

## BAB IV

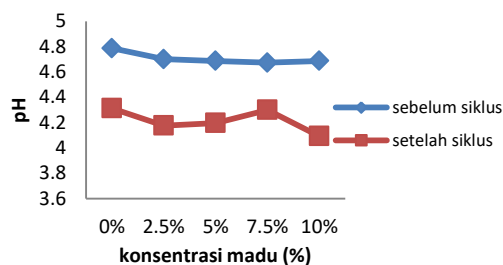
### HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh jenis pemanis dan aroma pada pembuatan minuman virgin coconut oil dengan pelarut kelapa muda. VCO yang digunakan dalam penelitian ini adalah VCO yang di peroleh dari produsen VCO di makassar (CV AVCOL Makassar), dimana virgin coconut oil adalah minyak yang dihasilkan dari buah kelapa segar tanpa penambahan bahan kimia dan dapat meningkatkan daya tahan tubuh manusia terhadap penyakit, mempercepat proses penyembuhan serta sebagai minuman berenergi.

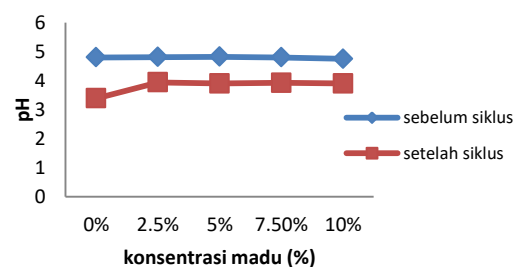
#### A. Pengaruh putaran terhadap larutan emulsi

1. Pengaruh kecepatan putar dan konsentrasi pemanis madu terhadap Emulsi VCO dengan Emulsifier Gum Arab.

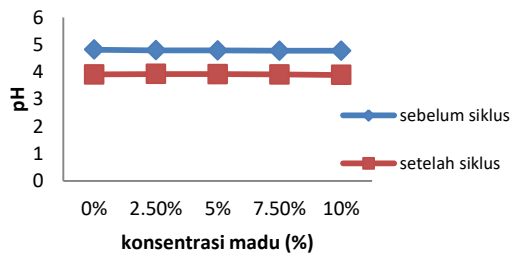
Pada penelitian ini dilakukan pembuatan emulsi air kelapa muda dengan VCO. Dengan variable pertama yaitu kecepatan putar perbandingan rasio air kelapa muda : VCO, 80:20, larutan emulsi mengacu pada emulsi oil in water karena gum arab emulgator yang sangat baik (Khor *et al.*, 2014). Pada tahap ini yang dilakukan adalah perubahan variasi kecepatan putar dan variasi konsentrasi pemanis dengan emulsifier tetap.



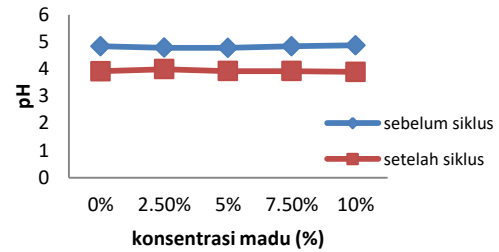
(a)



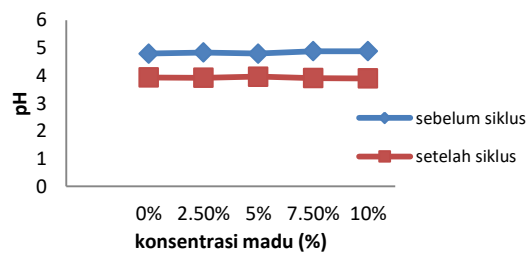
(b)



(c)



(d)



(e)

Keterangan gambar :

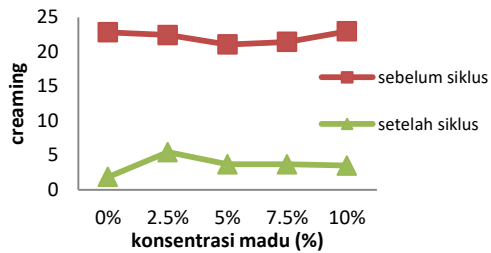
- (a) = Kecepatan putar 7500 rpm
- (b) = Kecepatan putar 10000 rpm
- (c) = Kecepatan putar 12500 rpm
- (d) = Kecepatan putar 15000 rpm
- (e) = Kecepatan putar 17500 rpm

Gambar 4.1 Grafik hubungan antara konsentrasi madu terhadap pH Emulsi dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran

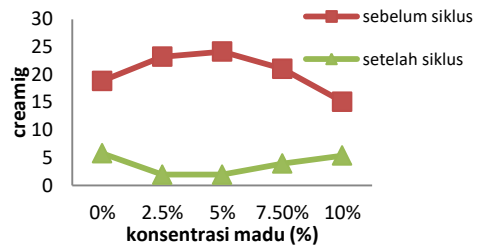
Gambar 4.1 Terlihat pada grafik berbagai macam putaran, pada putaran 7500, 10000, 12500, 15000, dan 17500 rpm terlihat kestabilan emulsi pada pH 4,7 terhadap peningkatan kecepatan putar sebelum siklus dimana pH air kelapa muda berkisar 4,7 - 5,7. Namun terjadi penurunan pH setelah siklus sekitar 4. Gum arab dan madu stabil dalam larutan asam. pH gum arab berkisar 4-5. Semakin tinggi pH, maka akan meningkatkan jumlah minyak

yang dihasilkan dan pada titik pH tertentu jumlah yang dihasilkan akan menurun.

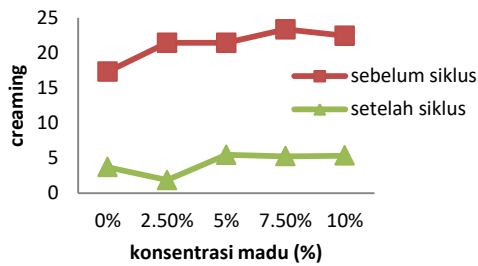
Penurunan pH tersebut dapat diakibatkan oleh mikroorganisme yang tumbuh cepat pada lingkungan yang sesuai dengan mikroorganisme tersebut mengubah karbohidrat dan turunannya menjadi alkohol dan karbondioksida memicu produk asam. Dalam grafik diatas terlihat putaran 12500 rpm memiliki nilai pH yang cukup stabil penurunannya dibandingkan dengan pada putaran yang lainnya.



