

FORMULASI MADU DAN GULA AREN TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK SNACK BAR KENARI (*Canarium indicum*)

FORMULATION OF HONEY AND PALM SUGAR ON THE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF CANARIUM NUT (*Canarium indicum*) SNACK BARS

Irfan Nababan^{1*}, Syane Palijama², Sophia Grace Sipahelut³

^{1,2,3}) Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura,
Jln. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka Ambon 97233 Indonesia

^{*)}Email Korespondensi: irvannababan2018@gmail.com

ABSTRAK

Snack bar merupakan produk makanan selingan yang praktis dan bergizi, namun sebagian besar masih menggunakan bahan baku impor seperti gula tebu. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh formulasi madu dan gula aren sebagai pemanis alami terhadap karakteristik organoleptik snack bar berbasis kenari (*Canarium indicum* L.). Kenari dipilih sebagai bahan baku karena kandungan nutrisinya yang tinggi, termasuk lemak, protein, dan senyawa bioaktif seperti asam lemak omega dan antioksidan. Madu dan gula aren digunakan sebagai alternatif pemanis alami yang rendah kalori dan memiliki indeks glikemik lebih rendah dibandingkan gula tebu. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan formulasi madu dan gula aren, yaitu P0 (0%:0%), P1 (2%:30%), P2 (4%:24%), P3 (6%:18%), dan P4 (8%:12%). Setiap perlakuan diulang dua kali. Parameter yang diamati meliputi uji organoleptik (rasa, warna, tekstur, dan overall) dengan melibatkan 30 panelis semi terlatih. Data dianalisis menggunakan ANOVA dan uji lanjut Tukey ($\alpha=0,05$). Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi madu dan gula aren berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap karakteristik organoleptik snack bar. Perlakuan terbaik diperoleh pada formulasi madu 6% dan gula aren 18% (P3), dengan skor hedonik tertinggi untuk rasa (3,42), warna (3,46), dan overall (3,50). Formulasi ini juga menghasilkan tekstur yang renyah (skor 2,88) dan rasa gurih yang disukai panelis. Kesimpulannya, kombinasi madu 6% dan gula aren 18% merupakan formulasi optimal untuk menghasilkan snack bar kenari dengan karakteristik organoleptik terbaik. Penelitian ini merekomendasikan eksplorasi lebih lanjut terhadap variasi konsentrasi dan analisis kimia untuk mengoptimalkan kualitas produk.

Kata kunci: Gula aren, Kenari, Madu, ,Organoleptik, Snack bar

ABSTRACT

Snack bars are practical and nutritious food products, yet most still use imported raw materials such as cane sugar. This study aimed to evaluate the effect of honey and palm sugar formulations as natural sweeteners on the organoleptic characteristics of canarium nuts (*Canarium indicum* L.)-based snack bars. Canarium nuts were selected as the raw material due to their high nutritional content, including fats, proteins, and bioactive compounds such as omega fatty acids and antioxidants. Honey and palm sugar were used as alternative natural sweeteners with lower calories and a lower glycemic index compared to cane sugar. This research employed a Completely Randomized Design (CRD) with five honey and palm sugar formulation treatments: P0 (0%:0%), P1 (2%:30%), P2 (4%:24%), P3 (6%:18%), and P4 (8%:12%). Each treatment was replicated twice. The observed parameters included organoleptic tests (taste, color, texture, and overall acceptability) involving 30 semi-trained panelists. Data were analyzed using ANOVA and Tukey's post-hoc test ($\alpha=0.05$). The results showed that the honey and palm sugar formulations had a highly significant effect ($P < 0.01$) on the organoleptic characteristics of the snack bars. The best treatment was achieved with the formulation of 6% honey and 18% palm sugar (P3), which yielded the highest hedonic scores for taste (3.42), color (3.46), and overall acceptability (3.50). This formulation also produced a crispy texture (score 2.88) and a savory flavor preferred by the panelists. In conclusion, the combination of 6% honey and 18% palm sugar is the optimal formulation for producing canarium nut snack bars with the best organoleptic characteristics. This study recommends further exploration of concentration variations and chemical analyses to optimize product quality.

