BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil dari experimen pertama es krim kemangi dari aspek warna tidak ada masalah, warna hijaunya sudah sesuai dengan yang diharapkan. Dari aspek aroma juga tidak ada masalah, aroma dari kemanginya tidak terlalu menyengat tetapi tetap terasa kemanginya sesuai dengan yang diharapkan. Dari aspek rasa dikatakan belum berhasil karena es krim ini memiliki rasa yang kemanisan. Dari aspek tekstur dikatakan belum berhasil juga karena es krim kemangi memiliki tekstur yang mengkristal.
2. Hasil dari experimen kedua es krim kemangi sudah sesuai dengan yang diharapkan. Dari aspek rasa es krim kemangi sudah memiliki rasa manis yang pas. Dari aspek tekstur es krim kemangi sudah lembut dan *creamy*.
3. Hasil dari experimen es krim kemangi melalui uji organoleptik adalah sebagai berikut :
   a. Hasil dari aspek rasa dengan nilai rata-rata 3,7 menyatakan "Sangat setuju" bahwa es krim kemangi memiliki rasa manis yang pas. Es krim kemangi memiliki rasa manis dari gula pasir, dan susu kental manis sehingga rasa manisnya dapat diterima oleh masyarakat.

b. Hasil dari aspek aroma dengan nilai rata-rata 3,55 menyatakan "setuju" bahwa es krim kemangi memiliki aroma kemangi yang tidak terlalu kuat pada saat dikonsumsi. Aroma kemangi dihasilkan dari extrak kemangi.

c. Hasil dari aspek warna dengan nilai rata-rata 3,5 menyatakan "setuju" es krim kemangi memiliki warna hijau muda yang alami. Warna hijau pada es krim kemangi dihasilkan dari daun kemangi yang diblender menjadi extrak kemangi.

d. Hasil dari aspek tekstur dengan nilai rata-rata 3,3 menyatakan "setuju" tekstur dari es krim kemangi yang lembut dan *creamy* berasal dari penggunaan susu dan cooking cream.

4. Berdasarkan hasil dari penelitian ini menyatakan bahwa kemangi dapat menjadi rasa dan aroma pada es krim serta dilihat dari hasil uji hedonik dengan nilai rata-rata 3,4 "suka". Dinyatakan inovasi kemangi sebagai rasa es krim dapat diterima di masyarakat.

D. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disampaikan diatas, penulis mengajukan beberapa saran sebagai berikut :

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut terhadap uji organoleptik dalam pengolahan es krim kemangi. Karena peneliti belum mengungkapkan spesifik tentang kandungan gizi, analisis energy, kandungan protein, kandungan karbohidrat, serta kandungan lainnya yang terdapat pada es krim kemangi ini.

2. Peneliti berharap penelitian ini tidak hanya sampai daun kemangi sebagai inovasi rasa es krim, tetapi perlu adanya uji coba pengembangan olahan lain yang menggunakan daun kemangi. Seperti mojito, pudding, panna cotta, sorbet, dan lain-lain.
3. Bagi penelitian selajutnya yang akan melakukan penelitian serupa dapat menambahkan bahan yang membuat es krim kemangi memiliki aroma dan cita rasa yang lebih disukai masyarakat agar nantinya dapat lebih diterima oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Adjab, S. (2007). Manjemen Pengolahan Kue & Roti. Yogyakarta: Yogyakarta: Graha Ilmu.

Amstrong, Gary & Philip, Kotler. (2012) Dasar-Dasar Pemasaran. Jilid I, Alih Bahasa Alexander Sindoro dan Benyamin Molan. Jakarta: Penerbit Prenhalindo.

Beautynesia, 2020. "Rasa Es Krim Paling Populer di Dunia, Kamu Wajib Coba Salah Satunya!". https://www.beautynesia.id/wellness/7-rasa-es-krim-paling-populer-di-dunia-kamu-wajib-coba-salah-satunya/b-122760. Diakes pada 12 Maret 2023

Chamidah Ardila Putri, C. H. A. M. (2019). Uji kandungan ß-karoten dan uji daya terima pada pembuatan minuman instan daun kemangi (Sanctum ocimum L) dengan jahe (Zingiber officinale) (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Sain dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta).