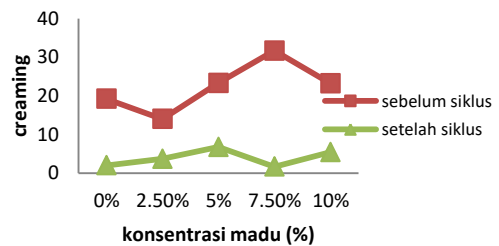
(a)



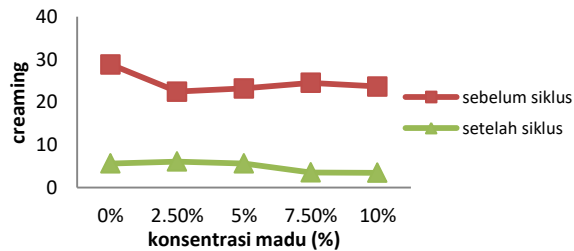
(b)



(c)



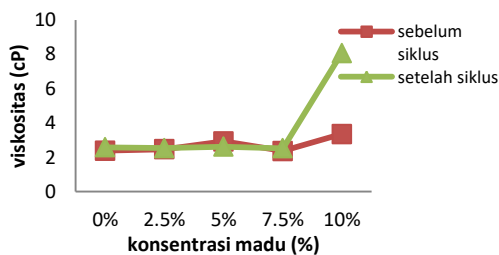
(d)



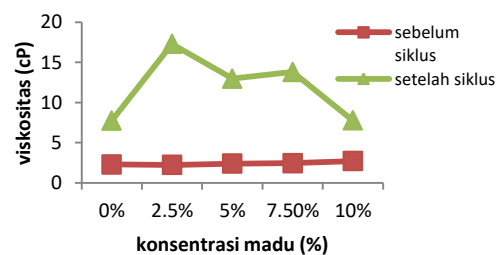
(e)

Gambar 4.2 Grafik hubungan antara konsentrasi madu terhadap Creaming dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran.

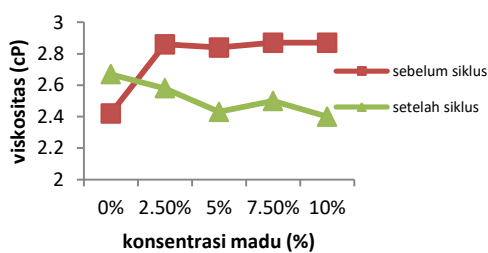
Gambar 4.2 Pada grafik creaming di atas, menunjukkan bahwa creaming yang sebelum siklus sangat tinggi dan terjadi penurunan creaming setelah siklus. Grafik creaming yang yang terbaik diperoleh pada putaran 12500 dengan konsentrasi 2,5%. Diketahui bahwa semakin sedikit creaming semakin bagus kestabilan suatu emulsi. Dari hasil tersebut, terlihat kecenderungan bahwa stabilitas emulsi akan meningkat sering meningkatnya kecepatan pengadukan yang semakin tinggi kecepatan pengadukan juga dapat menurunkan ukuran globul emulsi yang menyebabkan viskositas meningkat sehingga laju creamingnya menurun. Sehingga dipilih putaran 12500 rpm dengan konsentrasi madu 2.5%.



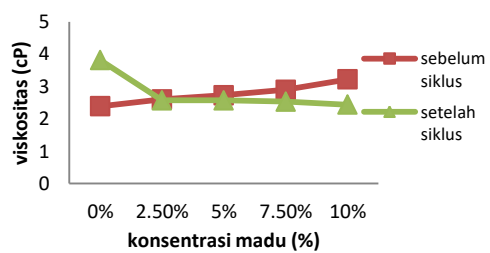
(a)



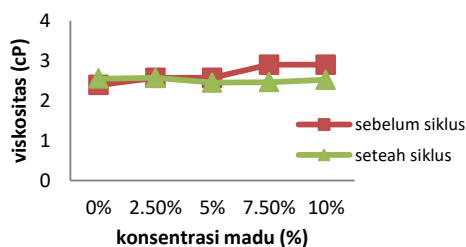
(b)



(c)



(d)