Keywords : Palm Sugar, Canarium Nut, Honey, Organoleptic, Snack Bar

Received: 14 Juni 2025; Revised: 29 Agustus 2025; Accepted: 15 September 2025; Published: 30 September 2025

Vol. 2 No. 6, September 2025 | **MARSEGU: Jurnal Sains dan Teknologi**

367

PENDAHULUAN

Snack bar telah berkembang pesat sebagai alternatif camilan sehat yang praktis dan kaya nutrisi. Produk ini banyak diminati karena kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan energi secara cepat, terutama bagi individu dengan aktivitas tinggi. Namun, sebagian besar snack bar yang beredar di pasaran masih menggunakan bahan baku impor seperti gula tebu dan tepung terigu, yang memiliki indeks glikemik tinggi dan kurang mendukung konsep pangan fungsional (Scattergood, 2018; Mayestika et al., 2021). Selain itu, tingginya konsumsi gula rafinasi telah dikaitkan dengan berbagai masalah kesehatan, seperti obesitas dan diabetes, sehingga diperlukan alternatif pemanis alami yang lebih sehat (Fajri et al., 2022).

Madu dan gula aren muncul sebagai solusi potensial karena sifat alaminya yang rendah kalori, indeks glikemik lebih rendah, serta kandungan senyawa bioaktif seperti antioksidan dan mineral (Listyaningrum et al., 2018). Madu merupakan sumber energi serta bahan yang akan diubah menjadi lemak dan glikogen (Silitonga, 2011). Madu dijadikan sebagai zat pengikat karena sifat viskositas yang dimiliki oleh madu. Madu, dengan komposisi fruktosa dan glukosa yang seimbang, tidak hanya berperan sebagai pemanis tetapi juga sebagai pengikat alami yang memperbaiki tekstur produk (Rosida et al., 2022). Sementara itu, gula aren mengandung sukrosa tinggi (84%) serta senyawa fungsional seperti thiamine dan riboflavin yang bermanfaat bagi kesehatan (Arziyah et al., 2022).

Kenari (*Canarium indicum* L.) dipilih sebagai bahan dasar penelitian ini karena potensinya yang besar sebagai sumber pangan lokal bernutrisi tinggi. Kenari kaya akan lemak sehat (65-70%), protein, asam lemak omega, dan senyawa bioaktif seperti tokoferol dan flavonoid, yang berkontribusi terhadap rasa gurih (umami) serta manfaat kesehatan, termasuk penurunan kolesterol (Mailoa et al., 2019; Djarkasi et al., 2011). Penggunaan kenari dalam snack bar diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi sekaligus mempromosikan pemanfaatan sumber daya lokal.

Meskipun beberapa penelitian telah mengembangkan snack bar berbahan dasar lokal, studi tentang optimasi formulasi madu dan gula aren dalam produk berbasis kenari masih terbatas. Penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa proporsi madu dan gula aren yang tidak seimbang dapat mempengaruhi tekstur dan rasa, seperti kekerasan berlebih atau dominasi rasa manis yang tidak diinginkan (Fajri et al., 2022). Oleh karena itu, diperlukan pendekatan formulasi yang tepat untuk mencapai keseimbangan optimal antara rasa, tekstur, dan penerimaan konsumen.

METODE PENELITIAN

Waktu dan lokasi penelitian

Penelitian ini berlangsung selama 1 bulan di Laboratorium Biokimia dan Laboratorium Pengolahan Universitas pattimura.

Bahan

Bahan penelitian yang digunakan yaitu kenari yang berasal dari Pasar tradisional Mardika Ambon Maluku, gula pasir, madu, dan gula aren. Peralatan yang digunakan yaitu timbangan digital, cabinet dryer, wajan, kompor, bowl stainless, freezer, cetakan, aluminium foil, nampan, pisau.