Chan, Levi Adhitya. 2009. *Membuat Es Krim*. Jakarta : AgroMedia.

Fahrullah, F., Mokoolang, S., Gobel, Y. A., & Mokoginta, M. M. (2022). Inovasi Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) dalam Pembuatan Es Krim bagi Ibu Rumah Tangga. Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara, 6(1), 163-169.

Gramedia blog, "Pengertian Inovasi: Manfaat, Bentuk dan Contoh-contohnya". https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-inovasi/. Diakses pada 15 Februari 2023

Hanum, Zuraida.dkk. 2022. Teknologi Pengolahan Susu. Aceh: Syiah Kuala University Press.

Hendretno, Dani. 2019. Dahsyatnya Daun Kemangi, Bawang Putih, Bawang Merah, dan Bengkuang bagi Kesehatan. Yogyakarta : LAKSANA.

Hendretno, Dani. 2019. *Dahsyatnya Daun Kemangi, Bawang Putih, Bawang Merah, dan Bengkuang bagi Kesehatan*. Yogyakarta : LAKSANA.

Jati, Firda Kurnia. (2020). Kemangi (Ocimum Basilicum) sebagai pengawet atau anti kapang pada roti tawar. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Marsum, WA. 1999. Restoran & Segala Permasalahannya.Yogyakarta:Penerbit Andi.

Nofita, Vivi. 2021. *Manfaat Daun Kemangi untuk Kesehatan*. (n.p.): Elementa Agro Lestari.

Prawitasari, Irma Deni. (2020). Pengaruh penambahan daun kemangi (Ocimum Bacilicum) terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori permen jelly. Fakultas Tekologi Pertanian Universitas Semarang.

Prihanto, Asep Awaludin. 2021. Pengendalian Mutu dan Kualitas Hasil Perikanan: Buku Ajar. Malang : Media Nusa Creative (MNC Publishing).

Rozekhi, N. A., Hussin, S., Siddiqe, A. S. K. A. R., Rashid, P. D. A., & Salmi, N. S. (2016). The influence of food quality on customer satisfaction in fine dining restaurant: Case in Penang. International Academic Research Journal of Business and Technology, 2(2), 45-50.

Santosa dan Hermawan, Hary. (2020). Metodologi Riset Kuantitatif. Bandung : Manggu Makmur Tanjung Lestari

Sawarjana, I kadek dwi. Dkk. 2022. *Pembwerdayaan Keluarga Terhadap Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA).* (n.p.): Yayasan Pendidikan Cendekia Muslim.

Sekaran, U. 2013. Metodologi Penelitian Untuk Bisnis. Jakarta: Salembaempat.

Stiassa, Melisa Christin. 2021. Inovasi dan uji kualitas ice cream jamu kunyit asam. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Sugiarsih, ugi dan solihah, eneng. 2022. Meningkatkan Kadar Hemoglobin melalui Es Krim Susu Kedelai. (n.p.): Penerbit NEM.

Sugiyono (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung :Alphabet

_____. (2012). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

_____. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta, CV.

_____. (2020). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan r&d. Bandung: Alfabeta.

Surahmaida dan Umarudin. 2019. *Apliksi Miana, Kemangi, dan Kumis Kucing Sebagai Pestisida Nabati.* Gersik : Penerbit Graniti.

Sutarno. (2012). Serba Serbi Manajemen Bisnis. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Syalaa. 2021. Metode dan Cara Budidaya Kemangi. (n.p.): Elementa Media.

Tjiptono, Fandy dan Gregorius Chandra.2016. *Service, Quality & satisfaction*. Yogyakarta: Andi.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Permohonan Penelitian

YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 518/Q.AMPTA/III/2023 Yogyakarta, 30 Maret 2023
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Prihatno, Drs., M.M
Ketua STP AMPTAYogyakarta
Jl. Laksda Adi Sucipto KM. 6 Nologaten
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 April 2023 sampai dengan tanggal 30 April 2023, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Theresia Avila Octalia Ivana
No Mahasiswa : 319101374
Semester : VIII (delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"UJI KESUKAAN KEMANGI (*OCIMUM SANCTUM*) SEBAGAI INOVASI RASA ES KRIM".** Proposal Penelitian akan diikut sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami

Drs. Santosa, M.M

Tembusan:
-File

Lampiran 2

Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

Salam sejahtera bagi kita semua, saya Theresia Avila Octalia Ivana mahasiswi Pengelolaan Perhotelan D-IV STP AMPTA YOGYAKARTA. Dalam rangka melengkapi data yang diperlukan dalam menyelesaikan tugas akhir, bersama ini peneliti menyampaikan kuisioner penelitian mengenai "Uji Kesukaan Kemangi (*ocimum basilicum)* Sebagai Inovasi Rasa Es Krim"

Peneliti memahami bahwa waktu Anda sangat terbatas dan berharga, namun peneliti juga berharap Anda bersedia membantu penelitian ini dengan mengisi kuesioner terlampir secara lengkap. Peneliti mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas ketersediaan dan partisipasi anda telah meluangkan waktu untuk menjawab semua pertanyaan dalam kusioner ini.

IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama lengkap :
2. Jenis kelamin :
3. Umur :
4. Pekerjaan :

PETUNJUK PENILAIAN

Anda akan diberikan produk es krim kemangi oleh peneliti, setelah itu Anda cukup memberikan tanda silang (×) pada kolom pilihan jawaban yang tersedia sesuai dengan pendapat anda. Setiap pertanyaan hanya membutuhkan satu jawaban.

KOLOM PENILAIAN

Indikator	Pernyataan	Es krim Kemangi			
		STS	TS	S	SS
Rasa	Es krim kemangi memiliki rasa manis yang cukup dapat diterima oleh lidah				
Aroma	Es krim kemangi memiliki aroma kemangi yang menyegarkan dirongga mulut				
Warna	Es krim kemangi memiliki warna hijau muda ke hijau tua menarik untuk dikonsumsi				
Tekstur	Es krim kemangi memiliki tekstur yang lembut serta meleleh di lidah				

Keterangan :

1) STS : Sangat Tidak Setuju
2) TS : Tidak Setuju
3) S : Setuju
4) SS : Sangat Setuju

TINGKAT KESUKAAN				
Pertanyaan	Es krim kemangi			
	STS	TS	S	SS
Seberapa suka anda terhadap es krim kemangi?				

Keterangan :

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

Lampiran 3

Data Responden

No	Nama	Jenis Kelamin	Umur	Pekerjaan
1.	Adela Dwi Agustin	Perempuan	21	Mahasiswi
2	Aurelia Giovanka	Perempuan	20	Mahasiswi
3	Dinda Puspita Panji Putri	Perempuan	22	Mahasiswa
4	Ilham Sugiarto	Laki-laki	23	Mahasiswi
5	Immanuela Christa Delta	Perempuan	22	Mahasiswi
6	Jessica Mestika Nugraheni	Perempuan	22	Mahasiswi
7	Mardonius Deo Hari Wicaaksono	Laki-laki	22	Mahasiswa
8	Maylinda Kristina	Perempuan	22	Mahasiswi
9	Muhammad Reza Fauzi	Laki-laki	21	Mahasiswa
10	Novi Setyowati	Perempuan	23	Mahasiswi
11	Nur Azizah	Perempuan	22	Mahasiswi
12	Paska Widiyani	Perempuan	22	Mahasiswi
13	Regita Dewandari	Perempuan	20	Mahasiswi
14	Reni Puji Utami	Perempuan	22	Mahasiswi
15	Riko Fikri Hilmiassoleh	Laki-laki	22	Mahasiswa
16	Rylau Pamungkas	Laki-laki	22	Mahasiswa
17	Suci Kholifatu	Perempuan	22	Mahasiswi
18	Theresia Diana Rosariana	Perempuan	22	Mahasiswi
19	Unaisa Haadiya	Perempuan	21	Mahasiswi
20	Viane Andoria Gemilang	Perempuan	22	Mahasiswi

Lampiran 4

Hasil Uji Organoleptik

Aspek Rasa

Responden	**Rasa**
1	4
2	4
3	4
4	2
5	4
6	3
7	4
8	4
9	3
10	3
11	4
12	3
13	4
14	4
15	4
16	4
17	4
18	4
19	4
20	4
Jumlah	74
Rata - rata	3,7

