

PEMANFAATAN AMPAS KEDELAI PUTIH DAN AMPAS KOPI DENGAN PERBANDINGAN BERBEDA DALAM PEMBUATAN LULUR TRADISIONAL UNTUK PERAWATAN TUBUH

Tiur Nur Hertina

S-1 Pendidikan Tata Rias, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
t_esteria@yahoo.com

Sri Dwiyanti

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
jhanthiedj@yahoo.co.id

Abstrak

Penelitian bertujuan untuk mengetahui; 1) hasil jadi lulur tradisional dengan perbandingan ampas kedelai 30 g dan ampas kopi 10 g, 2) hasil jadi lulur tradisional dengan perbandingan ampas kedelai 20 g dan ampas kopi 20 g, 3) hasil jadi lulur tradisional dengan perbandingan ampas kedelai 10 g dan ampas kopi 30 g, 4) pengaruh perbandingan ampas kedelai dan ampas kopi terhadap sifat organoleptik (aroma, tekstur, kekentalan) dan kesukaan panelis) pada lulur tradisional. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Metode eksperimen ini dilakukan dengan mengadakan manipulasi terhadap obyek penelitian serta adanya kontrol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kemungkinan hubungan sebab akibat dengan cara memberikan suatu atau lebih perlakuan atau satu atau lebih kelompok kontrol yang tidak diberi perlakuan. Metode pengumpulan menggunakan metode observasi. Untuk analisis data penelitian menggunakan SPSS anova tunggal dan duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa; 1) hasil jadi lulur tradisional dengan perbandingan ampas kedelai 30 g dan ampas kopi 10 g dilihat dari sifat organoleptik nilainya paling rendah, memiliki kandungan isoflavon 0,18%, 2) hasil jadi lulur tradisional dengan perbandingan ampas kedelai 20 g dan ampas kopi 20 g dilihat dari sifat organoleptik nilainya paling tinggi, memiliki kandungan isoflavon 0,11%, 3) hasil jadi lulur tradisional dengan perbandingan ampas kedelai 10 g dan ampas kopi 30 g dilihat dari sifat organoleptik nilainya ditengah-tengah, memiliki kandungan isoflavon 0,07%, 4) ada pengaruh penambahan ampas kopi dan ampas kedelai putih terhadap sifat organoleptik (aroma, tekstur, kekentalan) dan tingkat kesukaan panelis pada lulur tradisional.

Kata Kunci : Eksperimen Lulur Tradisional Ampas Kedelai dan Ampas Kopi

Abstract

The research aims to determine: 1) the results of the comparison premises so traditional herbal of soybean dregs and coffee grounds 30 g 10 g, 2) the results of the comparison premises so traditional herbal of soybean dregs and coffee grounds 20 g 20 g, 3) the results so traditional herbal premises comparison of the of soybean dregs and 10 g 30 g coffee grounds, 4) the effect of the ratio of soybean dregs and the dregs of coffee on the organoleptic properties (aroma, texture, consistency) and favorite panelist) on traditional scrubs. This type of research is experimental research. This experimental method is done by holding the manipulation of objects of research as well as the controls. This study aims to determine the possibility of a causal relationship by giving a better treatment or or one or more groups of untreated controls. Collection methods use traditional methods of observation. For the analysis of research data using SPSS ANOVA and Duncan single. The results showed that: 1) the results so traditional herbal of soybean dregs and 30 g 10 g coffee grounds seen from the organoleptic properties of the lowest value, has a 0.18% isoflavone content, 2) the results so traditional scrub with 20 g of soybean dregs 20 g coffee grounds and views of the organoleptic properties of the highest value, has a 0.11% isoflavone content, 3) the results so traditional scrub with soybean dregs 10 g 30 g coffee grounds and views of the organoleptic properties of the value in the middle, contains isoflavones 0.07%, 4) no effect of the addition of coffee grounds and white soybean dregs of the organoleptic properties (aroma, texture, consistency) and level of preference panelists on traditional scrubs.

Keywords: Experimental Traditional Body Scrub and Dregs Dregs Soy Coffee

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal memiliki hasil-hasil kekayaan alam dengan khasiat yang tinggi serta menghasilkan bahan kosmetik yang relatif murah. Hasil-hasil kekayaan alam tersebut berupa akar, dedaunan, bunga-bunga, rempah-rempah serta buah-buahan ternyata dapat diolah menjadi ramuan tradisional yang dapat mempercantik dan menyehatkan kulit. Bahan-bahan alamiah yang terdapat disekitar lingkungan dapat dibuat menjadi berbagai jenis produk perawatan kecantikan tubuh seperti lulur, masker dan sebagainya.

