



BHAMADA
 Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan
<http://ejournal.bhamada.ac.id/index.php/jik>
 email: jitkbhamada@gmail.com



UJI HEDONIK DAN ANALISA BIAYA SEDIAAN TEH CELUP BATANG PISANG

Fitria Megawati¹⁾, Ni Luh Kade Arman Anita Dewi²⁾, Ni Putu Dewi Agustini³⁾, I Putu Tangkas Suwantara⁴⁾

1), 2), 3) 4) Fakultas Farmasi, Universitas Mahasaraswati Denpasar

fitriamega83@unmas.ac.id -081229913010

Info Artikel

Sejarah artikel,
 Diterima: September 2023
 Disetujui: September 2023
 Dipublikasi: Oktober 2023

Kata kunci:

Analisa biaya, batang pisang, teh celup, uji hedonic

ABSTRAK

Tanaman batang pisang memiliki kandungan senyawa flavonoid yang memiliki potensi sebagai antioksidan. Antioksidan adalah zat yang dapat menghambat proses oksidasi sehingga dapat melindungi sel dari bahaya radikal bebas yang dihasilkan dari metabolisme tubuh maupun faktor eksternal lainnya. Teh herbal merupakan produk minuman teh, baik dalam bentuk tunggal atau campuran herbal. Untuk mengonsumsi teh dengan takaran yang cukup, praktis serta memaksimalkan khasiat yang diperoleh dari teh herbal dapat dibuat dengan sediaan kemasan teh celup. Analisa biaya produksi adalah Analisa biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan sediaan teh celup batang pisang untuk dipersiapkan dijual di pasaran. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hasil uji hedonik dan menganalisa biaya produksi sediaan teh celup batang pisang. Metode dalam penelitian ini adalah termasuk penelitian deskriptif dengan menggunakan metode survey dan wawancara. Analisis biaya produksi Sediaan Teh Celup menggunakan analisis deskriptif kuantitatif, menghitung HPP dengan metode Variabel Costing. Dari penelitian yang dilakukan, didapatkan hasil uji hedonik dari persentase sediaan Teh Celup Batang Pisang dilihat dari segi warna skala hedonik sangat suka sebanyak 21 orang (24%), suka sebanyak 51 orang dengan persentase 59%, cukup suka 13 orang (15%), kurang suka 1 orang (2%), dan tidak suka 0 (0%), segi rasa skala hedonik sangat suka sebanyak 15 (17%), suka sebanyak 25 orang dengan persentase 29%, dari segi aroma skala hedonik suka dan cukup suka sebanyak 25 orang (29%), cukup suka 24 orang (28%), kurang suka 21 orang (24%), tidak suka 1 orang (2%). Untuk kemasan sangat suka 21 (24%), suka 43 (50%), cukup suka 22 orang (26%), kurang suka dan tidak suka 0 (0%). Perhitungan biaya produksi menggunakan metode Variabel Costing didapatkan hasil biaya produksi sebesar Rp. 7.600,00/kantong dengan perkemasan isi 5 kantong teh celup seharga Rp.40.000,00. disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang antara tingkat pengetahuan DAGUSIBU dan penerapan DAGUSIBU

berdasarkan uji statistika didapatkan nilai $p = 0,000$, hasil dikatakan bermakna apabila nilai signifikansi $p < 0.05$.

Keywords:

DAGUSIBU, Medicine, level of knowledge

ABSTRACT

Health efforts, namely all series of activities or activities carried out in an integrated, continuous and integrated manner to improve the level of public health in the form of health improvement, disease prevention, health restoration, and maintenance by the government and the community DAGUSIBU is an extension of Get, Use, Store and Dispose of drugs with Correct. Get medicine by bringing a prescription or non-prescription to the pharmacy to get the medicine. Use drugs using drugs according to recommendations or proper use within the recommended timeframe. Storage is an activity to store drugs according to temperature, drug storage instructions and protected from exposure to direct sunlight. Disposing of drugs is one way to dispose of and destroy drugs in the right and proper way. This study aims to determine the relationship between the level of knowledge and application of patients at Apotek Sahabat Sumerta Kelod Denpasar Timur Bali to the drug DAGUSIBU. This study uses a type of quantitative analysis research. The research instrument used was the DAGUSIBU knowledge level questionnaire and the DAGUSIBU application questionnaire. Based on the results of the study, it can be concluded that there is a relationship between the knowledge level of DAGUSIBU and the application of DAGUSIBU based on statistical tests obtained $p = 0.000$, the results are said to be meaningful if the significance value is $p < 0.05$