Prosedur

Pembuatan kenari kering yaitu, kenari segar yang berasal dari pasar tradisional Mardika Ambon Maluku dikupas lalu dikeringkan dalam *cabinet dryer* 40°C selama 18 jam. Proses pembuatan snack bar kenari dengan formulasi madu dan gula aren dimulai dengan pemilihan bahan, persiapan bahan, dan penimbangan bahan yaitu kenari sebanyak 250 gram dan gula pasir 100 gram untuk masing-masing perlakuan, madu 2%, 4%, 6% dan gula aren 30%, 24%, 18% dari total bahan dilakukan proses pencampuran yang di bagi menjadi 2 tahap, yaitu pertama pencampuran bahan yang bersifat cairan, yaitu bahan perekat (gula aren, madu, dan gula pasir) dilakukan proses karamelisasi, dan pencampuran kedua adalah pencampuran keseluruhan yaitu bahan perekat yang sudah mengalami karamelisasi dicampurkan bahan baku (kenari kering), lalu proses selanjutnya yaitu snack bar dicetak dengan cetakan khusus untuk snack bar yang dilapisi dengan aluminium foil supaya produk tidak menempel dalam cetakan, lalu snack bar dibekukan selama 1 jam.

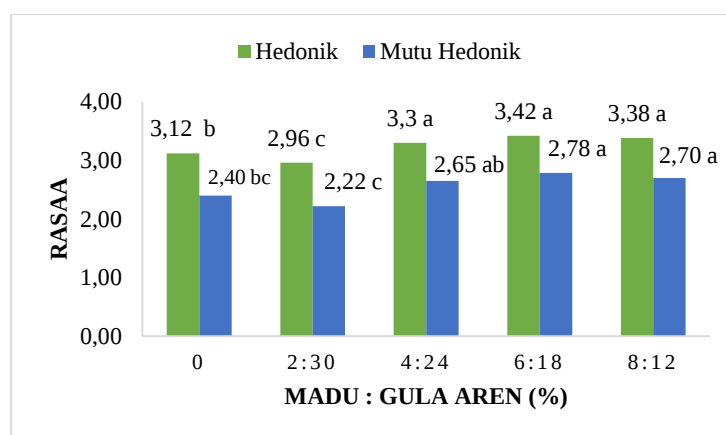
Analisis Data

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui hasil penelitian dan pengujian di Laboratorium. Analisa lanjutan dilakukan terhadap data organoleptik yaitu uji ANOVA menggunakan *software* Minitab 17. Jika terdapat perlakuan yang berbeda nyata, maka dilanjutkan dengan uji *Tukey* ($\alpha=0,05$). Parameter uji organoleptik dengan skala hedonic dan mutu hedonik yang digunakan meliputi warna, rasa, tekstur dan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis dengan menggunakan 30 orang panelis semi terlatih. 1 sampai 4 adalah skala yang digunakan dimana 1 berarti “tidak suka” dan 4 berarti “sangat suka”(hedonic) selanjutnya untuk mutu hedonik menggunakan skala yang sama dimana warna (tidak coklat-sangat coklat), rasa (tidak gurih-sangat gurih), tekstur (tidak renyah-sangat renyah). Tingkat kesukaan panelis terhadap setiap perlakuan diketahui melalui data organoleptik, yang akan dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rasa

Rasa merupakan salah satu atribut sensori yang penting dalam evaluasi makanan. Rasa ini diidentifikasi melalui stimulasi reseptor kimia pada papila lidah, yang memungkinkan individu untuk mendiskriminasi berbagai karakteristik flavor (Khalisa et al., 2021).



Gambar 1. Uji hedonik dan mutu hedonik pengaruh formulasi madu dan gula aren terhadap karakteristik organoleptik rasa snack bar kenari

Hasil analisis ragam formulasi madu dan gula aren terhadap karakteristik organoleptik snack bar kenari menunjukkan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap rasa. Uji hedonik berkisar antara 2,96-3,42. Secara deskriptif penerimaan panelis terhadap tingkat kesukaan snack bar kenari perlakuan formulasi madu dan gula aren dengan nilai tertinggi yaitu konsentrasi madu 6% : gula aren 18 % (3,42- suka) sedangkan perlakuan dengan konsentrasi terendah pada madu 2% : gula aren 30 % (2,96-suka).

