Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan
Volume 9 No 2 (2025): 377-386
P-ISSN: 2615-2851 E-ISSN: 2622-7622
Published by Tadulako University
Journal homepage: http://jurnal.fkm.untad.ac.id/index.php/ghidza/index
DOI: https://doi.org/10.22487/cwmf6a38

Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Produk Sereal (Madu, Kurma, Kelor, Susu, Katuk, Alpukat) sebagai Minuman Fungsional untuk Memperlancar ASI

Organoleptic Test and Level of Likability of Cereal Products (Honey, Dates, Moringa, Milk, Katuk, Avocado) as Functional Drinks to Increase Breast Milk Production

Elvika Vit Ari Shanti [1], Tri Sunarsih[1*], Endah Puji Astuti [1], Herwinda Kusuma Rahayu[2]

Email korespondensi: are_she79@yahoo.com

[1]*Jurusan Kebidanan, Fakultas Kesehatan, Universitas Jenderal Achmad Yani, Yogyakarta, Indonesia*
[2]*Jurusan Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Alma Ata, Yogyakarta, Indonesia*

ABSTRAK

Air Susu Ibu (ASI) memiliki banyak manfaat, namun banyak ibu yang menahan tantangan dalam memberikan ASI eksklusif. Beberapa masalah umum yang dihadapi oleh ibu menyusui termasuk produksi ASI yang tidak mencukupi. Tujuan utama dari penelitian ini adalah meningkatkan tingkat penerimaan dan uji organoleptik produk sereal Mamakesuka sebagai minuman fungsional pelancar ASI. Desain penelitian menggunakan eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). uji organoleptik dan daya terima oleh 30 panelis terlatih. Berdasarkan Uji organoleptik formulasi terpilih adalah L2. Warna yang paling banyak dipilih yaitu coklat tua tapi masih bisa diterima (70.0%), rasa yang paling manis yaitu alami, gurih dan disukai (56.7%), aroma yang paling banyak yaitu memiliki aroma yang khas (56.7%), tekstur yang paling banyak yaitu lembut, agak padat dan renyah (86.7%). Berdasarkan uji tingkat penerimaan formulasi terpilih adalah L2 juga, tingkat penerimaan warna dengan pilihan sangat suka (70.0%), tingkat kesukaan rasa denagn pilihan suka (63.3%), tingkat kesukaan aroma dengan pilihan suka (53.3%), tingkat kesukaan tekstur yang paling banyak dengan pilihan suka (76.7%). Berdasarkan uji organoleptik dan tingkat penerimaan, formulasi L2 merupakan formulasi terbaik sereal Mamakesuka karena paling disukai dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Temuan ini menunjukkan bahwa sereal Mamakesuka berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai produk pangan berbasis lokal.

INFO ARTIKEL

ORIGINAL RESEARCH

Submitted: 19 08 2025
Accepted: 21 12 2025

Kata Kunci:
Organoleptik, Sereal, Minuman Fungsional, Pelancar ASI

Copyright (c) 2025 Authors.

Akses artikel ini secara online

Quick Response Code

ABSTRACT

Breast milk provides numerous benefits; however, many mothers face challenges in providing exclusive breastfeeding, one of which is insufficient milk production. This study aimed to evaluate the organoleptic properties and acceptance level of Mamakesuka cereal as a functional beverage to support breast milk production. The study employed an experimental design using a Completely Randomized Design (CRD). Organoleptic testing and acceptance assessment were conducted with 30 trained panelists. The results showed that formulation L2 was the most preferred. The color most frequently selected was dark brown but still acceptable (70.0%), the taste was described as naturally sweet and savory and well liked (56.7%), the aroma was considered distinctive (56.7%), and the texture was perceived as soft, slightly dense, and crunchy (86.7%). In the acceptance test, formulation L2 was also the most favored, with color rated as "very liked" (70.0%), taste as "liked" (63.3%), aroma as "liked" (53.3%), and texture as "liked" (76.7%). In conclusion, formulation L2 was identified as the best Mamakesuka cereal formulation based on organoleptic evaluation and consumer acceptance, indicating its potential for further development as a locally based functional food product.

Keywords: *Organoleptic, Cereal, Functional Beverage, Breast Milk Booster*

OPEN ACCESS

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License.

PENDAHULUAN

ASI eksklusif sangat penting bagi bayi karena menyediakan nutrisi penting, antibodi, dan faktor pertumbuhan yang mendukung perkembangan optimal mereka (Flaherman dkk., 2024; Kim, Shin, & Donovan, 2019) . ASI mengandung semua vitamin, mineral, dan nutrisi yang dibutuhkan bayi dalam enam bulan pertama kehidupannya (Blixt, Axelsson, & Funkquist, 2024; Karcz, Lehman, & Królak-Olejnik, 2021) . Selain itu, ASI memiliki zat imun yang membantu melindungi bayi dari berbagai infeksi dan penyakit (Lin dkk., 2023; Pérez-Escamilla dkk., 2023) . Menyusui juga berperan dalam membangun ikatan emosional antara ibu dan bayi serta mendukung perkembangan kognitif yang sehat (Lossius, Magnus, Lunde, & Størdal, 2018; Matare dkk., 2020) .

Statistik global menunjukkan bahwa sekitar 40% bayi di seluruh dunia menerima ASI eksklusif selama enam bulan pertama kehidupannya (Zong, Wu, Zhao, Magnussen, & Xi, 2021) . Di Indonesia, berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018, hanya 37,3% bayi yang menerima ASI eksklusif (Kemenkes RI, 2019) . Penelitian juga menunjukkan bahwa bayi yang diberi ASI eksklusif memiliki risiko lebih rendah terkena infeksi saluran pernapasan, diare, dan sindrom kematian bayi mendadak (SIDS) (Shamsudeen Mohammed, Yakubu, Fuseini, Abdulai, & Yakubu, 2023; Nuampa dkk., 2022) . Selain itu, pemberian ASI eksklusif dikaitkan dengan peningkatan IQ dan perkembangan otak yang lebih baik (Hadi dkk., 2021) .