Alamat Korespondensi:

Fakultas Farmasi, Universitas
Mahasaraswati Denpasar

PENDAHULUAN

Tingkat kesukaan dan permintaan terhadap suatu produk teh dipengaruhi adanya selera konsumen terhadap produk teh. Ada banyak konsumen teh mengkonsumsi teh dengan berbagai alasan berdasarkan atribut yang ada pada teh itu sendiri. Atribut teh diantaranya adalah rasa, rasa pada teh ada yang sepet dan pahit, yang memberikan kenikmatan tersendiri bagi konsumen, aroma, tidak semua teh memiliki aroma, konsumen teh biasanya senang mengkonsumsi teh yang memiliki aroma wangi karena dapat menambah kenikmatan saat mengkonsumsinya, warna, warna yang pekat pada teh seperti yang biasa dikonsumsi rumah tangga memiliki kenikmatan tersendiri bagi penikmatnya. Warna dari teh sebenarnya bermacam warna seperti merah, merah bata, merah maroon, dan merah pekat kehitaman, kemasan dan desain kemasan, kemasan teh yang terbuat dari kertas

dirasa cukup mudah untuk dibuka jika akan dikonsumsi dan desain kemasan dengan warna desain yang bermacam-macam membuat ketertarikan tersendiri bagi konsumen teh, dan harga, harga produk yang relatif terjangkau memberikan kecenderungan perilaku konsumen *low involvemen* (keterlibatan rendah), ditandai dengan pengambilan keputusan yang tidak memerlukan banyak pertimbangan, artinya konsumen tanpa harus berpikir panjang untuk membeli teh karena harga teh yang murah. Teh merupakan minuman yang sudah dikenal dengan luas di Indonesia maupun di dunia.

Minuman teh umum menjadi minuman sehari-hari karena aromanya yang harum serta rasanya yang khas membuat minuman ini banyak dikonsumsi. Teh dianggap mempunyai keunggulan komparatif karena memiliki beberapa kelebihan diantaranya, cita rasa dan aroma yang khas, tidak

menimbulkan efek tertentu bila diminum dan memberikan kesegaran setelah meminumnya (Dewi et al., 2016).

Manfaat teh antara lain adalah sebagai antioksidan bagi tubuh manusia, dapat memperbaiki sel-sel yang rusak, menghaluskan kulit, melarutkan lemak, mencegah kanker, mencegah penyakit jantung, mengurangi kolesterol dalam darah, dan menghilangkan kantuk. Teh dapat dikelompokkan menjadi 2 golongan, yaitu teh herbal dan non herbal. Istilah teh juga digunakan untuk minuman yang terbuat dari buah, rempah-rempah atau bagian tanaman lain seperti kulit, bunga, daun dan akar yang diseduh (Arumsari et al., 2019).

Konsumsi teh rumah tangga yang awalnya didominasi oleh teh seduh atau teh tubruk digantikan oleh teh celup. Teh dengan kemasan celup cukup menarik perhatian berbagai kalangan dengan sisi kepraktisan dan kemudahan dalam penyeduhan. Tidak hanya di kalangan rumah tangga yang memiliki pendapatan tinggi yang dapat mengkonsumsi teh celup, kalangan rumah tangga dengan tingkat pendapatan rendah juga mampu untuk mengkonsumsi produk tersebut.

