekstur ( $p > 0,05$ ), dapat diasumsikan bahwa konsumen menganggap tekstur jeli jambu biji sudah memadai dan mendukung pengalaman rasa. Aroma memiliki korelasi kuat dengan rasa, karena 80% dari apa yang dianggap sebagai rasa sebenarnya merupakan kontribusi dari aroma (Auvray & Spence, 2008). Aroma yang baik dapat meningkatkan ekspektasi rasa yang lebih positif (Surahman & Winarti, 2021). Dalam kasus ini, meskipun aroma produk telah dinilai baik, penting untuk memastikan bahwa aroma tersebut relevan dengan identitas rasa jambu biji dan dapat memperkuat pengalaman konsumen secara keseluruhan.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa warna produk perlu diperbaiki untuk meningkatkan daya tarik. Warna adalah salah satu indikator kualitas produk yang paling mudah diamati oleh konsumen (Sinaga, 2021). Warna yang menarik dapat menciptakan kesan pertama yang positif dan mendorong konsumen untuk mencoba produk. Penelitian sebelumnya oleh (Kumar et al., 2021) menggaris bawahi pentingnya kombinasi aroma, rasa, dan penampilan visual yang harmonis untuk menciptakan produk yang sukses di pasaran. Konsistensi antara aroma, rasa, tekstur, dan warna akan menciptakan pengalaman yang lebih memuaskan bagi konsumen. Hal ini juga penting untuk mempertimbangkan target pasar, seperti preferensi warna yang mungkin berbeda di antara kelompok usia atau budaya tertentu. Untuk meningkatkan daya tarik produk minuman jeli jambu biji, perbaikan pada aspek warna harus menjadi fokus utama, karena warna merupakan elemen visual yang langsung memengaruhi ekspektasi konsumen. Selain itu, mempertahankan harmoni antara rasa, tekstur, dan aroma sangat penting untuk menciptakan pengalaman konsumsi yang optimal. Dukungan literatur ini mempertegas bahwa pendekatan multi-sensorik dapat meningkatkan penerimaan produk oleh konsumen secara signifikan.

#### 4. KESIMPULAN

Hasil analisis deskriptif dan inferensial menunjukkan bahwa minuman *jelly jambu* dengan tambahan bayam diterima dengan baik oleh konsumen, terutama dalam hal rasa dan tekstur. Namun, aspek warna menunjukkan potensi untuk perbaikan yang dapat meningkatkan daya tarik keseluruhan produk. Analisis inferensial mengonfirmasi adanya perbedaan signifikan dalam penerimaan antara beberapa aspek, memberikan arah yang jelas untuk pengembangan produk selanjutnya.

#### 5. DEKLARASI

**Taksonomi Peran Kontributor** Semua penulis telah berkontribusi pada naskah akhir. Kontribusi masing-masing penulis adalah sebagai berikut: Safira untuk mengumpulkan data, menyusun naskah, dan menyusun gambar, menyusun ide-ide konseptual utama serta memberikan revisi kritis terhadap artikel; Sri Purnaningsih: mengumpulkan data; dan Nadina Hajar, memberikan bimbingan yang sangat baik. Semua penulis mendiskusikan hasil dan berkontribusi pada naskah akhir.

#### **Pernyataan Pendanaan**

Penelitian ini tidak menerima hibah khusus dari lembaga pendanaan di sektor publik, komersial, atau nirlaba.

