

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka peneliti mendapatkan beberapa kesimpulan yaitu sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan *ice cream* jamu kunyit asam menggunakan bahan seperti kunyit, asam jawa, susu segar, krim, kuning telur, dan gula merah. Pada pengolahan *ice cream* jamu kunyit asam memerlukan perlakuan berbeda, dikarenakan buah asam tidak mudah halus saat di *blender*. Jadi di dalam proses pengolahan *ice cream* jamu kunyit asam membutuhkan waktu yang relatif lama. Kemudian pastikan dalam mengocok kuning telur serta gula pasir secara benar, sebaiknya dengan kecepatan sedang saja, dikarenakan jika terlalu kencang bisa menyebabkan masuknya udara yang terlalu banyak. Hal tersebut akan mempengaruhi tekstur *ice cream* jamu kunyit asam menjadi keras. Dalam proses pembuatan *ice cream* jamu kunyit asam agar menghasilkan produk yang baik maka harus dilakukan sesuai dengan standar resep dan tetap mengikuti prosedur pengolahan dengan baik agar produk yang dibuat berhasil. Teknik pembuatan yang digunakan pada *ice cream* jamu kunyit asam adalah *old fashioned* atau gaya lama dimana bahan disatukan dalam suhu panas kemudian didinginkan dengan batuan *ice cream machine*. Dan jenis *ice cream* pada

eksperimen ini adalah *ice cream base*. Dalam proses pembuatan *ice cream* jamu kunyit asam membutuhkan waktu kurang lebih sekitar tiga jam. Pada proses pembuatan *ice cream* jamu kunyit asam menghasilkan resep yang diinginkan yaitu pada eksperimen kedua, dimana dari segi indikator rasa, aroma, tekstur dan warna, mendapatkan respon “positif”, respon positif itu rata – rata pada skala 4 *semantic defferncial*.

2. Setelah peneliti melakukan dua kali eksperimen *ice cream* jamu kunyit asam, dan mendapatkan hasil yang terbaik pada eksperimen kedua, maka dari itu peneliti menggunakan sampel resep eksperimen kedua sebagai penelitian untuk di sebarakan kepada panelis. Dan hasilnya setelah panelis mencoba produk *ice cream* jamu kunyit asam adalah sebagai berikut :

- a. **Rasa**

Rasa manis dan asam dihasilkan dari gula pasir, gula merah serta buah asam jawa yang diberikan dengan takaran yang sesuai dengan resep. Untuk olahan *ice cream* jamu kunyit asam menghasilkan *ice cream* yang memiliki rasa asam dari buah asam jawa. Rasa manis yang ditimbulkan *ice cream* jamu kunyit asam ini selain penggunaan gula pasir peneliti juga menggunakan gula merah. Rasa *ice cream* jamu kunyit asam yang peneliti buat menurut *expert* sudah baik dimana rasanya manis dan asam. Selain itu, peneliti menggunakan buah asam

jawa dalam proses pembuatan *ice cream* jamu kunyit asam ini. Buah asam jawa mempengaruhi rasa dari *ice cream* jamu kunyit asam. Sehingga menghasilkan rasa asam yang berasal dari buah asam jawa. Sebanyak dua puluh dua panelis mengatakan “asam” pada skala 3 *semantic differential* untuk rasa asam yang terdapat pada *ice cream* jamu kunyit asam. Selain itu, sebanyak dua puluh panelis mengatakan “manis” pada skala 4 *semantic differential* untuk rasa manis ini yang terdapat pada *ice cream* jamu kunyit asam, dimana rasa manis ini menjadi keunggulan dalam *ice cream* jamu kunyit asam, karena rasanya sudah seperti *ice cream* pada umumnya. Hal ini mengindikasikan bahwa panelis sangat menyukai rasa manis serta rasa asam pada *ice cream* jamu kunyit asam.

b. Aroma

Aroma *ice cream* jamu kunyit asam ini dihasilkan dari aroma alami dari susu segar dan krim. Selain dari susu dan krim, aroma dari *ice cream* ini dihasilkan dari kunyit serta buah asam jawa yang menghasilkan aroma yang wangi khas. Sebanyak dua puluh panelis mengatakan *ice cream* jamu kunyit asam memiliki aroma “harum *creamy*” pada skala 4 *semantic differential*, yang dimana dalam indikator aroma pada pembuatan *ice cream* jamu kunyit asam ini sudah mendapatkan respon yang baik dari *expert* dan panelis. Karena aroma yang

dihasilkan dari susu segar dan krim yang digunakan dalam pembuatan *ice cream* tersebut telah menghasilkan *ice cream* yang bagus dari aspek aromanya yang harum. Selain itu, tujuh belas panelis mengatakan *ice cream* jamu kunyit asam memiliki aroma “harum khas kunyit dan buah asam” pada skala 3 *semantic defferencial*. Sehingga dapat diartikan bahwa *ice cream* jamu kunyit asam mendapatkan aroma yang khas dari kunyit serta buah asam jawa.