Aspek Aroma

Responden	Aroma
1	3
2	3
3	4
4	4
5	3
6	4
7	4
8	3
9	4
10	3
11	4
12	4
13	3
14	4
15	4
16	3
17	4
18	3
19	4
20	3
Jumlah	71
Rata - rata	3,55

Aspek Warna

Responden	Warna
1	4
2	4
3	4
4	4
5	4
6	3
7	4
8	4
9	3
10	3
11	4
12	3
13	3
14	3
15	3
16	3
17	4
18	3
19	4
20	3
Jumlah	70
Rata - rata	3,5

Aspek Tekstur

Responden	Tekstur
1	3
2	3
3	3
4	3
5	3
6	4
7	4
8	3
9	3
10	4
11	4
12	3
13	3
14	4
15	3
16	3
17	3
18	3
19	4
20	3
Jumlah	66
Rata - rata	3,3

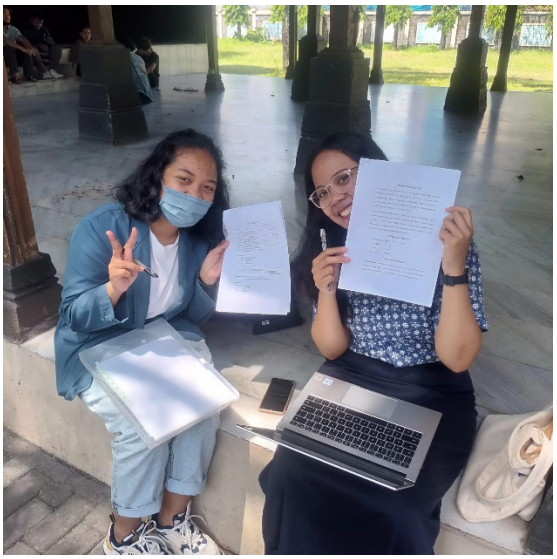
Lampiran 5

Uji Hedonik

Responden	Tingkat Kesukaan
1	4
2	4
3	4
4	2
5	4
6	2
7	4
8	4
9	4
10	3
11	4
12	4
13	4
14	4
15	4
16	3
17	3
18	3
19	4
20	4
Jumlah	72
Rata - rata	3,4