Meskipun ASI memiliki banyak manfaat, banyak ibu menghadapi tantangan dalam memberikan ASI eksklusif (Hossain & Mihrshahi, 2022) . Beberapa masalah umum yang dihadapi ibu menyusui antara lain produksi ASI yang tidak mencukupi, masalah kesehatan ibu seperti mastitis atau puting lecet, serta stres dan kelelahan, yang dapat menghambat produksi ASI (Shikur Mohammed, Worku, & Girma, 2024; Rassie, Dhungana, Mousa, Teede, & Joham, 2024) . Selain itu, kurangnya dukungan dari lingkungan dan misinformasi tentang menyusui juga dapat menjadi kendala (Ickes dkk., 2022; Yang, Liu, Cui, & Meng, 2024) .

Beberapa bahan alami diketahui memiliki manfaat dalam memperlancar produksi ASI (Lojander, Mäkelä, & Niela-Vilén, 2022) . Madu, kurma, kelor, susu, katuk, dan alpukat merupakan bahan alami yang dapat meningkatkan produksi ASI. (Siti Aminah, 2019) . Madu dan kurma mengandung nutrisi yang dapat meningkatkan energi dan kesehatan ibu menyusui. Kelor dan katuk dikenal sebagai galaktagog, yang dapat membantu meningkatkan produksi ASI (Putri & Fitria, 2021) . Susu dan alpukat juga mengandung lemak dan vitamin sehat yang penting bagi kesehatan ibu dan bayi (Hanizar, 2023) .

Penelitian terdahulu mendukung klaim manfaat bahan-bahan alami tersebut dengan berbagai temuan yang memperkuat efektivitasnya dalam meningkatkan produksi ASI (Joseph & Earland, 2019; Nukpezah, Nuvor, & Ninnoni, 2018) . Studi menunjukkan bahwa mengonsumsi kelor dapat meningkatkan volume produksi ASI secara signifikan, di mana daun kelor kaya akan vitamin dan mineral yang penting bagi kesehatan ibu menyusui dan terbukti memiliki sifat galaktagog yang merangsang produksi ASI (Septiani, Ariani, Hanifa, & Putri, 2023) . Studi lain menemukan bahwa ibu yang mengonsumsi katuk mengalami peningkatan produksi ASI hingga 50-80% karena daun katuk mengandung senyawa laktagog, yang berperan dalam merangsang kelenjar susu (Hamer, Handayana, Lisdiana, & Purwasih, 2024) . Selain itu, kurma dan madu yang kaya akan gula alami dan nutrisi penting, telah meningkatkan energi dan vitalitas ibu menyusui. Hal ini penting karena ibu yang energik dan sehat memiliki produksi ASI yang lebih baik. Kurma mengandung zat besi dan kalium, yang membantu menjaga keseimbangan elektrolit, sementara madu memiliki sifat antibakteri, yang dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Mariati, N&Wulandari, 2021) . Dengan demikian, konsumsi gabungan bahan-bahan alami ini mendukung kesehatan ibu, secara langsung memengaruhi produksi ASI, membantu mengatasi masalah umum yang dihadapi ibu menyusui, dan memastikan bayi menerima nutrisi yang optimal.

Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi tingkat penerimaan dan uji organoleptik produk sereal Mamakesuka sebagai minuman fungsional untuk memperlancar ASI. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang komprehensif mengenai sejauh mana produk ini diterima oleh responden, serta seberapa efektif produk ini dalam mendukung produksi ASI bagi ibu menyusui. Penelitian ini juga memiliki beberapa tujuan khusus. Pertama, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis aspek rasa, aroma, tekstur, dan penampilan produk sereal Mamakesuka. Aspek-aspek ini akan dinilai secara rinci untuk memahami kelebihan dan kekurangan produk dalam memenuhi selera responden. Kedua, penelitian ini akan menentukan penerimaan responden terhadap produk sereal. Ketiga, berdasarkan hasil uji organoleptik dan tingkat penerimaan, penelitian ini akan memberikan rekomendasi untuk perbaikan produk. Rekomendasi ini akan membantu meningkatkan kualitas dan daya tarik produk sehingga dapat lebih efektif memenuhi kebutuhan ibu menyusui.

METODE

Rancangan penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Unit percobaan dalam penelitian ini adalah produk sereal Mamakesuka. Pembuatan produk sereal dilakukan di Laboratorium CV Progress Jogja. Uji organoleptik dan daya terima produk dilakukan di Laboratorium Gizi, Universitas Alma Ata, Yogyakarta. Bahan utama adalah madu, kurma, kelor, susu, katuk, dan alpukat. Bahan pendukung meliputi tepung terigu, gula pasir, minyak kelapa, air, margarin, flakes, krimer pachira, krimer fajar, dan gula pasir, serta susu vanili. Penelitian dilakukan dalam tiga tahap, yaitu tahap pertama: pembuatan flakes. Tahap kedua: penentuan formula sereal berdasarkan trial and error dan uji organoleptik berupa uji peringkat hedonik dan uji peringkat. Tahap ketiga: dilakukan uji daya terima terhadap formula terpilih. Tahapan dalam penelitian ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Persiapan Penelitian dan Pembuatan Serpihan

