ABSTRAK

Pasta gigi merupakan sedian yang digunakan untuk sikat gigi dengan tujuan membersihkan permukaan gigi yang sulit dijangkau. Pasta gigi mengandung bahan aktif maupun aditif yang memiliki fungsi tertentu. uji hedonik dari sediaan pasta gigi ekstrak akar bajakah (*Spatholobus littoralis* hassk) dengan penilaian aroma, warna, dan bentuk/tekstur. Berdasarkan hasil uji hedonik tekstur sediaan pasta gigi di dapatkan hasil rata-rata pada F1 4,65,; F2 4,75., dan F3 4,6 dengan respon panelis berjumlah 20 orang. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap uji aroma yang paling disukai panelis adalah F2 yaitu 4,75 sedangkan sediaan pasta gigi ekstrak akar bajakah yang memiliki tingkat terendah adalah F3 yaitu 4,6. Dari hasil uji hedonik yang meliputi warna, tekstur, dan aroma didapatkan hasil yang paling disukai adalah pada uji warna dan pada uji tekstur yaitu F1, dan pada uji aroma yaitu F2. Pada hasil tersebut diketahui bahwa warna cokelat muda yang dimiliki oleh sediaan pasta gigi ekstrak akar bajakah dapat mempengaruhi tingkat kesukaan panelis. Kemudian dari uji tekstur diketahui pada F3 yang paling sedikit diminati oleh panelis karena memiliki tekstur yang kurang menarik dan pada uji aroma merupakan sediaan yang paling disukai oleh panelis dikarenakan memiliki aroma seperti mint. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa : Uji hedonik atau tingkat kesukaan panelis terhadap pasta gigi ekstrak akar bajakah ini dapat diketahui bahwa untuk parameter warna panelis lebih menyukai F1 dengan nilai 4,55, untuk parameter tekstur panelis lebih menyukai F1 dengan nilai 4,6 dan untuk parameter aroma panelis lebih menyukai F2 dengan nilai 4,75.

Kata kunci: Uji Hedonik, pasta gigi, ekstrak akar bajakah.

ABSTRACT

Toothpaste is a preparation used for toothbrushes with the aim of cleaning hard-to-reach tooth surfaces. Toothpaste contains active ingredients and additives that have certain functions. This research is a non-experimental research, namely with a descriptive approach using a hedonic test (liking test) on a preparation of bajakah root extract toothpaste (Spatholobus littoralis hassk). This research was carried out by assessing the preparation for hedonic testing of the bajakah root extract (Spatholobus littoralis hassk) toothpaste preparation by assessing the aroma, color and shape/texture. Based on the results of the hedonic test for the texture of toothpaste preparations, the average results were F1 4.65, F2 4.75, and F3 4.6 with a response of 20 panelists. The average value of the panelists' preference level for the aroma test that the panelists liked most was F2, namely 4.75, while the bajakah root extract toothpaste preparation that had the lowest level was F3, namely 4.6. From the results of the hedonic test which includes color, texture and aroma, it was found that the most favorable results were in the color test and in the texture test, namely F1, and in the aroma test, namely F2. From these results, it is known that the light brown color of the bajakah root extract toothpaste preparation can influence the panelists' level of preference. Then from the texture test it was discovered that F3 was the least popular with the panelists because it had a less attractive texture and in the aroma test it was the preparation most liked by the panelists because it had a mint-like aroma. Based on the research that has been carried out, it can be concluded that: Hedonic test or panelists' level of preference for Bajakah root extract toothpaste can be seen that for color parameters panelists prefer F1 with a value of 4.55, for texture parameters panelists prefer F1 with a value of 4.6 and for aroma parameters, panelists preferred F2 with a value of 4.75.

