

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasannya, dapat diambil kesimpulan dan saran sebagai berikut :

A. Kesimpulan

Dari sebanyak 30 responden es krim tape singkong yang telah dipilih berdasarkan kriteria tertentu (responden berusia di atas 17 tahun dan penggemar es krim, masyarakat sekitar gang manga IV, Kledokan, Yogyakarta) menyatakan :

1. nilai rata-rata atau mean tertinggi adalah persoalan rasa nilainya adalah 3.47 hal ini menunjukkan nilai tertinggi yang memiliki arti bahwa penggemar es krim adalah menyukai rasa es krim dengan bahan dasar tape singkong dengan rincian sebanyak 15 orang sangat suka, 14 orang suka dan 2 orang tidak suka
2. Nilai rata-rata atau mean tertinggi ke dua adalah persoalan tekstur nilainya adalah 3.30 hal ini menunjukkan nilai tersebut yang memiliki arti bahwa penggemar es krim menyukai tekstur es krim berbahan dasar tape singkong ini dengan rincian sebanyak 13 orang sangat suka, 14 orang suka, 2 orang tidak suka dan 1 orang sangat tidak suka.
3. Nilai rata-rata atau mean yang berada di urutan ketiga adalah persoalan warna dengan nilai 3.20 hal ini menunjukkan nilai tersebut memiliki arti bahwa warna es krim tidak terlalu menarik dikarenakan tidak terdapat

pengaruh dari penambahan pewarna makan dalam pembuatan es krim berbahan dasar tape singkong ini. Rincian penilaian sebanyak 10 orang sangat suka, 15 orang suka dan 5 orang tidak suka.

4. Nilai rata-rata atau mean yang berada diurutan paling akhir adalah persoalan aroma dengan nilai 3.13 hal ini menunjukkan nilai tersebut memiliki arti bahwa aroma es krim tidak terlalu mencolok dikarenakan tape singkong yang dicampur dengan susu membuat aroma asli dari tape singkong ini tidak terlalu mencolok. Rincian penilaian sebanyak 12 orang sangat suka, 13 orang suka, 5 orang tidak suka.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Pada pembuatan es krim singkong ini agar memperhatikan penggunaan air es yang harus dingin atau saat pencampuran bahan dilakukan diatas es untuk menjaga suhu adonan tetap dingin agar tercipta adonan es krim yang foam dan tidak terlalu cair.
2. Perlu diperhatikan saat menghaluskan tape singkong dipastikan sudah dipisah dengan serat yang besar agar tekstur yang dihasilkan lebih halus.
3. Penggunaan susu kental manis yang tidak berlebihan karena adonan juga ditambah dengan tepung gula yg akan membuat es krim menjadi terlalu manis.

4. Penggunaan tepung gula dilakukan agar pencampuran adonan menjadi lebih cepat, kalau ingin menggunakan gula pasir maka waktu pencampuran harus lebih lama karena tingkat larut gula pasir jika menggunakan air es lebih sulit atau lama.