Tabel 1. Bahan Pembuatan Flakes

Bahan-bahan (gram)	Jumlah		
	L1	L2	L3
Mocaf	60	60	60
Tapioka	80	80	80
Alpukat	30	30	30
Susu cair	35	35	35
Kelor	2.8	3.6	4.2
Katuk	4.2	5.6	7
Sayang	15	15	15
Margarin	20	20	20

2. Persiapan Bahan dan Pembuatan Produk Sereal

Pada tahap ini, mereka menentukan formula, menyiapkan bahan-bahan, dan membuat sereal. Formulasi sereal dilakukan berdasarkan hasil uji coba dengan melakukan beberapa modifikasi pada resep standar. Perubahan dilakukan dengan mengganti beberapa bahan, seperti madu, kurma, kelor, susu, katuk, dan alpukat. Resep yang dimodifikasi disesuaikan dengan Pedoman Teknis (Juknis) Pangan Tambahan (MP) untuk memenuhi kebutuhan zat gizi makro dan mikro bagi ibu menyusui.

3. Uji organoleptik

Pengujian organoleptik produk dilakukan dengan melibatkan 30 panelis terlatih. Sereal yang diuji terdiri dari 3 formulasi. Atribut penilaian hedonik dan uji pemeringkatan yang digunakan adalah warna, aroma, tekstur, rasa, mouthfeel, aftertaste, dan keseluruhan. Uji penilaian hedonik diukur menggunakan skala penilaian 1-4, sedangkan uji pemeringkatan diukur menggunakan skala penilaian 1-4.

4. Tes penerimaan

Uji penerimaan formula makanan tambahan terpilih dilakukan terhadap produk target, yaitu panelis terlatih dengan 30 panelis. Populasi dalam penelitian ini meliputi panelis yang akan melakukan uji organoleptik. Panelis uji organoleptik dipilih berdasarkan kesediaan mereka untuk mengikuti prosedur pengujian, dengan kriteria inklusi meliputi tidak adanya alergi terhadap bahan-bahan yang digunakan dalam sereal Mamakesuka. Panelis akan dipilih secara acak untuk memastikan representasi yang adil dan mengurangi bias dalam hasil penelitian .

KODE ETIK KESEHATAN

Penelitian ini telah melalui proses telaah etik dan telah dinyatakan layak secara etik oleh Komite Etik Penelitian Universitas Jenderal Achmad Yani, Yogyakarta dengan nomor persetujuan: Skep/110b/KEP/IV/2024.

HASIL

Sampel sereal Mamakesuka yang diuji dalam penelitian ini terdiri dari produk yang diformulasikan khusus untuk mendukung produksi ASI pada ibu menyusui. Produk ini mengandung bahan-bahan alami seperti madu, kurma, kelor, susu, katuk, dan alpukat, yang masing-masing dipilih berdasarkan manfaatnya dalam memperlancar produksi ASI. Sereal ini diproduksi dalam kondisi higienis dan sesuai standar keamanan pangan untuk memastikan kualitas dan keamanan konsumsi. Setiap sampel sereal disiapkan dalam porsi yang konsisten dan diberikan kepada subjek penelitian dalam kondisi segar untuk memastikan bahwa hasil uji organoleptik mencerminkan kualitas asli produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi aspek rasa, aroma, tekstur, dan penampilan

sereal Mamakesuka melalui uji organoleptik yang melibatkan panelis terpilih. Formula sereal yang digunakan dalam penelitian ini disajikan pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 2. Formulasi Sereal Produk Sereal

Bahan-bahan (gram)	Jumlah		
	L1	L2	L3
Mocaf	60	60	60
Tapioka	80	80	80
Alpukat	30	30	30
Susu cair	35	35	35
Kelor	2.8	3.6	4.2
Katuk	4.2	5.6	7
Sayang	15	15	15
Margarin	20	20	20
Serpih	15	15	15
Susu kambing vanila	5	5	5
Mesin krimer	5.0	5.0	5.0
Krim fajar	0.0	0.0	0.0
Gula merah	7	7	7
Susu vanila	0.1	0.1	0.1
Tanggal	10	10	10

Uji organoleptik yang dilakukan meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik. Uji hedonik dilakukan untuk menilai tingkat penerimaan produk serealia. Skala yang digunakan berkisar antara 1 hingga 4, yaitu skala 1 untuk sangat tidak suka dan 4 untuk sangat suka. Atribut uji hedonik meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Tabel 3 menunjukkan hasil uji organoleptik serealia.

Tabel 3. Uji Organoleptik Produk Sereal

Kategori	L1		L2		L3	
	F	P (%)	F	P (%)	F	P (%)
1. Warna						
Terlalu gelap/terlalu pucat	2	6.7	1	3.3	5	16.7
Warnanya agak kusam	1	3.3	3	10.0	8	26.7
Warna coklat tua tapi masih bisa diterima	20	66.7	21	70.0	14	46.7
Coklat dan menarik	7	23.3	5	16.7	3	10.0
2. Mencicipi						
Terlalu pahit	2	6.7	1	3.3	2	6.7
Pahit dan kurang renyah	2	6.7	5	16.7	3	10.0
Manis tapi masih ada rasa pahitnya	10	33.3	17	56.7	17	56.7
Alami, manis, lezat, dan disukai	16	53.3	7	23.3	8	26.7
3. Aroma						
Rasa herbal/daunnya terlalu kuat	1	3.3	1	3.3	2	6.7
Ini memiliki aroma yang khas	13	43.3	5	16.7	8	26.7
Seimbang dan tidak terlalu kuat dengan herbal khas	9	30.0	17	56.7	10	33.3
Lembut manis dan menyenangkan	7	23.3	7	23.3	10	33.3
4. Tekstur						
Sangat keras dan padat	1	3.3	0	0	0	0
Keras, agak padat	0	0	0	0	2	6.7
Agak kaku, agak padat, dan renyah	8	26.7	4	13.3	5	16.7
Lembut, agak padat, dan renyah	21	70.0	26	86.7	23	76.7
Total	**30**	**100**	**30**	**100**	**30**	**100**