c. **Tekstur**

Tekstur yang dihasilkan dari eksperimen kedua ini memiliki tekstur *ice cream* yang lembut dan ketika dikonsumsi mudah untuk ditelan, tekstur *ice cream* yang baik adalah harus lembut dan tidak keras dan kasar. Tekstur *ice cream* jamu kunyit asam ini dikatakan lembut karena proses pengocokkan kuning telur serta gula sudah sesuai dengan standart resep yang peneliti buat, kemudian menghasilkan tekstur yang lembut. Sebanyak delapan belas panelis mengatakan “lembut” pada skala 4 *semantic differencial*, yang dimana tekstur *ice cream* jamu kunyit asam pada eksperimen kedua ini menghasilkan *ice cream* yang tidak keras, kasar dan memiliki tekstur yang lembut. Sehingga dapat diartikan bahwa *ice cream* jamu kunyit asam memiliki tekstur yang baik sesuai dengan standart tekstur *ice cream*.

d. **Warna**

Warna yang dihasilkan pada proses pembuatan *ice cream* jamu kunyit asam ini menghasilkan warna yang menarik yaitu dengan warna kuning kecoklatan dihasilkan dari penggunaan kunyit, buah asam serta gula merah pada saat perebusan dan tampilan *ice cream* yang mengkilap dikarenakan penggunaan susu segar, krim serta kuning telur. Sebanyak empat belas panelis mengatakan “kuning kecoklatan” pada skala 3 *semantic differential* untuk warna *ice cream* jamu kunyit asam dimana warna *ice cream* ini sudah memiliki warna yang bagus. Hal ini mengindikasikan bahwa panelis cukup menyukai warna *ice cream* jamu kunyit asam yang enak untuk dilihat. Sehingga warna kuning kecoklatan dan mengkilap yang berasal dari *ice cream* jamu kunyit asam sudah sesuai dengan standart warna *ice cream* yang telah ditentukan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, maka diberikan saran sebagai berikut :

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut terhadap minuman jamu tradisional menjadi olahan yang inovatif, dimana bertujuan agar minuman tradisional ini akan tetap terus digemari dari masa ke masa.

2. Peneliti berharap penelitian ini tidak hanya selesai pada inovasi *ice cream* jamu kunyit asam tetapi peneliti berharap semua cita rasa jamu – jamu tradisional mampu di inovasikan menjadi produk olahan dalam bentuk *ice cream* yang dimana targetnya dapat dinikmati setiap kalangan usia.
3. Agar produk olahan *ice cream* jamu kunyit asam dapat diterima dan digemari disetiap kalangan usia, perlu adanya sosialisasi mengenai produk tersebut kepada masyarakat luas. Dimana tidak hanya sebagai makanan penutup yang nikmat tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik bagi kesehatan tubuh. Dan olahan *ice cream* jamu kunyit asam merupakan salah satu bentuk upaya dalam melestarikan budaya bangsa Indonesia. Sehingga saat ini menikmati jamu tradisional tidak harus berupa minuman tetapi bisa dinikmati dengan cara yang kekinian yaitu dalam bentuk olahan *ice cream*.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber dari buku :

- Ahkam Subroto dan Ning Harmanto. 2007. Pilih Jamu dan Herbal Tanpa Efek Samping. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- David K Berlo, 1960. The Process of Communication: An Introduction to Theory and Practice. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Engel, J. Blackweel and R. Miniard W P, 1992. Perilaku Konsumen. Binarupa Aksara. Jakarta.
- H. Douglas Goff and Hartel, Richard.W, 2013. Ice Cream. Springer Science & Business Media
- Kamilia Suharjono, dkk, 2018. Jamu Pusaka Penjaga Kesehatan Bangsa, Asli Indonesia. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Levi Adhitya, 2008. Membuat Es Krim. Tangerang: PT. Agromedia Pustaka.
- Rifqa Army, 2018. Jamu Ramuan Tradisional Kaya Manfaat. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Robert.T Marshall, H. Douglas Goff, Richard.W Hartel, 2003. Ice Cream. Springer Science & Business Media.
- Santosa, 2020. Metodologi Riset Kuantitatif. Bandung : Manggu Makmur Tanjsung Lestari.
- Sudjana, N dan Ibrahim, 2007. Penelitian dan Penilaian Pendidikan. Bandung : Sinar Baru Algesindo.
- Sufi S. Y, 2007. Seri Usaha Boga Home Made Ice Cream. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono, 2011. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- _____ 2015. Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung: Alfabeta

