



JURNAL ILMU-ILMU PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN
YOGYAKARTA-MAGELANG
P-ISSN: 1858-1226; E-ISSN: 2723-4010



Evaluasi Organoleptik Teh Celup Herbal dari Mint, Telang, dan Lemon (Ronmint)

Tetta Praba Pangesti ¹, Endah Puspitojati ^{1*}, Annisa Khoiriyah ¹

¹ Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang, Yogyakarta, Indonesia

*) Corresponding Author: endahpuspitojati@gmail.com

Article Info

Article History:

Received: July, 2nd, 2025

Accepted: July, 19th, 2026

Published: July, 31st, 2026

Kata Kunci:

Teh Herbal

Uji Organoleptik

Skala Hedonik

Keywords:

Herbal Tea

Organoleptic Test

Hedonic Scale

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk teh celup herbal Ronmint. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari hingga Juni 2025 di Kelompok Tani Hijau Daun, Wirogunan, Mergangsan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Teknik pemilihan lokasi menggunakan *purposive sampling*, sedangkan pengambilan sampel menggunakan *accidental sampling*. Metode pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, eksperimen, kuesioner, dan *Focus Group Discussion* (FGD). Analisis dilakukan menggunakan uji organoleptik skala hedonik yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan calon konsumen dengan deskriptif kuantitatif, uji statistik menggunakan *Kruskal-Wallis* dan uji lanjutan *Mann-Whitney*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi yang paling disukai konsumen, yaitu F2 dengan komposisi 0,75 gram daun mint, 0,75 gram bunga telang, dan 0,5 gram buah lemon, menghasilkan rerata kesukaan konsumen sebesar 79% dan termasuk ke dalam kategori suka. Analisis statistik menunjukkan bahwa F1 dan F3 tidak terdapat perbedaan nyata (Sig. > 0,05). Hal ini berarti bahwa panelis lebih menyukai dan menerima F2 secara nyata dibandingkan dengan F1 dan F3.

ABSTRACT

This study aimed to determine the optimal formulation and consumers preference level for the Ronmint herbal tea bag. The research was carried out from January to June 2025 at the Hijau Daun Farmer Group, Wirogunan, Mergangsan, Yogyakarta City, Special Region of Yogyakarta. Location selection employed purposive sampling, while sample collection used accidental sampling. Data were gathered through interviews, experiments, questionnaires, and Focus Group Discussions (FGD). Organoleptic analysis using a hedonic scale was conducted to assess prospective consumers' liking via quantitative descriptive methods. Statistical analysis involved the Kruskal-Wallis test followed by the Mann-Whitney post hoc test. The results showed that formulation F2 consisting of 0.75 g mint leaves, 0.75 g butterfly pea flowers, and 0.5 g lemon fruit was most preferred by consumers, yielding an average liking score of 79%, which falls into the "like" category. Statistical analysis indicated no significant difference between F1 and F3 (Sig. > 0.05). This means panelists significantly preferred and accepted F2 compared with both F1 and F3.

PENDAHULUAN

Teh merupakan salah satu minuman yang populer di berbagai negara, termasuk Indonesia. Konsumsi global teh terus meningkat, mencapai 6,63 juta ton pada tahun 2021 dan diproyeksikan bertambah hingga 7,74 juta ton pada tahun 2025 (ITPC, 2022). Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan kesehatan, inovasi produk teh berkembang tidak hanya berbahan dasar daun teh, tetapi juga mengintegrasikan berbagai tanaman biofarmaka, menghasilkan teh herbal yang semakin diminati.

Pandemi Covid-19 turut mendorong peningkatan konsumsi produk herbal untuk memperkuat imunitas tubuh (Setiyadi & Helilusiatiningsih, 2021). Teh herbal atau tisane merupakan campuran bahan alami seperti

daun, biji, bunga, dan akar yang memiliki manfaat kesehatan (Ravikumar, 2014). Salah satu tanaman yang berpotensi digunakan dalam teh herbal adalah daun mint (*Mentha arvensis* L.), yang memiliki aplikasi luas di industri makanan, minuman, kosmetik, dan farmasi (Nazim *et al.*, 2020).

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa kombinasi bunga telang dan daun mint dalam minuman teh herbal menghasilkan kualitas organoleptik yang disukai masyarakat serta kaya akan antioksidan (Nisa, 2021). Oleh karena itu, pengembangan inovasi produk berbahan dasar daun mint, bunga telang, dan lemon menjadi teh celup herbal berpotensi memberikan manfaat fungsional serta meningkatkan daya tarik produk melalui aroma relaksasi dari mint, pewarna alami dari bunga telang, dan peningkatan aktivitas antioksidan akibat sinergi dengan lemon (Utami & Fauziah, 2024).

