

FORMULASI DAN UJI HEDONIK MINUMAN FUNGSIONAL DARI SERBUK JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) DENGAN VARIASI KOMPOSISI GULA STEVIA

Gavrilia Patricia Bombo¹⁾ | Ellsya Angeline Rawar²⁾ | Yosua Adi Kristariyanto³⁾ |
Ari Widhiarso⁴⁾

¹⁾ Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Kristen Immanuel, Yogyakarta

²⁾ Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Kristen Immanuel, Yogyakarta

³⁾ Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Kristen Immanuel, Yogyakarta

⁴⁾ Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Kristen Immanuel, Yogyakarta

*Korespondensi : ellsya@ukrimuniversity.ac.id

Submitted : 25-04-2025

Reviewed : 23-05-2025

Accepted : 17-06-2026

ABSTRAK

Obesitas disebabkan oleh konsumsi makanan tinggi gula dan rendah serat. Obesitas dapat dicegah dengan asupan serat seperti β -glukan yang berpotensi menurunkan berat badan. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) mengandung β -glukan yang dapat diformulasikan menjadi minuman fungsional dengan pemanis rendah kalori dengan stevia. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formula minuman fungsional yang memiliki karakteristik baik dan disukai konsumen. Tahapan penelitian meliputi determinasi, pembuatan simplisia, uji parameter spesifik dan nonspesifik, pembuatan minuman fungsional, uji karakteristik minuman, dan uji hedonik pada 70 panelis. Semua formula minuman memiliki karakteristik warna putih kekuningan, bentuk cair, dan rasa manis. Berdasarkan hasil uji sediaan fisik minuman, semakin tinggi komposisi stevia, maka pH semakin turun, waktu larut semakin cepat, dan kadar air semakin turun. Berdasarkan hasil uji *post hoc* dengan *Mann-Whitney* pada uji hedonik, didapatkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara formula 5 dengan formula 1, 2, dan 3, tetapi formula 5 tidak berbeda bermakna dengan formula 4. Dengan nilai uji hedonik tertinggi ($6,2 \pm 1,5$), dapat disimpulkan bahwa formula 5 yang paling disukai konsumen dengan komposisi 490 mg serbuk jamur tiram putih, 20 mg gula stevia, dan 19,49 g dekstrin. Formula 5 berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk komersial yang memenuhi aspek fungsional, sensorik, dan preferensi konsumen.

Kata kunci : Jamur tiram putih, β -glukan, minuman fungsional, gula stevia, uji hedonik

ABSTRACT

*Obesity is caused by the consumption of foods high in sugar and low in fiber. Obesity can be prevented by consuming fiber such as β -glucan which is useful for losing weight. White oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) contain β -glucan which can be formulated into functional drinks with low-calorie sweeteners with stevia. This study aims to obtain a functional drink formula that has good characteristics and is liked by consumers. The research stages include determination, making simplicia, testing specific and nonspecific parameters, making functional drinks, testing drink characteristics, and hedonic tests on 70 panelists. All drink formulas have the characteristics of a yellowish white color, liquid form, and sweet taste. Based on the results of the physical preparation test of the drink, the higher the stevia composition, the lower the pH, the faster the dissolution time, and the lower the water content. Based on the results of the post hoc test with Mann-Whitney in the hedonic test, it was found that there was a significant difference between formula 5 and formulas 1, 2, and 3, but formula 5 was not significantly different from formula 4. With the highest value*