

**INOVASI DAN UJI KUALITAS
ICE CREAM JAMU KUNYIT ASAM**

SKRIPSI



Oleh

MELISA CHRISTIN STIASSA

NO.MHS: 320200403

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

**INOVASI DAN UJI KUALITAS
ICE CREAM JAMU KUNYIT ASAM**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh:

MELISA CHRISTIN STIASSA

NO.MHS: 320200403

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

INOVASI DAN UJI KUALITAS ICE CREAM JAMU KUNYIT ASAM

SKRIPSI



Oleh:

**MELISA CHRISTIN STIASSA
NO. MHS: 320200403**

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

**Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN : 0523026601**

Pembimbing II

**Hermawan Prasetyanto, S. Sos., S. ST., M.M
NIDN : 0516057102**

Mengetahui

Ketua Jurusan

**Hermawan Prasetyanto, S. Sos., S. ST., M.M.
NIDN : 0516057102**

BERITA ACARA UJIAN
INOVASI DAN UJI KUALITAS
ICE CREAM JAMU KUNYIT ASAM
SKRIPSI

Oleh:

MELISA CHRISTIN STIASSA
NO. MHS : 320200403

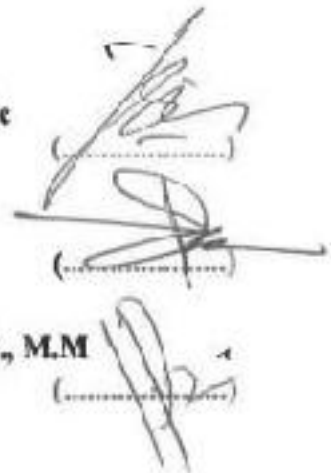
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal : 29 Desember 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc
NIDN : 0523098001

Penguji II : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN : 0523026601

Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M
NIDN : 0516057102



Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA, Yogyakarta



SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Melisa Christin Stiassa

NIM : 320200403

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Inovasi dan Uji Kualitas Ice Cream Jamu Kunyit Asam

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun

Yogyakarta, 31 Desember 2021


Peneliti

MOTTO

”Whatever you do, work at it with all your heart, as working for the Lord, not for human masters”

(Colossians 3: 23)

“The fear of the Lord is the start of knowledge: but the foolish have no use for wisdom and teaching”

(Proverbs 1:7)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Tuhan YME, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Papa dan Mama, yang selalu senantiasa memberi dukungan baik secara moril maupun materi. Serta selalu setia mendukung di dalam doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua proses perkuliahan.
3. Kepada Bapak dan ibu dosen pembimbing, penguji dan pengajar yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, membimbing dan mengarahkan peneliti serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada peneliti, sehingga peneliti menjadi pribadi yang lebih baik kedepannya. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu diingat dihati dan pikiran.
4. Kepada Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc yang telah membimbing peneliti secara tulus, sabar dan ikhlas meluangkan waktu dalam mengarahkan peneliti di dalam penulisan skripsi sampai selesai

serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada peneliti. Peneliti ucapkan banyak terimakasih atas jasa bapak sehingga penulisan skripsi ini dapat tersusun dengan baik.

5. Kepada seluruh rekan – rekan Studi Lanjut Pengelolaan Perhotelan angkatan 2020 STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu serta mendukung peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.
6. Kepada kedua saudaraku (kak Bowo dan Angel) yang senantiasa mendukung, memberikan semangat bagi peneliti selama proses penulisan skripsi berlangsung.
7. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas pengalaman dan seluruh pandangan baru tentang kehidupan. Semoga hubungan ini terjalin sampai kapanpun.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa memberikan kemudahan bagi peneliti sehingga dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik, sehingga penelitian yang berjudul “Inovasi dan Uji Kualitas Ice Cream Jamu Kunyit Asam” ini dapat terselesaikan. Penelitian ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan *ice cream* jamu kunyit asam. Dalam penyelesaian skripsi ini peneliti tidak lepas dari bantuan dan bimbingan baik moril, maupun materil serta saran – saran dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini peneliti sampaikan rasa terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam hal penulisan dan isi skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku Pembimbing II dan selaku ketua program studi pengelolaan perhotelan yang telah dengan sabar dan bijaksana serta baik hati memberikan pengarahan dengan sebaik mungkin sehingga dapat mengarahkan mahasiwa/i Ampta ini menjadi

insan yang bertanggung jawab dan memiliki rasa dedikasi tinggi dalam industri pariwisata ini.

3. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc selaku dosen penguji utama yang telah memberikan masukan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. Bapak dan ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
6. Setiap responden yang telah bersedia membantu, meluangkan waktu, dan menyampaikan informasi dalam kuesioner.
7. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril maupun materil.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 31 Desember 2021

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Landasan Teori	7
B. Respon Konsumen	27
C. Kerangka Berfikir	30
D. Penelitian Terdahulu	31

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	34
A. Metode Penelitian dan Desain Eksperimen	34
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	35
C. Populasi dan Sampel	36
D. Sumber Data	38
E. Metode Pengumpulan Data	38
F. Uji Keabsahan Data	41
G. Metode Analisis Data	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	43
A. Deskriptif Objek Penelitian	43
B. Langkah – langkah Persiapan Membuat	
<i>Ice Cream</i> Jamu Kunyit Asam	52
C. Hasil Penelitian (Respon Konsumen) dan Pembahasan	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	71

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	10
Tabel 2.2	11
Tabel 2.3	24
Tabel 3.1	40
Tabel 3.2	41
Tabel 3.3	42
Tabel 4.1	44
Tabel 4.2	50
Tabel 4.3	52
Tabel 4.4	59
Tabel 4.5	60
Tabel 4.6	64
Tabel 4.7	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	31
Gambar 4.1	48
Gambar 4.2	49
Gambar 4.3	52
Gambar 4.4	54
Gambar 4.5	54
Gambar 4.6	55
Gambar 4.7	55

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Tabel Tunggal
- Lampiran 4 Dokumentasi
- Lampiran 5 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas *ice cream* jamu kunyit asam ditinjau dari kualitasnya yaitu dari indikator Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur. Sampel dari penelitian ini adalah mahasiswa semester 8 Studi Lanjut Program Studi Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta sejumlah 30 panelis serta beberapa *expert*.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah statistic deskriptif . Variabel yang diukur adalah Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen hasil wawancara terhadap *expert*. Disamping itu, pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor rasa, warna, rasa, dan tekstur merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan, yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Proses pembuatan *ice cream* pada penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik *old fashioned* dan jenis *ice cream* pada penelitian ini adalah *ice cream base*. Dimana indikator kualitas *ice cream* jamu kunyit asam terbukti dari rasa, aroma, warna dan tekstur mendapatkan respon “positif”, respon positif itu rata – rata pada skala 4 *semantic defferncial*.

Kata Kunci : eskperimen, kualitas makanan, respon konsumen.

ABSTRACT

This study aims to determine the innovation and quality test of ice cream jamu kunyit asam in terms of quality with, Taste, Aromatic, Texture and Color. The samples of this study were 8th semester students of the Advanced Study Program in the Hospitality Management Study Program of STP AMPTA Yogyakarta as well as some 33 panelists.

The analysis used in this research is descriptive statistic. The variables measured were Taste, Aromatic, Texture, and Color. This study analyzes the data by conducting experiments and then comparing the conclusion of food quality which consists of factors of taste, texture, aromatic and color is inseparable unit, which means that food quality is the basis of consumer response.

The process of making ice cream in this experiment is using the old-fashioned technique and the type of ice cream in this experiment is ice cream base. Where the quality indicators of the jamu kunyit asam ice cream are proven from the taste, aroma, color and texture to get a "positive" response, the positive response is on average on a scale of 4 semantic differential.

Keyword: experiment, food quality, consumer response.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kuliner adalah salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. Karena selain fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai – nilai sejarah. Kuliner yang *authentic* adalah salah satu jenis kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambahkan nilai budaya. Ditambah lagi dengan globalisasi melalui media mempengaruhi sudut pandang masyarakat saat ini terhadap kebudayaan lokal, dan membuat sebagian masyarakat cenderung berkiblat pada budaya mancanegara. Terlebih, belum ada pemanfaatan media secara efektif dalam menyampaikan informasi mengenai wawasan budaya tradisional terutama dari nilai filosofinya.

Dampaknya, walaupun masyarakat Indonesia masih erat dengan kuliner nasional, sebagian besar dari masyarakat itu sendiri tidak paham akan nilai – nilai filosofi dari budaya kuliner ini. Lambat laun, hal ini akan berdampak pada punahnya tradisi kuliner Indonesia, seiring dengan perkembangan jaman dan pengaruh budaya tradisional. Saat ini perkembangan dunia kuliner di Indonesia semakin hari

semakin meningkat, semakin banyak kafe, restoran yang masing – masing menjual keunikan khas-nya. Namun dapat dikatakan, kuliner dengan konsep unik adalah salah satu *experience* yang banyak dicari oleh masyarakat saat ini. Sehingga efek sampingnya keberadaan kuliner tradisional semakin lama semakin tergerus. Banyaknya macam kuliner *modern* membanjiri negeri ini. Masyarakat saat ini merasa “lebih *modern*” jika menyuguhkan kuliner ala luar negeri dibanding kuliner tradisional. Salah satu jenis kuliner mancanegara yang sangat kita ketahui dan sudah mendunia adalah *ice cream*.

Menurut H. Douglas, Hartel dan Richard (2013: 9) produk *ice cream* pertama kali diperkenalkan oleh bangsa Cina dan pada abad ke – 13 masehi, Marco Polo kembali dari perjalanannya ke Asia dengan membawa resep air dari es yang konon telah digunakan selama ribuan tahun. Kemudian resep tersebut dikembangkan kembali di beberapa negara eropa yaitu, Prancis, Jerman, dan Inggris. Hingga sampai saat ini produk *ice cream* sudah berkembang pesat dan sudah menjadi kuliner *modern* yang disukai di seluruh dunia. Dengan bahan baku yang terbuat dari susu, krim, telur dan gula menjadi kuliner yang disukai banyak kalangan karena memiliki citarasa yang manis dan dingin. Dan saat ini produk *ice cream* telah berkembang

pesat hingga banyak inovasi maupun varian dari *ice cream* itu sendiri.