Berdasarkan Tabel 2, warna yang paling sering dipilih adalah kategori coklat tua, tetapi masih dapat diterima dengan rasio L1 20 responden (66,7), L2 21 responden (70,0), dan L3 14 responden (46,7). Rasa: rasa yang paling umum adalah kategori manis alami, gurih, dan disukai dengan rasio L1 16 responden (53,3) dan kategori manis, tetapi masih ada rasa pahit L2 17 responden (56,7), L3 17 responden (56,7). Aroma, aroma yang paling umum adalah kategori yang memiliki aroma khas dengan

rasio L1 13 responden (43,3), dan kategori seimbang dan tidak terlalu kuat, khas herbal L2 17 responden (56,7), L3 10 responden (33,3). Tekstur: tekstur yang paling umum adalah lembut, agak padat, dan renyah, dengan rasio L1 21 responden (70,0), L2 26 responden (86,7), dan L3 23 responden (76,7).

Tabel 4. Tingkat penerimaan produk serealia

Kategori	L1		L2		L3	
	F	P (%)	F	P (%)	F	P (%)
1. Warna						
Aku tidak akan mengatakan aku menyukainya	2	6.7	1	3.3	1	3.3
Tidak suka	3	10.0	2	6.7	6	20.0
Menyukai	14	46.7	21	70.0	17	56.7
Sangat suka	11	36.7	6	20.0	6	20.0
2. Mencicipi						
Aku tidak akan mengatakan aku menyukainya	4	13.3	1	3.3	3	10.0
Tidak suka	6	20.0	7	23.3	5	16.7
Menyukai	13	43.3	19	63.3	12	40.0
Sangat suka.	7	23.3	3	10.0	10	33.3
3. Aroma						
Aku tidak akan mengatakan aku menyukainya	3	10.0	2	6.7	1	3.3
Tidak suka	6	20.0	5	16.7	3	10.0
Menyukai	12	40.0	16	53.3	16	53.3
Sangat suka	9	30.0	7	23.3	10	33.3
4. Tekstur						
Aku tidak akan mengatakan aku menyukainya	0	0	0	0	2	6.7
Tidak suka	6	20.0	3	10.0	2	6.7
Menyukai	12	40.0	23	76.7	15	50.0
Sangat suka	12	40.0	4	13.3	11	36.7
Total	**30**	**100**	**30**	**100**	**30**	**100**

Berdasarkan Tabel 4. Tingkat kesukaan warna tertinggi adalah kategori sangat suka, dengan rasio L1 11 responden (36,7), kategori suka L2 21 responden (70,0), dan L3 17 responden (56,7). Tingkat kesukaan rasa tertinggi adalah kategori suka dengan rasio L1 13 responden (43,3), L2 19 responden (63,3), dan L3 12 responden (40,0). Tingkat kesukaan aroma tertinggi adalah kategori suka dengan rasio L1 12 responden (40,0), L2 16 responden (53,3), dan L3 10 responden (33,3). Tingkat kesukaan tekstur tertinggi adalah kategori suka dengan rasio L1 12 responden (40,0), L2 23 responden (76,7), dan L3 15 responden (50,0).

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan, ditemukan bahwa tingkat preferensi responden terhadap sereal Mamakesuka menunjukkan variasi yang signifikan pada setiap kategori penilaian, yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Survei ini dirancang untuk melibatkan tiga tingkat penilaian, yaitu L1, L2, dan L3, yang masing-masing diikuti oleh 30 responden. Hasil yang diperoleh melalui penilaian pada berbagai kategori ini memberikan gambaran komprehensif tentang preferensi responden terhadap berbagai aspek produk sereal ini.

Warna

Kategori penampakan yang paling disukai adalah kategori coklat tua, tetapi masih dapat diterima dengan rasio L1 20 responden (66,7), L2 21 responden (70,0), dan L3 14 responden (46,7). Faktor visual seperti warna coklat yang menarik dan permukaan yang mengkilap dapat memengaruhi penilaian panelis. Warna coklat tua yang indah menunjukkan bahwa bahan-bahan seperti coklat atau karamel mungkin telah digunakan dalam proporsi yang tepat untuk memberikan penampakan yang menarik. Studi oleh Hoppu et al. (2018) menunjukkan bahwa warna dan penampakan visual makanan dapat memengaruhi persepsi dan preferensi rasa konsumen secara signifikan (Hoppu, Puputti, Aisala, Laaksonen, & Sandell, 2018) . Warna coklat tua yang menarik sering dikaitkan dengan kualitas tinggi dan rasa yang enak, yang sesuai dengan temuan dalam uji organoleptik ini.

Rasa

Berdasarkan hasil uji organoleptik, rasa yang paling banyak disukai adalah kategori manis alami, gurih, dan disukai, dengan perbandingan L1 16 responden (53,3) dan kategori manis. Namun, masih

terdapat rasa pahit pada L2 17 responden (56,7) dan L3 17 responden (56,7). Dominannya rasa manis dan gurih alami menunjukkan bahwa kombinasi bahan menghasilkan efek yang disukai panelis. Adanya responden yang masih merasakan rasa pahit menunjukkan bahwa bahan tertentu mungkin saja membuat rasa pahit, seperti bahan herbal, yang masih terasa meskipun rasa manis dan gurih telah menyelimutinya. Penelitian yang dilakukan oleh Suci Angriva & Andrie Kisroh Sunyigono (2020) menunjukkan bahwa menggabungkan pemanis alami seperti madu dan bahan yang lezat seperti garam dapat menghasilkan rasa yang seimbang bagi konsumen (Angriva & Sunyigono, 2020) . Hal ini sejalan dengan temuan pada uji organoleptik ini, yang menemukan bahwa kombinasi rasa manis dan gurih menjadi favorit panelis.