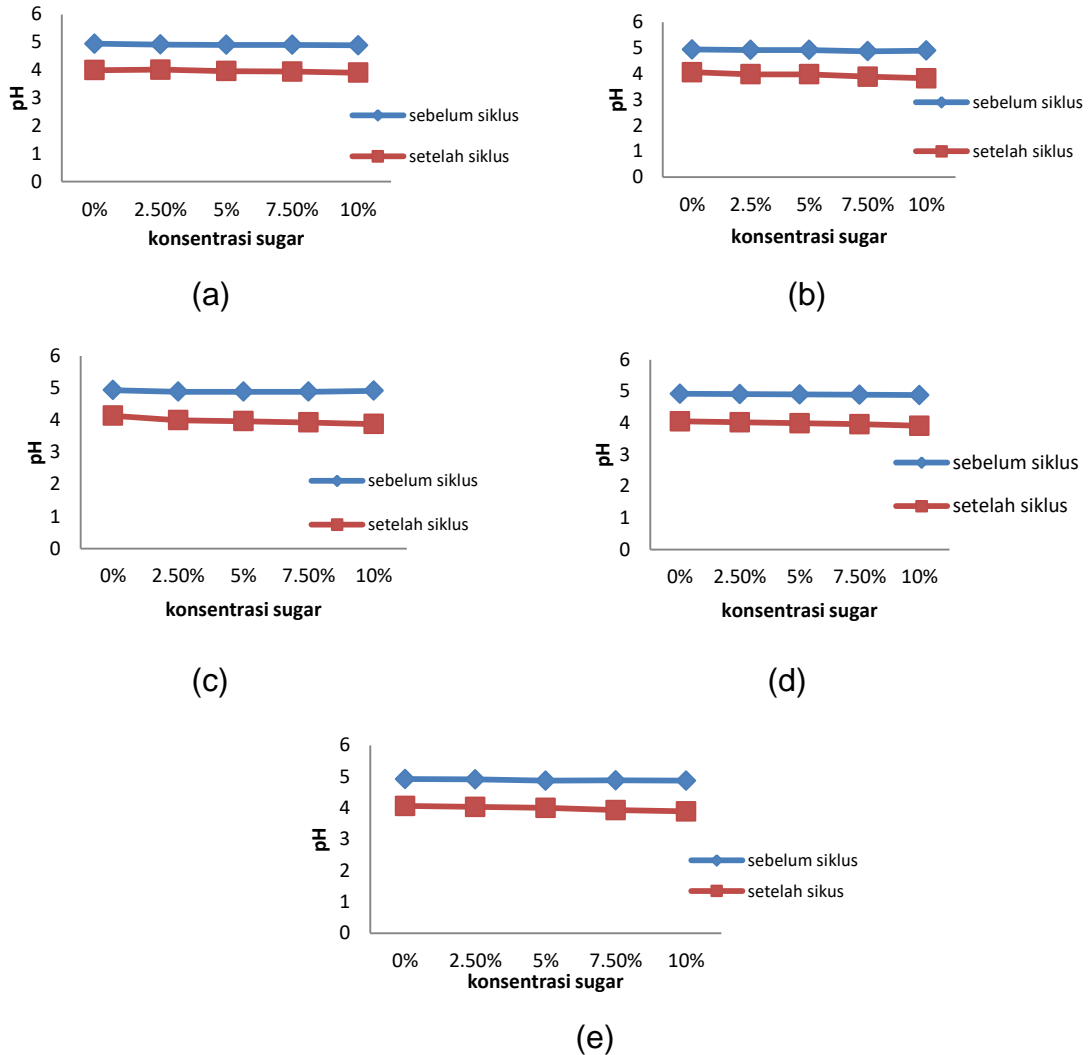


(e)

Gambar 4.3 Grafik hubungan antara konsentrasi madu terhadap Viskositas dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran

Gambar 4.3 Dari grafik diatas diketahui viskositas yang bagus pada putaran 12500 rpm dengan konsentrasi 2,5%. Menurut beberapa peneliti, minuman yang kental dapat menurunkan rasa lapar dan secara signifikan dapat meningkatkan rasa kenyang (Fatimah *et al.*, 2012). Meski demikian, sebagai produk minuman, maka peningkatkan viskositas pada produk minuman tentu tidak akan disukai (Lyly M, 2010). Oleh karena itu dihasilkan minuman emulsi VCO-madu konsentrasi rendah pada putaran 12500 rpm dengan konsentrasi 2,5% menghasilkan viskositas rendah dengan stabilitas emulsi yang baik. Pengadukan dapat memperluas bidang kontak dengan meningkatnya kecepatan pengadukan maka meningkatkan homogenitas dari suatu campuran. Pengadukan atau agitasi adalah suatu proses yang menunjukkan gerakan yang terinduksi pada suatu bahan atau campuran dimana proses agitasi akan membentuk pola sirkulasi. Pola sirkulasi berpengaruh terhadap proses homogenisasi. Peningkatan kecepatan dan lama waktu pengadukan berperan dalam pembentuk emulsi dan tingkat kestabilan emulsi.

2. Pengaruh kecepatan putar dan konsentrasi pemanis sugar terhadap Emulsi VCO dengan Emulsifier Gum Arab.

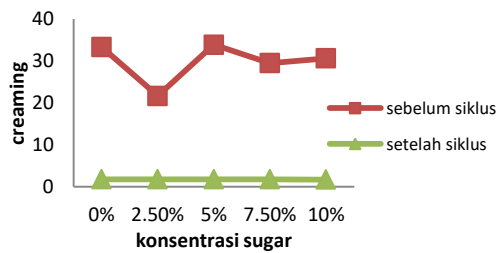


Gambar 4.4 Grafik hubungan antara konsentrasi sugar terhadap pH Emulsi dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran

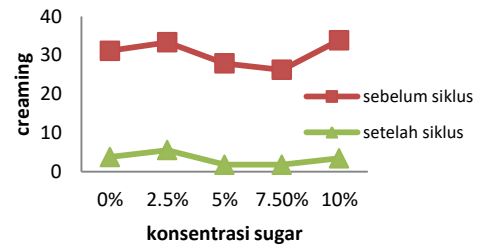
Gambar 4.4 Dari grafik diatas terlihat putaran 7500 rpm dengan konsentrasi 5% memiliki nilai pH yang cukup stabil penurunannya dibandingkan dengan pada putaran yang lainnya, terlihat kestabilan emulsi pada pH 4,7 terhadap

peningkatan kecepatan putar sebelum siklus dimana pH air kelapa muda berkisar 4,7 - 5,7. Namun terjadi penurunan pH setelah siklus sekitar 4. Gum arab dan sugar stabil dalam larutan asam. Semakin tinggi pH, maka akan meningkatkan jumlah minyak yang dihasilkan dan pada titik pH tertentu jumlah yang dihasilkan akan menurun.

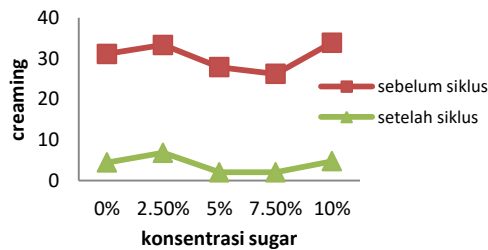
Penurunan pH tersebut dapat diakibatkan oleh mikroorganisme yang tumbuh cepat pada lingkungan yang sesuai dengan mikroorganisme tersebut mengubah karbohidrat dan turunannya menjadi alkohol dan karbondioksida memicu produk asam (Hartayanie, 2014).



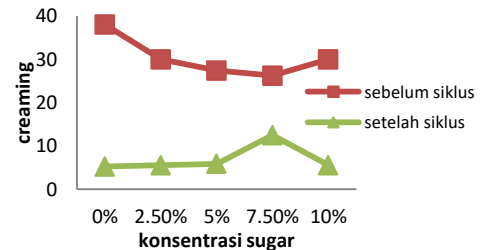
(a)



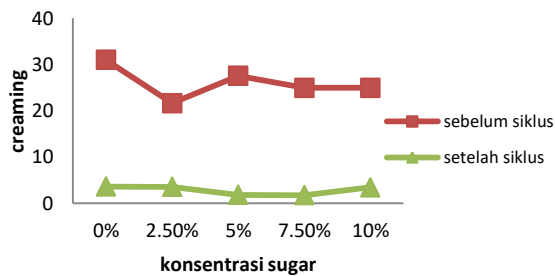
(b)



(c)



(d)