Kedelai merupakan sejenis tanaman perdu yang mempunyai tinggi pada umumnya tidak mencapai 1 meter (Kanikus, 1989). Kulit buah kedelai berwarna coklat dan berbulu. Nama ilmiah kedelai ialah *Glycine max* (Lin.) Merril. Memiliki kandungan protein kedelai cukup tinggi dengan faktor cerna 75-80%, tetapi memiliki kandungan lemak yang tidak begitu banyak dan mengandung banyak karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B kompleks, air dan isoflavon, yang telah terbukti memiliki sejumlah manfaat bagi tubuh dan kulit.

Isoflavon adalah senyawa polifenol yang dapat memperlihatkan peranan seperti esterogen, sehingga seringkali disebut sebagai “fitoesterogen”, yaitu senyawa yang mempunyai aktifitas estrogenik tetapi berasal dari tanaman. Isoflavon juga mempunyai kemampuan sebagai antioksidan untuk mencegah penuaan dini dalam pembuatan lulur tradisional tersebut akan ditambahkan dengan bahan tambahan yang mempunyai fungsi melembabkan kulit dan antioksidan hampir sama yaitu untuk mencegah kerutan di kulit yakni ampas kopi.

Ampas kopi dengan tekstur kasar mengandung butiran scrub yang sangat baik untuk mengangkat sel-sel kulit mati dan melembabkan kulit. Kafein yang terkandung di dalam ampas kopi sejumlah 1-1,5% dapat bertindak selaku *vasorestrictor* yang berarti mengencangkan dan mengecilkan pembuluh darah. (Dewi, 2012).

Ampas kedelai merupakan limbah dari pengolahan biji kedelai yang dapat dimanfaatkan sebagai kosmetika kecantikan tradisional yaitu dapat dimanfaatkan untuk lulur tubuh, masker wajah dan sebagainya. Menurut Sugiharto (1987), limbah adalah kotoran hasil pengolahan pabrik ataupun manusia yang berupa sampah dan dapat menimbulkan polusi serta mengganggu kesehatan. Limbah bukanlah suatu hal yang harus dibuang tanpa guna, dengan mengadakan pengolahan dan pemanfaatan secara baik limbah akan menjadi barang yang lebih berguna dari sebelumnya. Seperti halnya limbah kedelai yang mengandung isoflavon juga mengandung phytoestrogen, zat yang hampir sama dengan hormon estrogen. Sehingga asupan kedelai yang

tinggi dapat bermanfaat mencegah kulit keriput menjadi parah dan meningkatkan elastisitas kulit. Berdasarkan uji Laboratorium ampas kedelai putih mengandung isoflavon sebanyak 0.28% setiap 100 gram.

Dari penelitian terdahulu lulur ampas kedelai produk Juwita, saya menciptakan lulur dengan inovasi baru, lulur tradisional ampas kedelai putih dengan bahan tambahan lain yaitu menggunakan ampas kopi yang dipergunakan sebagai penetralisir aroma kedelai dan penambah butiran scrub lulur untuk mengangkat sel-sel kulit mati. Lulur tradisional tanpa menggunakan bahan pengawet tersebut yang menghasilkan lulur khusus anti-Aging yang dapat mencegah penuaan dini (ampas kedelai dan ampas kopi sama-sama mengandung antioksidan tinggi yang dapat mencegah penuaan dini (Muchtadi 2010 & Dewi 2012)).

Telah dilakukan pra eksperimen penggunaan lulur dengan perbandingan ampas kedelai : aquades : ampas kopi = 40 g : 0 g : 10 g, 30 g : 10 g : 10 g, 20 g : 10 g : 20 g, 10 g : 10 g : 30 g. Dari pra eksperimen tersebut diperoleh hasil yaitu bahwa lulur dengan perbandingan 20 g : 10 g : 20 g mendapatkan hasil lulur terbaik. Sehingga lulur dengan perbandingan ampas kedelai putih 20 g : aquades 10 g : ampas kopi 20 g memenuhi kriteria, lulur mempunyai butiran scrub dari ampas kopi sehingga ketika dipegang dan dioleskan terasa kasar sehingga semua kotoran yang menempel pada kulit dapat terangkat (Jumarani, 2008 dan Fauzi, 2012).