Pengembangan produk ini didukung oleh potensi bahan baku yang tersedia di Kelompok Tani Hijau Daun, yang membudidayakan tanaman mint secara vertikultur di Kota Yogyakarta. Sebelumnya, kelompok ini telah mengolah mint menjadi minuman *ready-to-drink* (Ronmint Drink), namun produk tersebut memiliki keterbatasan dalam daya simpan. Teh celup menawarkan solusi dengan masa simpan lebih panjang, memungkinkan distribusi yang lebih luas dan akses pasar yang lebih besar. Produk teh herbal pada suhu ruang memiliki umur simpan hingga 112 hari (Ramadani *et al.*, 2023), sehingga formulasi baru ini dapat meningkatkan keberlanjutan produk. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk teh celup herbal berbahan mint, telang, dan lemon di Kelompok Tani Hijau Daun sebagai alternatif inovatif yang lebih tahan lama dan memperluas target pasar.

METODE

Penelitian dilakukan di Kelompok Tani Hijau Daun, Kelurahan Wirogunan, Kemantren Mergangsan, Kota Yogyakarta, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, pada bulan Januari-Juni 2025. Alat yang akan digunakan dalam penelitian meliputi oven, kompor, blender kecil, wadah, timbangan digital, laptop, handphone, dan ATK. Bahan yang akan digunakan dalam pembuatan teh celup dari mint, telang, dan lemon yaitu daun mint, bunga telang, dan buah lemon. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah eksperimen dan deskriptif kuantitatif. Sampel yang diambil sebagai panelis menggunakan metode *accidental sampling* sebanyak 100 orang yang berada di Yogyakarta dan sekitarnya. Kriteria usia yang menjadi panelis yaitu semua umur. Uji organoleptik menggunakan formulasi sampel F1, F2, dan F3 produk teh celup herbal Ronmint dengan atribut warna, aroma, dan rasa. Analisis data untuk uji organoleptik menggunakan skala hedonik dengan lima penilaian, yaitu:

Tabel 1. Skala Uji Hedonik

Skala Hedonik	Skala Numerik
Sangat suka	5
Suka	4
Agak suka	3
Tidak suka	2
Sangat tidak suka	1

Sumber: Qamariah *et al.* (2022)

Untuk menentukan tingkat capaian responden (TCR) dapat diketahui dengan rumus berikut:

$$TCR (\%) = \frac{\text{rata} - \text{rata skor}}{\text{skor maksimum}} \times 100 \%$$

Dengan penafsiran data sebagai berikut:

- Sangat Tidak Suka (20% - 36%)
- Tidak Suka (37% - 52%)
- Agak Suka (53% - 68%)
- Suka (69% - 84%)
- Sangat Suka (85% - 100%)

Hasil uji statistik normalitas menunjukkan bahwa data tidak terdistribusi normal, sehingga analisis data untuk uji beda dilakukan menggunakan metode nonparametrik yaitu *Kruskal-Wallis* dan dilanjutkan *Mann-Whitney*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Penentuan Formulasi

Kelompok Tani Hijau Daun belum memiliki formulasi Ronmint dalam bentuk teh celup, sehingga peneliti melakukan percobaan dalam pembuatan formulasi teh celup Ronmint. Oleh karena itu, formulasi produk teh celup herbal Ronmint dibuat berdasarkan resep asli Ronmint *ready to drink* dan literatur atau referensi terkait. Komposisi yang digunakan sama, yaitu berbahan daun mint, bunga telang, dan buah lemon. Bahan-bahan yang digunakan tersebut dalam bentuk simplisia atau tanaman kering.

Teh celup herbal Ronmint berbahan daun mint yang memiliki berbagai ester, terutama metil asetat, dan monoterpena yang menghasilkan aroma dan rasa khas (Suryani *et al.*, 2020). Daun mint dikenal dapat memberikan rasa dingin dan menyegarkan, sehingga sering digunakan untuk bahan makanan atau minuman. Aroma dan rasa khas yang dimiliki daun mint menjadikannya pilihan bahan baku yang tepat untuk teh celup Ronmint. Daun mint ini juga memiliki aktivitas antioksidan berjenis polifenol dari resin dan tanin sehingga dapat menghambat radikal bebas. Tanin merupakan salah satu jenis antioksidan berjenis polifenol yang mencegah atau menetralkan efek radikal bebas yang merusak, menyatu, dan mudah teroksidasi menjadi asam tanat (Rauf *et al.*, 2023).

Bahan baku lainnya dari teh celup herbal Ronmint adalah bunga telang. Dipadukan dengan bunga telang yang mengandung flavonoid, antosianin, dan flavonol glikosida yang merupakan senyawa pencegah radikal bebas (Nisa, 2021). Antosianin bunga telang yang menyebabkan warna alami biru keunguan dan aktivitas antioksidan yang tinggi. Bunga telang (*Clitoria ternatea*) secara tradisional telah dimanfaatkan sebagai pewarna alami dan komponen kuliner di banyak negara Asia, termasuk Indonesia (Puspitojati, 2024). Senyawa antosianin sebagai antioksidan akan lebih optimal ketika berada pada pH yang asam.