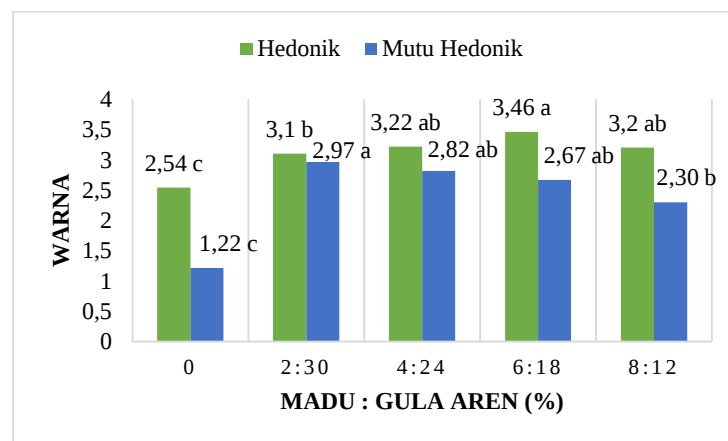
Hal ini menunjukkan bahwa formulasi madu dan gula aren dapat berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis. Menurut Ardianto (2024), produk snack bar dengan formulasi madu memperoleh tingkat kesukaan panelis yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk yang menggunakan sukrosa. Berbeda dengan penelitian lain yang menunjukkan bahwa penambahan gula aren sebagai pemanis alami pada snack bar memberikan efek signifikan terhadap atribut rasa. Fenomena ini dapat dipahami melalui efek sinergis antara madu dan gula aren yang membentuk karakteristik rasa lebih kompleks. Madu dengan kandungan fruktosa dan glukosanya, memberikan sensasi manis yang cepat terasa, sementara gula aren mengandung sukrosa serta mineral seperti kalium dan magnesium yang menghasilkan rasa khas dengan *aftertaste* yang bertahan lebih lama (Febrianto et al., 2023). Proporsi madu 6% : gula aren 18% kemungkinan menghasilkan keseimbangan optimal antara kedua pemanis

tersebut, sehingga lebih disukai panelis dibandingkan formulasi madu 2% : gula aren 30% yang cenderung didominasi rasa gula aren sehingga kurang seimbang.

Hasil uji mutu hedonik menunjukkan bahwa skor rasa berada pada rentang 2,22 (agak gurih) hingga 2,78 (gurih) dengan skor tertinggi berada pada konsentrasi 6% : 18% (madu : gula aren) dan yang paling rendah yaitu konsentrasi madu 2% : gula aren 30%. Berdasarkan data diatas semakin tinggi konsentrasi madu dan semakin rendah konsentrasi gula aren (madu 2% : gula aren 30% madu 4% : gula aren 24%, dan madu 6% : gula aren 18%) tidak menjadi jaminan bahwa rasa snack bar kenari semakin gurih, dimana pada konsentrasi madu 6% : gula aren 12% tingkat rasa gurih menurun sesuai preferensi panelis. Hal itu kemungkinan disebabkan bahwa konsentrasi madu 6% : gula aren 18% merupakan formulasi yang seimbang untuk mendapatkan rasa yang lebih gurih dibandingkan dengan konsentrasi madu 2% : gula aren 30%. , madu 4% : gula aren 24%, dan madu 8% : gula aren 12%, dan juga jika semakin tinggi konsentrasi madu maka akan menyebabkan rasa manis yang berlebih. Madu alami memiliki tingkat kemanisan yang lebih tinggi dibandingkan gula pasir, dimana rasa manis madu mencapai 1,5 kali lipat kemanisan gula pasir (Nanda et al., 2014).