Hal ini disebabkan harga yang ditawarkan produk teh celup cukup terjangkau untuk semua kalangan mulai dari kalangan menengah ke bawah, kalangan menengah ke atas (Meriza et al., 2016). Umumnya banyak orang yang tidak menyadari akan keberadaan dan pengaruh radikal bebas terhadap organ tubuh terutama terhadap munculnya berbagai macam penyakit kronik dan akut dewasa ini. Banyaknya polusi, radiasi ultraviolet, stress, rokok, diet tidak sehat, makanan berlemak tinggi, bahan makanan tambahan, dan faktor-faktor lainnya tanpa disadari masuk ke dalam tubuh dan menyebabkan peningkatan produksi radikal bebas. Tubuh pun secara normal memproduksi radikal bebas sebagai hasil samping proses metabolisme. Maka dari itu, antioksidan sangat diperlukan tubuh untuk menangkal radikal bebas.

Dalam penyajiannya, antioksidan dapat dikonsumsi dari sediaan herbal seperti teh. Teh Herbal dapat dikonsumsi sebagai minuman sehat yang praktis tanpa mengganggu rutinitas sehari-hari dan tetap menjaga kesehatan tubuh. Selain itu teh herbal juga dapat menambah energi, membantu

relaksasi tubuh, mengatasi masalah pencernaan dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Untuk mengkonsumsi teh dengan takaran yang cukup, praktis serta memaksimalkan khasiat yang diperoleh dari teh herbal dapat dibuat dengan sediaan kemasan teh celup. Pohon pisang adalah suatu tumbuhan yang dari akar hingga daunnya dapat dimanfaatkan oleh manusia. Diantaranya umbi batang, batang, daun, serta bunga dari pohon pisang juga dapat dimanfaatkan. Secara empiris air batang pisang banyak digunakan sebagai pengobatan untuk menurunkan panas (demam) (Karakterisasi, 2016).

Selain itu, batang pisang memiliki kandungan glikemik rendah. Artinya, jika dikonsumsi, batang tanaman ini mampu mencegah terjadinya lonjakan gula darah. Karena itulah, batang tanaman pisang sering dimanfaatkan sebagai campuran jamu herbal diabetes (Kurniawan, 2016). Manfaat batang pisang lainnya adalah sebagai sumber asupan serat harian. Karenanya, mengkonsumsi batang tanaman pisang dapat memperbaiki dan memperlancar sistem pencernaan. Selain itu juga untuk menyembuhkan luka atau sariawan pada usus, mengobati cacar air, mencegah batu ginjal, mengurangi tingkat keasaman lambung dan menyembuhkan infeksi (Maya et al., 2015). Biaya produksi pada pembuatan sediaan akan berpengaruh pada harga jual jika sediaan tersebut dapat diterima oleh pasar dan akan dipasarkan (Hidayat & Salim, 2013). Biaya produksi adalah biaya yang timbul dari suatu proses produksi dalam membuat suatu sediaan yang akan dipasarkan. (Rosdiana et al., 2020).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang akan dilakukan adalah menggunakan metode survei dan observasi. Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif yaitu pengumpulan data dan analisis secara deskriptif, penelitian ini dilakukan di lingkungan Universitas Mahasaraswati Denpasar. Instrumen yang digunakan untuk survey konsumen berupa pertanyaan ke panelis. Survey dan observasi tersebut dilakukan dengan memberikan pertanyaan ke panelis dimana mempunyai tujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap the celup yang berbahan dasar

batang pisang dilihat dari uji hedonik dan observasi untuk memperkirakan biaya. Variabel dalam penelitian ini adalah variabel tunggal atau hanya satu variabel. Variabel dalam penelitian ini adalah variabel independent (bebas) adalah sediaan teh celup batang pisang (*Musa paradisiaca* L.).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Indonesia memiliki sumber daya alam hayati yang melimpah. Tanaman berkhasiat sering dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan teh herbal. Teh herbal adalah teh yang terbuat dari bahan alami selain daun teh (*Camellia sinensis*) yang dapat berupa daun, kulit batang, bunga, biji, maupun akar. Pada umumnya teh herbal dikonsumsi karena adanya senyawa aktif yang terkandung di dalam bahan baku teh herbal yang baik bagi kesehatan. Teh herbal dapat membantu menstimulus sensasi rileks, membantu meredakan permasalahan pencernaan, dan meningkatkan sistem imun tubuh Kesehatan (Wiratara & Ifadah, 2022).