Keywords: Hedonic Test

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pasta gigi merupakan sediaan yang digunakan untuk sikat gigi dengan tujuan membersihkan permukaan gigi yang sulit dijangkau. Pasta gigi mengandung bahan aktif maupun aditif yang memiliki fungsi tertentu. Bahan aktif kimia yang terdapat dalam pasta gigi adalah triklosan dan flourida (Cintia Bahayu, 2019). Penggunaan pada pasta gigi atau gel gigi yang mengandung floride dapat menimbulkan efek samping yaitu berupa fluorosis atau perlemahan pada email gigi terutama bila dipakai dalam konsentrasi yang berlebih. Fluorosis email gigi dapat menimbulkan lubang-lubang yang dangkal dipermukaan gigi. Pada lubang tersebut timbul plak gigi dan terjadi karies gigi. Oleh karena itu bahan alternatif adalah bahan dari minyak esesnsial dan ekstrak tumbuh-tumbuhan (herbal) merupakan salah satu hal yang sangat menarik untuk dijadikan sebagai pilihan dalam pasta gigi dan perlu dipertimbangkan lagi untuk produk alternatif dengan memanfaatkan tanaman obat tradisional sebagai perawatan gigi dan mencegah karies pada gigi. Hal ini juga berkaitan dengan meningkatnya penggunaan obat tradisional dan produksi obat dari industri tradisional. Selain itu bahan aktif herbal juga terbukti memiliki aktifitas antimikroba (Zulfa, 2020).

Salah satu keanekaragaman hayati yang berpotensi sebagai obat tradisional yaitu akar bajakah yang dalam bahasa Dayak artinya akar bukan suatu spesies tumbuhan tertentu. Tanaman ini berasal dari padalaman Kalimantan dan sudah dapat kita temui dibeberapa daerah yaitu seperti Sekadau, Sambas, Ambawang, dan masih banyak lainnya (Dwi Nursyafitri, 2021). Masyarakat Indonesia memiliki kebiasaan yang sangat melekat dalam kehidupan sehari-hari. Kebiasaan tersebut

adalah gemar mengkonsumsi obat-obatan tradisional. Pada umumnya, obat tradisional berbahan dasar tumbuh-tumbuhan yang mengandung metabolit sekunder (Dwi Nursyafitri, 2021). Salah satu tanaman yang popular dipakai sebagai obat tradisional adalah akar bajakah. *(Staphollobus litorallis hask)*.

Penelitian ini menggunakan jenis pengujian afektif yaitu uji hedonik pada sediaan pasta gigi ekstrak akar bajakah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Maka dilakukan penelitian dengan judul "UJI HEDONIK PASTA GIGI EKSTRAK AKAR BAJAKAH" *(Staphollobus litorallis hask)*.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana uji hedonik pasta gigi ekstrak akar bajakah (*Spatholobus littoralis* hassk)?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui uji hedonik pada pasta gigi (*spatholobus littoralis* hassk).

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi terhadap mutu pasta gigi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Akar Bajakah

2.1.1 Klasifikasi Tanaman Bajakah *(Spatholobus littoralis* hassk*)*

Kingdom : Plantae

Divisi : Tracheophyta

Kelas : Magnoliopsida (dicots)

Ordo : Fabales

Genus : Fabaceae

Spesies : *Spatholobus littoralis* Hassk.



Gambar 2.1 Tanaman Bajakah
Sumber: Pribadi, 2024

2.1.2 Morfologi Tanaman Bajakah (*Spatholobus littoralis* Hassk)

Bajakah merupakan tanaman merambat yang memiliki batang yang panjang dan lentur, dengan daun-daun berbentuk daun majemuk ganjil, menjari, dan bertangkai panjang. Daun-daunnya tersebar secara berlawanan pada batangnya. Akar bajakah terdiri dari akar utama dan akar serabut yang menjalar dan menempel pada pohon dan inangnya. Bunga nya kecil, berwarna kemerahan, dan berkumpul dalam kelompok kecil. Buah bajakah terbentuk polong yang memanjang dan berisi biji-bijian.

Akar bajakah merupakan bagian dari tanaman *Spatholobus littoralis* Hassk adalah jenis tanaman yang merambat pada pohon kayu dari suku Phaseola dan terdapat sebanyak 29 spesies yang ditemukan tumbuh di hutan tropis Indonesia. Akar bajakah telah menjadi semakin terkenal di kalangan masyarakat menengah ke atas karena diyakini mengandung senyawa kimia yang bermanfaat bagi kesehatan. Di Kalimantan, akar bajakh telah lama digunakan oleh masyarakat untuk berbagai penyakit seperti kanker, tumor, luka, penuaan dini, diabetes dan sebagainya.