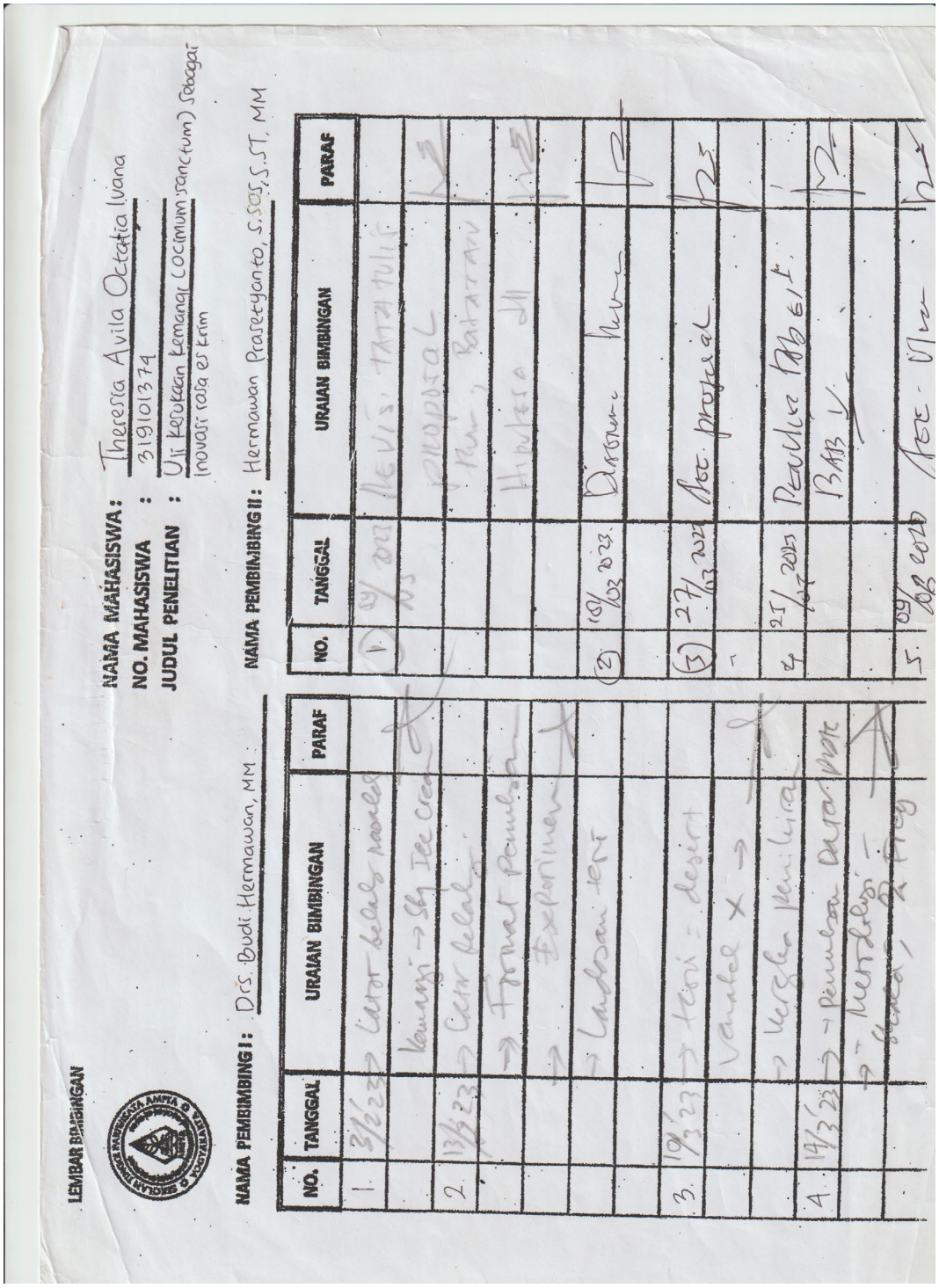
Lampiran 6

Dokumentasi



Lampiran 7

Lembar bimbingan



LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Theresia Avila Octatia Ivana
NO. MAHASISWA : 31910374
JUDUL PENELITIAN : Uji kerukan kemangi (Ocimum sanctum) sebagai inovasi roti es krim

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Budi Hermawan, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	3/3/23	Judul beda materi	
		kemangi → sbg Ice cream	
2	13/3/23	Cover belakang	
		→ Format Penulisan	
		→ Experiment	
		→ Lembaran text	
3	19/3/23	→ teori - desert	
		variabel X →	
		→ kerangka penelitian	
4	14/3/23	→ Penulisan Daftar pustaka	
		→ Mendalam	
		Bab I, II, III	

NAMA PEMBIMBING II : Hermawan Prasetyanto, S.SOS, S.ST, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	17/02 2023	Revisi tata tulis	
	25	proposal	
		Pendahuluan, Batasan	
		Hipotesa dll	
2	10/03 2023	Bersama Hwn	
3	27/03 2023	Acc proposal	
4	25/04 2023	Revisi Bab I	
		Bab II	
5	09/08 2023	Acc - Ujian	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Theresia Avila Octalia Ivana
NO. MAHASISWA : 319101374
JUDUL PENELITIAN : Uji kesukaan kemangi (Ocimum sanctum) sebagai inovasi rasa es krim

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Budi Hermawan, M.M.

NAMA PEMBIMBING II : Hermawan Prasetyanto, S.SOS., S.ST, M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6.	17/3	→ Mean – ur Skor	
		→ Daftar Pertanyan	
7.	24/3'23	→ Kaglia pluit → Distabar	
		– Questioner	
	29/3'23	Proposal ACC	
	26/5 23	→ Perbaiki Analisis & kumpulkan	
		→ ex setiap	
		→ Organoleptik /	
		teknik	
	29/5'23	→ Dilengkapi &	
		Abstrak	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Theresia Avila Octalia Ivana
NO. MAHASISWA : 319101374
JUDUL PENELITIAN : Uji kesukaan kemangi (Ocimum sanctum) sebagai inovasi rasa es krim

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Budi Hermawan, M.M

NAMA PEMBIMBING II : Hermawan Praset yanto, S.Sos, S.ST, M.M

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	9/6'23	kesimpulan sesuai hasil	
		dan Abstrak sesuai	
		aspirasi Siswanto	
	9/6'23	Ujian Acc	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF