

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Pelaksanaan Penelitian

Pada penelitian ini, penulis mengambil tempat pengambilan bahan di pasat Toddopuli Makassar, yang terletak di Jl. Toddopuli Raya. Pasar tradisional ini menjual berbagai produk kebutuhan pokok dan sembako dan produk-produk ini dijual dengan harga yang merakyat. Dalam penelitian ini penulis melakukan penelitian di Labarotarium kitchen Politeknik Pariwisata Makassar.

Politeknik Pariwisata Makassar merupakan perguruan tinggi yang berbeda dibawah naungan kementerian Pariwisata Republik Indonesia yang berlokasi di Jl. Gunung Rinjani No.1, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan. Politeknik Pariwisata Makassar didirikan pada tanggal 18 September Saat ini Politeknik Pariwisata Makassar dipimpin oleh Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE. Pada awalnya bernama Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLPP). Perguruan tinggi ini berganti nama menjadi Akademi Pariwisata Makassar (AKPAR) pada tahun 1997, sesuai dengan keputusan menteri KM. 27/OT.001/MPPT97. Lalu sejak tahun 2015, Akademi Pariwisata Resmi Beralih status menjadi Politeknik Pariwisata Makassar, Peresmian tersebut dilakukan oleh mantan Menteri Pariwisata Indonesia Dr. H. Ir. Arief Yahya, M.Se.

Fasilitas yang berstandar Internasional pada Politeknik Pariwisata Makassar, sangat menunjang tinggi proses belajar mengajar para mahasiswa/i untuk menunjang kebutuhan mahasiswa dalam melakukan pembelajaran, antara lain labarotarium kitchen, restoran dan bar praktik,

Laboratorium laundry dan dry cleaning, laboratorium travel simulation, hotel berbasis teknologi Cakrasoft, system ticketing online berbasis teknologi Abacus, MICE simulation room.laboratorium bahasa dengan self study room. Selain itu kelas teori untuk mahasiswa telah dilengkapi CCTV, Speaker, Mading, finger Print. Dan papan tulis touch screen. Bahkan terdapat fasilitas lainnya yaitu sarana ibadah, lapangan bola, lapangan basket, lapangan volly, lapangan badmintinton serta asrama bagi mahasiswa yang dapat menampung 200 orang.

B. Tahapan Pembuatan Es Krim Berbasi Rempah

1. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim berbasis rempah, yaitu:

1) Susu

Susu merupakan olahan cair yang berwarna putih yang berasal dari hewani dan nabati. Susu dapat dihasilkan dari sumber hewani seperti sapi, kambing, domba, dan kuda. Sember nabati seperti kelapa dan kacang-kacangan. Susu sangat mudah terkontaminasi oleh mikroba mka diperlukan perlakuan dengan penyimpanan yang tepat.

Susu merupakan bahan dasar dalam pembuatan es krim dengan tujuua agar membentuk tubuh (bentuk) pada es krim akhir. Menjaga kualitas proses penyimpanan karena menahan pengkristalan adonan es krim, untuk memperlambat pelelehan, melembutkan dan menambah cita rasa pada es krim. lemak dalam susu berfungsi memberikan rasa creamy, memberikan aroma dan menghasilkan tekstur halus dan dapat memperlambat pelelehan es krim dengan memberikan konsistensi pada adonan dan mempengaruhi stabilitas es krim.

2) *Whippy Cream*

Whippy crean berfungsi sebagai agen pembuih dan akan membentuk tekstur lembut pad es krim karena semakin banyak buih yang masuk kedalam adonan es krim, maka es krim akan mudah mengembang dan menghasilkan

es krim yang lembut. *Whip cream* merupakan produk pertama dalam agitasi mentega, proses agitasi dihentikan sebelum emulsi terpecah dan butiran lemak terpisah.

3) Gula

Gula adalah sumber energi dan komoditi perdagangan utama yang merupakan sumber karbohidrat. Biasanya gula disajikan sebagai campuran pada olahan makanan dan minuman untuk menghasilkan rasa manis pada makanan atau minuman dan meningkatkan penerimaan dan kesukaan konsumen. Pada pembuatan es krim pemanis yang digunakan yaitu gula pasir.

4) *Vanilla Essence*

Perisa vanilla digunakan untuk penambah cita rasa pada frozen dessert dan cake. Perisa vanilla memberikan aroma pada es krim untuk mendapatkan hasil es krim yang nyata dan nyaman ketika masuk dalam mulut.

5) Kayu Manis

Kayu manis (*Cinnamomum Burmannii*) merupakan kulit kayu yang memiliki bau yang khas yang dimana kayu manis memiliki rasa manis dan memiliki wangi yang tidak terlalu tajam. Kayu manis ini banyak dimanfaatkan sebagai pengolahan makanan termasuk kue, minuman dan herbal.

6) Jahe

Jahe merupakan salah satu jenis rimpang yang sering digunakan sebagai bahan penyedapa dan sekarang sudah banyak diolah menjadi minuman wedang jahe, jsr. Jahe memiliki rasa pedas yang dapat memberikan rasa pedas pada tenggorokan dan memberikan rasa hangat pada tubuh.

2. Peralatan/Perangkat

1) Spatula



Gambar 3. Spatula

(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Spatula terbuat dari karet dan silikon untuk gagang dan penaampangnya, spatula ini biasa digunakan untuk mengaduk, meratakan, untuk mengaduk bahan-bahan pada saat memasak.

2) *Ballon Whisk*



Gambar 4. Ballon Whisk

(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Ballon whisk merupakan alat pengocok, alat ini digunakan sebagai adukan saat memasak krim dan susu dan pada saat susu dituang kedalam wadah yang berisikan telur dan gula.

3) Termometer



Gambar 5. Termometer

(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Yaitu untuk mengetahui suhu makanan pada saat di proses. Memastikan makanan dimasak pada suhu internal yang tepat. Dan fungsi termometer yaitu untuk mengetahui suhu selama proses pembuatan es krim.

4) *Measuring Jug*



Gambar 6. Measuring Jug

(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Measuring jug digunakan untuk memudahkan dan menentukan takaran air saat akan membuat makanan maupun minuman.

5) *Scales*

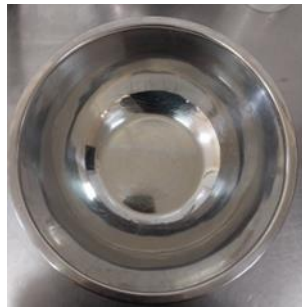


Gambar 7. Scales

(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Timbangan digunakan untuk memudahkan peneliti untuk menentukan berat bahan yang akan digunakan.

6) *Bowl*



Gambar 8. Bowl

(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Bowl digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan-bahan yang akan dipakai daat proses memasak. Dan bagi peneliti digunakan untuk mencampur telur dan gula.

7) Saringan



Gambar 9. Saringan
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Saringan digunakan sebagai menyaring bahan makanan bagi peneliti. Saringan ini digunakan untuk menyaring adonan, bahan jahe dan kayu manis.

3. Resep

Tabel 12. Resep Pembuatan Es Krim Rempah

Bahan	F1	F2	F3
	Takaran	Takaran	Takaran
Susu	333 ml	333 ml	333 ml
Krim	284 ml	284 ml	284 ml
Gula Pasir	80 gr	80 gr	80 gr
Kuning Telur	51 btr	51 btr	51 btr
Jahe	60 gr	50 gr	20 gr
Kayu Manis	20 gr	50 gr	60 gr

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Keterangan:

F1 : Jahe 75% dan Kayu Manis 25%

F2 : Jahe 50% dan Kayu Manis 50%

F3 : Jahe 25% dan Kayu Manis 75%

C. Proses Pembuatan Es Krim Berbasis Rempah

1. Uji Formula 1 (Jahe 75% dan Kayu Manis 25%)

Pada penelitian ini, penulis menggunakan resep yang merujuk kepada buku *Le Cordon Bleu Professional Cooking 4 Edition*, yang dimana dalam pembuatan es krim menggunakan bahan susu, gula, telur dan *whipping cream*.

Tahapan awal dalam pembuatan es krim dengan perbandingan jahe 75 dan kayu manis 25%. Dengan mempersiapkan bahan, menimbang bahan yang akan digunakan dan alat yang akan digunakan dalam proses penelitian.



Gambar 10. Persiapan Bahan Uji F1
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Selanjutnya masuk pada proses pengocokan dan pencampuran kuning telur dan gula kemudian dimixer hingga pucat



Gambar 11. Tahap Pencampuran Awal F1
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Tahap pemanasan, pada tahap pemanasan susu dan whipping cream, dimasak mencapai suhu 80°C. Kemudian masukkan pula jahe dan kayu manis yang telah ditimbang kemudian masukkan kedalam panci bersamaan dengan susu dituangkan kedalam adonan telur yang sudah dikocok. Kemudian tuang

sedikit demi sedikit kedalam wadah yang berisikan kuning telur dan gula sambil terus diaduk.



Gambar 12. Pemanasan Pertama Uji F1
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Setelah tercampur merata, masukkan kembali kedalam campuran susu dan telur kedalam panci untuk melakukan pemanasan kedua. Aduk hingga mengental dan jangan sampai telur menggumpal.



Gambar 13. Pemanasan Kedua Uji F1
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Setelah melalui proses pemanasan kedua, selanjutnya melalui tahap pendinginan yang dimana adonan yang sudah mengental kemudian masukkan kedalam wadah bersih, lalu diamkan hingga suhu ruang dan kemudian masukkan kedalam chiller dengan suhu 9°C kurang lebih 4 jam.



Gambar 14. Tahap Aging Uji F1
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Kemudian masukkan kedalam proses pengerasan yang dimana adonan yang telah dihaluskan kemudian dimasukkan kedalam mesin es krim selama 1 jam hingga krim menjadi keras, proses ini bertujuan untuk dikonsumsi dan selanjutnya adonan es krim dipindahkan ke wadah es krim dan disimpan kedalam freezer dengan suhu 14°C.



Gambar 15. Tahap Pengerasan Uji F1
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

2. Uji Formula 2 (Jahe 50% dan Kayu Manis 50%)

Tahapan awal dalam pembuatan es krim jahe dengan perbandingan 50 jahe dan kayu manis 50%, yaitu dengan mempersiapkan bahan, menimbang bahan yang akan digunakan dan mempersiapkan alat yang akan digunakan.



Gambar 16. Persiapan Bahan Uji F2
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Masuk pada proses pengocokan dan pencampuran kuning telur dan gula, kemudian dimixer hingga merata dan pucat



Gambar 17. Pencampuran Awal Uji F2
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Selanjutnya ke tahap pemanasan pertama, pada tahapan pemanasan susu dan whipping cream, masukkan pula batang kayu manis dan jahe yang telah ditimbang. Kemudian masak hingga suhu 80°C, setelah panas dengan mencapai suhu yang diinginkan dan jangan sampai adonan meletup-letup.



Gambar 18. Pemanasan Pertama Uji F2
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Selanjutnya setelah tercampur merata masukkan kembali kedalam panci untuk melakukan pemanasan kedua, kemudian aduk terus hingga adonan mengental dan jangan sampai telur menggumpal.



Gambar 19. Pemansan Kedua Uji F2
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Masuk kedalam proses pendinginan, setelah adona mengental kemudian angkat dan tuang kedalam wadah bersih. Setelah itu diamkan hingga suhu ruang dan masukkan kedalam chiller dengan suhu 9°C kurang lebih 4 jam. Proses aging bertujuan agar cairan cream dapat menyatu dan mengikat satu sama lain.



Gambar 20. Tahap Aging Uji F2
(Sumber Hasil Penelitian,2024)

Selanjutnya melalui tahap pembekuan, dimasukkan kedalam mesin es krim selama 1 jam hingga cream menjadi mengembang dan elalui pengkristalan, proses ini untuk menerangkap udara kedalam cairan cream yang akan memberikan hasil yang halus dan lembut, setelah melalui proses pembekuan di mesin es krim selanjutnya disimoan kedalam freezer dengan suhu 14°C.



Gambar 21. Pembekuan Uji F2
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

3. Uji Formula 3 (Jahe 25% dan Kayu Manis 75%)

Tahapan awal dalam pembuatan es krim dengan penambahan jahe 75% dan kayu manis 75% yaitu dengan mempersiapkan bahan, menimbang bahan dan mempersiapkan alat yang akan digunakan.



Gambar 22. Persiapan Bahan Uji F3
(Sumber: hasil olah Penelitian, 2024)

Masuk pada proses pengocokan dan pencampuran kuning telur dan gula kemudian dimixer hingga pucat.



Gambar 23. Pencampuran Awal Uji F3
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Selanjutnya pada tahap pemanasan susu dan whipping cream, masukkan batang kayu manis dan jahe dimasak hingga suhu 80°C , setelah mencapai suhu yang diinginkan, kemudian campuran susu dituangkan sedikit demi sedikit kedalam adonan telur dan gula dan terus diaduk.



Gambar 24. Pemanasan Pertama F3
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Selanjutnya setelah tercampur merata masukkan kembali campuran susu dan kembali kedalam panci untuk melakukan pemanasan kedua, aduk hingga cream dan telur mengental dan jangan sampai telur menggumpal.



Gambar 25. Pemasakan Kedua Uji F3
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Masuk kedalam proses aging, setelah adonan mengental kemudian angkat dan tuang kedalam wadah bersih menggunakan saringan agar batang dan kayu manis dan jahe tidak ikut turun kedalam wadah. Setelah itu diamkan pada suhu ruang dan masukkan kedalam chiller kurang lebih 4 jam.



Gambar 26. Tahap Aging Uji F3
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

Selanjutnya melalui tahap pengerasan, adonan yang melalui proses aging, kemudian dimasukkan kedalam mesin es krim selama 1 jam hingga cream menjadi mengembang dan melalui pengkristalan proses ini untuk menerangkap udara kedalam cairan cream yang akan memberikan hasil es krim yang halus dan lembut. Kemudian setelah itu masukkan ke wadah bersih dan tertutup dan masukkan kembali kedalam freezer.



Gambar 27. Tahap Pembekuan Uji F3
(Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2024)

D. Hasil Penelitian Uji Iderawi

Dalam penelitian ini jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil eksperimen selama melakukan penelitian dengan uji inderawi dan uji hedonik yang diberikan kepada panelis/responden. Data sekunder, diperoleh dari tambahan data yang melalui kuesioner serta dokumentasi yang diambil selama proses eksperimen berlangsung.

a. Warna

Tabel 13. Presentase Uji Warna

Warna					
Uji Coba	Presentase				
	putih kekuningan	cukup kekuningan	kurang kekuningan	putih kecoklatan	Kecoklatan
F1	100%	0%	0%	0%	0%
F2	15%	15%	46%	23%	0%
F3	23%	8%	31%	38%	0%

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Berdasarkan hasil uji coba F1, F2 dan F3 dilanjutkan dengan pengumpulan data dengan melalui kuesioner yang diisi oleh panelis terbatas dan terlatih. Berikut merupakan kumpulan data yang yang dikumpulkan 13 panelis uji hedonik dan 13 panelis uji inderawi.

Warna adalah penanda utama yang dilihat oleh pembeli dan responden, karena merupakan faktor penampilan yang dapat langsung dilihat oleh pelanggan maka dari itu warna adalah salah satu komponen penting sebagai daya tarik pembeli.

Formula F1: dari 13 sampel yang diuji, sebanyak 13 sampel (100%) yang memilih putih kekuningan dan yang lain memiliki sampel 0% dari warna lain selaian putih kekuningan.

Formula F2: dari 13 sampel yang diuji, ada sampel (0%) pada warna kecoklatan, 2 sampel (15%) cukup kekuningan, 2 sampel (15%) cukup kekuningan, 6 sampel (46%) kurang kekuningan, 3 sampel (23%) putih kecolatan

Formula F3: dari 13 sampel yang diuji, ada sampel (0%) pada warna kecoklatan, 3 sampel (23%) putih kekuningan, 1 sampel (8%) cukup kekuningan, 4 sampel (31%) kurang kekuningan dan 5 sampel (38%).

Berdasarkan hasil kesimpulannya yaitu:

Formula F1 menunjukkan warna putih kekuningan yang lebih tinggi (100%) dibandingkan dengan formula F2 (15%) dan F3 (23%).

Formula F2 menunjukkan jumlah sampel yang memiliki warna kurang kekuningan memiliki nilai tertinggi (46%) dibandingkan dengan warna putih kecoklatan (23%) dan yang lebih sedikit memilih cukup kekuningan dan putih kekuningan dengan nilai seimbang yaitu (15%).

Formula F3 menunjukkan jumlah sampel putih kecoklatan mempunyai nilai tertinggi yaitu (38%) dan lebih sedikit memilih cukup kekuningan (8%) dan tidak jauh berbeda yaitu sampel warna putih kekuningan dan kurang kekuningan (23% dan 31%).

Pada keseluruhan hasil uji indrawi warna untuk es krim menunjukkan variasi dalam tingkat keberwarna kuning antara formula F1, F2 dan F3. Formula F1 menunjukkan keberwarna putih kekuningan yang paling tinggi, sementara pada formula F2 dan F3 memiliki warna yang lebih rendah.

b. Rasa

Tabel 14. Presentase Uji Rasa

Rasa					
Uji Coba	Presentase				
	Sangat Dominan	Dominan	Cukup Domina	Kurang Dominan	Sangat Tidak Dominan
F1	46%	23%	23%	8%	0%
F2	54%	23%	23%	0%	0%
F3	23%	8%	8%	38%	23%

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Rasa merupakan faktor utama yang dapat menimbulkan pendapat yang berbeda-beda dari konsumen dan merupakan unsur penting dalam makanan

yang dapat menggugah selera ketika dimakan/dicicipi. Berdasarkan hasil uji indrawi pada 13 responden/panelis .

Formula F1: dari 13 sampel yang diuji, ada 0 sampel yang tidak dipilih (0%) yaitu rasa yang sangat tidak dominan, 1 sampel (8%) memilih rasa yang kurang dominan, 6 sampel memilih (46%) sangat dominan, dan 2 presentase rasa memilih dominan dan cukup dominan rasa jahe (23%).

Formula F2: dari 13 sampel yang diuji, terdapat 2 presentase rasa sampel yang tidak dipilih (0%) yaitu kurang dominan dan sangat dominan, 2 presentase rasa dominan dan cukup dominan yang seimbang (23% dan 23%), dan nilai sampel tertinggi yaitu 7 sampel (54%) memilih rasa sangat dominan rasa jahe yang ada pada es krim.

Berdasarkan hasil, kesimpulannya pada formula diatas yaitu:

Formula 1 memiliki nilai tertinggi yaitu (46%) pada rasa sangat dominan dibandingkan dengan formula lain yaitu formula F2(54%) dan F3 (23%) .

Formula F2 memiliki jumlah sampel rasa sangat dominan (54%) sampel yang lebih tinggi dibandingkan F3 (23%) yang memiliki jumlah warna putih kekuningan yang sangat rendah dibandingkan formula lain.

Formula F3, memiliki presentase sangat seimbang yaitu sampel rasa sangat dominan dan tidak sangat dominan dengan presentase (23% dan 23%), dan rasa cukup dominan dan dominan (8% dan 8%) yang dipilih oleh panelis, dan nilai tertinggi pada sampel rasa yaitu (39%) dengan rasa yang kurang dominan rasa jahe pada es krim.

c. Aroma

Tabel 15. Presentase Uji Aroma

Aroma					
Uji Coba	Presentase				
	Sangat Beraroma	Beraroma	Cukup Beraroma	Kurang Beraroma	Sangat Tidak Beraroma
F1	23%	23%	23%	15%	8%
F2	0%	31%	38%	31%	0%
F3	15%	15%	23%	31%	15%

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Aroma biasanya dapat menimbulkan masalah dalam melakukan menilai kualitas aroma karena aroma sangat susah untuk diukur. Aroma merupakan aspek penting dalam kuesioner uji indrawi pada panelis.

Formula F1, memiliki jumlah presentase yang sama yaitu sangat beraroma, beraroma dan cukup beraroma dengan presentase (23%), 2 sampel memili kurang beraroma (15%) dan 1 sampel memilih tidak beraroma (8%).

Fomula F2, terdapat 13 uji panelis, yang dimana terdapat 0 sampel (0%) yang tidak dipilih yaitu sangat beraroma dan tidak beraroma, terdapat pula 2 presentase nilai aroma yang sama (31%) yaitu beraroma dan kurang beraroma, dan nilai presentasi aroma yang lebih tinggi penilaiannya yaitu cukup beraroma.

F3, terdapat 3 sampel dengan presentase yang sama (15%) yaitu ppenilaian sangat beraroma (15%) tidak beraroma (15%) dan sangat tidak beraroma (15%), 3 sampel (23%) cukup beraroma dan terddapat nilai presentase tertinggi yaitu 4 sampel (31%) memilih kurang beraroma.

Keseimpulan dari hasil penelitian sebagai berikut:

Formula F1 memiliki nilai tertinggi yaitu dengan presentase yang sama yaitu (23%) pada rasa sangat beraroma, beraroma dan cukup beraroma. Dengan fomula lain yaitu formula F2(0%) dengan nilai terendah dan F3 (15%) nilai terendah.

Formula F2 memiliki jumlah sampel rasa cukup beraroma (38%) sampel yang lebih tinggi dibandingkan F3 (31%) yang memiliki jumlah kurang beraroma yang cukup tinggi dibandingkan dengan F1.

Formula F3, memiliki presentase sangat seimbang yaitu sampel sangat beraroma, beraroma dan sang sangta tidak beraroma dengan presentase semua (15%) dan aroma cukup dominan yaitu dengan presentase (23%) yang dipilih oleh panelis, dan nilai tertinggi pada sampel aroma yaitu (31%) dengan rasa yang kurang beraroma jahe pada es krim.

d. Tekstur

Tabel 16. Presentase Uji Tekstur

Tekstur					
Uji Coba	Presentase				
	Sangat Lembut	Lembut	Cukup Lembut	Kurang Lembut	Sangat Tidak Lembut
F1	46%	54%	0%	0%	0%
F2	31%	54%	15%	0%	0%
F3	31%	38%	31%	0%	0%

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Formula F1: memiliki presentase yang tidak jauh berbeda, panelis yang lebih banyak memilih tektur lembut dengan presentase (54%), 6 sampel memilih sangat lembut dengan presentase (46%). Dan tekstur yang lain cukup lembut, kurang lembut dan sangat tidak lembut tidak dipilih oleh panelis/responden.

Formula F2: terdapat presentase tertinggi pada F2 yaitu (54%) dengan tekstur lembut, 4 sampel memilih sangat lembut (31%), 2 sampel memilih tekstur cukup lembut (15%).

Formula F3: terdapat 4 panelis yang memilih 2 sampel yang berbeda dengan presentase yang sama yaitu sangat lembut (31%) dan cukup lembut (31%), 5 sampel memilih cukup lembut pada uji tesktur dengan peresentase (38%).

E. Hasil Penelitian Uji Hedonik/Kesukaan

Tabel 17. Deskriptif Presentase Uji Hedonik/Kesukaan

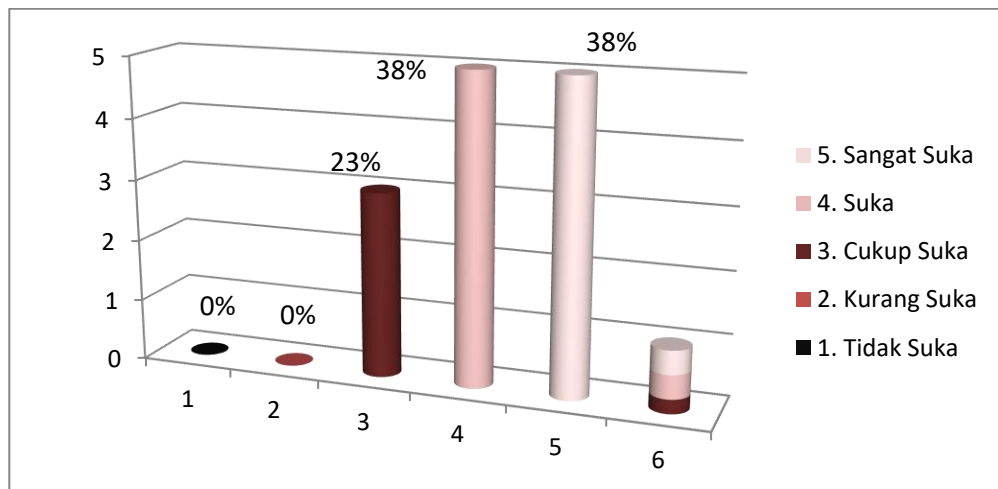
Uji Coba	Sampel					Presentase
	1	2	3	4	5	
F1	0					0%
		0				0%
			3			23%
				5		38%
					5	38%
F2	0					0%
		0				0%
			2			15%
				7		54%
					4	31%
F3	0					0%
		0				0%
			6			46%
				4		31%
					3	23%
Jumlah Panelis		13				