Menurut Utami & Fauziah (2024), penambahan ekstrak lemon memberikan pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik minuman telang. Penelitian tersebut menunjukkan adanya korelasi positif antara konsentrasi ekstrak lemon dengan aktivitas antioksidan minuman. Peningkatan aktivitas antioksidan ini diduga disebabkan oleh adanya sinergi antara senyawa antioksidan dalam bunga telang dan ekstrak lemon (Utami & Fauziah, 2024). Senyawa antosianin pada bunga telang dan flavonoid serta asam askorbat pada ekstrak lemon memiliki kemampuan untuk mendonorkan atom hidrogen atau elektron kepada radikal bebas, sehingga dapat menghentikan reaksi berantai oksidasi (Utami & Fauziah, 2024). Dengan demikian, minuman bunga telang dengan penambahan ekstrak lemon berpotensi menjadi sumber antioksidan alami yang baik untuk kesehatan.

Pembuatan teh celup herbal Ronmint menggunakan tiga formulasi dengan perlakuan berupa perbedaan konsentrasi daun mint dan bunga telang pada setiap formulasi. Hal ini didasarkan pada resep asli Ronmint yang cenderung sangat kuat rasa mintnya, sehingga pada F3 konsentrasi daun mint paling banyak yaitu 1,25 gram dan bunga telang 0,25 gram. Sedangkan berdasarkan referensi atau literatur terkait, formulasi teh herbal dari daun mint dan bunga telang yang disukai masyarakat memiliki konsentrasi bunga telang yang lebih banyak dibandingkan dengan daun mint (Nisa, 2021). Dari hal tersebut, dibuat F1 dengan konsentrasi bunga telang lebih banyak yaitu 1,25 gram dan daun mint 0,25 gram. Pada buah lemon disamakan konsentrasi setiap formulasinya. Adapun formulasi teh celup herbal Ronmint yang dibuat dapat dilihat pada Tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 2. Formulasi Komposisi Teh Celup Ronmint

Nama Bahan	Formulasi Teh Celup Ronmint		
	F1	F2	F3
Daun Mint (g)	0,25	0,75	1,25
Bunga Telang (g)	1,25	0,75	0,25
Buah Lemon (g)	0,5	0,5	0,5
Total (g)	2	2	2

Ketiga formulasi yang dibuat oleh peneliti tersebut akan diuji secara organoleptik kepada panelis. Untuk itu, sebelum diujikan kepada panelis, diperlukan tindak lanjut terlebih dahulu untuk menetapkan apakah formulasi yang dibuat sudah sesuai menurut Kelompok Tani Hijau Daun. Selanjutnya dilakukan tahap diskusi dengan Kelompok Tani Hijau Daun melalui *Focus Group Discussion* (FGD). FGD dilaksanakan pada 10 Februari 2025 bertempat di Kelompok Tani Hijau Daun. FGD ini diikuti oleh anggota Kelompok Tani Hijau Daun sejumlah 9 orang.

Berdasarkan hasil diskusi dengan Kelompok Tani Hijau Daun, F1 kurang sesuai karena memiliki rasa terlalu getir dan aroma mint yang tidak terasa. Hal ini terjadi karena pada F1 konsentrasi bunga telang paling tinggi, yaitu sebesar 1,25 gram, dan konsentrasi daun mint paling rendah, yaitu sebesar 0,25 gram. Bunga telang memiliki kandungan antosianin. Semakin tinggi konsentrasi bunga telang, semakin tinggi pula antosianinnya. Menurut Adrikayana *et al.*, (2022), antosianin mempunyai rasa getir dan astringen yang lembut di lidah. Sehingga, ditetapkan untuk F1 dilakukan perubahan agar menghasilkan formulasi dengan rasa yang lebih sesuai. Pada F1, konsentrasi bunga telang dikurangi dari 1,25 gram menjadi 1 gram dan konsentrasi daun mint ditambah dari 0,25 gram menjadi 0,5 gram. Untuk F2 dan F3, menurut Kelompok Tani Hijau Daun tidak perlu ada perubahan karena dinilai sudah cukup dan sesuai untuk diujikan kepada panelis calon konsumen. Adapun hasil dari *Focus Group Discussion* (FGD) Penentuan Formulasi yang akan digunakan dalam uji organoleptik yaitu sebagai berikut.