KAJIAN TEORI

Ampas Kedelai

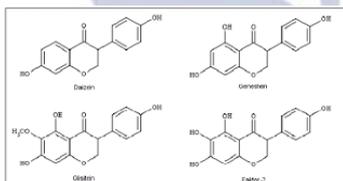
Ampas atau limbah kedelai putih yang biasa dibuang atau dipergunakan untuk bahan makan ternak ini bisa dimanfaatkan sebagai kosmetika tradisional yaitu dapat dipergunakan sebagai masker, lulur, dan sebagainya (Muchtadi, 2010). Karena kadungan gizi ampas susu kedelai cukup tinggi dengan protein kasar 27.62%, lemak kasar 2.95%, BETN 52.66%, serat kasar 13.81% dan abu 2.96%, Ca 0.09%, P 0.04% (Hasil analisa laboratorium non ruminansia, 2009). Sedangkan menurut Hsieh dan Yang (2003), kadungan gizi ampas susu sari kedelai adalah: protein kasar 28.36%, lemak 5.52%, serat kasar 7.6%, dan BETN 45.44%, seta kandungan asam amino lisin, metionin dan vitamin B.

Pemanfaatan ampas kedelai digunakan sebagai lulur yang mengandung isoflavon sebagai antioksidan baik untuk tubuh. Pengertian dari antioksidan sendiri adalah membuat ikatan dengan molekul oksigen, mencegah mereka dari melekatkan diri pada zat lain dalam tubuh, dan tindakan ini membantu untuk membuat kita lebih sehat. Antioksidan juga membuat awet muda karena, berfungsi untuk melawan radikal bebas dalam tubuh.

Isoflavon Ampas Kedelai

Isoflavon adalah senyawa polifenol yang dapat memperlihatkan peranan seperti estrogen, sehingga sering disebut sebagai “fitoestrogen”, yaitu senyawa yang mempunyai aktivitas estrogenik tetapi berasal dari tanaman. Isoflavon juga mempunyai kemampuan sebagai antioksidan. Kacang-kacangan, khususnya kedelai, merupakan sumber utama isoflavon bagi manusia. Kedelai mengandung 12 macam isoflavon, yang terdapat dalam bentuk glukosida (terikat pada molekul gula) dan bentuk glikon (tidak mengikat molekul gula).

Isoflavon terdiri atas 4 bentuk, yaitu aglikon, glikosida, metil glikosida, dan asetil glikosida, yang masing-masing bentuk tersebut memiliki 3 jenis isomer. Bentuk aglikon terdiri atas genistein, daidzein, dan glisitein. Bentuk glikosida terdiri atas genistin, daidzin, dan glisitin. Malonil glikosida terdiri atas 6''-o-malonilgenistin, 6''-o-malonidaidzin, dan 6''-o-malonilglisitin. Asetil glikosida terdiri atas 6''-o-asetilgenistin, 6''-o-asetildaidzin, dan 6''-o-asetilglisitin (Gugger dalam Gilani & Anderson 2002). Jenis isoflavon yang paling banyak ditemukan didalam protein dan produk makanan kedelai adalah genistein dan daidzein (Friedman & Brandon 2001). Struktur molekul kedua senyawa tersebut dapat dilihat dibawah ini.



Gambar 2.1

Molekul senyawa genistein dan daidzein isoflavon
Sumber: Yudiastuti, 2007

Ampas Kopi Arabica

Kopi memiliki banyak manfaat yang baik bagi kesehatan maupun kecantikan. Hal ini disebabkan dalam penelitian kandungan kafein yang terdapat pada kopi sangat baik untuk kulit. Kopi bahkan limbah kopi dipergunakan sebagai bahan dalam sejumlah scrub lulur untuk memberikan efek kulit menjadi lembut sehingga, memiliki nutrisi yang baik untuk melindungi kulit dari kerusakan akibat sinar matahari dan mencegah kerusakan kolagen atau zat elastin yang menyebabkan keriput pada kulit. Bahan kafein yang merupakan senyawa kimia alkaloid yang dikenal sebagai trimetilsantin dengan rumus molekul C₈H₁₀N₄O₂. Jumlah kandungan kafein dalam ampas kopi adalah 1-1,5% (Dewi, 2012).

Ampas kopi adalah bahan yang murah dan mudah didapatkan serta dapat digunakan untuk kecantikan, bahkan dapat digunakan untuk mengurangi kadar amonia,

nitrit dan nitrat dalam limbah cair industri tahu (Sugiharto, 1987). Ampas kopi memiliki aroma yang khas dan tajam, kopi juga mempunyai banyak khasiat untuk kecantikan kulit dari sejak jaman nenek moyang telah menggunakan kopi sebagai bahan baku lulur tradisional. Ampas kopi menghasilkan minyak antioksidan yang bersifat menghaluskan kulit (Dewi, 2012).