Yuyun Alamsyah, 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional Meraih Untung dari Masakan Tradisional Kaki Lima sampai Restoran. Jakarta: PT. Elex Media Kompuntindo

Sumber dari skripsi :

Eden Pratama, dkk. 2020. Pengolahan Jamu Secang Jahe Sebagai Bahan Pembuatan Sorbet. Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta.

Monika Diah, 2019. Modifikasi Minuman Jamu Menjadi Es Krim Untuk Meningkatkan Eksistensi Jamu Beras Kencur dan Kunyit Asam. Ilmu Teknologi Pangan.

Umar Shihabudin Akbar, 2019. Inovasi Pembuatan Es Krim Dengan Sibtiusi Minuman Kunyit Asam. Universitas Negeri Semarang.

Sumber dari jurnal :

Ernie H. Purwaningsih. 2013. Jamu, Obat Tradisional Asli Orang Indonesia Pasang Surut Pemanfaatannya di Indonesia, Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.

Eryk Hendrianto dan Widya Dwi Rukmi, 2015. Pengaruh Penambahan Beras Kencur Pada ES Krim Sari Tempe Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang.

Kardiyono, 2005. Prospek dan Peluang Nature Based Products sebagai komoditas unggulan memasuki era perdagangan bebas. Seminar Nasional Prospek herbal dan makanan Fungsional untuk kesehatan. Surakarta.LPPM UNS:26-36

Margaretha S dan Edwin Japarianto, 2012. Analisa pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Ganep's di Kota Solo. Jurnal Manajemen Pemasaran.

Nawangwulan Nitisuari, dkk . Museum Sejarah Kuliner Tradisional Indonesia. Program Studi Sarjana Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain ITB.

Nugroho, S. P. 2021. Ndalem Prince Joyokusumo's House (Gadri Resto) Food Quality: Responce Consumer as a

Research Approach. Proceeding of The 2nd Internasional Seminar on Translation Studies, Applied Linguistic, Literature and Culture Studies (STRUKTURAL). 30 Desember 2020. Universitas Dian Nuswantoro, Semarang.

Nurul Hidayah. Kajian Formulas, Karakteristik Fitokimia dan Sensori Es Krim Jamu Tradisional Beras Kencur. Program Studi D III Keperawatan Akademi Keperawatan Pemkab Ngawi.

Sumber dari internet :

Bisnis.Com, 2020. Pertumbuhan Industri Jamu dan Obat Tradisional Tembus 6 Persen dari 2019. <https://ekonomi.bisnis.com/read/20200116/257/1190879/pertumbuhan-industri-jamu-obat-tradisional-tembus-6-persen-pada-2019>. Diakses 3 Desember 2021.

CNN Indonesia, 2020. “Ahli Farmakologi Ungkap Hubungan Kunyit dan Virus Corona”. <https://www.cnnindonesia.com/gayaxhidup/20200320141444-255-485325/ahli-farmakologi-ungkap-hubungan-kunyit-dan-virus-corona>. Diakses pada 7 Agustus 2021

Fatsecret Indonesia, 2018. “Kandungan Gizi Jamu Kunyit Asam”. <https://www.fatsecret.co.id/kalorigizi/sidomuncul/kunyit-asam/1-botol> Diakses pada 10 September 2021

Why Gelato, 2010. How It's Made. <https://whygelato.com/gelato-101/how-its-made/>. Diakses 5 Desember 2021.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SURAT PENGANTAR PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksono Adhikusri No. 50/B (Tempel, Cabutangan, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / Fax : (0274) 480710 - 486611 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 377/Q.AMPTA/SH/2021 Yogyakarta, 17 Desember 2021
Hal : Memohon Penilaian

Kepada Yth
Bapak Des Prihatno, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksono Adikusri No. 50/B, Tempel, Cabutangan
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 5 Desember 2021 sampai dengan tanggal 16 Januari 2022, bagi mahasiswa kami yaitu Jurusan G-19 Pengolahan Perhotelan

Nama Mahasiswa : Melisa Christin Stasse
No Mahasiswa : 1920200-05
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyajikan Laporan Penelitian yang berjudul "INOVASI DAN UJI KUALITAS ICE CREAM JAMU KUNYIT ASAM". Proposal Penelitian akan disertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuhannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Penghulu Ketua I



Drs. Samosa M.M

Tembusan:
-File

LAMPIRAN 2

KUESIONER PENELITIAN

SURAT PENGANTAR RESPONDEN

Kepada Yth. Bapak/Ibu/Saudara/i Di Tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA YOGYAKARTA yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul “**INOVASI DAN UJI KUALITAS ICE CREAM JAMU KUNYIT ASAM**”.

Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuesioner sesuai dengan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status bapak/ibu/saudara/i.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk wawancara yang saya berikan dan hasil wawancara/kuesioner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang akan saya lakukan. Dengan demikian saya ucapkan terimakasih.

Hormat saya,

Melisa Christin Stiassa

KUISIONER

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

Nama Informan :

Hari/Tanggal Wawancara :

Umur : 17 - 20 tahun 21 - 24 tahun > 25 tahun

Pertanyaan :

Rasa

1. Apakah rasa manis pada *ice cream* jamu kunyit asam sudah terasa?
2. Menurut anda apakah ada rasa asam pada *ice cream* jamu kunyit asam?

Warna

3. Menurut anda apakah warna *ice cream* jamu kunyit asam kuning kecoklatan?

Tekstur

4. Menurut anda apakah tekstur *ice cream* jamu kunyit asam lembut?

Aroma

5. Bagaimana aroma *ice cream* jamu kunyit asam menurut anda?
6. Apakah aroma khas jamu kunyit asam pada *ice cream* jamu kunyit asam tercium?

LEMBAR PENILAIAN

Aroma		
1. Menurut anda aroma <i>ice cream</i> jamu kunyit asam sudah beraroma harum creamy ?		
Apek	1 2 3 4	Harum <i>creamy</i>
2. Apakah aroma <i>ice cream</i> jamu kunyit asam beraroma khas Kunyit dan Buah Asam?		
Tidak ada harumnya	1 2 3 4	Harum khas Kunyit dan Buah Asam
Rasa		
2. Menurut anda apakah ada rasa manis pada <i>ice cream</i> jamu kunyit asam ?		
Tidak manis	1 2 3 4	Manis
3. Apakah rasa asam pada <i>ice cream</i> jamu kunyit asam sudah terasa?		
Cukup asam	1 2 3 4	Sangat asam
Warna		
4. Menurut anda apakah warna <i>ice cream</i> jamu kunyit asam kuning kecoklatan?		
Tidak Berwarna	1 2 3 4	Kuning Kecoklatan
Tekstur		
5. Menurut anda apakah tekstur <i>ice cream</i> jamu kunyit asam lembut?		
Tidak lembut	1 2 3 4	Lembut

LAMPIRAN 3
TABEL TUNGGAL

LAMPIRAN 4
DOKUMENTASI

Dokumentasi Penelitian



Hasil Eksperimen Pertama



Hasil Eksperimen Kedua

Dokumentasi Panelis



LAMPIRAN 5
LEMBAR BIMBINGAN

LABORATORIUM



NAMA MAHASISWA : Y. A. ...
 NO. MAHASISWA : ...
 JUDUL PENELITIAN : ...

MASA PENELITIAN I : ...

MASA PENELITIAN II : ...

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIHAN	PASIF	NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIHAN	PASIF
7/5		- Suci ke kantin		1	20/12	Penyusunan	
		- Kerapian rumah				Teknik	
		- Mengetahui dan				teknologi	
		mengetahui (lihat				...	
		komputer di dalam)				...	
19/12		- Pemasangan		2	1/12/20	...	
		- Pemasangan kabel				...	
		- Instalasi		3	1/12/20	...	
		Examiner				...	
12/2		Proposal A...		4	1/12/20	...	
		Isi dari materi				...	
		dan lain-lain				...	

LABORATORIUM



NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

MASA PENELITIAN I : _____

MASA PENELITIAN II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIHAN	PASIF	NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIHAN	PASIF
18/12		- Pemasangan		1	20/12	- Pemasangan kabel	
		- Alat EndiP2				teknik	
		- Instalasi dan				...	
		Sistem				...	
20/12		- Pemasangan kabel				...	
		- Instalasi dan				...	
		Sistem				...	
		Instansi ke laptop		2	21/12	- Analisis data	
12/2		- Instalasi, laptop ke				...	
		laptop, -				...	
		Grupi A...				...	