Tabel 3. Formulasi Komposisi Teh Celup Ronmint Setelah *Focus Group Discussion* (FGD)

Nama Bahan	Formulasi Teh Celup Ronmint		
	F1	F2	F3
Daun Mint (g)	0,5	0,75	1,25
Bunga Telang (g)	1	0,75	0,25
Buah Lemon (g)	0,5	0,5	0,5
Total (g)	2	2	2

3.2. Hasil Uji Organoleptik

Produk teh celup herbal Ronmint merupakan pengembangan produk dari Romint bentuk *ready to drink* yang berbahan baku daun mint, bunga telang, dan buah lemon. Namun, formulasi Ronmint dalam bentuk teh celup perlu dilakukan pengujian untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat sebelum produk teh celup herbal Ronmint ini diproduksi dan dipasarkan dalam skala besar. Uji organoleptik dilaksanakan pada bulan Februari-April 2025. Adapun karakteristik panelis yang didapatkan saat uji organoleptik adalah sebagai berikut.

Tabel 4. Karakteristik Panelis Uji Organoleptik

Kategori	Karakteristik	Frekuensi (Orang)	Persentase (%)
Usia (Tahun)	17-27	34	34
	28-38	13	13
	39-49	11	11
	50-60	21	21
	61-71	15	15
	72-81	6	6
Jenis Kelamin	Laki-Laki	40	40
	Perempuan	60	60
Pendidikan Terakhir	SD	10	10
	SMP/MTS	15	15
	SMA/SMK/SPMA	44	44
	D3	11	11
	S1/D4	19	19
	Pascasarjana	1	1
Alamat	Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY)	90	90
	Luar DIY	10	10
Pekerjaan	Pelajar/Mahasiswa	25	25
	Wirausaha	13	13
	Wiraswasta	8	8
	Karyawan	12	12
	Ibu Rumah Tangga	17	17
	Buruh	10	10
	Buruh	15	15
	Lainnya*		
Pendapatan	< Rp 500.000	15	15
	Rp 500.000-Rp 1.000.000	14	14
	Rp 1.000.000-Rp 1.500.000	22	22
	Rp 1.500.000-Rp 2.000.000	16	16
	> Rp 2.000.000	33	33

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa karakteristik panelis berdasarkan usianya sangat beragam, dengan rentang usia 17-81 tahun. Panelis yang memberikan penilaian terhadap uji organoleptik produk teh celup herbal

Ronmint didominasi oleh rentang usia 17-27 tahun. Berdasarkan karakteristik panelis, jenis kelamin perempuan lebih banyak memberikan penilaian terhadap uji organoleptik produk teh celup herbal Ronmint, yaitu sebanyak 60 orang atau sebesar 60% dari jumlah total panelis. Pengambilan sampel responden ini secara *accidental sampling* atau secara kebetulan tidak sengaja bertemu lebih banyak perempuan yang bersedia dibandingkan dengan laki-laki.

Jumlah panelis terbanyak dengan pendidikan terakhir SMA/SMK/SPMA sebanyak 44 orang (44%). Dengan demikian, hal ini menunjukkan bahwa panelis dengan pendidikan terakhir SMA/SMK/SPMA memberikan penilaian paling banyak terhadap uji organoleptik. Menurut Amar *et al.* (2019), tingkat pendidikan memiliki pengaruh terhadap kesehatan masyarakat. Orang dengan tingkat pendidikan yang semakin tinggi cenderung memiliki pengetahuan dan kesadaran yang tinggi akan pentingnya kesehatan. Hal ini sesuai dengan peluang teh celup herbal Ronmint yang ditargetkan untuk masyarakat yang sadar akan pentingnya kesehatan.

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa jumlah panelis dalam penelitian uji organoleptik teh celup herbal dari mint, telang, dan lemon didominasi oleh pelajar/mahasiswa sebanyak 25 orang (25%). Data tersebut dapat dijadikan sasaran pemasaran produk teh celup herbal Ronmint, akan tetapi dapat juga mencakup masyarakat lainnya yang bekerja sebagai ibu rumah tangga, karyawan, wiraswasta, PNS, buruh, petani, dan profesi lainnya. Hal ini karena produk teh celup herbal Ronmint merupakan produk minuman fungsional yang dapat dinikmati dan baik dikonsumsi untuk berbagai kalangan profesi. Minuman fungsional merupakan minuman yang memiliki kandungan unsur-unsur zat gizi maupun nonzat gizi yang dapat memberikan pengaruh positif bagi kesehatan tubuh (Anwar & Khoirunnisaa, 2024).

Berdasarkan alamat, terlihat bahwa panelis paling banyak beralamat di Daerah Istimewa Yogyakarta, yaitu sebanyak 90 orang (90%). Hal ini menunjukkan bahwa panelis yang paling banyak memberikan penilaian terhadap uji organoleptik teh celup herbal Ronmint berada di Daerah Istimewa Yogyakarta dalam perluasan pangsa pasar ke depannya. Hasil organoleptik ini bisa mewakili konsumsi dan selera konsumen di kota besar lainnya.