Ampas kopi masih dapat dimanfaatkan karena mengandung sejumlah komponen bioaktif. Pada konsentrasi atau jumlah dari komponen yang ada sangat bervariasi tergantung dari beberapa faktor termasuk metode ekstraksi. Ampas kopi kering (kadar air kurang dari 13%) diperiksa kandungan lignin dan kandungan fitokimianya. Ampas kopi kering dicampur dengan air destilata dengan rasio 1 : 5 dan campuran diekstraksi dengan microwave pada beberapa waktu ekstraksi (3, 4, dan 5 menit). Setelah itu, campuran tersebut disaring dan dievaporasi dibawah tekanan untuk mendapatkan ekstrak kasar (Adline, 2013).

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah *penelitian eksperimen*. Seperti yang dikatakan Nazir (1988: 74), bahwa metode eksperimen dilakukan dengan mengadakan manipulasi terhadap obyek penelitian serta adanya kontrol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kemungkinan hubungan sebab akibat dengan cara memberikan suatu atau lebih perlakuan atau satu atau lebih kelompok kontrol yang tidak diberi perlakuan. Subjek penelitian yang digunakan adalah 30 mahasiswi tata rias 2009 Universitas Negeri Surabaya.

Sebelum penelitian dilaksanakan prosedur pelaksanaan yang digunakan sebagai acuan untuk mengambil data penelitian. Proses pelaksanaan pembuatan lulur tradisional dari ampas kedelai putih dalam penelitian ini adalah:

a. Persiapan

1. Persiapan alat

Peralatan yang akan digunakan untuk eksperimen dapat dilihat di tabel, sebagai berikut:

Tabel 3.2 Peralatan Eksperimen

No.	Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah
A	Alat Persiapan		
1.	Baskom	Plastik	2
B	Alat Pengolahan		
1.	Kompore	Logam	1

2.	Blender	Kaca	1
3.	Baskom	Plastik	2
4.	Sendok	Logam	2
5.	Kain katun putih	Kain	2
6.	Panci	Enamel	1

2. Persiapan bahan

Bahan yang di pergunakan untuk eksperimen dapat dilihat pada tabel, sebagai berikut:

Tabel 3.3 Bahan Lulur Tradisional

Bahan	X1	X2	X3
Ampas kedelai putih	30 g	20 g	10 g
Ampas kopi	10 g	20 g	30 g

b. Pelaksanaa

1. Pembuatan lulur tradisional

Proses pelaksanaan pembuatan lulur tradisional ampas kedelai putih adalah sebagai berikut :

- a) Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk proses pembuatan lulur
- b) Mempersiapkan ampas sari kedelai putih. (dalam pembuatan lulur tradisional ini ampas sari kedelai putih yang digunakan adalah ampas sari kedelai yang pertama yaitu, ampas kedelai pada proses penyaringan yang pertama sebelum direbus yang murni tanpa pencampuran bahan apapun seperti gula, dan garam. Karena ampas pada penyaringan pertama masih banyak mengandung vitamin dan gizi serta butiran scrub dari kacang kedelai tersebut).
- c) Langkah selanjutnya ampas sari kedelai putih disaring menggunakan kain katun berwarna putih untuk memisahkan ampas dengan air sari kedelai
- d) Menambahkan ampas kopi sebagai bahan tambahan untuk membuat lulur tradisional.
- e) Takaran ampas kedelai putih, aquades dan ampas kopi yang dibutuhkan untuk mendapatkan lulur yang terbaik dengan takaran sebagai berikut:

- 1) Ampas kedelai 30 g dan ampas kopi 10 g
- 2) Ampas kedelai 20 g dan ampas kopi 20 g
- 3) Ampas kedelai 10 g dan ampas kopi 30 g

Dari semua pra eksperimen di atas lulur yang paling banyak diminati masyarakat adalah lulur dengan perbandingan (ampas kedelai putih 20 g : ampas kopi 20 g). Karena lulur lebih encer tidak terlalu pekat dan mudah meresap dikulit.

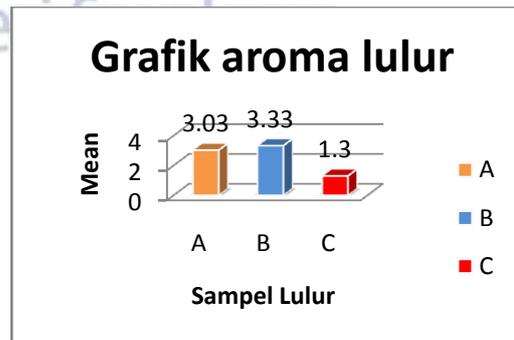
Penelitian lulur tradisional ini mempunyai sisi kekuatan yaitu lulur benar-benar alami tanpa penambahan bahan kimia dan pengawet buatan. Sisi kelemahan penelitian ini, lulur tidak dapat bertahan lama (lebih dari 1 hari) karena tanpa ada bahan pengawet, sehingga agar lulur bertahan lebih lama dapat dimasukkan ke dalam lemari es.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Deskriptif

