DAFTAR PUSTAKA

Achroni,daud.,2013. Kiat khusus usaha Ternak sapi Perah SkalaKecil.Trans Idea Publishing. Jogjakarta.

Arikunto. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta : PT.Rineka Cipta.

Cheppy Syukur. 2006. Agar Jahe Berproduksi Tinggi. Jakarta : Penebar Swadaya.

Darmadi, Hamid. 2013. Metode Penelitian Pendidikan dan Sosial. Bandung: Alfabeta.

Ernawati. 2010. Pemanfaatan Sari Rimpang Jahe (Zingiber officinale) sebagai Antibakterial Alami pada Susu Pasteurisasi berdasarkan Penurunan Jumlah Bakteri Esherichia coli. Artikel Ilmiah. Surabaya: Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.

Elisabeth, Dian Adi A, dkk. 2007. Jurnal Pemanfaatan Umbi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim. Bali: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.

Goff, H.D. and R.W., Hartel. (2013). Ice Cream. Springer Science Business Media. New York.

Harris, Asriyadi. 2011. Pengaruh Subtitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin.

Hariyadi, P. (2013). Freeze Drying Technology: for Better Quality & Flavor of Dried Products. Foodreview Indonesia Vol.8, No. 2 (2013): 52-57.

Hadiwiyoto. 1994. Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty.Hal: 5.

Hubeis M., 1995, *Paket Industri Pangan Es Krim Ekonomi Skala Industri Kecil*, Bulletin Fakultas Teknologi Industri Pangan, Institut Pertanian Bogor, Vol. VII (I), Hal 100-102.

Kartika, B., Hastuti, P dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi-UGM, Yogyakarta.

Koswara. S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.

Masdina Padaga. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Surabaya:Trubus Agrisarana.

Muse M.R. and Hartel, R.W., 2004, *Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate and Hardness American Dairy Science Association*. Jurnal of dairy science 87 : 1 – 10.

Nusa, Muhammad Iqbal. MD, Masyhura. Hakim, Fitra Abdul. 2009. Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.).

Nasiru, N. 2014.Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi.Yogyakarta : Graha Ilmu

Padaga M dan Manik E. Sawitri, 2005, *Es Krim Yang Sehat*, Trubus Agrisarana, Surabaya.

Prasetyo, Y, T. 2003. Instan: Jahe, Kunyit, Kencur, Jahe.Yogyakarta: Kanisius.

Padaga, M dan M, E, Sawitri, 2005, Es Krim yang Sehat, Trubus Agrisarana, Surabaya.

Parlina. 2011. Sejarah Es Krim, (Online), http:linparlinawordpress.com/ proses pembuatan-eskrim, diakses tanggal 18 Januari 2017.

Parlina. 2011. Sejarah Es Krim, (Online), http:linparlinawordpress.com/prosespembuatan-eskrim, diakses tanggal 18 Januari 2017.

Sugiyono., 2011, *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, Bandung: Alfabeta.

Setyawan, Budi. 2015.Peluang UsahaBudidaya Jahe.Pustaka Baru Press.Yogyakarta.Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Afabeta.

Widiantoko, R.K 2011..http://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10. Es Krim. diakses pada 1 september 2013.

Winarno, Surahmad 1998, Pengantar Penelitian Sosial Dasar Metode Tehnik, Penerbit Tarsito, Bandung.

Lampiran 2 : Berita Acara Bimbingan Skripsi

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan - Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri - Teknik Elektro - PVKK
Kampus Pusat : Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 4200 582
Website www.ft.unipasby.ac.id Email ft@unipasby.ac.id

Unggul & Berbudaya

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Fakultas revisi-03

Nama	Zhesa Nanda Rositha
No Registrasi	175800026
Program Studi	Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata - Boga
Pembimbing	Dr. Diana Evawati M.Kes
Periode Bimbingan	Ganjil/Genap*) Tahun 2020/2021
Judul Skripsi	Pengaruh Penambahan Sari Jahe Pada Pembuatan Es Krim Ditinjau Dari Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No.	Tanggal	Materi Pembimbingan	Keterangan / Paraf
1	14 Oktober 2020	ACC Judul dan Pengajuan Bab I	
2	20 Oktober 2020	Revisi Bab I	
3	6 November 2020	ACC Bab I dan Pengajuan Bab II	
4	10 November 2020	Revisi BAB II	
5	14 November 2020	ACC Bab II dan dan Pengajuan Bab III	
6	4 Januari 2021	Revisi Bab III	
7	7 Januari 2021	ACC Bab III dan Pengajuan Bab IV	
8	18 Januari 2021	Revisi Bab IV	
9	21 januari 2021	ACC Bab Iv dan Pengajuan Bab V	