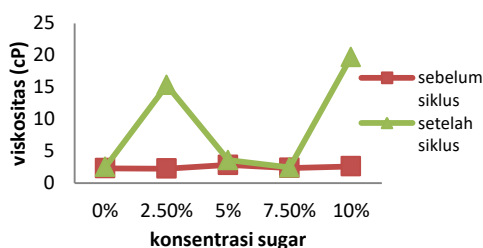


(e)

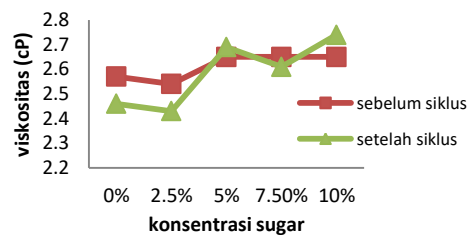
Gambar 4.5 Grafik hubungan antara konsentrasi sugar terhadap Creaming dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran

Gambar 4.5 Pada grafik creaming di atas, menunjukkan bahwa creaming yang sebelum siklus sangat tinggi dan setelah siklus menurunnya creaming. Grafik creaming yang yang terbaik diperoleh pada putaran 7500 dengan konsentrasi 5%. Sugar memiliki daya kental yang lebih rendah dari madu sehingga pada pada putaran 7500 rpm memiliki kesatabilan emulsi yang cukup baik (Winarno, 2008).

Diketahui bahwa semakin sedikit creaming semakin bagus kestabilan suatu emulsi. Dari hasil tersebut, terlihat kecenderungan bahwa stabilitas emulsi akan meningkat sering meningkatnya kecepatan pengadukan yang semakin tinggi kecepatan pengadukan juga dapat menurunkan ukuran globul emulsi yang menyebabkan viskositas meningkat sehingga laju creamingnya menurun. Akan tetapi dipilih pada putaran 7500 rpm pada konsentrasi 5 % memiliki creaming yang baik sehingga kestabilan emulsi juga baik, karena semakin tinggi kecepatan putaran maka energi yang dibutuhkan semakin besar.

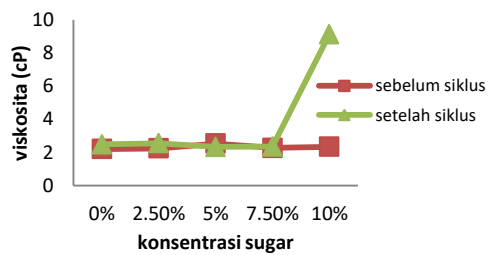


(a)

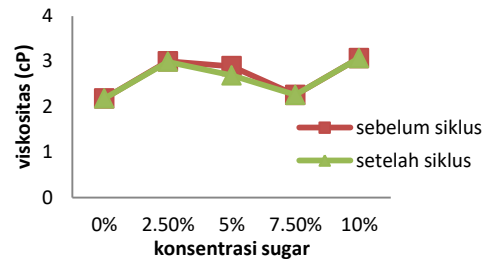


(b)

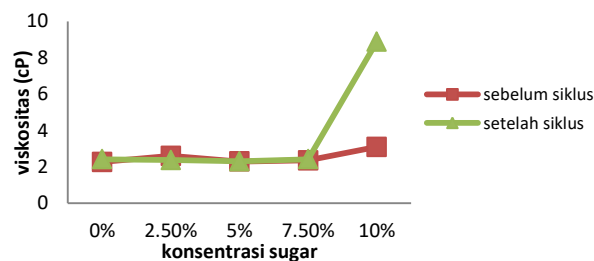




(c)



(d)



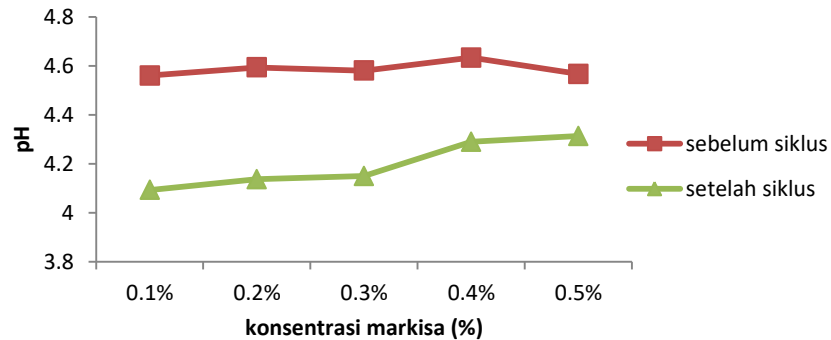
(e)

Gambar 4.6 Grafik hubungan antara konsentrasi sugar terhadap viskositas dengan Emulsifier Gum Arab dengan berbagai putaran

Gambar 4.6 Dari grafik diatas diketahui viskositas yang bagus pada putaran 7500 rpm dengan konsentrasi 5%. Menurut beberapa peneliti, (Mattes dkk, 2001), Terlihat pada viskositas sebelum siklus yang cenderung mengalami penurunan. Menunjukkan bahwa viskositas sesudah siklus cenderung naik turun yang berarti emulsi tersebut sudah tidak stabil akibat peningkatan energi bebas. Pengadukan dapat memperluas bidang kontak dengan meningkatnya kecepatan pengadukan maka meningkatkan homogenitas dari suatu campuran. Peningkatan kecepatan dan lama waktu pengadukan berperan dalam pembentuk emulsi dan tingkat kestabilan emulsi.

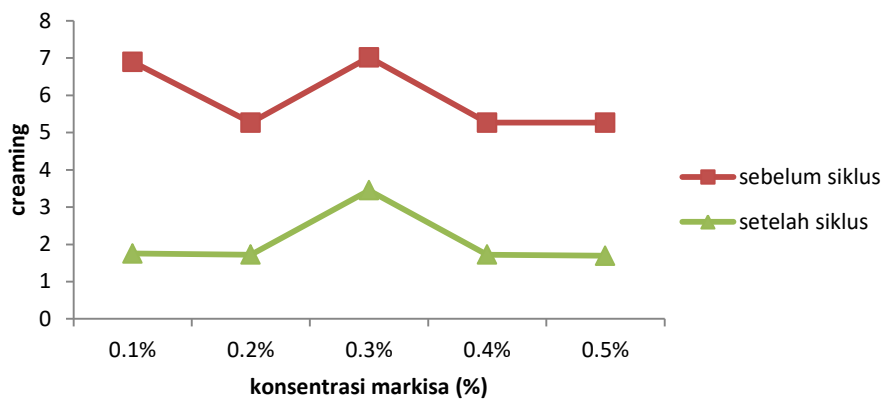
## B. Pengaruh Konsentrasi Aroma Terhadap Emulsi VCO