Berdasarkan Tabel 4, panelis terbanyak yaitu dengan tingkat pendapatan > Rp 2.000.000 sebanyak 33 orang. UMR Kota Yogyakarta sendiri berkisar 2,6 juta. Dapat diartikan bahwa panelis didominasi oleh orang yang berpenghasilan setara dengan atau di atas UMR Yogyakarta. Panelis dengan pekerjaan pelajar/mahasiswa ada sebagian yang sudah berpenghasilan dari kerja *part time* atau mempunyai pekerjaan lainnya yang bisa dikerjakan sambil menempuh pendidikan. Dengan demikian, produk teh celup herbal Ronmint berpeluang dari kalangan bawah hingga atas karena harga yang terjangkau.

Hasil dari analisis uji organoleptik skala hedonik produk teh celup herbal Ronmint berdasarkan warna, aroma, dan rasa adalah sebagai berikut.

3.2.1. Warna

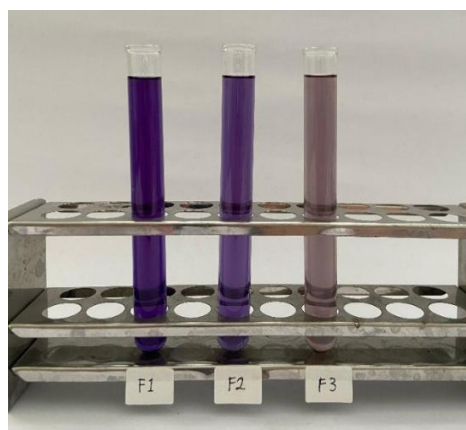
Uji organoleptik dengan skala hedonik oleh panelis berdasarkan warna produk teh celup herbal Ronmint dari 3 formulasi yang telah dibuat menghasilkan data sebagai berikut.

Tabel 5. Nilai *Mean* Uji Hedonik Sampel Atribut Warna

Parameter	Nilai <i>Mean</i> Uji Hedonik Sampel		
	F1	F2	F3
Warna	4.03 ± 0.771 ^a	4.28 ± 0.753 ^b	3.15 ± 1.114 ^c

Berdasarkan hasil analisis data pada Tabel 5, dapat dijelaskan bahwa perbedaan konsentrasi daun mint dan bunga telang menghasilkan warna teh celup herbal Ronmint yang berbeda. Perbedaan warna yang dihasilkan ini dipengaruhi oleh konsentrasi bunga telang. Ekstrak bunga telang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami lokal dan sumber antioksidan alami yang dapat ditambahkan pada pembuatan berbagai jenis produk pangan seperti minuman, es krim, sirup, roti, dan cookies (Handito *et al.*, 2022). F1 memiliki warna ungu kehitaman paling pekat karena konsentrasi bunga telang paling tinggi. Tingkat kesukaan panelis pada warna F1 sebesar 81% masuk ke dalam kategori suka. Pada F2 teh celup berwarna ungu cukup pekat tetapi tidak sehitam F1. Hal ini dikarenakan F2 memiliki konsentrasi bunga telang lebih rendah dibandingkan dengan F1. Namun, pada kenyataannya, warna F2 paling disukai panelis dengan tingkat kesukaan 86% dan masuk ke dalam kategori sangat suka. Pada F3 konsentrasi bunga telang paling sedikit sehingga menghasilkan warna ungu paling terang. Tingkat kesukaan panelis pada F3 ini paling rendah dengan perolehan kesukaan 63% dan masuk ke dalam kategori agak suka. Analisis statistik menggunakan *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan variabel warna teh celup herbal Ronmint (Sig. < 0,05). Terdapat perbedaan signifikan pada uji *Kruskal-Wallis*, sehingga dilanjutkan dengan uji lanjutan *Mann-Whitney* untuk mengetahui formulasi mana saja yang berbeda signifikan. Analisis statistik menggunakan *Mann-Whitney* menunjukkan bahwa sampel F1, F2, dan F3 saling berbeda secara signifikan (Sig. < 0,05). Dapat diketahui bahwa

tingkat kesukaan warna panelis pada teh celup herbal Ronmint yang paling disukai adalah F2. Konsumen lebih menyukai warna teh yang tidak samar-samar atau terang, namun jika terlalu pekat sampai kehitaman juga kurang disukai. Semakin tinggi konsentrasi telang, warna yang dihasilkan dari ungu keunguan menjadi pekat menuju gelap, dan tingkat kesukaan konsumen semakin menurun (Gracelia & Dewi, 2022). Oleh karena itu, panelis paling banyak menyukai warna F2. Hal tersebut menjelaskan bahwa konsentrasi bunga telang yang memberikan warna pada teh memberikan pengaruh terhadap penilaian konsumen. Konsentrasi bunga telang memengaruhi jumlah antosianin yang diekstrak, sehingga menentukan intensitas warna seduhan dan secara langsung memengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap atribut warna teh.