Dinyatakan Selesai 3 Februari 2021

Surabaya, 3 Februari 2021

Mengetahui, Ketua Program Studi	Pembimbing	Mahasiswa
Agus Ridwan Alih, S.Pd., M.Pd	Dr. Diana Evawati, M.Kes	Zhesa Nanda Rositha
NIP/NPP. 001037 2/DY	NIDN. 0029107504	175800026

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 1 : Format Revisi Skripsi

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK
Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
Kampus Pusat : Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181
Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa	:	Zhesa Nanda Rositha
NIM	:	175800026
Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Tanggal Ujian Skripsi	:	12 Februari 2021
Judul Skripsi	:	Pengaruh Penambahan Sari Jahe Pada Pembuatan Es Krim Di Tinjau Dari Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat
Penguji I	:	Dr. Yunus Karyanto, M.Pd
Penguji II	:	Dr. Susilowati, M.Pd

No.	Materi revisi	Penguji I	Penguji II
1.	Abstrak		
2.	BAB II Kerangka Konseptual		
3.	BAB III Variabel dan Instrumen		
4.	BAB IV Hasil dan Pembahasan		
5.	Tata Penulisan		
Batas waktu revisi skripsi : 2 (dua) minggu terhitung dari waktu ujian skripsi			

Dosen Penguji I,

(Dr. Yunus Karyanto, M.Pd)

Dosen Penguji II,

(Dr. Susilowati, M.Pd)

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 1 : Format Revisi Skripsi

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK
Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
Kampus Pusat : Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181
Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa	:	Zhesa Nanda Rositha
NIM	:	175800026
Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Tanggal Ujian Skripsi	:	12 Februari 2021
Judul Skripsi	:	Pengaruh Penambahan Sari Jahe Pada Pembuatan Es Krim Di Tinjau Dari Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat
Penguji I	:	Dr. Yunus Karyanto, M.Pd
Penguji II	:	Dr. Susilowati, M.Pd

No.	Materi revisi	Penguji I	Penguji II
1.	Abstrak		
2.	BAB II Kerangka Konseptual		
3.	BAB III Variabel dan Instrumen		
4.	BAB IV Hasil dan Pembahasan		
5.	Tata Penulisan		
Batas waktu revisi skripsi : 2 (dua) minggu terhitung dari waktu ujian skripsi			

Dosen Penguji I, Dosen Penguji II,

(Dr. Yunus Karyanto, M.Pd) (Dr. Susilowati, M.Pd)

Lampiran 60 : Berita Acara Bimbingan Skripsi

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
Kampus Pusat : Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181
Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form revisi-03

Nama	: Zhesa Nanda Rositha	
No Registrasi	: 175800026	
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata - Boga	
Pembimbing	: Dr. Diana Evawati M.Kes	
Periode Bimbingan	: Ganji/Genap*) Tahun 2020/2021	
Judul Skripsi	: Pengaruh Penambahan Sari Jahe Pada Pembuatan Es Krim Ditinjau Dari Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat	

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No.	Tanggal	Materi Pembimbingan	Keterangan / Paraf
1.	14 Oktober 2020	ACC Judul dan Pengajuan Bab I	
2.	20 Oktober 2020	Revisi Bab I	
3.	6 November 2020	ACC Bab I dan Pengajuan Bab II	
4.	10 November 2020	Revisi BAB II	
5.	14 November 2020	ACC Bab II dan dan Pengajuan Bab III	
6.	4 Januari 2021	Revisi Bab III	
7.	7 Januari 2021	ACC Bab III dan Pengajuan Bab IV	
8.	18 Januari 2021	Revisi Bab IV	
9.	21 januari 2021	ACC Bab Iv dan Pengajuan Bab V	

Dinyatakan Selesai 3 Februari 2021

Surabaya, 3 Februari 2021

Mengetahui Ketua Program Studi	Pembimbing	Mahasiswa
Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd NIP/NPP. 0010372/DY	Dr. Diana Evawati, M.Kes NIDN. 0029107501	Zhesa Nanda Rositha 175800026

Lampiran 61 : Berita Acara Bimbingan

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK
Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
Kampus Pusat : Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181
Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, Tanggal	:	Kamis, 12 Januari 2021
Jam	:	13.00 WIB
Tempat	:	Ngagel Dadi III-B/37 Surabaya

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi

Nama Mahasiswa	:	Zhesa Nanda Rositha
NIM	:	175800026
Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Judul	:	Pemanfaatan Temulawak
Bidang Keahlian	:	Tata Boga
Tanda Tangan	:	.....