1. Pengaruh konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu



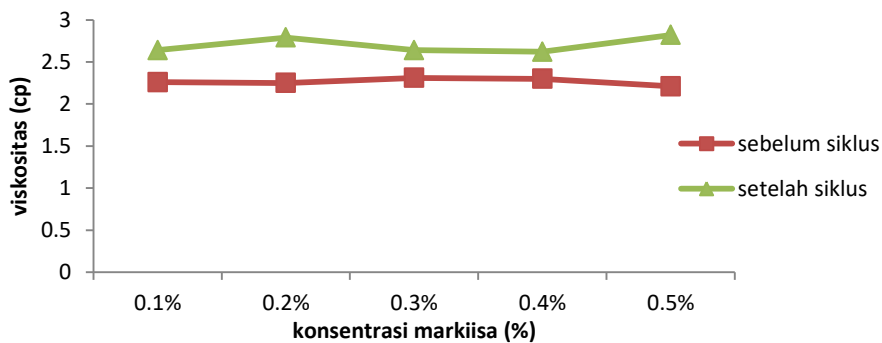
Gambar 4.7 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap pH Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu

Gambar 4.7 Pada grafik diatas dimana pH pada penambahan aroma tidak jauh berbeda antara pH sebelum siklus dan setelah siklus, dikarenakan aroma markisa tidak mempengaruhi pada pH dan cukup stabil dalam larutan emulsi. Terlihat pada konsentrasi 0.4% esence markisa cukup stabil. Diambil 0.2% karena dilihat lagi pada creaming index, dimana pada pembuatan minuman emulsi dilihat pada kestabilan emulsi yang mengacu pada creaming dimana creaming yang didapat juga sedikit sehingga kestabilan emulsi pada minuman sangat baik.



Gambar 4.8 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Creaming Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu

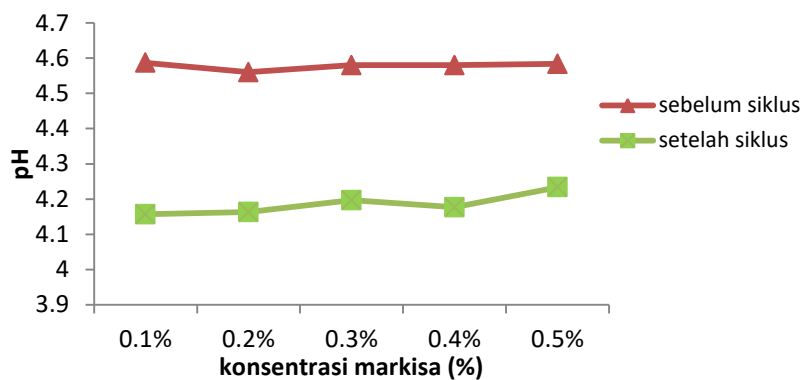
Gambar 4.8 pengukuran creaming bertujuan untuk melihat kestabilan emulsi. Diketahui bahwa semakin sedikit creaming semakin bagus kestabilan suatu emulsi. pada konsentrasi 0.4% markisa terlihat sedikitnya creaming yang terbentuk pada larutan emulsi sehingga kestabilan emulsi cukup baik. Penambahan madu pada produk emulsi selain berfungsi sebagai penambahan cita rasa, zat gizi dan meningkatkan peran fisiologis, juga dapat berpengaruh pada kualitas produk. Penambahan madu atau gula dalam minuman berbentuk emulsi dapat meningkatkan viskositas fasa kontinyu dan menahan terjadinya creaming ((Taherian *et al.*, 2008)



Gambar 4.9 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Viskositas Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu

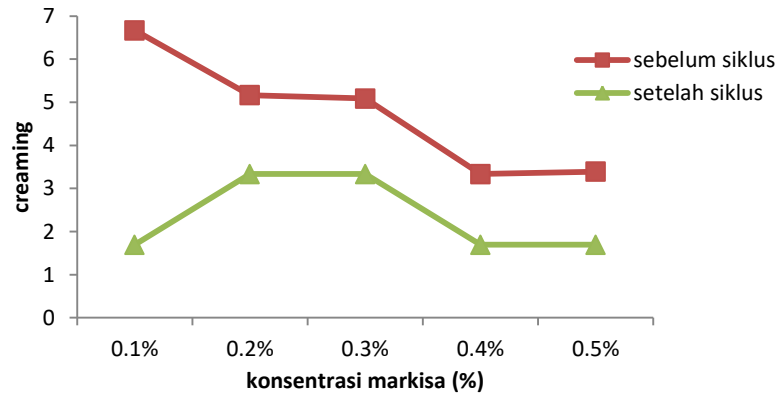
Gambar 4.9 Pengukuran viskositas bertujuan untuk mengetahui tingkat kekentalan produk emulsi dengan penambahan aroma markisa, terlihat pada grafik diatas viskositas emulsi sebelum dan sesudah siklus dengan penambahan aroma lemon tidak berpengaruh nyata, dimana viskositasnya sangat rendah, sehingga baik pada minuman. Dan viskositas aroma markisa tidak jauh berbeda dengan larutan emulsi.

## 2. Pengaruh konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula



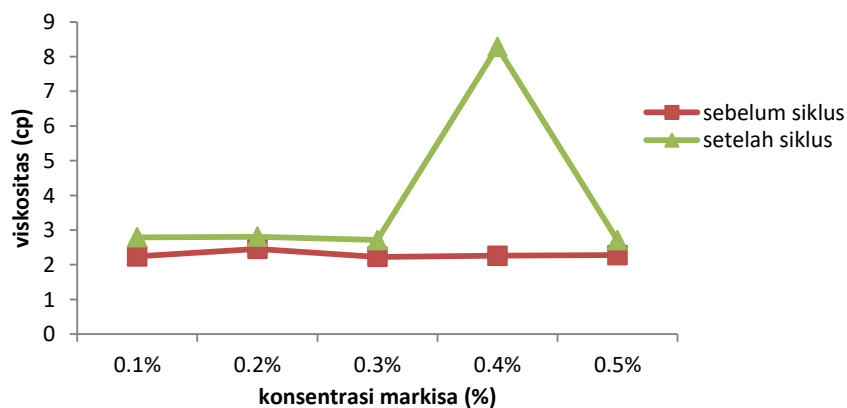
Gambar 4.10 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap pH Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula

Gambar 4.10 Menunjukkan dimana pH pada penambahan aroma tidak jauh berbeda antara pH sebelum siklus dan setelah siklus, dikarenakan aroma markisa tidak mempengaruhi pada pH dan cukup stabil dalam larutan emulsi. Terlihat pada konsentrasi 0.4% essence markisa cukup stabil. Terlihat pada grafik bahwa nilai pH cenderung mengalami penerunan sesudah siklus. Hal ini dapat diakibatkan oleh mikroorganisme yang tumbuh tepat pada lingkungan yang sesuai dimana mikroorganisme mengubah karbohidrat dan turunannya menjadi alkohol dan karbodioksida sehingga memicu produksi asam (Hartayanie, 2014).