2.1.3 Kandungan Dan Manfaat (Spatholobus littoralis Hassk)

Tanaman bajakah (*Spatholobus littoralis* Hassk*)* memiliki beragam kandungan senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Beberapa kandungan utama dalam tanaman ini meliputi flavonoid, alkaloid, tannin, saponin, dan polifenol. Kandungan-kandungan ini memiliki potensi farmakologis yang beragam, termasuk sebagai antioksidan, antiinflamasi, antitumor, dan antimikroba.

Sebagai obat tradisional, tanaman bajakah telah lama digunakan oleh masyarakat, terutama di Kalimantan, untuk pengobatan berbagai penyakit seperti kanker, tumor, luka, diabetes, dan penuaan dini. Manfaat utama dari tanaman bajakah dikaitkan dengan kemampuannya dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh, melawan radikal bebas, serta membantu dalam proses penyembuhan dan peremajaan sel-sel tubuh.

Selain itu, beberapa penelitian ilmiah juga telah menunjukkan potensi bajakah sebagai agen antitumor yang dapat membantu dalam pengobatan kanker. Dengan demikian, tanaman bajakah menawarkan potensi sebagai sumber obat alami yang bernilai untuk kesehatan manusia, dan terus menjadi objek penelitian yang menarik dalam bidang farmakologi dan pengobatan herbal.

2.2 Pasta Gigi

Pasta gigi merupakan bahan semi-aquades yang digunakan untuk Bersama-sama sikat gigi utuk membersihkan seluruh permukaan gigi (Wahidin, 2021). Pasta gigi merupakan serbuk atau sediaan yang digunakan untuk menggosok atau membersihkan gigi. Dengan sifat dan efek nya yang membersihkan pasta gigi juga mampu memberikan manfaat sekunder pada kesehatan mulut, serta flourida yang terkandung didalam pasta gigi dapat membantu melindungi gigi dari kerusakan gigi dan penyakit gusi (Fidda Lanova Putri, 2015).

Pasta gigi umumnya mengandung bahan abrasive, air, pelembab, bahan perekat, bahan penumbuh rasa, bahan terapeutik, bahan desentilasi, bahan anti-tartar, bahan pemutih, bahan pengawet, serta antimikroba seperti triklosan dan klorheksidin yang berperan sebagai bahan aktif yang bisa memberikan efek inhibasi dengan secara langsung pada pembentukkan plak. (Fidda Lanova Putri, 2015).

Pasta gigi pada umumnya digunakan pada saat menyikat gigi berfungsi untuk mengurangi pembentukan plak, memperkuat gigi terhadap karies, membersihkan dan memoles permukaan gigi, menghilangkan atau mengurangi bau pada mulut, membersihkan rasa segar pada mulut dan memelihara kesehatan gigi. (Edward S Oroh, 2015).

2.3 Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik/sensori merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk. Penilaian menggunakan alat indera ini meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa dan konsistensi/tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai produk

tersebut. Pada prinsip nya terdapat 3 jenis uji organoleptik yaitu uji deskripsi (descriptive test), uji pembedaan (difference test) dan uji afektif (Ismanto, 2022).

Uji diskriminatif terdiri atas dua jenis, yaitu difference test (uji pembedaan) dan uji sensitivitas. uji diskriminasi merupakan salah satu alat analisis yang berguna untuk pengujian sensoris. Pengujian ini digunakan untuk mengetahui perbedaan yang dirasakan antara dua produk yang dapat dilanjutkan kebenarannya melalui tes diskriptif untuk mengidentifikasi dasar perbedaannya atau sebaliknya, produk tidak dianggap sebagai bentuk dan tindakan yang tepat diambil misalnya bahan alternatif dapat digunakan dalam produk pangan (Tarwendah, 2017). Difference test dibagi atas uji perbandingan, diantaranya uji perbandingan pasangan (paired coparison test), uji segitiga (triangle test), uji duo-trio (duo- trio test) dan uji rangking (rangking test).