Data yang diperoleh selama proses pelaksanaan pembuatan lulur tradisional dari ampas kedelai putih dilakukan 3 eksperimen perbandingan yaitu A (Perbandingan antara Ampas kedelai 30 g dan ampas kopi 10 g), B (Perbandingan antara Ampas kedelai 20 g dan ampas kopi 20 g), dan C (Perbandingan antara Ampas kedelai 10 g dan ampas kopi 30 g), kemudian dianalisa mutunya dari aspek organoleptik yang meliputi aroma, tekstur, kekentalan) dan tingkat kesukaan panelis. Penelitian kemudian dianalisis sesuai analisis data yang sebelumnya telah disusun. Uraian hasil perolehan data tersebut adalah sebagai berikut:

1. Aroma



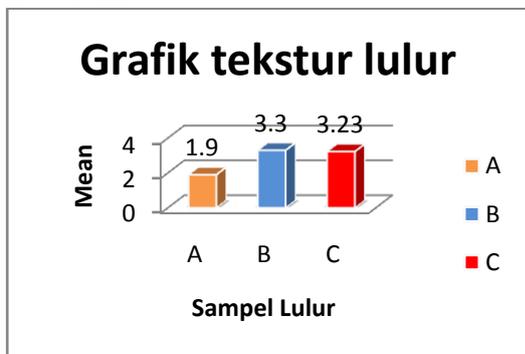
Grafik 4.1

Aroma lulur tradisional

Penilaian hasil jadi lulur tradisional pada aspek organoleptik dari segi aroma adalah Sangat beraroma kedelai (4), Beraroma kedelai (3), Cukup

beraroma kedelai (2), dan Tidak beraroma kedelai (1). Berdasarkan Tabel 4.1, kisaran nilai rata-rata organoleptik hasil pembuatan lulur tradisional untuk aroma adalah 1.3 – 3.33, dengan nilai tertinggi pada eksperimen B yaitu perbandingan antara ampas kedelai 20 g dan ampas kopi 20 g (3.33; Beraroma kedelai) dan terendah pada eksperimen C yaitu perbandingan antara ampas kedelai 10 g dan ampas kopi 30 g (1.3; Tidak beraroma kedelai).

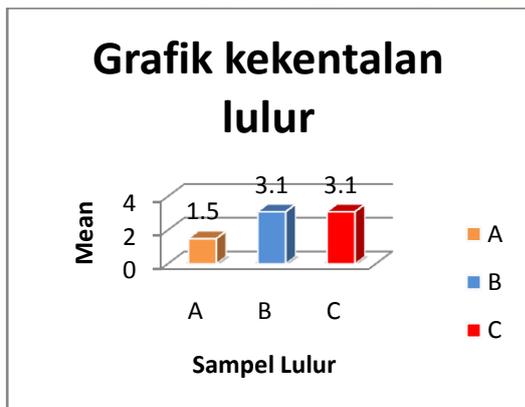
2. Tekstur



Grafik 4.2
Tekstur lulur tradisional

Penilaian hasil jadi lulur tradisional pada aspek organoleptik dari segi tekstur adalah Tekstur sangat kasar (4), Tekstur kasar (3), Tekstur cukup kasar (2), dan Tidak bertekstur (1). Berdasarkan Tabel 4.1, kisaran nilai rata-rata organoleptik hasil pembuatan lulur tradisional untuk tekstur adalah 1.9 – 3.3, dengan nilai tertinggi pada eksperimen B yaitu perbandingan antara ampas kedelai 20 g dan ampas kopi 20 g (3.3; Tekstur kasar) dan terendah pada eksperimen A yaitu perbandingan antara Ampas kedelai 30 g dan ampas kopi 10 g (1.9; Tekstur cukup kasar).