Gambar 1. Warna Sampel Teh Celup Herbal Ronmint

3.2.2. Aroma

Uji organoleptik dengan skala hedonik oleh panelis berdasarkan aroma produk teh celup herbal Ronmint dari 3 formulasi yang telah dibuat menghasilkan data sebagai berikut.

Tabel 6. Nilai *Mean Uji Hedonik Sampel Atribut Aroma*

Parameter	Nilai <i>Mean Uji Hedonik Sampel</i>		
	F1	F2	F3
Aroma	3.32 ± 0.909 ^a	3.69 ± 0.873 ^b	4.31 ± 0.895 ^c

Berdasarkan hasil analisis data pada Tabel 6 dapat dijelaskan bahwa perbedaan konsentrasi daun mint dan bunga telang menghasilkan aroma teh celup herbal Ronmint yang berbeda. Perbedaan aroma yang dihasilkan ini dipengaruhi oleh konsentrasi daun mint. Menurut Tinnezia *et al.*, (2024), penambahan daun mint pada teh celup memperbaiki aroma dan rasa. Pada F1 aroma teh paling tidak terasa karena konsentrasi daun mint paling rendah, sehingga aroma teh belum terasa. Tingkat kesukaan panelis pada aroma F1 sebesar 66% dan masuk ke dalam kategori agak suka. Pada F2 teh celup beraroma lebih tajam dibandingkan F1, namun menurut panelis aromanya masih kurang. Hal ini dikarenakan F2 memiliki konsentrasi daun mint lebih tinggi dibandingkan dengan F1. Tingkat kesukaan panelis pada F2 sebesar 74%, yang masuk ke dalam kategori suka. Pada F3 konsentrasi daun mint paling banyak sehingga menghasilkan aroma yang paling tajam. Tingkat kesukaan panelis pada F3 ini paling tinggi dengan perolehan kesukaan 86% dan masuk ke dalam kategori sangat suka. Analisis statistik menggunakan *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan variabel aroma teh celup herbal Ronmint (Sig. < 0,05). Terdapat perbedaan signifikan pada uji *Kruskal-Wallis*, sehingga dilanjutkan dengan uji lanjutan *Mann-Whitney* untuk mengetahui formulasi mana saja yang berbeda signifikan pada variabel aroma. Analisis statistik menggunakan *Mann-Whitney* menunjukkan pada sampel F1, F2, dan F3 saling berbeda secara signifikan (Sig. < 0,05). Dapat diketahui bahwa tingkat kesukaan aroma panelis pada teh celup herbal Ronmint, dari yang paling disukai, adalah F3. Konsumen lebih menyukai aroma teh yang tajam, semakin tajam aroma teh, maka semakin tinggi tingkat kesukaannya. Hal ini sejalan dengan penelitian Hartati *et al.*, (2023) bahwa penambahan daun mint pada teh herbal daun ketapang meningkatkan penerimaan panelis terhadap variabel aroma. Oleh karena itu, panelis paling banyak menyukai aroma F3 yang memiliki konsentrasi daun mint tertinggi. Hal tersebut menjelaskan bahwa konsentrasi daun mint yang memberikan aroma pada teh memberikan pengaruh terhadap penilaian konsumen.

3.2.3. Rasa

Uji organoleptik dengan skala hedonik oleh panelis berdasarkan rasa produk teh celup Ronmint dari tiga formulasi yang telah dibuat menghasilkan data sebagai berikut.

Tabel 7. Nilai *Mean* Uji Hedonik Sampel Atribut Rasa

Parameter	Nilai <i>Mean</i> Uji Hedonik Sampel		
	F1	F2	F3
Rasa	3.44 ± 0.891 ^a	3.82 ± 0.892 ^b	3.60 ± 1.239 ^{ac}

Rasa merupakan faktor penting dalam tingkat penerimaan konsumen. Berdasarkan hasil analisis data pada Tabel 7, diketahui bahwa konsentrasi daun mint dan bunga telang memengaruhi penerimaan rasa panelis. Dari ketiga formulasi, F2 paling disukai oleh panelis dengan tingkat kesukaan sebesar 76%. F2 memiliki konsentrasi daun mint dan bunga telang yang sama, dengan persentase 76% yang masuk ke dalam kategori suka. F1 yang memiliki konsentrasi bunga telangnya lebih tinggi dan F3 yang memiliki konsentrasi daun mintnya lebih tinggi menghasilkan rerata nilai panelis lebih rendah dibandingkan dengan F2. Seiring dengan penambahan konsentrasi bunga telang yang semakin tinggi, panelis cenderung kurang menyukai rasa minuman bunga telang. Hal ini diduga karena adanya rasa getir akibat senyawa aktif bunga telang seiring pertambahan konsentrasinya sehingga memengaruhi rasa dari suatu pangan (Gracelia & Dewi, 2022). Seiring bertambahnya konsentrasi daun mint, minat panelis terhadap rasa teh sebagai minuman fungsional menurun (Rosydah *et al.*, 2024). Oleh karena itu, panelis lebih menyukai rasa formulasi dengan konsentrasi daun mint dan bunga telang yang seimbang atau sama. Analisis statistik menggunakan *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan variabel aroma teh celup herbal Ronmint (Sig. < 0,05). Analisis statistik menggunakan *Mann-Whitney* menunjukkan bahwa pada rasa sampel F1 dan F2 serta F2 dan F3 terdapat perbedaan yang signifikan (Sig. < 0,05). Sedangkan pada rasa F1 dan F3 tidak ada perbedaan signifikan (Sig. > 0,05). Dapat disimpulkan dari uji organoleptik skala hedonik teh celup herbal dari mint, telang, dan lemon pada variabel rasa bahwa setiap formulasi memiliki perbedaan pada tingkat kesukaan konsumen. Dari analisis di atas dapat disimpulkan bahwa pada atribut rasa F1 dan F3 tidak ada perbedaan nyata, namun rasa F2 yang memiliki rata-rata tertinggi berbeda secara signifikan dari F1 maupun F3.