Uji deskriptif adalah metode sensoris pada atribut makanan atau produk yang diidentifikasi dan diukur menggunakan subyek manusia yang telah dilatih secara khusus. Analisis dapat mencakup semua parameter produk, atau dapat terbatas pada aspek-aspek tertentu, misalnya, aroma, rasa, tekstur, dan aftertaste (Tarwendah, 2017). Analisis deskriptif memungkinkan untuk mendapatkan secara lengkap tentang deskripsi produk, untuk mengidentifikasi bahan dan proses variabel, menentukan atribut sensoris mana yang penting untuk penerimaan.

Analisis deskriptif dapat menunjukkan persis bagaimana dalam dimensi sensorik produk pesaing berbeda dari produk yang diuji. Teknik deskriptif cenderung terlalu mahal untuk digunakan sebagai kontrol kualitas, tetapi metode ini berguna untuk pemecahan masalah keluhan konsumen. Teknik analisis deskriptif tidak boleh menggunakan panelis konsumen karena dalam semua metode

deskriptif, para panelis harus dilatih setidaknya harus konsisten (Lawless dan Heymann, 2010). Pengujian deskriptif terdiri atas uji skoring atau scalling, uji flavor profile dan uji Qualitative Analisis Descriptive (QAD).

Uji afektif digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan suatu produk. Pada metode ini disediakan 9 skala yang seimbang untuk keinginan dengan kategori netral terpusat dan berusaha untuk menghasilkan skala titik label dengan adverbia yang mewakili langkah psikologis sama atau perubahan dalam kesukaan. Biasanya tes hedonik melibatkan sampel 75-150 konsumen yang biasa menggunakan produk (Soekarto, 2000). Uji ini menyangkut penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangi. Pada uji ini panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensoris atau kualitas yang dinilai. Uji penerimaan lebih subyektif dari uji pembedaan (Susiwi, 2009). Tujuan umum uji afektif adalah untuk mengetahui tingkat daya tarik konsumen terhadap produk. Uji pembeda dapat memberitahu terjadinya perubahan pada produk, uji deskriptif dapat memberitahu bagaimana produk berubah, dan uji afektif dapat memberitahu apakah perubahan tersebut penting. Namun uji ini tidak dapat untuk meramalkan penerimaan dalam pemasaran. Hasil uji yang menyakinkan tidak menjamin komoditi tersebut dengan sendirinya mudah dipasarkan.

Pengujian ini dapat dibagi menjadi dua metode umum yaitu untuk mengukur penerimaan produk pada skala menyukai/tidak menyukai dan kedua menggunakan paradigma pilihan, dimana produk terlaris dari pasangan atau kelompok yang ditunjukkan merupakan produk yang disukai, yang terakhir adalah tes preferensi (Lawless, 2013).

2.4.1 Uji Hedonik

Penelitian ini menggunakan pengujian afektif yaitu uji hedonik atas diversifikasi olahan produk pasta gigi untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produksi. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, netral, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain. Pengujian ini dipakai untuk menguji reaksi konsumen terhadap suatu bahan atau mengetahui reaksi konsumen terhadap sampel yang diujikan (Sumartini, 2021).

Uji kesukaan disebut juga uji hedonik, dilakukan apabila uji dari desain untuk memilih satu produk diantara produk lain secara langsung. Uji ini dapat diaplikasikan pada saat pengembangan produk atau pembanding produk dengan produk pesaing. Uji kesukaan meminta penelis untuk harus memilih satu pilihan diantara yang lain. Maka dari itu, produk yang tidak dipilih dapat menujukkan bahwa produk tersebut disukai atau tidak disukai. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Disamping panelis mengemukakan tanggapan senang, suka atau kebalikannya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaannya. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Skala hedonik dapat juga direntangkan atau dialirkan menurut rentangan skala yang akan dikehendakinya (Suci, 2023).