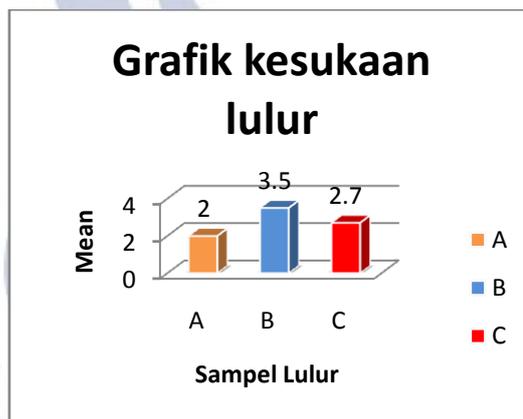
3. Kekentalan



Grafik 4.3
Kekentalan lulur tradisional

Penilaian hasil jadi lulur tradisional pada aspek organoleptik dari segi kekentalan adalah Sangat encer/tidak pekat (4), Encer/cukup pekat (3), Cukup encer/pekat (2), dan Tidak encer/sangat pekat (1). Berdasarkan Tabel 4.1, kisaran nilai rata-rata organoleptik hasil pembuatan lulur tradisional untuk kekentalan adalah 1.5 – 3.1, dengan nilai tertinggi pada eksperimen B yaitu perbandingan antara Ampas kedelai 20 g dan ampas kopi 20 g (3.1; Encer/cukup pekat) dan pada eksperimen C yaitu perbandingan antara ampas kedelai 10 g dan ampas kopi 30 g (3.1; Encer/cukup pekat). Dan terendah pada eksperimen A yaitu perbandingan antara ampas kedelai 30 g dan ampas kopi 10 g (1.5; Cukup encer/pekat).

4. Kesukaan



Grafik 4.4

Kesukaan panelis lulur tradisional

Penilaian hasil jadi lulur tradisional pada aspek organoleptik dari segi tingkat kesukaan panelis adalah Sangat suka (4), Suka (3), Cukup suka (2), dan Tidak suka (1). Berdasarkan Tabel 4.1, kisaran nilai rata-rata organoleptik hasil pembuatan lulur tradisional untuk tingkat kesukaan panelis adalah 2 – 3.5, dengan nilai tertinggi pada eksperimen B yaitu perbandingan antara ampas kedelai 20 g dan ampas kopi 20 g (3.5; Sangat suka) dan terendah pada eksperimen A yaitu perbandingan antara ampas kedelai 30 g dan ampas kopi 10 g (2; Cukup suka).

Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis berikut bertujuan untuk mencari pengaruh menambahkan ampas kopi dan ampas sari kedelai terhadap hasil jadi lulur tradisional dilihat dari sifat organoleptik (aroma, tekstur, kekentalan) dan tingkat kesukaan penelis. Berikut hasil ringkasan uji hipotesis dengan analisis ANOVA tunggal:

Tabel 4.2

Hasil Ringkasan Uji Hipotesis dengan Analisis ANOVA tunggal

Sifat Organoleptik	F _{Hitung}	Sig.
Aroma	78.745	0.000
Tekstur	35.109	0.000
Kekentalan	47.488	0.000
Kesukaan panelis	30.759	0.000

Berdasarkan tabel 4.2, nilai signifikan sifat organoleptik untuk aroma kurang dari 0.05, maka aroma signifikan pada 0.05 sehingga disimpulkan bahwa perbandingan ampas kopi dan ampas kedelai putih pada lulur tubuh tradisional mempengaruhi sifat organoleptik dalam hal aroma. Jadi terdapat perbedaan perbandingan ampas kopi dan ampas kedelai putih pada sifat organoleptik dalam hal aroma.

Berdasarkan tabel 4.2, nilai signifikan sifat organoleptik untuk tekstur kurang dari 0.05, maka tekstur signifikan pada 0.05 sehingga disimpulkan bahwa perbandingan ampas kopi dan ampas kedelai putih pada lulur tubuh tradisional mempengaruhi sifat organoleptik dalam hal tekstur. Jadi terdapat perbedaan perbandingan ampas kopi dan ampas kedelai putih pada sifat organoleptik dalam hal tekstur.

Berdasarkan tabel 4.2, nilai signifikan sifat organoleptik untuk kekentalan kurang dari 0.05, maka kekentalan signifikan pada 0.05 sehingga disimpulkan bahwa perbandingan ampas kopi dan ampas kedelai putih pada lulur tubuh tradisional mempengaruhi sifat organoleptik dalam hal kekentalan. Jadi terdapat perbedaan perbandingan ampas kopi dan ampas kedelai putih pada sifat organoleptik dalam hal kekentalan.

Berdasarkan tabel 4.2, nilai signifikan sifat organoleptik untuk kesukaan panelis kurang dari 0.05, maka kesukaan panelis signifikan pada 0.05 sehingga disimpulkan bahwa perbandingan ampas kopi dan ampas kedelai putih pada lulur tubuh tradisional mempengaruhi sifat organoleptik dalam hal kesukaan panelis. Jadi terdapat perbedaan perbandingan ampas kopi dan ampas kedelai putih pada sifat organoleptik dalam hal kesukaan panelis.