Aroma

Hasil penilaian aroma menunjukkan bahwa kategori "memiliki aroma khas" dan "seimbang dan tidak terlalu kuat, khas herbal" merupakan yang paling disukai. Namun, aroma yang paling umum adalah kategori yang memiliki aroma khas dengan rasio L1 13 responden (43,3), dan kategori seimbang dan tidak terlalu kuat, khas herbal L2 17 responden (56,7), L3 10 responden (33,3). Aroma khas dan seimbang yang dihasilkan kemungkinan besar berasal dari oatmeal, madu, dan ekstrak herbal. Aroma ini memberikan kesan alami dan tidak terlalu kuat, sehingga dapat diterima oleh panelis. Kombinasi bahan-bahan ini memberikan keseimbangan aroma manis dan herbal, yang tidak saling mendominasi. Studi Evahelda dkk. (2018) menunjukkan bahwa penggunaan bahan-bahan alami seperti sereal dan madu dapat menghasilkan aroma yang khas dan seimbang, yang cenderung disukai oleh panelis (Evahelda, Pratama, & Santoso, 2018) . Hal ini berdasarkan hasil penelitian, dimana aroma yang seimbang dan tidak terlalu kuat menjadi favorit.

Tekstur

Untuk tekstur, kategori yang paling disukai adalah lunak, agak padat, dan renyah, dengan rasio L1 21 responden (70,0), L2 26 responden (86,7), dan L3 23 responden (76,7). Tekstur yang lunak dan renyah menunjukkan bahwa proses pembuatan, seperti pemanggangan atau pengeringan, telah dilakukan dengan baik. Bahan-bahan seperti sereal dan bahan pengikat tambahan seperti madu dapat memberikan tekstur yang diinginkan. Pemanggangan pada suhu yang tepat juga membantu mencapai tekstur yang diinginkan tanpa membuatnya terlalu keras atau lunak. Menurut penelitian Erwin dkk. (2021), pemanggangan sereal pada suhu sedang dapat menghasilkan tekstur yang renyah dan padat tetapi tetap lembut di dalam (Bahrein, Nur, & Murlida, 2021) . Penelitian ini mendukung temuan pada uji organoleptik ini, di mana tekstur yang halus dan renyah lebih disukai.

Produk makanan dan minuman fungsional terus dikembangkan untuk meningkatkan kualitas kesehatan ibu menyusui. Salah satu produk inovatif yang dikembangkan adalah sereal Mamakesuka, yang dirancang khusus untuk membantu memperlancar produksi ASI. Produk ini memadukan bahan-bahan alami seperti madu, kurma, kelor, susu, katuk, dan alpukat, yang dikenal memiliki manfaat gizi tinggi dan berpotensi meningkatkan produksi ASI secara alami. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas organoleptik dan tingkat penerimaan responden terhadap produk sereal Mamakesuka. Dengan mengetahui aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna, serta preferensi responden, diharapkan produk ini dapat diterima dengan baik oleh pasar dan memberikan manfaat kesehatan yang optimal bagi ibu menyusui.

Warna

Pada kategori penilaian warna, sebagian besar responden menunjukkan preferensi tinggi terhadap sereal Mamakesuka dengan warna coklat tua. Warna ini tidak hanya diterima dengan baik oleh responden tetapi juga dianggap menarik secara visual. Tingkat kesukaan warna tertinggi adalah kategori sangat suka, dengan rasio L1 11 responden (36,7), kategori suka L2 21 responden (70,0), dan L3 17 responden (56,7). Hal ini menunjukkan bahwa warna coklat tua pada sereal Mamakesuka memberikan daya tarik visual yang cukup kuat, terutama pada responden pada tingkat penilaian L2. Warna sering kali menjadi salah satu faktor penentu utama dalam daya tarik produk pangan karena warna menarik yang sesuai dengan harapan responden dapat meningkatkan penerimaan produk di pasaran. Penampilan sereal coklat tua yang menarik secara visual juga memengaruhi tingkat kesukaan karena memberikan kesan kualitas tinggi dan rasa yang enak.

Rasa

Untuk kategori rasa, sereal Mamakesuka dengan rasa manis dan gurih alaminya merupakan pilihan favorit sebagian besar responden. Tingkat kesukaan rasa tertinggi adalah kategori suka dengan rasio L1 13 responden (43,3), L2 19 responden (63,3), dan L3 12 responden (40,0). Data ini menunjukkan bahwa rasa manis dan gurih alami memiliki daya tarik yang kuat bagi responden, terutama pada tingkat penilaian yang lebih tinggi. Rasa merupakan salah satu elemen paling krusial dalam mengevaluasi produk pangan karena rasa yang tepat dapat membuat responden merasa puas dan lebih mungkin untuk melakukan pembelian ulang terhadap produk tersebut. Rasa manis dan

gurih alami sangat memengaruhi tingkat kesukaan responden. Responden sangat menyukai rasa yang seimbang antara manis dan pedas, tanpa rasa pahit yang signifikan.

Aroma

Selain itu, aroma sereal Mamakesuka juga mendapatkan respon positif dari responden. Sebagian besar responden pada level L2, yaitu 53,3%, menyatakan menyukai aroma sereal yang khas dan seimbang. Respon positif terhadap aroma ini juga terlihat pada level L3, di mana 33,3% responden menyatakan preferensi. Aroma yang unik dan seimbang memberikan kesan yang menyenangkan dan memberikan nilai tambah pada produk sereal ini. Aroma merupakan faktor sensori yang tidak kalah penting dalam menarik minat responden karena aroma yang menyenangkan dapat meningkatkan persepsi responden terhadap kualitas produk secara keseluruhan. Aroma yang khas dan seimbang juga menjadi faktor penting, di mana aroma yang tidak terlalu kuat namun tetap memberikan karakteristik yang unik cenderung lebih disukai.