Pohon pisang adalah suatu tumbuhan yang dari akar hingga daunnya dapat dimanfaatkan oleh manusia. Diantaranya umbi batang, batang, daun, serta bunga dari pohon pisang juga dapat dimanfaatkan. Secara empiris air batang pisang banyak digunakan sebagai pengobatan untuk menurunkan panas (demam). Selain itu, batang pisang memiliki kandungan glikemik rendah. Artinya, jika dikonsumsi, batang tanaman ini mampu mencegah terjadinya lonjakan gula darah. Karena itulah, batang tanaman pisang sering dimanfaatkan sebagai campuran jamu herbal diabetes.

Manfaat batang pisang lainnya adalah sebagai sumber asupan serat harian. Karenanya, mengkonsumsi batang tanaman pisang dapat memperbaiki dan memperlancar sistem pencernaan. Selain itu juga untuk menyembuhkan luka atau sariawan pada usus, mengobati cacar air, mencegah batu ginjal, mengurangi tingkat keasaman lambung dan menyembuhkan infeksi (Maya *et al.*, 2015).

Teh dengan kemasan celup cukup menarik perhatian berbagai kalangan dengan sisi kepraktisan dan kemudahan dalam penyeduhan. Tidak hanya di kalangan rumah tangga yang memiliki pendapatan

tinggi saja yang dapat mengonsumsi teh celup, kalangan rumah tangga dengan tingkat pendapatan rendah juga mampu untuk mengonsumsi produk tersebut. Hal ini disebabkan harga yang ditawarkan produk teh celup cukup terjangkau untuk dikonsumsi semua kalangan mulai dari kalangan menengah ke bawah hingga kalangan menengah ke atas. Terdapat beberapa merek produk teh celup yang ditawarkan oleh produsen. Permintaan terhadap suatu produk teh celup juga dipengaruhi oleh adanya selera konsumen terhadap produk tersebut (Meriza *et al.*, 2016).

Pada awalnya, sebutan teh hanya ditujukan pada teh hasil tanaman *Camellia sinensis*, seperti teh hitam, teh hijau, dan teh oolong. Teh jenis lain yang telah dikenal yaitu teh herbal. Teh herbal merupakan hasil olahan teh yang tidak berasal dari daun teh tanaman *Camellia sinensis*. Bahan-bahan untuk pembuatan teh herbal pun kini semakin mudah didapat misalnya daun, biji, akar, atau buah kering (Amanto *et al.*, 2020).

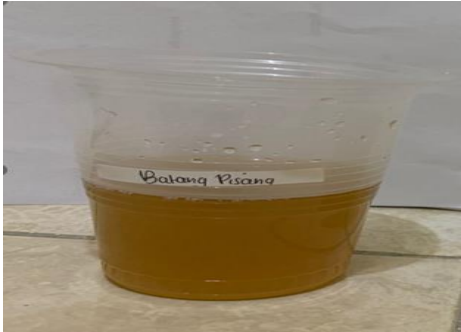
Pelepah batang pisang mengandung senyawa flavonoid. Tanaman yang mengandung senyawa flavonoid biasanya memiliki aktivitas antioksidan. Adanya kandungan senyawa flavonoid pada pelepah batang pisang dan bunga pisang dapat diduga memiliki potensi sebagai antioksidan.



Gambar 1. Gambar Pohon Pisang



Gambar 2. Gambar Pelepeh Pisang



Gambar 3. Gambar Teh Batang Pisang



Gambar 4. Gambar Kemasan Teh Batang Pisang

Sebagai bahan tambahan pada teh untuk aroma ditambahkan daun mint, dimana daun mint merupakan salah satu rempah-rempah yang dapat dimanfaatkan dalam keadaan masih segar maupun dalam keadaan kering. Daun mint biasa digunakan dalam bahan pembuatan makanan/minuman agar makanan/minuman berbau khas dan segar. Pada daun mint terdapat senyawa menthol dalam jumlah besar sehingga menimbulkan efek rasa dingin pada produk makanan/minuman. Daun mint memiliki berbagai macam ester terutama *menthyl asetat* dan

monoterpen yang menghasilkan flavor (*minty*) khas (Akbari, 2019).