Selanjutnya dilakukan uji Duncan untuk melihat perbedaan hasil jadi lulur tubuh tradisional (eksperimen A, B, dan C) dilihat dari sifat organoleptik. Hasil uji disajikan pada tabel berikut:

Tabel 4.3

Perbedaan Hasil Jadi Lulur Tubuh Tradisional Dilihat dari Sifat Organoleptik untuk Aroma Duncan^{a,b}

Komposisi Lulur	N	Subset	
		1	2
Komposisi C	30	1.3000	
Komposisi A	30		3.0333
Komposisi B	30		3.3333
Sig.		1.000	.090

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .459.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. Alpha = .05.

Berdasarkan tabel 4.4, diketahui bahwa rata-rata penilaian aroma pada hasil jadi lulur tubuh tradisional eksperimen sampel C berbeda dengan eksperimen A dan B. Dan rata-rata penilaian aroma pada hasil jadi lulur tubuh tradisional eksperimen dan B tidak berbeda.

Tabel 4.4

Perbedaan Hasil Jadi Lulur Tubuh Tradisional Dilihat dari Sifat Organoleptik untuk Tekstur Duncan^{a,b}

Komposisi Lulur	N	Subset	
		1	2
Komposisi A	30	1.9000	
Komposisi C	30		3.2333
Komposisi B	30		3.3000
Sig.		1.000	.724

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .533.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. Alpha = .05.

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa rata-rata penilaian Tekstur pada hasil jadi lulur tubuh tradisional eksperimen A berbeda dengan eksperimen C dan B. Dan rata-rata penilaian Tekstur pada hasil jadi lulur tubuh tradisional eksperimen C dan B tidak berbeda.

Tabel 4.5
Perbedaan Hasil Jadi Lulur Tubuh Tradisional
Dilihat dari Sifat Organoleptik untuk Kekentalan
Duncan^{a,b}

Komposisi Lulur	N	Subset	
		1	2
Komposisi A	30	1.5000	
Komposisi B	30		3.1000
Komposisi C	30		3.1000
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .539.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. Alpha = .05.

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa rata-rata penilaian kekentalan pada hasil jadi lulur tubuh tradisional eksperimen A berbeda dengan eksperimen B dan C. Dan rata-rata penilaian kekentalan pada hasil jadi lulur tubuh tradisional eksperimen B dan C tidak berbeda.

Tabel 4.7
Perbedaan Hasil Jadi Lulur Tubuh Tradisional
Dilihat dari Sifat Organoleptik untuk Kesukaan
Panelis
Duncan^{a,b}

Komposisi Lulur	N	Subset		
		1	2	3
Komposisi A	30	2.0000		
Komposisi C	30		2.7000	
Komposisi B	30			3.5000
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .549.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. Alpha = .05.

Berdasarkan tabel 4.7, diketahui bahwa rata-rata penilaian kesukaan panelis pada hasil jadi lulur tubuh tradisional eksperimen A berbeda dengan eksperimen C dan berbeda nyata dengan eksperimen B.

Pembahasan

Penelitian hasil jadi lulur tradisional ampas kedelai putih dan ampas kopi dengan eksperimen A (perbandingan antara ampas kedelai 30 g dan ampas kopi 10 g), B (perbandingan antara ampas kedelai 20 g dan

ampas kopi 20 g), dan C (perbandingan antara Ampas kedelai 10 g, dan ampas kopi 30 g), dilakukan uji Laboratorium untuk mengetahui apakah masih ada kadar isoflavon dari ampas kedelai pada masing-masing eksperimen A, B dan C. Pada hasil uji Laboratorium ternyata masih terkandung kadar isoflavon dari masing-masing eksperimen dengan hasil eksperimen A terdandung kadar isoflavon sebesar 0,18%, B terdandung kadar isoflavon sebesar 0,11% dan C terdandung kadar isoflavon sebesar 0,07%.

Kriteria masing-masing sifat organoleptik lulur tradisional dari perbandingan ampas kedelai putih dan ampas kopi sebagai berikut:

1. Aroma

Berdasarkan pengamatan uji sifat fisik organoleptik terhadap aroma lulur menghasilkan aroma lulur kedelai dan kopi yang tidak sama pada ketiga sampel yaitu aroma, sehingga hipotesis yang menyatakan bahwa ada pengaruh perbandingan ampas kedelai dan ampas kopi terhadap hasil aroma lulur dapat diterima.

Hal ini disebabkan karena aroma kopi lebih dominan dan lebih kuat dibandingkan dengan aroma kedelai. Berdasarkan pendapat Jumarani (2008) dan Fauzi (2012) bahwa aroma dipengaruhi oleh bahan yang digunakan dalam pembuatan produk. Aroma lulur yang dihasilkan beraroma kopi dan sedikit beraroma kedelai.