Daftar Pustaka

- Arbaiyah. 2011. Sifat Organoleptic Es Krim Dengan Penambahan Lada Hitam. Skripsi. Riau : Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Diakses Tanggal 25 Juni 2018
- Arbuckle, W.S. 2016. *Ice Cream fourth Edition*. Inc West Port, Connecticut. Springer
- Ayustanigwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Bachruddin, Zaenal. 2017. Teknologi Fermentasi. Yogyakarta. UGM Press.
- Campbell, J.R and R.T Marshall. 2014. *The Science of providing Milk for Men*. New York. McGraw-Hill Book Company.
- Creutzberg, Pieter. 1987. Sejarah Statistik Ekonomi Indonesia. Jakarta. Yayasan Obor Indonesia. Edisi Revisi Tahun 2017.
- Elastri Aprini. Pengaruh Substitusi Kulit Buah Naga Terhadap Kualitas Es Krim. Skripsi. Padang. Universitas Negeri Padang. Diakses Tanggal 25 Juni 2018
- Emil, Salim. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Goof. H. D, dan Richard. W Hartel. 2013. Ice Cream. Jerman. Springer Science and Business Media.
- Haryono, Rinaldi. 2010. Politik Singkong Zaman Kolonial. Semarang. Masyarakat Indonesia Sadar Sejarah
- Hidayat, Nur, dkk. 2018. Mikrobiologi Industri. Malang. Univ. Brawijaya Press.
- Indah Septiriyani, Veronika. 2017. Potensi Pemanfaatan Singkong (*Manihot Utilissima*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Puter Secara Tradisional. Skripsi. Yogyakarta. Universitas Sanata Dharma. Diakses Tanggal 10 Juni 2018
- Nur Sholikha, Nuviantika. 2014. Pengaruh Substitusi Susu Bubuk Full Cream Dengan Jambu Biji Merah Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Es Krim. Skripsi. Yogyakarta. Universitas Gajah Mada. Diakses Tanggal 25 Juni 2018
- Poesponegoro, Marwati Djoened, dan Nugroho Notosisanto. 2010. Sejarah Nasional Indonesia IV, Edisi Pemutakhiran. Jakarta. Balai Pustaka.

- Prabani, Adri. 2012. Pembuatan Es Krim Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Dengan Proses Homogenisasi Sebagai Salah Satu Mekan Rendah Lemak. Skripsi. Semarang. Universitas Diponegoro. Diakses 25 Juni 2018
- Punaji Setyosari. 2012. Metode Penelitian Pendidikan Dan Pengembangan. Jakarta. Kencana Prenada Media Group.
- Rini, Kartika Dan Ima Hastawati. 2017. Uji Organoleptic Pada Pembuatan Es Krim Wortel Dengan Suplementasi Tomat Dan Brokoli sebagai Variasi Pangan Berbahan Sayur Bagi Anak Sekolah. Jurnal. Purwokerto. Universitas Jendral Soedirman. Diakses Tanggal 25 Juni 2018
- Rohmah. 2013. Uji Protein dan Glukosa Es Krim dengan Bahan Ubi Jalar Ungu dan Susu Kedelai Rasa Nangka Secara Tradisional. Skripsi. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses Tanggal 25 Juni 2018
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2009. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa Profesi. Jakarta. Dian Rakyat.
- Sugiyono. 2009. Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung. Alfabeta.
- Sukmadinata, Nana Syaodih. 2006. Buku Metode Penelitian Pendidikan. Bandung. Remaja Risdakarya
- Syah, Hidayat. 2010. Pengantar Umum Metodologi Penelitian Pendidikan Pendekatan Verifikasi. Pekanbaru. Suska Pres.
- Winarno, FG, dkk. 2009. Penuntun Praktis Usaha Mandiri Teknobiologi Pangan. Jakarta. Universitas Atma Jaya

LAMPIRAN



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 469514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 559/Q.AMPTA/II/2019
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 2 Februari 2019

Kepada Yth
Bapak Rubimin
Kepala Dusun
Gang Mangga , Kledokan
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Gang Mangga III Dan IV, Kledokan ,Yogyakarta selama 04 minggu terhitung mulai tanggal 2 Februari 2019 sampai dengan tanggal 2 Maret 2019, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Adyati Nurlaeni Aulia
No Mahasiswa : 313100647
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS TINGKAT KUALITAS PENGGUNAAN TAPE SINGKONG SEBAGAI KOMPOSIT PEMBUATAN ICE CREAM ".
Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.
Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Tembusan:
-File

Hormat kami

Drs. Prihatno, M.M.



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 126/A.AMPTA/V/2016
Hal : Pembimbingan Penulisan Skripsi

Yth, 1. DR. Hj. Dra. SARYANI, M. S.I.
2. HERMAWAN PRASETYANTO, S.Sos. M.M.