Penambahan stevia dalam teh sebagai pemanis, dipilih karena Stevia juga merupakan pemanis alami yang berasal dari tanaman Stevia *Rebudiana* bertoni dan telah digunakan oleh beberapa negara sebagai pemanis alami pengganti gula. Stevia adalah pemanis alami yang tidak mengandung kalori dan dapat digunakan langsung untuk berbagai kebutuhan. Dengan demikian stevia bisa memberikan jalan keluar bagi konsumen yang beralasan tidak ingin atau tidak dapat mengkonsumsi gula pasir/gula tebu, misalnya penderita diabetes yang sedang menjalankan program diet karena tentu saja gula stevia lebih aman dibandingkan pemanis sintetis/buatan (Sinulingga *et al.*, 2021). Pemilihan formula pada sediaan Teh Celup Batang Pisang: Formula Teh Celup Batang Pisang sebagai berikut.

Tabel 1.1 Tabel Formula Sediaan Teh Batang Pisang:

Komposisi	Formula (gram)
Batang Pisang	2,7
Daun Mint	0,15
Daun Stevia	0,15

Hasil organoleptis yang meliputi warna, rasa dan aroma dari sediaan Teh Celup Batang Pisang.

1. Warna

Warna berperan paling dalam penerimaan suatu sediaan, secara visual faktor warna tampil lebih dahulu sehingga sangat menentukan sediaan tersebut enak atau tidaknya dilihat dari segi warnanya. Selain itu warna juga digunakan sebagai indikator baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan yang ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata. Warna merupakan karakteristik utama dari sebuah produk. Hampir 60% penerimaan terhadap sebuah produk ditentukan oleh warna. Warna suatu produk dapat menyebabkan seseorang menerima atau sebaliknya menolak produk tersebut memberikan. Kenyamanan atau ketidaknyamanan, bahkan bisa mempengaruhi nafsu makan.

Warna yang dihasilkan dari Teh Celup Batang Pisang setelah dicelupkan pada air hangat yaitu menghasilkan warna kuning kecoklatan. Tabel 1.2

Hasil Uji Hedonik *Warna Pada Teh Celup Batang Pisang*.

Warna	Skala Numerik	Skala Hedonik	Batang Pisang	Batang Pisang
			Jumlah	Persentase (%)
	5	Sangat suka	21	24 %
	4	Suka	51	59 %
	3	Cukup suka	13	15 %
	2	Kurang suka	1	2 %
	1	Tidak suka	0	0 %
	Total		86	100%

2. Rasa

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. Rasa dari Teh Celup Batang Pisang yaitu rasa manis yang dapat dihasilkan dari daun stevia yang ditambahkan pada formula sediaan.

Tabel 1.3 Hasil Uji Hedonik Rasa Pada Teh Celup Batang Pisang

Rasa	Skala Numerik	Skala Hedonik	Batang Pisang	Batang Pisang
			Jumlah	Persentase (%)
	5	Sangat suka	15	17 %
	4	Suka	25	29 %
	3	Cukup suka	24	28 %
	2	Kurang suka	21	24 %
	1	Tidak suka	1	2 %
	Total		86	100%

3. Aroma

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. Aroma dari Teh Celup Batang Pisang yaitu agak menyengat dengan sedikit aroma mint yang dihasilkan dari penambahan daun mint pada formula sediaan.

Tabel 1. 4 Hasil Uji Hedonik Aroma Pada Teh Celup Batang Pisang

Aroma	Skala Numerik	Skala Hedonik	Batang Pisang	Batang Pisang
			Jumlah	Persentase (%)
	5	Sangat suka	19	22 %
	4	Suka	25	29 %
	3	Cukup suka	25	29 %
	2	Kurang suka	16	18 %
	1	Tidak suka	1	2 %
	Total		86	100%

4. Kemasan

Tabel 1. 5 Hasil Uji Hedonik Kemasan Pada Teh Celup Batang Pisang

Kemasan	Skala Numerik	Skala Hedonik	Batang Pisang	Batang Pisang
			Jumlah	Persentase (%)
	5	Sangat suka	21	24 %
	4	Suka	43	50 %
	3	Cukup suka	22	26 %
	2	Kurang suka	0	0 %
	1	Tidak suka	0	0 %
	Total		86	100%

Hasil karakteristik panelis berdasarkan demografi Berdasarkan Tabel 1.6 dibawah ini karakteristik panelis meliputi kriteria umur, jenis kelamin dan pendidikan.