Di Indonesia kaya akan ragam kuliner tradisional yang berasal dari bahan makanan yang berkhasiat untuk tubuh, salah satunya adalah kuliner minuman. Setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner minuman tersendiri yang tentu saja bahan dasarnya ditentukan oleh tanaman yang paling banyak dijumpai di daerah tersebut. Salah satu minuman tradisional yang banyak masyarakat ketahui adalah jamu. Jamu merupakan salah satu jenis minuman tradisional asli Indonesia yang cukup dikenal oleh masyarakat. Kebiasaan minum jamu sudah menjadi budaya bangsa Indonesia sejak dulu. Budaya ini diwariskan turun – temurun, sehingga terus tumbuh dan berkembang di kalangan masyarakat Indonesia.

Menurut Muhammad Khayam (Bisnis, 2020) saat ini di Indonesia terdapat 1.200 industri jamu, 129 diantaranya masuk dalam kategori industri obat tradisional (IOT). Hal ini menunjukkan bahwa perkembangan industri jamu di Indonesia masih kurang meskipun jamu merupakan salah satu dari budaya lokal masyarakat kita. Seiring dengan perkembangan teknologi yang diikuti dengan perubahan gaya hidup manusia yang menuntut segala sesuatunya serba cepat, menarik tetapi

juga lezat, maka sediaan jamu tradisional tersebut dirasa kurang menarik, jika dibandingkan dengan perkembangan sediaan minuman lainnya, sehingga minat masyarakat terhadap jamu relatif rendah. Kemudian dengan perkembangan waktu dan jaman, minuman tradisional asli Indonesia mulai tergerus oleh minuman buatan pabrik. Minuman kemasan buatan pabrik dinilai sangat praktis dan bisa langsung dikonsumsi, sehingga perlahan – lahan minuman tradisional Indonesia mulai terlupakan. Selain itu rasa jamu yang cenderung monoton juga menjadi alasan kurang minatnya konsumen terhadap jamu. Konsumen jamu kebanyakan pada orang – orang tua dan yang tinggal di pedesaan. Segmen pasar jamu untuk konsumen anak muda masih kurang, sehingga budaya minum jamu lambat laun berpotensi menghilang. Kemudian dengan adanya situasi mewabahnya virus corona, pentingnya memiliki daya tahan tubuh yang baik.

Salah satu obat herbal yang dapat menjaga daya tahan tubuh terdapat dari kunyit yang menjadi bahan utama dalam pelaksanaan eksperimen ini. Dekan Sekolah Farmasi Institut Teknologi Bandung (ITB), Daryono Hadi Tjahjono, (CNN Indonesia, 2020) menjelaskan bahwa kunyit (*Curcuma longa* L) mengandung senyawa metabolit. Senyawa ini merupakan bahan

alam berupa kurkumin yang dilaporkan memiliki potensi terapeutik yang beragam seperti antibiotik, antivirus, antioksidan, antikanker, dan untuk penanganan penyakit Alzheimer.

Oleh karena itu perlunya pengembangan dan inovasi dari produk – produk jamu tradisional yang sudah ada. Maka dari itu peneliti akan mengangkat judul **“Inovasi dan Uji Kualitas Ice Cream Jamu Kunyit Asam”**. *Ice cream* jamu ini diharapkan mampu menjangkau semua segmen dan meningkatkan minat masyarakat terhadap jamu dan secara tidak langsung melestarikan budaya yang kaya akan minuman tradisional yang berkhasiat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, permasalahan yang perlu dibahas dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana proses pengolahan Ice Cream Jamu Kunyit Asam.
2. Bagaimana respon konsumen mengenai kualitas Ice Cream Jamu Kunyit Asam pada indikator tekstur, aroma, rasa, dan warna.

C. Batasan Masalah

Pembahasan dari penelitian ini agar tidak melebar, maka

diperlukan batasan masalah. Pembatasan masalah yang peneliti lakukan yaitu pada rah respon konsumen terhadap kualitas makanan ice cream kunyit asam dengan indikator rasa, warna, aroma dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah diatas, dalam penelitian “Inovasi dan Uji Kualitas Ice Cream Jamu Kunyit Asam” yaitu

1. Untuk mengetahui proses pengolahan Ice Cream Jamu Kunyit Asam.
2. Untuk mengetahui respon konsumen mengenai kualitas Ice Cream Jamu Kunyit Asam pada indikator tekstur, aroma, rasa, dan warna.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang terkait antara lain:

1. Bagi Masyarakat

Sebagai bahan pertimbangan atau pedoman di dalam pengolahan jamu kunyit asam menjadi ice cream.

2. Bagi Lembaga STP AMPTA

Melewati penelitian eksperimen ini diharapkan dapat dijadikan sebagai refrensi untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa.

3. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pemanfaatan jamu kunyit asam menjadi *Ice Cream*.