3.2.4. Keseluruhan (Warna, Aroma, Rasa)

Rerata secara keseluruhan hasil penilaian uji organoleptik teh celup herbal Ronmint dengan indikator warna, aroma, dan rasa yang paling disukai, yaitu F2 dengan persentase 77% masuk ke dalam kategori suka. Dari indikator warna dan rasa, formulasi 2 mendapat nilai tertinggi. Sedangkan pada indikator aroma, F2 berada pada urutan nilai kedua yang disukai panelis berdasarkan rerata hitung. Dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan berdasarkan penilaian tingkat kesukaan konsumen, indikator warna, aroma, dan rasa, terpilih formulasi 2 yang paling disukai panelis dan lebih berpeluang untuk diterima konsumen. Sehingga formulasi 2 inilah yang akan ditetapkan sebagai komposisi produk teh celup herbal Ronmint.

Tabel 8. Nilai *Mean* Uji Hedonik Sampel Keseluruhan

Parameter	Nilai <i>Mean</i> Uji Hedonik Sampel		
	F1	F2	F3
Keseluruhan	10.79 ± 1.860 ^a	11.79 ± 1.950 ^b	11.06 ± 2.131 ^{ac}

Analisis statistik *Kruskal-Wallis* menjelaskan bahwa secara keseluruhan penerimaan panelis pada uji organoleptik memiliki perbedaan yang signifikan (Sig. < 0,05). Uji statistik lanjutan menggunakan *Mann-Whitney* diketahui terdapat perbedaan signifikan antara F1 dengan F2 dan F2 dengan F3 (Sig. < 0,05). Namun, pada F1 dan F3 tidak terdapat perbedaan nyata (Sig. > 0,05). Dari analisis di atas dapat disimpulkan bahwa pada atribut rasa F1 dan F3 tidak ada perbedaan nyata, namun rasa F2 yang memiliki rata-rata tertinggi berbeda secara signifikan dari F1 maupun F3. Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai dan menerima F2 secara nyata dibandingkan dengan F1 dan F3.