Dosen Pembimbing Laporan Penelitian
Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA"
Yogyakarta

Dengan hormat,

Sehubungan akan dimulainya Penulisan Laporan Penelitian, dengan ini kami mohon kesediaan Bapak / Ibu untuk membimbing Materi Laporan Penelitian dari Mahasiswa :

Nama : ADYATI NURLAENI AULIA SITOANG
NIM : 343100647
Prodi : ADMINISTRASI HOTEL
Judul : ANALISI TINGKAT KUALITAS PENGGUNAAN TAPE
SINGKONG SEBAGAI KOMPOSIT PEMBUATAN ICE
CREAM

Demikian atas kesediaan Bapak/Ibu, kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,
Kajur, 24 Mei 2016



HERMAWAN PRASETYANTO, S ST, MM.

Tempel, Catutunggul
Depok, Sleman
Yogyakarta 55281
Phone/ Fax, (0274) 485115
PO BOX, 182/SPP
Yogyakarta 55400

Website: www.ampta.ac.id
e-mail: info@ampta.ac.id

Sampel I (40% Tape, 60% Susu)					
No	Responden	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
1	1	1	2	4	2
2	2	2	2	4	1
3	3	2	2	3	1
4	4	2	3	2	2
5	5	3	3	2	3
6	6	4	1	3	3
7	7	1	2	4	4
8	8	2	4	1	3
9	9	4	1	3	4
10	10	3	2	4	1
11	11	2	3	3	3
12	12	3	4	2	1
13	13	4	1	3	2
14	14	1	4	3	3
15	15	2	3	3	2
16	16	3	3	2	3
17	17	3	2	4	2
18	18	2	3	3	4
19	19	2	1	4	2
20	20	4	2	3	2
21	21	3	3	2	4
22	22	2	2	3	3
23	23	1	3	4	2
24	24	3	4	2	3
25	25	4	1	3	2
26	26	2	2	4	4
27	27	3	3	2	2
28	28	3	1	4	4
29	29	1	3	3	4
30	30	2	2	4	2
Total		74	72	91	78

Sampel II (60% Tape, 40% Susu)					
No	Responden	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
1	1	2	2	2	3
2	2	2	3	2	3
3	3	3	2	1	4
4	4	2	3	3	4
5	5	3	4	2	3
6	6	2	2	3	3
7	7	4	4	2	3
8	8	3	2	3	4
9	9	1	3	2	4
10	10	2	3	3	3
11	11	3	4	2	3
12	12	4	3	4	4
13	13	2	3	2	4
14	14	2	3	3	3
15	15	4	4	4	4
16	16	3	2	2	2
17	17	2	4	3	4
18	18	4	4	2	4
19	19	2	3	4	3
20	20	3	3	3	4
21	21	2	4	2	3
22	22	1	2	4	4
23	23	4	4	3	4
24	24	2	3	2	4
25	25	4	4	3	4
26	26	4	3	1	3
27	27	4	4	2	4
28	28	2	2	3	2
29	29	4	4	4	4
30	30	4	4	2	4
Total		84	95	78	105

Sampel III (50% Tape, 50% Susu)					
No	Responden	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
1	1	4	3	3	3
2	2	3	3	3	3
3	3	4	4	4	3
4	4	4	3	4	3
5	5	3	4	4	4
6	6	3	3	3	3
7	7	4	3	3	4
8	8	3	3	3	3
9	9	4	4	4	3
10	10	4	4	4	4
11	11	4	4	4	4
12	12	3	4	4	3
13	13	3	4	4	4
14	14	3	4	3	3
15	15	4	3	3	3
16	16	3	3	2	3
17	17	3	3	1	3
18	18	3	3	3	3
19	19	4	3	3	4
20	20	3	2	4	4
21	21	2	3	3	2
22	22	4	3	4	2
23	23	3	2	3	2
24	24	4	4	4	4
25	25	4	3	3	3
26	26	4	2	3	3
27	27	3	2	3	2
28	28	4	4	4	3
29	29	3	2	2	2
30	30	4	4	4	4
Total		104	96	99	94

**Kuesioner Tingkat Kesukaan Terhadap
Es Krim Tape Singkong**

Identitas Responden

Nama :
Usia :
Jenis Kelamin : L / P

Petunjuk Pengisian

Diharapkan Bapak/Ibu/Saudara/I, dapat mengisi data dibawah ini dengan tanda centang (√). Data diri Bapak/Ibu/Saudara/I hanya kami gunakan untuk studi serta akan dijaga kerahasiaannya.