Gambar 4.11 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Creaming Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula

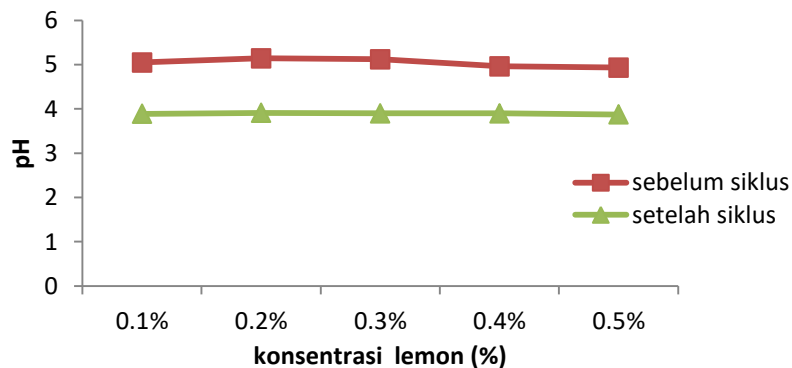
Gambar 4.11 Pengukuran creaming bertujuan untuk melihat kestabilan emulsi. Diketahui bahwa semakin sedikit creaming semakin bagus. Terlihat kenaikan dan penurunan creaming secara stabil tetapi pada konsentrasi 0,4% terjadi pembentukan fasa droplet yang cukup baik sehingga pada konsentrasi 0.4% markisa terlihat sedikitnya creaming yang terbentuk pada larutan emulsi sehingga kestabilan emulsi cukup baik. (Fatimah *et al.*, 2012)



Gambar 4.12 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Markisa Terhadap Viskositas Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula

Gambar 4.12 Pengukuran viskositas bertujuan untuk mengetahui tingkat kekentalan produk emulsi dengan penambahan aroma markisa, terlihat pada grafik diatas viskositas emulsi sebelum dan sesudah siklus dengan penambahan aroma lemon tidak berpengaruh nyata, dimana viskositasnya sangat rendah, sehigga baik pada minuman. Dan viskositas aroma markisa tidak jauh berbeda dengan larutan emulsi. Pada 0,4% viskositas setelah siklus terjadi peningkatan karena adanya lender yang terbentuk selamma penyimpanan yang menyebabkan emulsi menjadi lebih kental. Timbulnya lender ini karena adanya aktivitas bakteri yang mungkin mengkontaminasi bahan baku dan alat. *Leuconostoc* merupakan bakteri yang dapat memproduksi lender pada makanan yang mengandung sukrosa ( bremani, 2006 ).

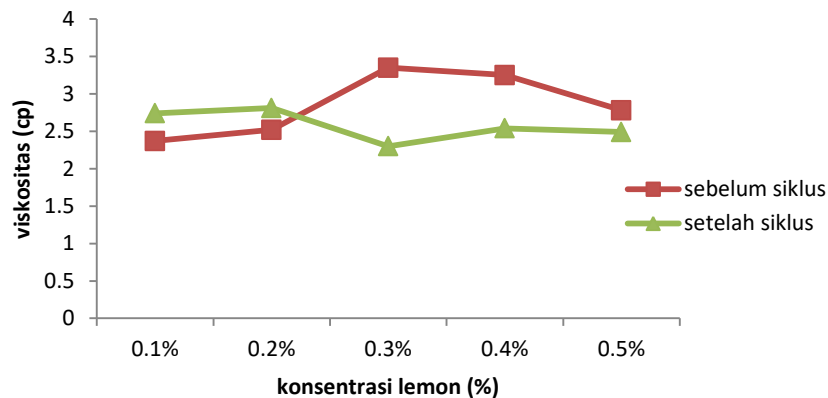
### 3. Pengaruh konsentrasi Aroma lemon Terhadap Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu



Gambar 4.13 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap pH Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu

Gambar 4.13 Terlihat bahwa nilai pH produk minuman emulsi mengalami penurunan selama siklus stress. Penurunan pH pada produk minuman

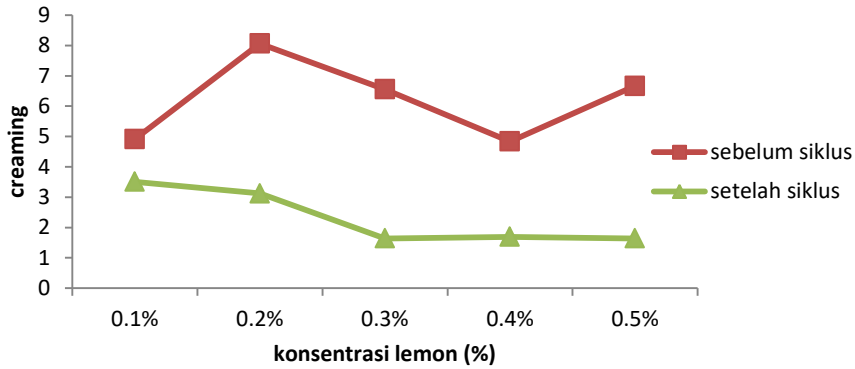
emulsi disebabkan karena aktivitas mikroorganik penghasil asam seperti golongan lactobacilius dan streptococcus yang terdapat dalam minuman emulsi, sehingga menyebabkan pH menurun. Penambahan aroma lemon tidak berpengaruh nyata pada pH.