Skala hedonik juga dapat diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan (Soekarto, 2000). Dengan data numerik ini dapat dilakukan analisis secara statistik. Penggunaan skala hedonik pada prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan. Sehingga uji hedonik sering

digunakan untuk menilai secara organoleptik terhadap komoditas sejenis atau Produk pengembangan. Uji hedonik banyak digunakan untuk menilai produk akhir. Skala hedonik berbeda dengan skala kategori lain dan respon yang diharapkan tidak monoton dengan bertambah besarnnya karakteristik fisik, namun menunjukkan suatu puncak (preferency maximum) di atas dan rating yang menurun (Rahardjo, 2002).

Prinsip pada uji hedonik ini adalah panelis diminta untuk mencoba suatu produk tertentu, kemudian setelah itu panelis diminta untuk memberikan tanggapan dan penilaian atas produk yang baru dicoba tersebut tanpa membandingkannya dengan yang lain. Sedangkan secara umum, Tujuan dari uji hedonik ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk dan untuk menilai komoditi jenis atau produk pengembangan secara organoleptik (Michael, 2009).

2.4.2 Warna

Warna berperan paling dalam penerimaan makanan, karena secara visual faktor warna tampil lebih dahulu sehingga sangat menentukan makanan tersebut enak atau tidaknya dilihat dari segi warnanya.Warna memiliki peranan penting dalam penerimaan makanan, selain itu warna juga digunakan sebagai indikator baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan yang ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata. (Elisa, 2019)

Warna merupakan karakteristik utama dari sebuah produk. Hampir 60% penerimaan terhadap sebuah produk ditentukan oleh Warna suatu produk dapat menyebabkan seseorang menerima atau sebaliknya menolak produk tersebut memberikan.kenyamanan atau ketidaknyamanan, bahkan bisa mempengaruhi nafsu makan (Fitri Megawati, 2023).

2.4.3 Aroma

Aroma merupakan bau dari produk makanan, bau sendiri adalah suatu respon ketika senyawa volatil dari suatu makanan masuk ke rongga hidung dan dirasakan oleh sistem olfaktori. Senyawa volatil masuk ke dalam hidung ketika manusia bernafas atau menghirupnya, namun juga dapat masuk dari belakang tenggorokan selama seseorang makan (R.Marwita Sari Putri, 2018). Senyawa aroma bersifat volatil, sehingga mudah mencapai sistem penciuman di bagian atas hidung, dan perlu konsentrasi yang cukup untuk dapat berinteraksi dengan satu atau lebih reseptor penciuman. Senyawa aroma dapat ditemukan dalam makanan, anggur, rempah-rempah, parfum, minyak wangi, dan minyak esensial. Disamping itu senyawa aroma memainkan peran penting dalam produksi penyedap, yang digunakan di industri jasa makanan, untuk meningkatkan rasa dan umumnya meningkatkan daya tarik produk makanan tersebut (Vivi, 2021).

Aroma merupakan flavour (rasa) yang menunjukkan bau sedap atau enak. Aroma merupakan parameter yang sulit untuk diukur sehingga biasanya menimbulkan pendapat yang berbeda-beda dalam menilai kualitas aroma. Hal ini disebabkan karena setiap orang memiliki perbedaan penciuman meskipun setiap orang dapat membedakan aroma namun setiap orang memiliki tingkat kesukaan yang berbeda (Manik dkk., 2006).

2.4.4 Rasa

Rasa pada bahan pangan merupakan kombinasi antara cita rasa dan bau. Produsen menggunakan perasa (flavor) tertentu untuk menghasilkan cita rasa yang diinginkan konsumen. Rasa adalah tanggapan indra terhadap rangsangan saraf seperti manis pahit asam terhadap indra pengecap dan lain lain. Rasa merupakan

faktor yang paling dominan terhadap suatu produk. Meskipun beberapa parameter lain nilainya terlihat baik, jika rasanya tidak disukai oleh konsumen maka produk tersebut ditolak.Ada empat jenis rasa dasar yang dikenali oleh manusia yaitu asin, asam, manis dan pahit. (Rahardju, 2024)

2.4.5 Tekstur

Tekstur merupakan ciri suatu bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan (Rezaldi Hidayat, 2021). Tekstur makanan merupakan hasil dari respon tactile sense terhadap bentuk rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian di dalam rongga mulut dan makanan. Tekstur dari suatu produk makanan mencangkup kekentalan/viskositas yang digunakan untuk cairan newtonian yang homogen, cairan non newton atau cairan yang heterogen, produk padatan, dan produk semi solid (Meilgard et al., 2006).