Tekstur

Untuk kategori tekstur, mayoritas responden menunjukkan preferensi tinggi terhadap tekstur sereal Mamakesuka yang lembut, agak padat, dan renyah. Khususnya pada tingkat L2, 76,7% responden menyatakan menyukai tekstur sereal tersebut. Tekstur sereal yang tepat dapat memberikan pengalaman makan yang memuaskan bagi responden karena tekstur renyah dan lembut biasanya diasosiasikan dengan kesegaran dan kualitas produk yang baik. Tekstur yang tepat juga dapat meningkatkan kenikmatan produk, yang memengaruhi kepuasan responden secara keseluruhan. Tekstur yang lembut, agak padat, dan renyah mendapatkan respons positif dari responden, yang menunjukkan bahwa kombinasi ini memberikan pengalaman makan yang menyenangkan.

Penelitian oleh Fiorentini dkk. (2020) mendukung temuan ini dengan menekankan bahwa evaluasi konsumen terhadap produk makanan sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor sensoris, termasuk rasa, aroma, tekstur, dan penampilan (Fiorentini, Kinchla, & Nolden, 2020) . Kombinasi seimbang dari bahan-bahan ini dapat menciptakan produk yang tidak hanya disukai responden tetapi juga diingat, sehingga meningkatkan peluang keberhasilan produk di pasar di masa mendatang. Studi ini memperkuat hasil survei yang menunjukkan bahwa responden cenderung lebih menyukai rasa manis alami, gurih, aroma yang khas dan seimbang, serta tekstur yang lembut dan renyah dari sereal Mamakesuka. Bahan-bahan ini penting dalam membentuk persepsi dan preferensi responden terhadap produk-produk ini, yang pada akhirnya dapat memengaruhi keputusan pembelian mereka.

Penelitian Warda dkk. (2023) menunjukkan bahwa tekstur yang baik dan aroma yang khas dapat meningkatkan preferensi konsumen terhadap produk pangan (Warda, Nawansih, Yuliana, & Nurdin, 2023) . Selain itu, penelitian Vermeir (2020) menyatakan bahwa tampilan visual yang menarik dapat memengaruhi persepsi dan preferensi rasa konsumen (Vermeir, 2020) .

Sereal Mamakesuka memiliki beberapa keunggulan dibandingkan produk sejenis, seperti rasa manis dan gurih alami, tekstur lembut dan renyah, serta aroma yang khas dan seimbang. Namun, masih ada hal yang dapat ditingkatkan, seperti responden yang merasakan rasa pahit pada beberapa tingkat penilaian. Sereal Mamakesuka unggul dalam rasa manis dan gurih alami, tekstur lembut dan renyah, serta aroma yang seimbang. Tampilan visualnya juga menarik, dengan warna cokelat tua yang disukai banyak responden. Namun, ada beberapa kekurangan yang perlu diperhatikan. Beberapa responden masih merasakan rasa pahit, yang menunjukkan bahwa formulasi mungkin perlu disesuaikan untuk mengurangi rasa pahit tanpa mengorbankan rasa manis alami dari rasa gurih. Penelitian oleh Fuliyana dan Maria (20202) menunjukkan bahwa formulasi yang tepat, dikombinasikan dengan rasa dan tekstur, dapat meningkatkan preferensi konsumen secara signifikan (Fuliyana & Maria, 2022) . Penelitian ini menekankan bahwa keseimbangan antara manis dan gurih serta tekstur lembut dan renyah menentukan tingkat kesukaan. Selain itu, survei yang dilakukan oleh Iris Vermeir dan Gudrun Roose (2020) menekankan pentingnya tampilan visual dalam memengaruhi preferensi konsumen terhadap produk pangan (Vermeir & Roose, 2020) . Warna dan tampilan visual yang menarik dapat meningkatkan persepsi konsumen terhadap rasa dan kualitas produk. Dalam konteks sereal Mamakesuka, tampilan warna cokelat tua yang menarik secara visual memberikan kesan produk berkualitas tinggi dan lezat, sehingga meningkatkan tingkat kesukaan secara keseluruhan.

KESIMPULAN

Hasil uji organoleptik dan tingkat penerimaan menunjukkan bahwa sereal Mamakesuka dengan formulasi L2 merupakan formulasi terbaik dan paling disukai responden, terutama dari aspek rasa manis–gurih alami, aroma khas yang seimbang, tekstur lembut dan renyah, serta warna cokelat tua yang menarik. Temuan ini mengindikasikan bahwa sereal Mamakesuka memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai minuman fungsional pendukung ASI. Rekomendasi: Pengembangan selanjutnya disarankan difokuskan pada variasi rasa, perbaikan formula untuk meminimalkan rasa pahit, serta pemanfaatan bahan lokal. Penelitian lanjutan berupa uji klinis diperlukan untuk memastikan efektivitas dan keamanan sereal Mamakesuka sebagai penambah ASI.

SUMBER DANA PENELITIAN: Penelitian ini didanai oleh Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta, nomor Skep/021/UNJAYA/II/2025 dan APC didanai oleh Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta.

UCAPAN TERIMA KASIH: Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dana untuk penelitian ini, dan kepada LPPM Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta yang telah memberikan bantuan dan dukungan administrasi sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik.