Gambar 4.14 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap Viskositas Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu

Gambar 4.14 Pada suhu ruang semakin lama penyimpanan, viskositas semakin meningkat dan pada titik tertentu viskositas akan akan kembali menurun. Viskositas setelah siklus terjadi peningkatan karena adanya lender yang terbentuk selamma penyimpanan yang menyebabkan emulsi menjadi lebih kental. Timbulnnya lender ini karena adanya aktivitas bakteri yang mungkin mengkontaminasi bahan baku dan alat. Leuconostoc merupakan bakteri yang dapat memproduksi lender pada makanan yang mengandung sukrosa (Hartayanie, 2014)

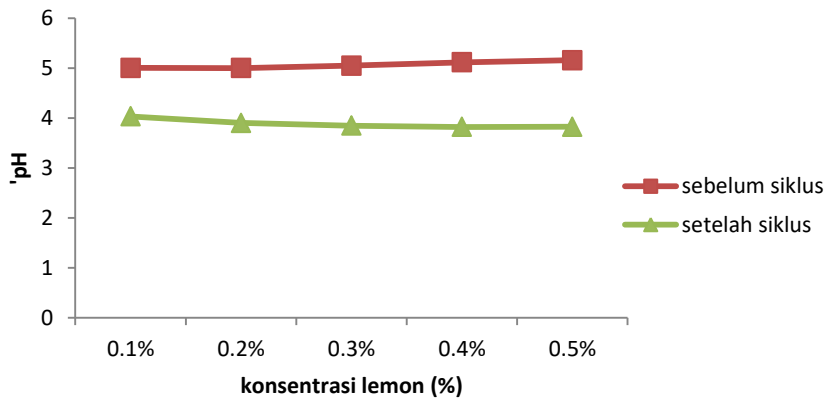
Penurunan Viskositas pada titik puncak disebabkan karena adanya mikroorganisme yang dapat mempengaruhi tingkat viskositas air dengan mengubah substrat menjadi air bebas sehingga produk minuman emulsi menjadi encer ( bremanti, 2006 )..



Gambar 4.15 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap Creaming Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis madu

Gambar 4.15 Penambahan madu atau gula dalam minuman berbentuk emulsi dapat meningkatkan viskositas fasa kontinyu dan menahan terjadinya creaming. Sehingga pada garfik menunjukkan creaming setelah siklus menurun. Menurunnya creaming emulsi pada larutan emulsi sangat baik untuk kestabilan emulsi. (Taherian *et al.*, 2008)

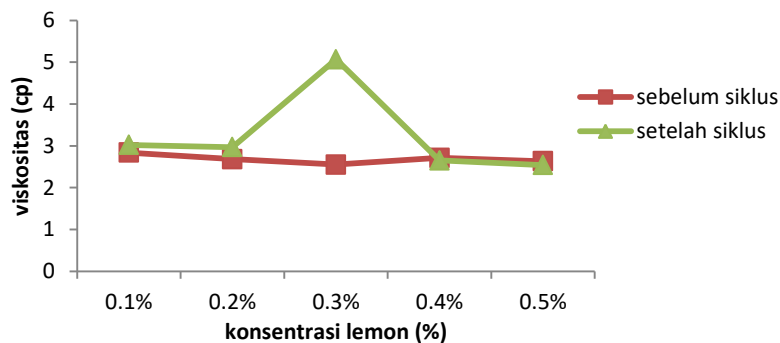
4. Pengaruh konsentrasi Aroma lemon Terhadap Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula





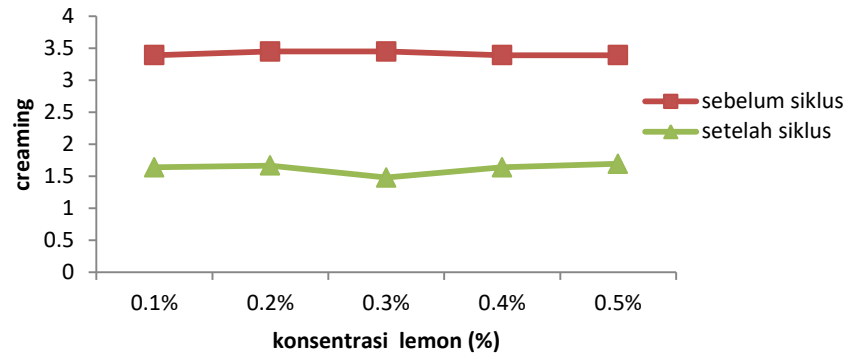
Gambar 4.16 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap pH Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula

Gambar 4.16. Pada grafik diatas dimana pH pada penambahan aroma tidak jauh berbeda antara pH sebelum siklus dan setelah siklus, dikarenakan aroma lemon tidak mempengaruhi pada pH dan cukup stabil dalam larutan emulsi.



Gambar 4.17 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap Viskositas Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula

Gambar 4.17 Pengukuran viskositas bertujuan untuk mengetahui tingkat kekentalan produk emulsi dengan penambahan aroma lemon, terlihat pada grafik diatas viskositas emulsi sebelum dan sesudah siklus dengan penambahan aroma lemon tidak berpengaruh nyata, dimana viskositasnya sangat rendah, sehingga baik pada minuman. Dan viskositas aroma Lemon tidak jauh berbeda dengan larutan emulsi. Pada 0,3% viskositas setelah siklus terjadi peningkatan karena adanya lender yang terbentuk selama penyimpanan yang menyebabkan emulsi menjadi lebih kental. Timbulnya lender ini karena adanya aktivitas bakteri yang mungkin mengkontaminasi bahan baku dan alat. *Leuconostoc* merupakan bakteri yang dapat memproduksi lender pada makanan yang mengandung sukrosa ( bremanti, 2006 ).



Gambar 4.18 Grafik hubungan antara konsentrasi Aroma Lemon Terhadap Creaming Emulsi VCO, Emulsifier Gum Arab dan pemanis gula Gambar 4.18 Pengukuran creaming bertujuan untuk melihat kestabilan emulsi. Diketahui bahwa semakin sedikit creaming semakin bagus kestabilan suatu emulsi. pada konsentrasi 0.4% lemon terlihat sedikitnya creaming yang terbentuk pada larutan emulsi sehingga kestabilan emulsi cukup baik.