2.5 Panelis

Pelaksanaan uji organoleptik memerlukan paling tidak dua pihak yang bekerja sama, yaitu panel dan pelaksana kegiatan pengujian. Keduanya berperan penting dan harus bekerja sama, sehingga proses pengujian dapat berjalan dan memenuhi kaidah objektivitas dan ketepatan (Nur, 2022). Dalam pengujian organoleptik dikenal dengan nama panel. Panel adalah orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis (Rahayu, 2006).

Terdapat tujuh jenis panel, yaitu panel pencicip perorangan, panel pencicip terbatas (3-5 orang ahli), panel terlatih (15-25 orang mempunyai kepekaan cukup

baik dan telah diseleksi atau telah menjalani latihan-latihan), panel agak terlatih, panel konsumen (terdiri dari 30-100 orang yang tergantung pada target pemasaran suatu komoditas), dan panel anak-anak (umumnya menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun (Hanifah, 2020).

Anggota panel tidak semua harus diseleksi, bahkan untuk tujuan tertentu panel harus berasal dari semua kalangan dan bersifat acak. Beberapa jenis panel, anggota timnya harus diseleksi secara ketat dengan berbagai persyaratan yang ketat. Faktor yang mempengaruhi kepekaan panelis antara lain jenis kelamin, usia, kondisi fisiologis, faktor genetis dan kondisi psikologis (Setyaningsih dkk., 2010).

2.6 Seleksi Panelis

Perlunya dilakukan panelis adalah untuk mengetahui sensitivitas seseorang terhadap suatu produk, merupakan tahap awal dari pelatihan uji inderawi (membantu mengenalkan produk yang akan diuji kepada calon panelis), melatih kepekaan panelis dan menunjukkan konsistensi (reproducibility) hasil uji. Syarat umum untuk menjadi panelis adalah mempunyai perhatian dan minat terhadap pekerjaan ini. Selain itu, panelis harus dapat menyediakan waktu khusus untuk penilaian serta mempunyai kepekaan yang dibutuhkan. Tahapan dalam seleksi calon panel secara garis besar adalah wawancara, seleksi dokumen dan isian, tahap penyaringan (screening), pemilihan atau seleksi kemampuan, intruksi, latihan dan uji kemampuan . (Hana, 2023)

Pertimbangan diadakannya seleksi panelis berdasarkan adanya perbedaan dari masing-masing individu dalam hal ketepatan dan kemampuan mengadakan pengujian dalam suatu saat, tingkat kemampuan atau kepekaan dalam mengindra, perbedaan-perbedaan sifat inderawi yang spesifik dari suatu bahan dan yang

terakhir yaitu perhatian dalam pekerjaan pengujian inderawi dan ketersediaannya meluangkan waktu secara periodik untuk melakukan pengujian inderawi (Kartika dan Bambang, 2001).

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pemilihan panelis yaitu sensitivitas yang normal, umur, jenis kelamin, kebiasaan merokok dan kondisi kesehatan. Hal tersebut harus diperhatikan karena sangat berpengaruh terhadap terpenuhinya persyaratan agar dapat berfungsi sebagai instrument. Namun persyaratan tersebut tidak 21ka nada hasilnya tanpa didukung oleh faktor-faktor lain berupa metode pengujian yang tepat, kondisi lingkungan, kondisi fisik dan mental panelis serta hal lain yang kesemuanya dapat menimbulkan “error (Larmand, 2000).

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian non-eksperimental yaitu dengan pendekatan deskriptif dengan menggunakan uji hedonik (uji kesukaan) terhadap sediaan pasta gigi ekstrak akar bajakah (*Spatholobus littoralis* hassk). Penelitian ini dilakukan dengan cara yaitu menilai sediaan untuk di uji hedonik dari sediaan pasta gigi ekstrak akar bajakah (*Spatholobus littoralis* hassk) dengan penilaian aroma, warna, dan bentuk/tekstur.