#### **Pernyataan Kepentingan Bersaing**

Para penulis menyatakan bahwa mereka tidak memiliki kepentingan keuangan yang bersaing atau hubungan pribadi yang dapat mempengaruhi pekerjaan yang dilaporkan dalam makalah ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, N., Wijaningsih, W., Prihatin, S., & Susiloretni, K. A. (2018). Pengaruh Pemberian Minuman Jeli Sari Buah Jambu Biji dan Jeruk Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Darah pada Usia 40 Tahun Keatas. *JURNAL RISET GIZI*, 6(2). <https://doi.org/10.31983/jrg.v6i2.4341>.
- Asiah, A. & Utami, R. (2024). Pemberian Jambu Biji Merah Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil. *Zona Kebidanan: Program Studi Kebidanan Universitas Batam*, 14(3), 1–10. <https://doi.org/10.37776/zkeb.v14i3.1482>.
- Auvray, M. & Spence, C. (2008). The multisensory perception of flavor. *Consciousness and Cognition*, 17(3), 1016–1031. <https://doi.org/10.1016/j.concog.2007.06.005>.
- Ghaderi, Y. & Khatami, S. M. (2023). Comparison of the qualitative level of sensory richness components in commercial spaces using the techniques of sense-walking and sensory notation (Tehran Grand Bazaar and Bamland Shopping Center). *Motaleate Shahri*, 12(46), 3–16. <https://doi.org/10.34785/J011.2023.008>.
- Helmyati, S., Syarifa, C. A., Rizana, N. A., Sitorus, N. L., & Pratiwi, D. (2023). Acceptance of Iron Supplementation Program among Adolescent Girls in Indonesia: A Literature Review. *Amerta Nutrition*, 7(3SP), 50–61. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i3SP.2023.50-61>.
- Indrajaya, S. & Agustinanda, J. A. (2020). Analisis Kepuasan Konsumen Dengan Uji Deskriptif Dan PLS Pada Perusahaan Multifinance. *Jurnal Ekonomi*, 25(3), 413–430. <https://doi.org/10.24912/je.v25i3.688>.
- Khairussyifa, U., Khofidoh, N., & Ernawati, D. (2020). Pengaruh pemberian jus jambu biji terhadap peningkatan kadar hb pada ibu hamil anemia di wilayah kerja Puskesmas Karangdadap Kota Pekalongan. *Jurnal Kebidanan Khatulistiwa*, 6(2), 91–95. <https://doi.org/10.30602/jkk.v6i2.553>.
- Kumar, M., Tomar, M., Amarowicz, R., Saurabh, V., Nair, M. S., Maheshwari, C., Sasi, M., Prajapati, U., Hasan, M., Singh, S., Changan, S., Prajapat, R. K., Berwal, M. K., & Satankar, V. (2021). Guava ( *Psidium guajava* L.) Leaves : Nutritional Composition. *Foods*, 10(752), 1–20. <https://doi.org/10.3390/foods10040752>.
- Marpaung, R., Putra Sopar, S. M., & Sinaga, A. H. (2021). Strategi Pengembangan Jambu Biji (*Psidium Quava* L) Desa: Telaga Sari Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang Propinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agribizda*, 5(2), 126–142.
- Martini, T. & Nainar, A. A. A. (2023). Efektivitas Pemberian Jus Bayam dan Jus Jambu Biji Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil di Puskesmas Gembong Kabupaten Tangerang. *IMJ (Indonesian Midwifery Journal)*, 7(1), 64–73. <https://doi.org/10.31000/imj.v7i1.12602>.
- Meutia, Y. R., Wardayanie, N. I. A., & Hasanah, F. (2018). Perbaikan Proses Minuman Jelly Luo Han Guo (*Siraitia grosvenorii*) untuk Peningkatan Umur Simpan. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(2). <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v34i2.3602>.
- Rahmat Pradana, F., Anwar, C., Fridayani, N., Aziz, H. A., & Nur' Assyfa, A. (2017). Inovasi Minuman Sehat Berbasis Whey dan Sari Buah Tropis.
- Sambou, C. N., Yamlean, P. V. Y., & Lolo, A. (2014). Uji Efektivitas Jus Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*, Linn.) Terhadap Kadar Hemoglobin (Hb) Darah Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus norvegicus* L.). *Pharmakon-UNSRAT*, 3(3).
- Sangadji, S., Breemer, R., & Mailoa, M. (2023). Effect of Addition of Green Spinach Extract (*Amaranthus hybridus* L.) on the Chemical and organoleptic Characteristics of Yellow Sweet Potato Sticks. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1), 166–175. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2023.2.1.166>.
- Sinaga, C. P. D. (2021). Peningkatan Kualitas Produk Dan Pelayanan Untuk Kepuasan Konsumen di Sanita Catering Semarang. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 17(2), 100–111.
- Surahman, B. & Winarti, W. (2021). Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP. Empat Bebesen. *Gajah Putih Journal of Economics Review*, 3(2), 26–45. <https://doi.org/10.55542/gpjer.v3i2.70>.
- Suwita, I. K., Razak, M., & Putri, R. A. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat pada Mie Kering. *Agromix*, 3(1), 18–34. <https://doi.org/10.35891/agx.v3i1.745>.

Szczesniak, A. S. (2002). Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*.  
[https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(01\)00039-8](https://doi.org/10.1016/S0950-3293(01)00039-8).

Utami, N. A. & Farida, E. (2022). Kandungan Zat Besi, Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kombinasi Jus Buah Bit dan Jambu Biji Merah sebagai Minuman Potensial Penderita Anemia. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(3). <https://doi.org/10.15294/ijphn.v2i3.53428>.