KONFLIK KEPENTINGAN : Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

REFERENSI

Angriva, S., & Sunyigono, AK (2020). Persepsi Dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Madu Pt Kembang Joyo. *Ilmu Pertanian* , *1* (1), 186–199. https://doi.org/10.21107/agriscience.v1i1.7850

Bahrein, E., Nur, BM, & Murlida, E. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* , *6* (2), 37–46. https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i2.17006

Blixt, I., Axelsson, O., & Funkquist, EL (2024). Pengalaman pasangan dalam menyusui: evaluasi kualitatif intervensi dukungan menyusui di Swedia. *Jurnal Menyusui Internasional* , *19* (1), 1–13. https://doi.org/10.1186/s13006-023-00609-6

Evahelda, E., Pratama, F., & Santoso, B. (2018). Sifat Fisik dan Kimia Madu dari Nektar Pohon Karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. *Agritech*, *37* (4), 363. https://doi.org/10.22146/agritech.16424

Fiorentini, M., Kinchla, AJ, & Nolden, AA (2020). Peran evaluasi sensoris dalam penerimaan konsumen terhadap analog daging nabati dan pengencer daging: tinjauan cakupan. *Foods* , *9* (9). https://doi.org/10.3390/foods9091334

Flaherman, VJ, Murungi, J., Bale, C., Dickinson, S., Chen, X., Namiiro, F., … Nankabirwa, V. (2024). Pemberian ASI dan Suplementasi Susu Formula Volume Kecil Sekali Sehari untuk Mencegah Gangguan Pertumbuhan Bayi. *Pediatrics* , *153* (1), 1–10. https://doi.org/10.1542/peds.2023-062228

Fuliyana, F., & Maria, M. (2022). Preferensi Konsumen terhadap Produk Olahan Ikan (Studi pada Industri Rumah Tangga Paguyuban Rawa Pesona). *Agrikultura* , *33* (2), 161. https://doi.org/10.24198/agrikultura.v33i2.39210

Hadi, H., Fatimatasari, F., Irwanti, W., Kusuma, C., Alfiana, RD, Ischaq Nabil Asshiddiqi, M., … Gittelsohn, J. (2021). Pemberian ASI eksklusif melindungi anak usia dini dari stunting pada populasi berpenghasilan rendah: Sebuah studi dari Indonesia bagian timur. *Nutrisi* , *13* (12), 1–14. https://doi.org/10.3390/nu13124264

Hamer, W., Handayana, S., Lisdiana, A., & Purwasih, A. (2024). Pencegahan Stunting Melalui Pengelolaan Dapur Sehat dan Pendidikan Keluarga di Wilayah Pesisir Barat. *DEDIKASI : Jurnal Pengabdian Masyarakat* , *6* (1).

Hanizar, E. (2023). Pengaruh Konsumsi Buah Alpukat (Persea Americana) dan Lemon (Citrus Limon) terhadap Berat Badan Mencit Jantan (Mus Musculus). *Jurnal Biologi Dan Konservasi* , *5* (1). https://doi.org/https://doi.org/10.24233/biov.7.1.2021.201

Hoppu, U., Puputti, S., Aisala, H., Laaksonen, O., & Sandell, M. (2018). Perbedaan individu dalam persepsi solusi warna. *Makanan* , *7* (9), 1–8. https://doi.org/10.3390/foods7090154

Hossain, S., & Mihrshahi, S. (2022). Pemberian ASI Eksklusif dan Morbiditas Anak: Sebuah Tinjauan Naratif. *Jurnal Internasional Penelitian Lingkungan dan Kesehatan Masyarakat* , *19* (22). https://doi.org/10.3390/ijerph192214804

Ickes, SB, Adams, JN, Sanders, HK, Kinyua, J., Lemein, HS, Denno, DM, … Nduati, R. (2022). Akses

terhadap Dukungan di Tempat Kerja Berhubungan Positif dengan Pemberian ASI Eksklusif pada Ibu yang Bekerja di Sektor Formal di Kenya. *Jurnal Gizi* , *152* (12), 2888–2897. https://doi.org/10.1093/jn/nxac160

Joseph, FI, & Earland, J. (2019). Eksplorasi kualitatif determinan sosiokultural praktik pemberian ASI eksklusif pada ibu-ibu di pedesaan, Nigeria Barat Laut. *Jurnal Menyusui Internasional* , *14* (1), 1–11. https://doi.org/10.1186/s13006-019-0231-z

Karcz, K., Lehman, I., & Królak-Olejnik, B. (2021). Hubungan antara pengetahuan tentang pola makan ibu dan praktik menyusui pada ibu dan tenaga kesehatan di Polandia. *Jurnal Menyusui Internasional* , *16* (1), 1–15. https://doi.org/10.1186/s13006-021-00406-z

Kemenkes RI. (2019). Laporan Akuntabilitas Kinerja 2018. *Direkorat Gizi Masyarakat*, *1 – 52* (9), 1689–1699.

Kim, JH, Shin, JC, & Donovan, SM (2019). Efektivitas Intervensi Laktasi di Tempat Kerja terhadap Hasil Menyusui di Amerika Serikat: Tinjauan Sistematis yang Diperbarui. *Jurnal Laktasi Manusia* , *35* (1), 100–113. https://doi.org/10.1177/0890334418765464

Lin, D., Chen, D., Huang, J., Li, Y., Wen, X., Ou, P., & Shi, H. (2023). Menyusui dikaitkan dengan penurunan risiko obesitas sentral dan hipertensi pada anak usia sekolah: sebuah studi berbasis populasi berskala besar. *International Breastfeeding Journal*, *18* (1), 1–12. https://doi.org/10.1186/s13006-023-00581-1

Lojander, J., Mäkelä, H., & Niela-Vilén, H. (2022). Persepsi dan pengalaman ibu tentang dukungan menyusui di rumah sakit ramah bayi: Sebuah tinjauan integratif. *International Journal of Nursing Studies Advances* , *4* (September). https://doi.org/10.1016/j.ijnsa.2022.100105

Lossius, AK, Magnus, MC, Lunde, J., & Størdal, K. (2018). Studi Kohort Prospektif tentang Menyusui dan Risiko Asma Anak. *Jurnal Pediatri*, *195* , 182-189.e2. https://doi.org/10.1016/j.jpeds.2017.11.065

Mariati, N &Wulandari, W.,(2021). Edukasi Pembuatan Biskuit Makanan Pendamping ASI (MPASI) bagi Ibu Balita Usia 6-24 Bulan dan Kader Posyandu. *Jurnal*, *3* (2), 33–36.