### C. Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada prose penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisio psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat – sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Penginderaan dapat juga berarti reaksi mental (sensation) jika alat indra mendapat rangsangan (stimulus). Reaksi atau kesan yang ditimbulkan karena adanya rangsangan dapat berupa sikap untuk mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan benda penyebab rangsangan. Kesadaran, kesan dan sikap terhadap rangsangan adalah reaksi psikologis atau reaksi subyektif. Pengukuran terhadap nilai / tingkat kesan, kesadaran

dan sikap disebut pengukuran subyektif atau penilaian subyektif. Disebut penilaian subyektif karena hasil penilaian atau pengukuran sangat ditentukan oleh pelaku atau yang melakukan pengukuran.

### a. Warna

Penentuan mutu bahan pangan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor diantaranya citarasa, warna, tekstur dan nilai gizinya. Tetapi sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna akan sangat menentukan (Winarno, 2008)

Tabel 4.1 Pengujian warna pada minuman emulsi VCO aroma markisa dan madu dengan pemanis madu dan sugar.

No	Parameter	Kode (%)			
		X1	X2	X3	X4
1	Sangat tidak suka	3.85	3.84	0	11.58
2	Tidak suka	19.23	7.69	23.07	7.69
3	Biasa	34.62	38.46	38.46	46.15
4	Suka	38.46	46.15	34.61	30.76
5	Sangat Suka	3.85	3.85	3.85	3.85

Keterangan :

X1 = air kelapa muda + vco + gum + honey + markisa

X2 = air kelapa muda + vco + gum + sugar + markisa

X3 = air kelapa muda + vco + gum + honey + lemon

X4 = air kelapa muda + vco + gum + sugar + lemon

Pada pengukuran warna, bahwa penambahan aroma markisa dan lemon tidak berpengaruh nyata terhadap minuman VCO. Rata – rata panelis hanya 3.85% yang menyukai warna kejernihan minuman. Skor biasa 38% dan tidak suka sebanyak 19.23%. Berdasarkan tabel diatas X2 memiliki tingkat skor tertinggi pada kesukaan warna.

## b. Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter yang menentukan tingkat penerimaan konsumen. Pengujian aroma dianggap penting karena dengan cepat dapat dianggap memberikan penilaian terhadap mutu aroma, apakah aroma tersebut disukai atau tidak disukai oleh panelis (Winarno, 2008). Aroma terdeteksi ketika senyawa *Volatile* masuk melalui saluran hidung dan diterima oleh sistem olfaktori dan diteruskan ke otak. Salah satu faktor yang menentukan makanan dapat diterima oleh konsumen adalah aroma. Aroma makanan biasanya sebagai penentu kelezatan dari makanan tersebut.

Tabel 4.2 Pengujian aroma buah pada minuman emulsi VCO aroma markisa dan madu dengan pemanis madu dan sugar

No	Parameter	Kode (%)			
		X1	X2	X3	X4
1	Sangat tidak suka	15.38	3.84	3.84	7.69
2	Tidak suka	15.38	11.53	7.69	7.69
3	Biasa	30.77	42.3	23.07	38.46
4	Suka	30.77	34.61	30.76	19.23
5	Sangat Suka	7.69	7.69	34.63	26.92

Berdasarkan tabel diatas X3 memiliki skor tertinggi, dimana panelis menyukai tambahan aroma lemon pada minuman vco yaitu 34. 6% dan tingkat kesukaan aroma markisa pada X4 yaitu 26,92%. Pada penambahan aroma lemon dan markisa memberikan pengaruh nyata minuman VCO. Sari aroma markisa dan lemon memiliki aroma yang khas. dengan penambahan aroma lemon dan markisa sebanyak 0.5% dapat menghilangkan aroma tengik pada minuman VCO, dan secara keseluruhan sangat disukai oleh panelis.

Tabel 4.3 Pengujian aroma tengik pada minuman emulsi VCO aroma markisa dan madu dengan pemanis madu dan sugar

No	Parameter	Kode (%)			
		X1	X2	X3	X4
1	Sangat tidak suka	15.38	0	7.69	3.84
2	Tidak suka	26.92	19.23	19.23	26.92
3	Biasa	38.46	53.84	26.92	38.46
4	Suka	15.38	26.92	30.79	10.76
5	Sangat Suka	3.85	0	15.38	0

Berdasarkan tabel diatas, tingkat aroma bauh tengik lebih sedikit nilai skornya dibandingkan aroma buah. Pada X1 memiliki nilai skor tertinggi pada aroma bau tengik yaitu 15.38% dan berdasarkan tabel diatas panelis lebih menyukai aroma lemon dibandigkan dengan aroma markisa.

### c. Rasa

Rasa adalah sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan penyusun dan komposisi suatu produk makanan yang ditangkap oleh indera pengecap. Respon indera pengecap (lidah) terhadap rangsangan yang diberikan oleh suatu makanan yang merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi tingkat penerimaan panelis atau konsumen terhadap suatu produk makanan. Walaupun memiliki warna, aroma, penampakan dan tekstur yang baik, suatu produk makanan tidak akan diterima panelis atau konsumen bila rasanya tidak enak.

Tabel 4.4 Pengujian rasa manis pada minuman emulsi VCO aroma markisa dan madu dengan pemanis madu dan sugar

No	Parameter	Kode (%)			
		X1	X2	X3	X4
1	Sangat tidak suka	23.08	3.84	11.58	0
2	Tidak suka	30.77	15.38	50	19.23
3	Biasa	30.77	42.3	26.92	26.92
4	Suka	15.38	30.76	11.53	46.15
5	Sangat Suka	0	7.69	0	7.69

Tabel 4.5 Pengujian rasa enak pada minuman emulsi VCO aroma markisa dan madu dengan pemanis madu dan sugar

No	Parameter	Kode (%)			
		X1	X2	X3	X4
1	Sangat tidak suka	23.08	7.69	19.23	7.69
2	Tidak suka	46.15	7.69	30.76	7.69
3	Biasa	15.38	53.84	26.92	26.92
4	Suka	15.38	30.76	12.23	50
5	Sangat Suka	0	0	3.85	7.69

Berdasarkan tabel diatas tingkat rasa suka pada rasa manis dan rasa enak cukup tinggi. Penambahan aroma lemon dan markisa pada minuman emulsi dengan tambahan madu dan sugar mempengaruhi rasa pada minuman emulsi, karena aroma lemon dan markisa memiliki cita rasa yang khas sehingga mengurangi bau tengik dan memperbaiki rasa sehingga rasa pada minuman vco dapat disukai oleh panelis.