

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilakukan oleh peneliti dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil dari penambahan dan perbandingan jahe dan kayu manis pada pembuatan es krim memiliki perbedaan di bagian penambahan bahannya. Es krim acuan yang digunakan yaitu basic es krim, dengan penambahan rempah jahe dan kayu manis. Tahapan dalam pembuatan es krim berbasis rempah jahe dan kayu manis yaitu: dengan tahapan persiapan bahan maupun alat, bahan dan penimbangan bahan. Tahap pelaksanaan meliputi tahap pencampuran pada saat memasak susu dan krim dimasukkan pula jahe dan kayu manis agar dapat menghasilkan rasa dari kedua rempah tersebut dengan presentase yang berbeda, kemudian masukkan kedalam adonan telur dan krim yang dikocok dan juga melalui pemasakan kedua jahe dan kayu manis tepat dimasak bersamaan.
2. Karakteristik es krim dengan penambahan jahe dan kayu manis memiliki karakteristik yang unik dan menarik. Jahe dan kayu manis dapat memberikan cita rasa yang berbeda pada es krim baik itu dari cita rasa, tekstur, aroma, dan rasa yang dihasilkan oleh penambahan jahe dan kayu manis. Menghasilkan kombinasi es krim yang pedas dan rasa manis. Pedas pada es krim berasal dari jahe dan i rasa cinnamon yang agak pekat bergantung dari presentase formula tersebut terhadap es krim. Sebagaimana yang kita ketahui jahe memiliki rasa pedas dan cinnamon memiliki rasa yang sedikit pekat dan manis yang tidak terlalu berasa. Pada penelitian ini menyimpulkan bahwa F1 memiliki warna putih kekuningan, F2

memiliki warna kurang putih atau pucat, sedangkan F3 memiliki warna yang cenderung putih kecoklatan. F2 dan F3 tidak terlalu jauh beda. Pada proses uji kuesioner terhadap uji panelis/responden, penulis dapat menyimpulkan bahwa pada karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur yaitu:

Warna yang paling banyak dipilih oleh panelis terhadap formula F1 yaitu berwarna putih kekuningan (100%). Kemudian warna pada formula F2 yang mempunyai nilai tertinggi pada uji warna yaitu (46%) kurang kekuningan. Sedangkan F3 pada uji warna memiliki nilai terendah dari F1 dan F2 yang dimana F3 memiliki presentase (38%) putih kecoklatan.

Rasa yang paling banyak dipilih oleh panelis terhadap uji rasa yaitu F2 yang memiliki presentase terbanyak yaitu (54%) memiliki rasa yang sangat dominan jahe, Pada F1 memiliki nilai presentase (46%) sangat dominan jahe dan F3 sendiri memiliki uji rasa yang berbeda yaitu memiliki rasa kurang dominan jahe dengan presentase (38%).

Aroma yang paling banyak dipilih pada uji kuesioner yaitu pada formula F2 yang cukup beraroma jahe, dibandingkan dengan formula F1 dan F2 yang memiliki aroma yang kurang beraroma dengan presentase sama dengan F1 (15%) dan F3 (15%).

Tekstur yang paling banyak dipilih pada uji kuesioner yaitu pada formula F1 dan F2 dengan presentase yang sama yang dimana dipilih oleh panelis dengan tekstur lembut dengan presentase (54%) dan nilai terendah pada F3 yaitu dengan tekstur lembut (38%) dibandingkan dengan sampel F1 dan F2 yang cukup tinggi dengan presentase yang sama.

3. Kesimpulan pada uji hedonik/ kesukaan terhadap kuesioner penelitian yang telah diberikan kepada para panelis/responden. Dapat disimpulkan bahwa pada F1 terdapat 2 presentase yang menyatakan “suka” dan “cukup suka” yang dipilih oleh panelis yaitu dengan nilai presentase (38%). Pada formula F2 terdapat 54% yang menyatakan “suka” pada es krim yaitu pada penambahan jahe dan kayu memiliki perbandingan Jahe 50% dan kayu manis 50%. Pada F3

panelis yang lebih banyak menyatakan cukup suka terhadap es krim jahe dan kayu manis dengan presentase (46%).

B. Saran

1. Diharapkan kepada calon peneliti dapat melanjutkan penelitian es krim berbasis rempah ini dengan penambahan jahe dan kayu manis untuk mengetahui titik beku dan titik leleh pada es krim.
2. Diharapkan agar dapat membuat es krim dengan metode tradisional yaitu dengan metode pengadukan dengan es kristal untuk mengetahui karakteristik es krim.
3. Diharapkan kepada calon peneliti agar lebih memperluas penelitian ini yang berbahan dasar rempah jahe dan kayu manis.