2. Kekentalan

Berdasarkan pengamatan uji sifat fisik organoleptik terhadap kekentalan lulur menghasilkan kekentalan lulur encer/cukup pekat yang tidak sama pada ketiga sampel yaitu kekentalan, sehingga hipotesis yang menyatakan bahwa ada pengaruh perbandingan ampas kedelai dan ampas kopi terhadap hasil kekentalan lulur dapat diterima.

3. Tekstur

Berdasarkan pengamatan uji sifat fisik organoleptik terhadap tekstur lulur menghasilkan tekstur lulur kasar ada scrub yang tidak sama pada ketiga sampel yaitu tekstur, sehingga hipotesis yang menyatakan bahwa ada pengaruh perbandingan ampas kedelai dan ampas kopi terhadap hasil tekstur lulur dapat diterima.

Hal ini disebabkan karena tekstur kopi lebih kasar karena ada butiran scrub dibandingkan dengan tekstur kedelai yang lebih halus. Sehingga semakin banyak ampas kopi semakin banyak butiran scrub yang terdapat pada lulur tersebut. Pendapat jumarani (2008) dan fauzi (2012) bahwa tekstur lulur yang mempunyai butiran dan terasa kasar jika dipegang.

4. Kesukaan panelis

Berdasarkan pengamatan uji sifat fisik organoleptik terhadap kesukaan lulur menghasilkan kesukaan lulur sangat suka yang tidak sama pada ketiga sampel yaitu kesukaan, sehingga hipotesis yang menyatakan bahwa ada pengaruh perbandingan ampas kedelai dan ampas kopi terhadap hasil kesukaan lulur dapat diterima.

Hal ini disebabkan karena aroma, tekstur, dan kekentalan lulur berpengaruh terhadap kesukaan panelis.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dari pembahasan pada bab terdahulu dapat dirumuskan suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil jadi lulur tradisional dengan perbandingan ampas kedelai 30 g dan ampas kopi 10 g dilihat dari sifat organoleptik (aroma, tekstur, kekentalan) dan tingkat kesukaan panelis, nilainya paling rendah dan memiliki kandungan isoflavon 0,18%.
2. Hasil jadi lulur tradisional dengan perbandingan ampas kedelai 20 g dan ampas kopi 20 g dilihat dari sifat organoleptik (aroma, tekstur, kekentalan) dan tingkat kesukaan panelis, nilainya paling tinggi dan memiliki kandungan isoflavon 0,11%.
3. Hasil jadi lulur tradisional dengan perbandingan ampas kedelai 10 g dan ampas kopi 30 g dilihat dari sifat organoleptik (aroma, tekstur, kekentalan) dan tingkat kesukaan panelis, nilainya paling rendah dan memiliki kandungan isoflavon 0,07%.
4. Ada pengaruh perbandingan ampas kedelai putih dan ampas kopi terhadap sifat organoleptik (aroma, tekstur, kekentalan) dan tingkat kesukaan panelis pada lulur tradisional.

Saran

Berdasarkan kesimpulan dari hasil analisis data diatas maka dapat disusun saran sebagai berikut :

1. Penelitian lebih lanjut tentang penggunaan lulur tradisional untuk perawatan tubuh dengan perbandingan ampas kedelai 20 g dan ampas kopi 20 g.
2. Penelitian lebih lanjut untuk kadar kandungan isoflavon yang terdapat dalam lulur tradisional.
3. Penelitian lebih lanjut untuk melakukan uji keamanan produk.
4. Penambahan ampas kopi dapat menetralkan aroma kedelai yang kurang diminati masyarakat.
5. Lulur ampas kedelai dan kopi mengandung isoflavon yang berguna untuk mencegah kerut pada

kulit, melembabkan kulit, menghaluskan kulit dan mengangkat sel-sel kulit mati.

6. Lulur tradisional ini tanpa bahan pengawet dan bahan kimia lainnya, jadi aman untuk kulit tubuh sebagai lulur anti-aging.

DAFTAR PUSTAKA

AAK. 1989. *Kedelai*. Yogyakarta : Kanikus

Achroni Keen. 2012. *Kulit Cantik & Sehat*. Jakarta : Gramedia

Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : PT Rineka Cipta

Dewi, Desyntia. 2012. *Sehat dengan secangkir Kopi*. Surabaya : Stomata

Fauzi, Ridwan Aceng. 2012. *Merawat Kulit & Wajah*. Jakarta : Gramedia

Hakim, Nelly, dkk, (1983). *Kosmetologi Tata Kecantikan Kulit*. Jakarta: Yayasan Institut Andragogi Indonesia (INSANI).

Iswari, Tranggono, Dr.Retno. 2007. *Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik*. Jakarta : PT GramediaPustakaUtama

Muchtadi, Deddy. 2010. *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung : ALFABETA, CV.