

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Berdasarkan uji friedman dua jalur terhadap data parameter uji organoleptik dengan menggunakan kemampuan sensorik melalui panca indera responden yang dinilai dalam uji hedonik (kesukaan) dari segi aroma diperoleh hasil bahwa susu kedelai tidak dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari hasil eksperimen antara es krim berbahan dasar susu kedelai dan es krim berbahan dasar susu sapi karena nilai sig dari chi square =  $0.096 > 0,05$  maka  $H_0$  diterima. Artinya susu kedelai tidak dapat menjadi bahan dasar pembuatan es krim.
2. Berdasarkan uji friedman dua jalur terhadap data parameter uji organoleptik dengan menggunakan kemampuan sensorik melalui panca indera responden yang dinilai dalam uji hedonik (kesukaan) dari segi rasa diperoleh hasil bahwa susu kedelai dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari hasil eksperimen antara es krim berbahan dasar susu kedelai dan es krim berbahan dasar susu sapi karena nilai sig dari chi square =  $0.000 < 0,05$  maka  $H_0$  ditolak. Artinya susu kedelai dapat menjadi bahan dasar pembuatan es krim.
3. Berdasarkan uji friedman dua jalur terhadap data parameter uji organoleptik dengan menggunakan kemampuan sensorik melalui

panca indera responden yang dinilai dalam uji hedonik (kesukaan) dari segi tekstur diperoleh hasil bahwa susu kedelai dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari hasil eksperimen antara es krim berbahan dasar susu kedelai dan es krim berbahan dasar susu sapi karena nilai sig dari chi square = 0.782 > 0,05 maka  $H_0$  diterima. Artinya susu kedelai tidak dapat menjadi bahan dasar pembuatan es krim.

4. Jadi berdasarkan hasil uji friedman diatas disimpulkan bahwa susu kedelai tidak dapat dijadikan pengganti bahan dasar pembuatan es krim dari segi aroma dan tekstur. Namun dari segi rasa susu kedelai dapat dijadikan bahan dasar pembuatan es krim.

## **B. Saran**

1. Dikarenakan tekstur es krim berbahan dasar susu kedelai yang belum sama lembutnya dengan es krim berbahan dasar susu sapi, maka disarankan untuk menambahkan pengemulsi seperti kuning telur agar tekstur semakin lembut. Disarankan juga untuk menambah tepung maizena untuk kekentalan adonan es krim agar tekstur tidak keras dan mudah diolah.
2. Dikarenakan sifat susu kedelai yang kandungan lemaknya sangat rendah dibandingkan susu sapi, maka disarankan untuk lebih sering melembutkan es krim menggunakan mixer setelah adonan es krim

masuk ke dalam *freezer* dan mulai membeku. Hal ini bertujuan agar es krim mengembang.

3. Dikarenakan manfaatnya yang sangat baik bagi kesehatan, produk es krim berbahan dasar susu kedelai tersebut mampu menjadi pilihan yang menguntungkan jika ingin diperjualbelikan secara umum kepada masyarakat, walaupun perkiraan pendapatan keuntungannya masih sedikit dibawah es krim berbahan dasar tepung susu sapi.
4. Dikarenakan rasa susu kedelai dominan, maka jika tidak suka dengan rasa susu kedelai bisa ditambahkan perasa yang lebih agar rasa langu yang disebabkan dari susu kedelai tidak begitu terasa.
5. Lebih lanjut disarankan agar es krim susu kedelai dapat disosialisasikan kepada masyarakat luas, seperti kepada anak-anak, remaja, dan orang tua lanjut usia yang tidak bisa mengkonsumsi susu sapi agar dapat menikmati es krim.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Harris, Asriyadi. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin.
- Primasa. 2007. *Es Krim Sorbet & Es Loli*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press
- Sugiyono 2007. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2010. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- V.Wiratna Sujarweni. 2014. *Metotologi Penelitian Lengkap, Praktis dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Sukarto. 1985. Penilaian Organoleptik (<http://wasil28.blogspot.co.id>) 2016 diakses 5 Agustus 2017
- Lord Broken. 2011. (<http://lordbroken.wordpress.com>.) Diakses 19 April 2016
- Wahyuni, Noor. 2014. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas. (<http://qmc.binus.ac.id/2014/11/01/u-j-i-v-a-l-i-d-i-t-a-s-d-a-n-r-e-l-i-a-b-i-l-i-t-a-s/>) diakses 30 Oktober 2017
- <https://www.klinikgizi.com/2016/11/29/cara-membuat-susu-kedelai-dan-kandungan-gizinya> diakses 22 Mei 2016
- <https://www.oligolis.wordpress.com/jenis-jenis-es-krim-di-dunia> diakses 30 Mei 2016
- <https://www.iinparlina.wordpress.com/2011/07/13/proses-pembuatan-es-krim> diakses 30 Mei 2016

# LAMPIRAN





## Cara Membuat Es Krim Susu Kedelai

Berikut merupakan cara pembuatan es krim berbahan dasar susu kedelai:

### A. Bahan:

1. 1 L Susu Kedelai
2. 200 gr Gula Pasir
3. 9 butir Kuning Telur
4. 2 sdm Maizena
5. 2 sdm Coklat Bubuk

### B. Cara membuat

1. Pertama, rebus susu kedelai dan gula pasir sampai hangat. Kemudian masukkan maizena dan coklat bubuk yang sudah dilarutkan ke dalam rebusan susu kedelai, aduk sampai mendidih.
2. Kedua, setelah mendidih matikan api lalu aduk-aduk sampai suhunya turun dan susu menjadi hangat. Setelah susu menjadi hangat, kocok kuning telur lalu masukkan secara perlahan kuning telur tersebut ke dalam susu sampai tercampur rata.
3. Ketiga, siapkan panci berisi air kemudian panaskan hingga mendidih dengan api kecil. Kemudian letakkan adonan susu kedelai dalam baskom diatas panci berisi air panas. Aduk menggunakan *ballon whisk* sampai mengental atau menjadi *custard*.
4. Keempat, setelah mengental menjadi *custard*, matikan api. Kemudian dinginkan sampai uap panas hilang dan masukkan ke dalam kulkas sampai adonan dingin.
5. Kelima, setelah dingin masukkan ke dalam *freezer* selama 2 jam. Setelah 2 jam keluarkan adonan es krim kemudian dihaluskan menggunakan *mixer*. Kocok sampai rata dan mengembang. Lakukan sampai 3-4 kali.
6. Keenam, masukkan kedalam *freezer* sampai beku.

**FOTO BAHAN-BAHAN**



**Susu kedelai**



**Coklat bubuk**



**Susu sapi**



**Tepung maizena**



**Gula pasir**

**FOTO ALAT-ALAT**



**Sendok**



**Ballon whisk**



**Baskom *stainless***



**Panci**



***Mixer***



**Kompor**



***Freezer***

### FOTO PROSEDUR PEMBUATAN