Warna

Warna merupakan parameter kritis dalam penerimaan produk pangan, karena meskipun suatu makanan memiliki rasa yang enak, penampilan visual yang tidak menarik atau menyimpang dari ekspektasi konsumen dapat menurunkan minat untuk mengkonsumsinya. Sebagai indikator mutu pertama yang dievaluasi sebelum atribut sensorik lainnya, warna memegang peranan penting dalam penilaian kualitas bahan pangan (Winarno, 2002).



Gambar 2. Uji hedonik dan mutu hedonik pengaruh formulasi madu dan gula aren terhadap karakteristik organoleptik warna snack bar kenari

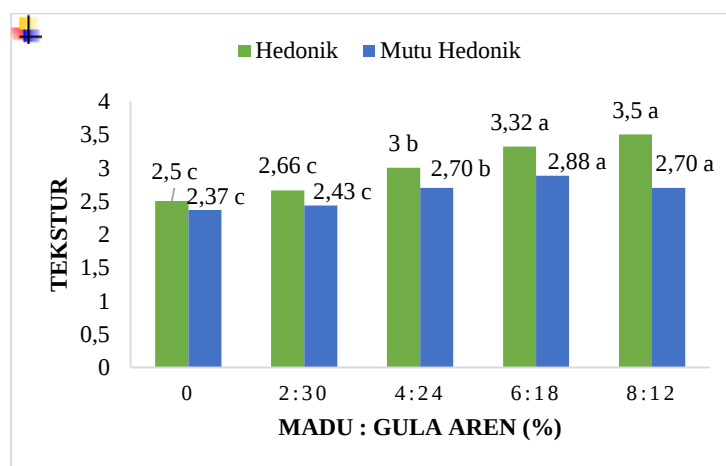
Berdasarkan hasil analisis ragam menunjukkan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) dimana bahwa konsentrasi madu 6% : gula aren 18%) merupakan perlakuan dengan tingkat kesukaan warna tertinggi (3,46-suka)dan konsentrasi tanpa madu dan gula aren mendapat tingkat kesukaan terendah

(2,54-suka). Dari hasil analisis tersebut konsentrasi madu 6% : gula aren 18% tidak berbeda nyata dengan konsentrasi madu 4% : gula aren 24%, dan madu 8% : gula aren 12%, konsentrasi madu 2% : gula aren 30% tidak berbeda nyata dengan konsentrasi 4% : gula aren 24%, dan konsentrasi madu 8% : gula aren 12%, sedangkan konsentrasi tanpa madu dan gula aren sangat berbeda nyata dengan konsentrasi lainnya. Dari diagram pada gambar 7 bahwa untuk mendapatkan warna yang paling disukai oleh panelis harus dengan konsentrasi yang seimbang antara madu dan gula aren. Sedangkan pada uji mutu hedonik skor berkisar antara 1,22-2,97 dimana skor tertinggi berada pada konsentrasi madu 2% : gula aren 30% yaitu 2,97 (coklat) dan yang terendah adalah konsentrasi tanpa madu dan gula aren yaitu 1,22 (tidak coklat).

Secara deskriptif bahwa tingginya konsentrasi gula aren sangat mempengaruhi warna snack bar. Hal ini tidak sesuai dengan penelitian terdahulu yang menyatakan penggunaan gula aren tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap kualitas warna produk (Fajri et al., 2022). Untuk penggunaan madu Peningkatan proporsi madu dalam formulasi berpotensi menciptakan efek kilap pada permukaan snack bar (Rosida et al., 2022).

Tekstur

Menurut Midayanto (2014), tekstur merupakan karakteristik material yang terbentuk dari interaksi berbagai sifat fisik seperti dimensi, proporsi, dan komposisi penyusun bahan, yang dapat dipersepsi melalui indera perasa dan peraba.