Tabel 1.6 Tabel Karakteristik Panelis

Karakteristik Panelis	Umur			Total	Jenis Kelamin		Total	Pendidikan		Total
	20-25	26-30	31-35		Laki-laki	Pempuan		S1 Farmasi	D3 Farmasi	
	Jumlah	8	1		1	8		13	73	
Persentase	9,76%	1,2%	1,2%	100%	15,1%	84,9%	100%	39,5%	60,5%	100%

Daun Mint	50	Rp. 20.000,00
Daun Stevia	50	Rp. 25.000,00
Total		Rp. 65.000,00

Tabel. 1.8 Tabel Jenis Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jenis Biaya	Jumlah Biaya
Sewa Laboratorium	Rp. 75.000,00
Determinasi	Rp. 240.000,00
Total	Rp. 315.000,00

Produk Sediaan Teh Herbal Teh Celup Batang Pisang yang dilakukan uji hedonik oleh peneliti dibuat oleh tim peneliti dan produk tersebut sudah melewati uji mutu standarisasi non spesifik yang meliputi kadar air, kadar abu dan dilakukan uji mutu fisik meliputi uji organoleptis dan uji pH. Dengan produk Teh Celup Batang Pisang yang sudah dihasilkan dan telah dinyatakan aman, selanjutnya peneliti melakukan uji hedonik terhadap panelis. Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Parameter pengujian karakteristik organoleptik Teh Celup Batang Pisang meliputi: warna, aroma, dan rasa serta menilai kemasan produk kedua teh celup tersebut. Uji organoleptik menggunakan skala numerik untuk menilai tingkat penerimaan panelis terhadap produk. Metode yang digunakan yaitu survey dan wawancara kepada panelis yang diambil dari mahasiswa/i Program Studi Fakultas Farmasi Universitas Mahasaraswati Denpasar. Panelis yang bersedia mengisi lembar informed consent kemudian mencicipi dan memberi nilai/skor terhadap kedua produk teh celup yang diisi melalui *link google form*.

Tabel. 1.7 Tabel Jenis Biaya (Bahan Baku)

Jenis Biaya	Kuantitas (gram)	Jumlah Biaya
Batang Pisang	100	Rp. 20.000,00

Tabel 1.9 Tabel Biaya Overhead Pabrik Variabel

Jenis Biaya	Jumlah Biaya
Kantong teh celup	Rp. 20.000,00
Kemasan sediaan	Rp. 25.000,00
Desain stiker	Rp. 25.000,00
Aluminium foil	Rp. 10.000,00
Total	Rp.80.000,00

Jumlah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi Sediaan Teh Celup Batang Pisang

Biaya Bahan Baku	: Rp. 65.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	: Rp. 315.000,00
Biaya Overhead Pabrik Variabel	: Rp. 80.000,00 +
	<u>Rp. 460.000,00</u>

Jumlah rata-rata biaya produksi Sediaan Teh Celup Batang Pisang menggunakan metode Variabel

Costing:

<u>Jumlah biaya produksi</u>	= <u>Rp. 460.000,00</u>
Jumlah sediaan yang dibuat	60 kantong
	= Rp. 7.600,00/kantong

Harga merupakan salah satu elemen dari *marketing mix* yang digunakan perusahaan untuk mencapai sasaran pemasarannya. Penentuan harga yang terjangkau sangat mempengaruhi keputusan pembelian konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Bagi konsumen harga memiliki peranan penting dalam menentukan pilihan produk mana

yang akan dibeli. Harga pada produk barang dan jasa yang ditawarkan sangat menentukan keberhasilan pemasaran. Apabila harga yang ditetapkan terjangkau dibarengi dengan kualitas produk, maka konsumen akan lebih tertarik menggunakan produk tersebut. Besar kecilnya harga yang diterapkan akan memengaruhi kualitas produk yang akan di beli oleh kumsumen. Semakin mahal harga, semakin sedikit jumlah permintaan atas produk yang ditawarkan.