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Keterangan:

1. : Tidak Suka
2. : Kurang Suka
3. : Cukup Suka
4. : Suka
5. : Sangat Suka

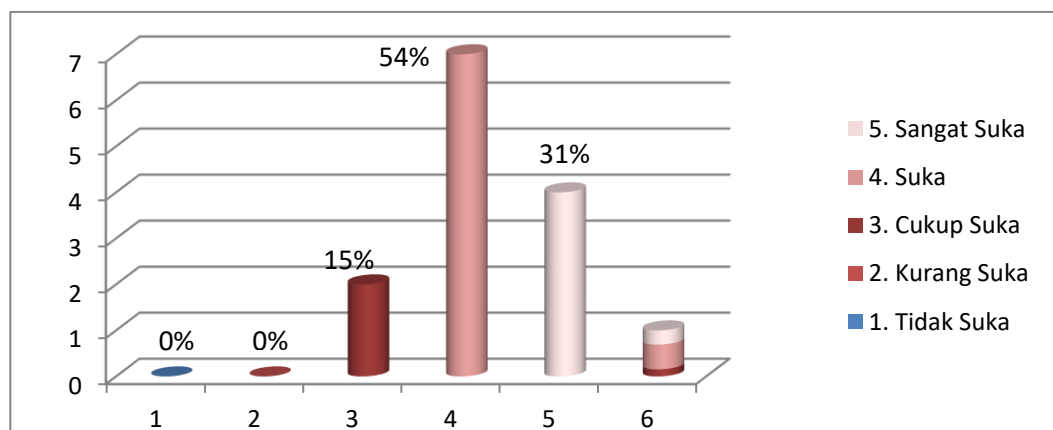
a. Hasil Formula F1



Gambar 28. Grafik Data Uji Hedonik F1
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Berdasarkan grafik data diatas yang telah dikumpulkan dari 13 orang responden/panelis. Sebanyak 15% panelis menyatakan “Cukup Suka”, 38% panelis menyatakan “Suka”, dan 38% panelis menyatakan “Sangat Suka” terhadap es krim jahe pada formula F1. Rata rata penilaian dari 13 responden pada F1 88% yang mana nilai tersebut masuk kedalam kriteria “Sangat Suka”.

b. Hasil Formulasi F2

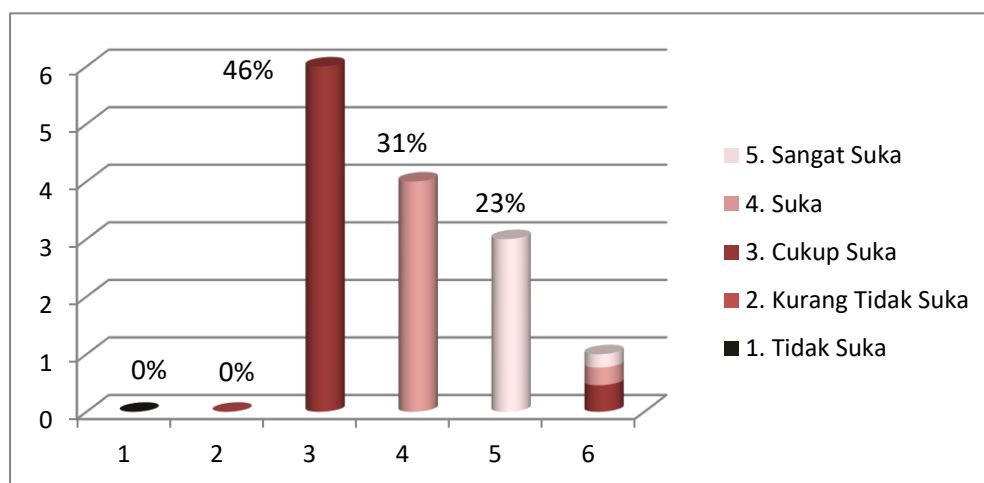


Gambar 29. Grafik Data Uji Hedonik F2
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Berdasarkan grafik diatas yang telah dikumpulkan dari 13 responden/panelis. Sebanyak 15% panelis menyatakan “Cukup suka”, 54%