Penjelasan dari pilihan penilaian yang tersedia dalam tabel, sebagai berikut :

Sangat Suka (SS) : Skor 4
Suka (S) : Skor 3
Tidak Suka (TS) : Skor 2
Sangat Tidak Suka (STS) : Skor 1

NO	DAFTAR PENILAIAN	JAWABAN			
		SS	S	TS	STS
1	RASA				
2	WARNA				
3	TEKSTUR				
4	AROMA				

STANDARD RECIPE

NAME OF DISH : Es Krim Tape Singkong TOTAL COST : Rp 35,900
 NO. OF PORTION : 20 PAX COST / PORTION: Rp 1,800
 COST : 40% SELLING PRICE : Rp 4,500

NO	INGREDIENT	QUANTITY		MARKET PRICE		COST / ITEM	REMARK	
		UNIT	AMOUNT	UNIT	PRICE			
1	Tape Singkong	Kg	0,50	Kg	8,000	4,000	Haluskan	
2	Susu Bubuk	Kg	0,13	Kg	90.000	11.700		
3	SKM	Pcs	2	Pcs	2,000	4,000		
4	Gula Bubuk	Kg	0,10	Kg	15,000	1,500		
5	Ovalet	Pcs	1	Pcs	7,000	7.000	Cairkan	
6	Cup	Pcs	50	Pcs	7.000	2,800		
7	Sendok Es	Pcs	20	Pcs	2,000	2,000		
8	Air	Micellaneous 10 %					2,900	
9	Listrik							
TOTAL COST						35,900		

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{cost/portion}}{\text{Cost \%}} \times 100\% = \frac{\text{Rp 1,800}}{40\%} \times 100\% = \text{Rp 4,500}$$

Cooking Procedure

1. Pisahkan batang tape sngkong dari dagingnya, lalu blender daging tape singkong hingga halus
2. Siapkan baskom dan mixer, lalu masukkan susu bubuk, skm, gula bubuk dan air es.
3. Mixer semua bahan hingga larut dan tercampur rata.
4. Sesudah bahan mengembang lalu tambahkan ovalet yang sudah dicairkan sedikit demi sedikit
5. Mixer dengan kecepatan tinggi hingga adonan menjadi foam lembut.
6. Tambahkan adonan tape singkong sedikit demi sedikit sambil dimixer dengan kecepatan sedang.
7. Mixer hingga semua adonan tercampur rata lalu matikan mixer.
8. Pindahkan adonan kedalam cup es krim yang disediakan lalu masukkan kedalam freezer hingga beku.

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I : Dr. Hj. Saqani M. Si.

NAMA PEMBIMBING II : Hermawan Prasetyanto S. Sos. S. St. Mpa

NAMA MAHASISWA : Ayuh Nurbeni Aida

NO. MAHASISWA : 313100643

JUDUL PENELITIAN :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	21/1/19	Penulisan dan Spasi	<i>[Signature]</i>
	9/2/19	Penulisan dan Data	
		Kelebihan SPSS	
	11/3/19	Pembisa dan karakteristik bandengan	
	15/3/19	penggunaan kata pembis menjati pembis.	
	7/5/19	Perbaiki kata pengantar	
	16/5/19	Perbaiki kata pengantar	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
5	22/04/2019	buku "71 teknik trip- kata dan to th."	<i>[Signature]</i>
6	29/04/2019	Bentak & Diagon di tulis ket. fudul	<i>[Signature]</i>
7	02/05/2019	Kejelasan ket. "rapan ket. Carpenter" Tahap: 6 mata: 151 ket. Nonyo. motto: por ket. lakan Id Abis peneruan	<i>[Signature]</i>
8	09/05/2019		<i>[Signature]</i>