Penentuan harga pada Teh Celup Batang Pisang sangat terjangkau dan bersaing. Kami menyadari bahwa Teh Herbal sangat banyak, jadi harga yang terjangkau saja tidak cukup untuk memasarkan produk yang kami tawarkan, tetapi kami juga memperhatikan variabel service yang sangat mempengaruhi konsumen, karena kami bergerak di bidang produk dan jasa. Maka harga sangat berpengaruh terhadap peningkatan penjualan produk, memperoleh keuntungan yang maksimum. Harga dari sediaan Teh Celup Batang Pisang dilihat dari harga Teh Celup Herbal lainnya berkisar antara Rp.20.500,00 – Rp.55.000,00/kemasan. Untuk harga pada sediaan teh celup batang pisang sesuai dengan variabel costing sebesar Rp.8000,00 Per kantong, dan 1 box sekitar harga Rp. 40.000,00.

SIMPULAN

Uji hedonik pada sediaan teh celup batang pisang pada warna, panelis menyatakan suka (51%), pada rasa (25%), pada rasa panelis menyatakan suka (29%), pada aroma panelis menyatakan suka dan cukup suka (29 %), dan pada kemasan panelis menyatakan suka (50%). Untuk analisa biaya pada sediaan teh celup batang pisang dengan metode variabel costing sebesar Rp. 7.600,00 @kantong dengan perkemasan isi 5 kantong teh celup seharga Rp.40.000,00.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini pada pelaksanaannya tidak terlepas dari adanya dukungan dan peran serta dari berbagai pihak. Maka dari itu, ucapan terima kasih, penulis haturkan kepada para pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian penelitian ini. Besar harapan tulisan ini dapat memberikan banyak manfaat bagi para pembaca dan dapat menjadi bahan rujukan untuk penelitian selanjutnya. Penulis juga tidak lupa menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada beberapa pihak yang telah

dengan sukarela dan ikhlas membantu dalam penyusunan penelitian ini baik secara langsung maupun tidak langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Meriza, F., Lestari, D., & Soelaiman, A. (2016). Sikap Dan Kepuasan Rumah Tangga Konsumen Teh Celup Sariwangi Dan Sosro Di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 4(1), 101781. <https://doi.org/10.23960/jiia.v4i1>.
- Lumbantoruan, S. V., Widyantara, I. W., & Wijayanti, P. U. (2018). Komponen Pemasaran Teh Herbal Bukit Hexon pada PT. Karya Pak Oles Tokcer Denpasar Bali. *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata (Journal of Agribusiness and Agritourism)*, 7(1), 71. <https://doi.org/10.24843/jaa.2018.v07.i01.p08>
- Maya, S. W., Citraningtyas, G., & Lolo, W. A. (2015). *Phytochemical screening and antipyretic effect of stem juice from kepok banana (Musa paradisiaca L) on white male rats stain wistar (Rattus norvegicus) induced with DTP-Hb Pisang (Musa paradisiaca) merupakan tanaman masyarakat berkhasiat dapat obat . 4(1)*.
- Rusdi, M. (2019). Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Volume Penjualan pada Perusahaan Genting UD. Berkah Jaya. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 83–88. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6686>
- Wiratara, P. R. W., & Ifadah, R. A. (2022). Karakteristik Teh Herbal Daun Kalistemon (*Melaleuca viminalis*) Berdasarkan Variasi Suhu dan Waktu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 16–22. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.21196>
- Hidayat, L., & Salim, S. (2013). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. 1(2), 159–168.
- Hondro, M. N. (2019). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq). <https://www.usu.ac.id/id/fakultas.html> Apri asari, M. L., Carabelly, A. N., & Andini, G. T. (2013). Ekstrak Metanol Batang Pisang Mauli (*Musa sp.*) Dosis 125-1000 mg/kg BB Tidak Menimbulkan Efek Toksik pada Hati Mencit (*Mus musculus*). *Jurnal*