Matare, CR, Craig, HC, Martin, SL, Rosemary, A., Chapleau, GM, Kerr, RB, … Dickin, KL (2020). Hambatan dan Peluang untuk Peningkatan Praktik Pemberian ASI Eksklusif di Tanzania: Uji Coba Rumah Tangga dengan Ibu dan Ayah. *Food Nutr Bull* , *40* (3), 308–325. https://doi.org/10.1177/0379572119841961.

Mohammed, Shamsudeen, Yakubu, I., Fuseini, AG, Abdulai, AM, & Yakubu, YH (2023). Tinjauan sistematis dan meta-analisis prevalensi dan determinan pemberian ASI eksklusif pada enam bulan pertama kehidupan di Ghana. *BMC Public Health* , *23* (1), 1–18. https://doi.org/10.1186/s12889-023-15758-w

Mohammed, Shikur, Worku, A., & Girma, E. (2024). Tingkat penyelesaian rangkaian praktik pemberian makan bayi sesuai usia dan hambatannya di antara ibu menyusui di Etiopia: studi metode campuran. *BMC Public Health* , *24* (1), 1–18. https://doi.org/10.1186/s12889-024-17820-7

Nuampa, S., Ratinthorn, A., Patil, CL, Kuesakul, K., Prasong, S., & Sudphet, M. (2022). Dampak faktor pribadi dan lingkungan yang memengaruhi praktik pemberian ASI eksklusif dalam enam bulan pertama selama pandemi COVID-19 di Thailand: pendekatan metode campuran. *International Breastfeeding Journal* , *17* (1), 1–13. https://doi.org/10.1186/s13006-022-00515-3

Nukpezah, RN, Nuvor, SV, & Ninnoni, J. (2018). Pengetahuan dan praktik pemberian ASI eksklusif pada ibu di kota metropolitan Tamale, Ghana. *Kesehatan Reproduksi* , *15* (1), 1–9. https://doi.org/10.1186/s12978-018-0579-3

Pérez-Escamilla, R., Tomori, C., Hernández-Cordero, S., Baker, P., Barros, AJD, Bégin, F., … Richter, L. (2023). Menyusui: Sangat Penting, Namun Semakin Tertantang di Dunia yang Berbasis Pasar. *Lancet* , *401* (10375), 472–485. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(22)01932-8

Putri, RD, & Fitria, F. (2021). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Kelor Pada Ibu Menyusui Eksklusif Terhadap Kenaikan Berat Bayi 0 – 5 Bulan. *Jurnal Kebidanan Malahayati* , *7* (1), 87–92. https://doi.org/10.33024/jkm.v7i1.3470

Rassie, K., Dhungana, RR, Mousa, A., Teede, H., & Joham, AE (2024). Kondisi metabolisme ibu sebagai prediktor hasil menyusui: Wawasan dari studi kohort di Australia. *Acta Obstetricia et Gynecologica Scandinavica* , (April), 1–14. https://doi.org/10.1111/aogs.14868

Septiani, H., Ariani, D., Hanifa, N., & Putri, NI (2023). Pemanfaatan Daun Kelor untuk Meningkatkan Produksi ASI. *Daarul Ilmi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* , *1* (1), 28–31. https://doi.org/10.52221/daipkm.v1i1.229

Siti Aminah, WP (2019). Perbedaan pemberian buah kurma dan daun katuk terhadap kelancaran ASI pada ibu menyusui umur 0-40 hari. *Kode Ulang JPH* , *3* (1), 37–43.

Vermeir, I. (2020). Bagaimana visual memengaruhi pilihan makanan. *Makanan* , *9* (12), 2–5. https://doi.org/10.3390/foods9121835

Vermeir, I., & Roose, G. (2020). Isyarat desain visual yang memengaruhi pilihan makanan: tinjauan dan agenda penelitian mendatang. *Foods* , *9* (10), 1–60. https://doi.org/10.3390/foods9101495

Warda, H., Nawansih, O., Yuliana, N., & Nurdin, SU (2023). Preferensi Konsumen terhadap Pengembangan Produk Camilan Kopi. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* , *2* (1), 64–74.

Yang, Y., Liu, H., Cui, X., & Meng, J. (2024). Pengalaman dan persepsi ibu tentang dukungan sebaya dalam menyusui: tinjauan sistematis kualitatif. *International Breastfeeding Journal* , *19* (1), 1–15. https://doi.org/10.1186/s13006-024-00614-3

Zong, X., Wu, H., Zhao, M., Magnussen, CG, & Xi, B. (2021). Prevalensi global praktik pemberian makanan bayi menurut WHO di 57 negara berpendapatan rendah dan menengah (LMIC) pada tahun 2010–2018 dan tren waktu sejak tahun 2000 untuk 44 negara berpendapatan rendah dan menengah (LMIC). *EClinicalMedicine*, *37* (2021), 1–9. https://doi.org/10.1016/j.eclinm.2021.100971