panelis menyatakan “Suka” dan 31% panelis menyatakan “Sangat Suka” pada sampel formula F2. Rerata penilaian dari 13 responden pada F2 83% nilai tersebut masuk kedalam kriteria “Suka”.

c. Hasil Formulasi F3



Gambar 30. Grafik Data Uji Hedonik F3
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Berdasarkan grafik diatas yang telah dikumpulkan dari 13 panelis/responden. Sebanyak 38% menyatakan “Cukup Suka”, 31% panelis menyatakan “Suka” dan 23% panelis menyatakan “Sangat Suka” pada formula F3. Rerata penilaian dari 13 responden pada F3 75% dengan kriteria “Cukup Suka”.

F. Hasil Akhir Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada pembuatan es krim rempah, beberapa perbandingan jahe dan kayu manis yang di mix. Dengan presentasi yang tidak sama yaitu jahe 75% dan kayu manis 25% (F1), jahe 50% dan kayu manis 50% (F2), jahe 25% dan kayu manis 75% (F3).

a. Warna

Karakteristik warna yang dihasilkan oleh es krim jahe dan kayu manis dengan perbandingan 75% dan kayu manis 25% (F1) setelah proses pemasakan

kedua dan melalui tahap aging memiliki warna yang putih kekuningan. Pada penelitian F2 dengan perbandingan 50% jahe dan kayu manis 50% memiliki warna yang cenderung pucat dan kurang kekuningan dan mendapatkan hasil warna yang kurang kuning dikarenakan kayu manis memiliki warna coklat. Sedangkan F3 memiliki warna yang kuning kecoklatan dan memiliki warna yang lebih dominan kayu manis dikarenakan perbandingan pada F3 yaitu 25% jahe dan kayu manis 75%.

b. Aroma

Pada proses pemasakan pertama dan pemasakan kedua rempah dimasukkan kedalam adonan agar rempah dapat menyatu kepada adonan untuk menghasilkan aroma yang kuat. Aroma yang didapatkan didapatkan sangat khas dengan beberapa formula. F1 memiliki aroma yang kuat dari aroma jahe yang sangat tajam, F2 memiliki aroma yang tidak begitu kuat baik itu dari jahe dan kayu manis biasa dikatakan sebanding, sedangkan F3 memiliki aroma yang dominan kayu manis karena perbandingan kayu manis sangat tinggi dibandingkan jahe.

c. Rasa

Rasa pada es krim dipengaruhi oleh penambahan baik itu buah-buahan, kacang-kacangan, dan lain-lain. Penambahan jahe dan kayu manis pada pembuatan es krim memberikan rasa yang khas dan unik. Jahe memiliki rasa yang kuat dibandingkan kayu manis dikarenakan kayu manis tidak memiliki rasa yang kuat dan hanya cenderung pada aroma, dan jika kayu manis ditambahkan lebih banyak maka aroma baik itu rasa maka akan timbul rasa kayu manis yang pekat.

Rasa yang dihasilkan es krim pada F1 memiliki rasa yang kuat dari rempah jahe dan dapat memberikan rasa pedas dan panas pada tenggorokan dan tubuh. Sedangkan pada F2 memiliki rasa yang seimbang dengan perpaduan rasa jahe dan kayu manis. Sedangkan f3 memiliki rasa yang cenderung pada kayu manis dan sedikit memiliki rasa jahe.

d. Tekstur

Tekstur yang dihasilkan oleh F1, F2 dan F3 menghasilkan es krim yang lebih beku dan menghasilkan frozen dessert yang lembut. Pada saat pengolahan es krim pada F1 pengkristalan pada es krim sangat cepat sedangkan f2 dan f3 pada saat melalui proses pembekuan` membutuhkan waktu cukup lama untuk menghasilkan adonan yang mengembang dan lembut.