- Dentofasial, 12(2), 81–85.
- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. (2018). Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia: Review Artikel. *Jurnal Farmaka*, 16(3), 196–203.
- Arumsari, K., Aminah, S., & Nurrahman, N. (2019). Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint Dan Daun Stevia. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2), 79. <https://doi.org/10.26714/jpgp.9.2.2019.79-93>
- Dewi, J. K., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, F. S. (2016). Kualitas teh celup dengan kombinasi teh polong dan daun stevia (*stevia rebaudiana bertonii*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 4–23.
- Dewitayani, D., Sulaiman, M. I., & Widayat, H. P. (2019). Studi Pembuatan Teh Celup Daun Ruku-Ruku (*Ocimum tenuiflorum L.*) dengan Penambahan Bubuk Jahe sebagai Minuman Penyegar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(1), 510–516. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i1.10355>
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Skripsi*, 16.
- Harahap, H. M. (2020). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Gaharu (*Aquilaria malaccensis*) Dengan Metode Pengeringan Vakum *Skripsi*. 2.
- Hidayat, L., & Salim, S. (2013). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. 1(2), 159–168.
- Hondro, M. N. (2019). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis Jacq.*). <https://www.usu.ac.id/id/fakultas.html>
- Kriekhoff, S., & Riupassa, E. (2017). Analisis Penetapan Harga Jual Produk Kerajinan Perahu Cengkeh Pada Pengarjin Cengkeh Di Kampung Waemahu Desa Latulahat Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon. *Jurnal Maneksi*, 6(1), 7–14. <http://ejournal-polnam.ac.id/index.php/JurnalManeksi/article/view/126>
- Kurniawan. (2016). Morfologi Tanaman Pisang (*Musa spp.*). 4–14.
- Laksmi, R. T. (2012). *Indonesian Journal Of Food Technology* Vol. 1 No.1 Tahun 2012. *Indonesian Journal of Food Technology*, 1(1), 55–68.
- Maesaroh, K., Kurnia, D., & Al Anshori, J. (2018). Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. *Chimica et Natura Acta*, 6(2), 93. <https://doi.org/10.24198/cna.v6.n2.19049>
- Meriza, F., Lestari, D., & Soelaiman, A. (2016). Sikap Dan Kepuasan Rumah Tangga Konsumen Teh Celup Sariwangi Dan Sosro Di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 4(1), 101781. <https://doi.org/10.23960/jiia.v4i1>.
- Mukhlisotul, J. (2018). Analisis Pengaruh Biaya Produksi Dan Tingkat Penjualan Terhadap Laba Kotor. *Banque Syar'i*, 4(1), 87–112.
- Nirmala Sari, A. (2015). Antioksidan Alternatif Untuk Menangkal Bahaya Radikal Bebas Pada Kulit. *Elkawnie: Journal of Islamic Science and Technology*, 1(1), 63–68. www.jurnal.ar-raniry.com/index.php/elkawnie
- Novita Sari, V., & Syam BZ, F. (2016). Analisis Penerapan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada UKM di Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 1(2), 103–126.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29–42. <http://ojs.ummetro.ac.id/index.php/mikrotik/article/view/752>
- Rosalendro Eddy Nugroho, Sawarni Hasibuan, dan H. H. P. (2017). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Pembuatan Sabun Herbal Di RPTA Kalideres Jakarta Barat. 2013.
- Savitri, K. A. M., Widarta, I. W. R., & Jambe, A. A. G. N. A. (2019). Pengaruh Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(4), 419.

<https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i04.p08>

100289-ID-pemanfaatan-ekstrak-batang-tanaman-pisan.pdf

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106.

<https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>

Syukri, A. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.

Tarwendah, I. P. (2017). Reurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 67.

Volume, G., Mei, N., Organoleptik, A., Imbar, H. S., Imbar, H. S., Harikedua, V. T., Walalangi, R. G. M., Gizi, J., & Kemenkes, P. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. 8(1).

Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57.

<https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>

Wibowo, F. . S., & PrasetyaningrumErna. (2015). Pemanfaatan Ekstrak Batang Tanaman Pisang (*Musa Paradisiacal*) Sebagai Obat Antiacne Dalam Sediaan Gel Antiacne. *Publikasi Fakultas Farmasi*, 12(1), 38–46.
<https://media.neliti.com/media/publications/>