Gambar 3. Uji hedonik dan mutu hedonik pengaruh formulasi madu dan gula aren terhadap karakteristik organoleptik tekstur snack bar kenari

Berdasarkan hasil analisis ragam formulasi madu dan gula aren terhadap karakteristik organoleptik snack bar kenari berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tekstur. Dari data uji hedonik pada gambar 8 skor tertinggi berada konsentrasi madu 8% : gula aren 12% yaitu 3,5 (sangat suka) dan yang terendah yaitu perlakuan tanpa madu dan gula aren yaitu 2,5 (suka). Menurut Rosida dkk (2022), terdapat korelasi negatif antara kadar air dalam madu dengan tingkat kekerasan snack

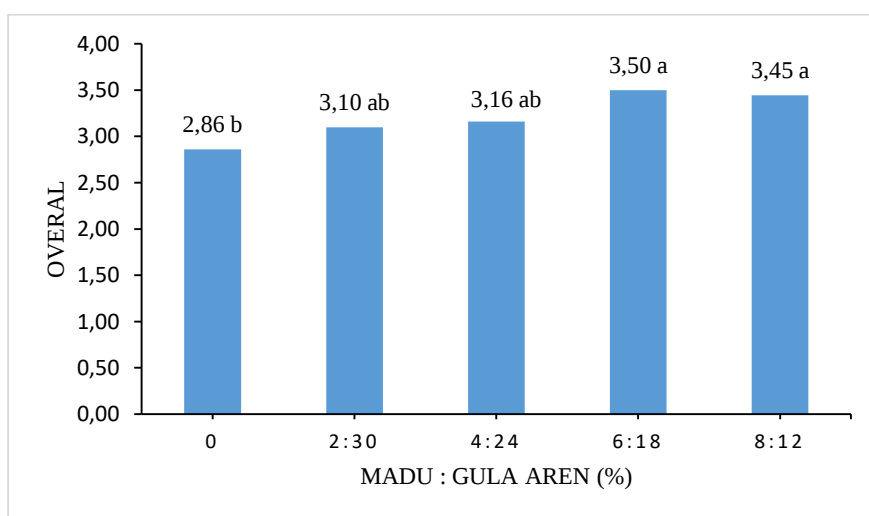
bar, di mana peningkatan kandungan air akan menurunkan nilai kekerasan produk. Artinya tekstur yang paling disukai oleh panelis adalah tekstur yang tidak terlalu keras yaitu terdapat pada konsentrasi madu 8% : gula aren 12%) karena pada perlakuan tersebut konsentrasi madu yang paling tinggi.

Sedangkan untuk uji mutu hedonik tekstur didapat skor yang paling tinggi pada konsentrasi madu 6% : gula aren 18% yaitu 2,88 (renyah) dan terendah adalah konsentrasi tanpa madu dan gula aren -2,37 (agak renyah) yang secara deskriptif kandungan madu 6% menyediakan kadar air yang ideal untuk menghasilkan uap selama proses pemanggangan, membentuk pori-pori mikro yang menciptakan tekstur renyah, namun tidak berlebih hingga menyebabkan kelembekan (Rosida et al., 2022).

Sesuai data diatas artinya gula aren tidak mempengaruhi tekstur snack bar hal ini sesuai dengan penelitian (Fajri et al.,2022) yang menyatakan Menunjukkan bahwa gula aren tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap karakteristik kerenyahan produk.

Overall

Karakteristik hedonik snack bar kenari secara keseluruhan dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 4. Uji hedonik dan pengaruh formulasi madu dan gula aren terhadap karakteristik organoleptik snack bar kenari secara keseluruhan (overall)

Berdasarkan hasil analisis ragam hedonik (kesukaan) snack bar kenari secara keseluruhan (*overall*), menunjukan variasi yang signifikan pada berbagai konsentrasi madu dan gula aren yang yang digunakan. Dimana pada data overall hedonik konsentrasi madu : gula aren (6%:18%) menghasilkan skor tertinggi untuk tingkat kesukaan overall, yaitu 3,50-sangat suka. Secara statistik tidak berbeda nyata dengan konsentrasi 8%:12%, 2%:30%, dan 4%:24% masing –masing menghasilkan skor 3,45-suka, 3,10-suka dan 3,16-suka. Sementara itu konsentrasi 0% (tanpa madu

dan gula aren) menghasilkan skor terendah yaitu 2,86 dimana secara statistik berbeda nyata dengan perlakuan lainnya.