3.2 Sampel Penelitian

Pada penelitian ini sampel yang digunakan yaitu sediaan pasta gigi yang telah dibuat oleh peneliti sebelumnya. (Nurul Qamariah, 2022).

3.3 Prosedur Penelitian

3.3.1 Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kampus Akademi Farmasi Yarsi Pontianak

3.4 Uji Hedonik

Pengamatan ini dilakukan dengan uji organoleptik mengenai warna, aroma, dan tekstur dari sediaan pasta gigi yang telah dibuat sediaannya. Pada penelitian ini panelis yang digunakan adalah mahasiswa dan mahasiswi sekitar Akademi Farmasi Yarsi Pontianak dengan jumlah panelis sebanyak 20 orang. Panelis ini telah mengetahui sifat-sifat sensorik dari sediaan yang akan dinilai dan telah memenuhi syarat untuk menjadi panelis. Syarat panelis adalah mempunyai kemampuan mendeteksi, mengenal, membandingkan, membedakan kemampuan hedonik dan

ada perhatian terhadap organoleptik. Kemudian bersedia mempunyai waktu dan mempunyai kepekaan yang diperlukan.

Selanjutnya panelis diminta untuk memberikan tanggapan dirinya tentang kesukaan terhadap sediaan pasta gigi yang telah disediakan. Prosedur pengujian ini yaitu menyediakan 1 sampel yang diletakkan di pot salep dan setiap sampel diberi kode, kemudian setiap panelis diminta untuk menilai satu persatu sediaan pasta gigi dan mengisi formulir uji organoleptik sesuai dengan tanggapannya, panelis mengisi tanggapan terhadap warna, aroma, dan tekstur dalam bentuk angka ke dalam formulir uji organoleptik yang telah disediakan.

Dalam penelitian ini, skala yang digunakan panelis untul uji hedonik adalah lima skala yang merupakan skala seperti sangat suka, tidak suka, agak suka, suka, dan sangat tidak suka.

Tabel 1. Skala Uji Hedonik

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

3.5 Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil uji hedonik dianalisa berdasarkan tingkat kesukaan sediaan farmasi terhadap aroma, bentuk, dan warna menggunakan frekuensi yang dikonversi menjadi nilai rata-rata.

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

Uji hedonik atau tingkat kesukaan panelis terhadap pasta gigi ekstrak akar bajakah ini dapat diketahui bahwa untuk parameter warna panelis lebih menyukai F1 dengan nilai 4,55, untuk parameter tekstur panelis lebih menyukai F1 dengan nilai 4,6 dan untuk parameter aroma panelis lebih menyukai F2 dengan nilai 4,75.

5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk penelitian lebih lanjut menggunakan SPSS untuk pengolahan data pada uji hedonik.

DAFTAR PUSTAKA

Cintia Bahayu, D. H. (2019). Uji Efektivitas Pasta Gigi Pemutih Terhadap Perubahan Warna Gigi Ekstrintik. *Jurnal Unsrat*, 205.

Dwi Nursyafitri, A. F. (2021). SKRINING FITOKIMIA DAN PARAMETER NON SPESIFIK EKSTRAK ETANOL AKAR BAJAKAH (spatholobus littoralis Hassk.). *Jurnal Farmasi IKIFA*, 64-65.

Edward S Oroh, J. P. (2015). PERBANDINGAN EFEKTIVITAS PASTA GIGI HERBAL DENGAN PASTA GIGI NON HERBAL TERHADAP PENURUNAN INDEKS PLAK GIGI. *Jurnal e-gigi*, 574.

Elisa, N. A. (2019). POTENSI PENGGUNAAN PEWARNA ALAMI KAYU SECANG (Caesalpinia sappan L) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN TOTAL ASAM YOGHURT SUSU KAMBING. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 89.

Fidda Lanova Putri, B. R. (2015). Pasta gigi merupakan serbuk atau sediaan yang digunakan untuk menggosok atau membersihkan gigi. Dengan sifat dan efek nya yang membersihkan pasta gigi juga mampu memberikan manfaat sekunder pada kesehatan mulut, serta flourida yang terkandung didalam pas. *Jurnal Kesehatan Dan Farmasi*, 493-494.