KESIMPULAN

Hasil penelitian pengembangan produk teh celup herbal dari mint, telang, dan lemon di Kelompok Tani Hijau Daun ini menghasilkan beberapa kesimpulan. Berdasarkan rerata keseluruhan hasil organoleptik pada atribut produk teh celup herbal dari mint, telang, dan lemon (warna, aroma, dan rasa) yang terpilih, yaitu F2, dihasilkan persentase 79%. Berdasarkan kriteria interpretasi nilai perolehan, formulasi F2 termasuk ke dalam kategori suka. Analisis statistik menunjukkan terdapat perbedaan signifikan antara F2 dengan F1 dan F3. Hal ini berarti bahwa panelis lebih menyukai dan menerima F2 secara nyata dibandingkan dengan F1 dan F3. Formulasi terpilih teh celup herbal dari mint, telang, dan lemon adalah formulasi F2 dengan komposisi daun mint sebanyak 0,75 gram, bunga telang 0,75 gram, dan buah lemon 0,5 gram.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih saya ucapkan kepada Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang yang telah mendukung dan memfasilitasi penelitian ini. Selain itu, saya ucapkan terima kasih juga kepada Kelompok Tani Hijau Daun yang telah bersedia menjadi tempat penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrikayana, E. S., Pratiwi, E., & Putri, A. S. (2022). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Pada Puding Bunga Telang *The Effect of Adding Butterfly Pea Petal (Clitoria ternatea L.) Extract on Physicochemical And Sensory Properties Of Pudding*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 18, No 2.
- Amar, S., Ariusni, & Satrianto, A. (2019). Pengaruh Sosial Ekonomi dan Alokasi Anggaran terhadap Tingkat Kesehatan Masyarakat di Sumatera Barat. *Jurnal Kesehatan Medika Saintika*, Volume 10 Nomor 1. <https://doi.org/10.30633/Jkms.V10i1>
- Anwar, K., & Khoirunnisa, T. (2024). Uji Intensitas Warna, pH dan Kesukaan Minuman Fungsional Teh Bunga Telang Kurma. *Pontianak Nutrition Journal*, Volume 7 Nomor 1. <https://doi.org/10.30602/Pnj.V7i1.1356>
- Apriliyani, A., D., Prabawa, S., & Yudhistira, B. (2021). Pengaruh Variasi Formulasi dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Minuman Herbal Daun Beluntas dan Daun Mint. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 876–885. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V15i3.10492>
- Gracelia, K. D., & Dewi, L. (2022). Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Pada Fermentasi Tempe Sebagai Peningkat Antioksidan dan Pewarna Alami. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 25–31. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2022.11.1.25>
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Gita Dwikasari, L., & Triani, E. (2022b). Prosiding Saintek Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami pada Produk Pangan. *Lppm Universitas Mataram*, 4.
- Hartati, S., Kusumawati, S., Intan Niken Tari, A., & Widyastuti, R. (2023). Sifat Kimia dan Organoleptik Teh Herbal Daun Ketapang (*Terminalia catappa*) Dengan Variasi Penambahan Serbuk Daun Mint (*Mentha Piperita* L.) *Chemical and Organoleptic Properties of Ketapang Leaf Herbal Tea (Terminalia catappa) with Variations of The Addition of Mint Leaf Powder (Mentha piperita L.)*. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, Vol.14, No.2. <https://doi.org/10.24111/Jrihh.V14i2.7930>
- ITPC. (2022). *Laporan Analisis Intelijen Bisnis*. Indonesia Trade Promotion Center.
- Nisa, A. R. (2021). Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Teh Herbal Campuran Bunga Telang Dan Daun Mint Dengan Variasi Lama Pengeringan. Skripsi Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nazim, M., Sadiq, Q.-U.-A., Nawaz, A., Anjum, S., Ali, M., & Maryam, H. (2020). *Mentha arvensis*, A Medicinal and Aromatic Plant, Has High Nutritional Value and Several-Uses: A Review. *Buletin Agroteknologi*, 1(2), 37. <https://doi.org/10.32663/Ba.V1i2.1180>
- Puspitojati, E. (2024). *The Potential of Telang Flower (Clitoria ternatea) in Functional Food Diversification in Indonesia*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 31,(2). <https://doi.org/10.55259/jiip.v31i1.36>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Irza Mahendra, A. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah *Hedonik Test and Storage Test Extract Ethanol The Tubers of Hati Tanah*. *Jurnal Surya Medika (Jsm)*, Vol 7 No 2. <https://doi.org/10.33084/Jsm.Vxix.Xxx>
- Ramadani, M., Salam, A., Jafar, N., & Amir, S. (2023). *The Shelf Life of Herbal Tea from Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Is A Functional Food for Treating Hypertension*. <https://doi.org/10.30597/Jgmi.V12i1.26726>
- Ravikumar. (2014). Ulasan Tentang Teh Herbal. *Journal of Pharmaceutical Sciences And Research*, 6(5), 236–238.
- Rosydah, D., Prayitno, S. A., & Rahma, A. (2024). Uji Hedonik Kualitas Minuman Teh Fungsional dari Proporsi Daun Mint dan Daun Melinjo serta Lemon Kering. *Journal Of Food Safety And Processing Technology (Jfspt)*, 1(2), 73. <https://doi.org/10.30587/Jfspt.V1i2.7449>

- Setiyadi, H., & Helilusiatiningsih, N. (2021). *Willingness To Pay Teh Herbal Takokak Masa Pandemi Covid-19 Di Kota Kediri*. *Jurnal Pertanian Cemara*, 18(1), 9–18.
<https://doi.org/10.24929/Fp.V18i1.1245>
- Suryani, N., Fasya, A. G., Jannah, A., & Retnowati, R. (2020). *Synthesis of L-Methyl Acetic by Esterification L-Menthol and Acetic Anhydride with Variation of Time*. *Al-Kimia*, 8(1), 65–71.
<https://doi.org/10.24252/Al-Kimia.V7i2.11965>
- Tinnezia, K. P., Winarti, S., & Rahmawati, R. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Teh Celup Berbahan Dasar Daun Kopi Robusta dengan Perbedaan Lama Blanching dan Proporsi Campuran Daun Mint dan Kayu Secang. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(6), 7965–7979.
<https://doi.org/10.63071/Kj5pw987>
- Utami, & Fauziah. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Lemon (*Citrus limon*) Terhadap Karakteristik Minuman Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*). *Insologi: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), 553–566.
<https://doi.org/10.55123/Insologi.V3i5.4209>