Penurunan skor tingkat kesukaan overall berada pada perlakuan 8%:12% (madu : gula aren) dimana konsentrasi madu yang semakin tinggi dan madu yang semakin rendah terhadap penerimaan produk secara keseluruhan. Penggunaan madu yang semakin tinggi kemungkinan mempengaruhi rasa, warna dan tekstur snack bar sehingga menurunkan tingkat penerimaan konsumen.

Hasil ini mengindikasikan bahwa konsentrasi madu dan gula aren yang optimal untuk menghasilkan snack bar kenari dengan tingkat hedonik secara keseluruhan (overall) tertinggi adalah 6% : 18% (madu dan gula aren). Penggunaan konsentrasi madu yang rendah, gula aren yang tinggi dan sebaliknya tidak akan memberikan keuntungan pada tingkat kesukaan (hedonik) dan bahkan dapat menurunkan kualitas sensori produk, artinya konsentrasi madu dan gula aren harus seimbang. Penelitian ini menegaskan pentingnya memilih konsentrasi madu dan gula aren yang tepat untuk menjaga kualitas dan penerimaan produk snack bar kenari oleh konsumen.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa formulasi madu dan gula aren berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik organoleptik, meliputi rasa, warna, tekstur, dan overall. Perlakuan konsentrasi madu 6% : gula aren 18% merupakan perlakuan terbaik snack bar kenari secara uji hedonik (rasa, warna dan overall) maupun mutu hedonik (rasa dan tekstur).

DAFTAR PUSTAKA

- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Djarkasi, G. S. S. 2016. Teknologi Pengolahan Minyak Kenari. Tropical Plant Curriculum Project Sam Ratulangi University
- Fajri, M., Rusilanti, R., & Fadiati, A. 2022. Pengaruh penggunaan Gula Aren Bubuk (*Arengga Pinnata*) pada Kualitas Snack Bar berbasis Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(9), 1149-1160. Dikutip dari: <https://doi.org/10.46799/jsa.v3i9.475>
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Listyaningrum, C. E., Affandi, D. R., & Zaman. M. Z. 2018. Pengaruh palm sugar sebagai pengganti sukrosa terhadap karakteristik snack bar tepung komposit (ubi ungu, jagung kuning dan kacang tunggak) sebagai snack rendah kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. XI, No. 1

- Mailoa, M., Widyaningsih, T. D., & Putri, W. D. R. 2019. Fresh and roasted canarium nut (*Canarium vulgare*) altering the lipid profile of hypercholesterolemic rats (*rattus norvegicus*). *EurAsian Journal of BioSciences*, 13(1), 231-238.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol. 2 No 4 p.259-267, Vol. 2 No 4 p.259-267.
- Nanda, P. B., Radiati, L. E., & Rosyidi, D. 2014. Perbedaan kadar air, glukosa dan fruktosa pada madu karet dan madu sonokeling. *Repository Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya*. Malang.
- Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. 2022. Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Snack Bar Buah Kering dan Sereal. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(3), 200–212. DOI : <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.03.04>
- Scattergood, G. 2018. Carb crash: Meal replacement snack bar opportunities abound in Indonesia. *Food Navigator Asia*. <https://www.foodnavigator-asia.com/>. Diakses 28 september 2024
- Silitonga, A. O. T. 2011. Identifikasi Dan Karakterisasi Sifat Fisika Dan Kimia Madu Asli Dan Madu Yang Dijual Dari Berbagai Sumber. Tesis. Universitas Sumatera Utara.
- Winarno, E. 2002. Analisis Beberapa Variabel Yang Mempengaruhi *Earning Per Share* Pada *Industri Food And Beverages Yang Go Publik* Di Bursa Efek Jakarta.