Fitri Megawati, N. K. (2023). UJI HEDONIK DAN ANALISA BIAYA SEDIAAN TEH CELUP BATANG PISANG. *Jurnal Ilmu Teknologi Dan Kesehatan*, 2-3.

Hana, K. (2023). Uji Daya Terima Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.) sebagai Alternatif Pencegahan Anemia = Acceptance Test of Pumpkin-Based Cookies (Cucurbita moschata Duch.) as An Anemia Prevention Alternative. *Jurnal Farmasi*, 78.

Hanifah, N. (2020). VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG PISANG (Musa paradisiaca L.) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR (Moringa Oleifera) SEBAGAI ALTERNATIF SUMBER KALIUM PADA FUNCTIONAL FOOD BOLU KUKUS. *Jurnal Farmasi*, 78.

Ismanto, H. (2022). UJI ORGANOLEPTIK KERIPIK UDANG (L.vannamei) HASIL PENGGORENGAN VAKUM. *Jurnal Agrosainta*, 54-55.

Ivan Santoso, T. Y. (2020). FORMULASI MASKER GEL PEEL-OFF PERASAN LIDAH (Aloe vera L.) DENGAN GELLING AGENT POLIVINIL. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 18-19.

Nur, Z. M. (2022). SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT PANGAN KUE MOCHI DENGAN ISIAN UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas l) SEBAGAI KUDAPAN SUMBER SERAT PANGAN. *Jurnal Farmasi*, 78.

Nursyafitri, E. (2017). MUTU FISIK DAN AKTIVITAS TERHADAP BAKTERI Staphylococcus aureus SEDIAAN MASKER GEL PEEL-OFF EKSTRAK DAUN BIDARA (Ziziphus mauritiana L.) SEBAGAI ANTI JERAWAT. *Jurnal Farmasi*, 52.

Nurul Qamariah, R. H. (2022). UJI HEDONIK DAN DAYA SIMPAN SEDIAAN SALEP EKSTRAK ETANOL UMBI HATI TANAH. *Jurnal Surya Medika*, 125-126.

R.Marwita Sari Putri, H. M. (2018). UJI HEDONIK BISKUIT CANGKANG KERANG SIMPING (Placuna placenta) DARI PERAIRAN INDRAGIRI HILIR. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19.

Rahardju, S. U. (2024). Sifat fisik dan organoleptik es krim dengan penambahan ubi banggai ungu (Dioscorea alataL.). *Jurnal Farmasi*, 59.

Rezaldi Hidayat, M. S. (2021). Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Farmasi*, 67.

Suci, N. T. (2023). Uji Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Labu Kuning Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Pencegahan Anemia Pada Ibu Hamil = Acceptance Test of Cookies Based on Pumpkin Flour and Mung Bean Flour as Alternative Food Additives to Preve. *Jurnal Farmasi*, 76.

Sumartini, P. W. (2021). PENGARUH ANTIOKSIDAN DAUN MANGROVE TERHADAP HASIL PENGUJIAN HEDONIK DAN FAT BLOOM PADA COKLAT BATANG SELAMA MASA SIMPAN. *Aurelia Jurnal*, 65.

Tarwendah, I. P. (2017). STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* , 67.

Vivi, E. (2021). Pengaruh Distribusi Spasial Ekstrak Daun Stevia (Stevia rebudiana) dan Vanili (Vanilla planifolia) pada Tekstur dan Sensori Model Kue Lapis. *Jurnal Farmasi*, 89.

Wahidin, A. F. (2021). FORMULASI DAN UJI STABILITAS PASTA GIGI CANGKANG TELUR AYAM RAS (Gallus sp)DENGAN VARIASI KONSENTRASI Na.CMC. *Jurnal Pharmacy And Science*, 122-123.

Zulfa, E. (2020). Formulasi Pasta Gigi Ekstrak Etanol Daun Suji (Pleomele angustifolia N.E Brown) Dengan Variasi Konsentrasi Bahan Pengikat CMC.NA : Kajian Karakteristik Fisiko kimia sediaan. *Jurnal Ilmiah Cendekia Ekstrak*, 35-36.