Saran-saran perbaikan

Abstrak, Instrumen Penelitian, Hasil Pembahasan, dan Tata Tulisan

Tim Penguji

Nama

1. Dr. Yunus Karyanto, M.Pd .....

2. Dr. Susilowati, M.Pd .....

*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.
Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

Lampitan 4 : Matriks Penelitian

PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAHE PADA PEMBUATAN ES KRIM DITINJUA DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT

Masalah	Konsep	variabel	Indicator variabel	Hipotesis (jika ada)	Sumber data	Metode penelitian			BUKU SUMBER
						Populasi sampel	TPD	TAD	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
a. Adakah perbedaan dan pengaruh dari penambahan jahe terhadap kualitas es krim ? b. adakah pengaruh penambahan sari jahe terhadap organoleptic es krim? c. Adakah perbedaan penambahan sari jahe dengan berbagai konsentrasi	1. Jahe merupakan rempah atau jenis tanaman yang digunakan sebagai obat 2. Rasa adalah tanggapan rangsangan saraf, seperti manis, asam, pahit, dan asin. 3. Aroma adalah tanggapan dari indra pembau terhadap	**Variabel Bebas** 1. Rempah Jahe 2. Kualitas Es Krim **Variabel Kontrol** Alat bahan dan pengolahan yang digunakan **Variabel Terikat** Hasil Es Krim Jahe ditinjau dari segi Rasa, Warna, Aroma,	Variabel Bebas : Jumlah penambahan Sari Jahe pada pembuatan Es Krim dengan presentase a. 0% b. 10% c. 15% d. 20% Variabel Kontrol : 1. bahan yang digunakan : Jahe, Air, Gula, Maizena, SP	a. Ha :Ada pengaruh pada es krim dengan penambahan jahe Ho: Tidak ada pengaruh pada es krim dengan penambahan jahe b. Ha: terdapat pengaruh penambahan sari jahe terhadap organolept	Subjek penelitian : Masyarakat dan mahasiswa tata boga	Populasi seluruh mahasiwa tata boga Sampel yang dipakai dalam penelitian ini adalah Es Krim Sari Jahe yang berbeda beda diantaranya yaitu : X_0 penambahan Sari Jahe sebanyak 0% X_1 penambahan sari Jahe sebanyak 10% X_2	Angket Observasi Dokumentasi	Analisis Anava dengan menggnakan Aplikasi SPSS 20 .	buku metodologi penelitian buku statistika buku tentang es krim buku rempah jahe

mulai dari 10%, 20%, dan 30 % terhadap es krim?	aroma yang ditimbulkan pada makanan. 4. Warna adalah hasil tanggapan indra penglihatan terhdap hasil rupa makanan. 5. Tekstur adalah hasil yang dapat dirasakan dari tanggapan indra peraba.	Tekstur, dan Tingkat Kesukaan	2. Alat yang digunakan Pisau, Sendok Makan, Mangkok, Mixer, Saringan, Gelas Ukur, dan Timbangan. 3. Teknik Pengolahan : Kupas Jahe dan haluskan kemudian tuangkan air sedikit demi sedikit dan peras sehingga mengeluarkan sarinya untuk pembuatan Es Krim tuangkan susu gula dan maizena	ik dari es krim. Ho: tidak terdapat pengaruh penambahan jahe terhadap organoleptik es krim c. Ha: terdapat pengaruh dengan penambahan sari jahe dengan berbagai konsentrasi terhadap es krim Ho: tidak terdapat pengaruh dengan penambahan sari jahe berbagai konsentrasi terhadap es krim.		penambahan Sari Jahe sebanyak 15% X_3 penambahan Sari Jahe sebanyak 20%			

			kedalam wadah baskom dan mixer dengan kecepatan rendah jika sudah dirasa cukup kemudian taruh adonan di freezer diamkan selama 15 menit kemudian jika sudah 15 menit masukan SP dan mixer dengan kecepatan tinggi untuk mengembangkan adonan es krim. Variabel Terikat : Pengamatan						

			terhadap kualitas. 1. Rasa yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan Es Krim Sari Jahe adalah manis dan berasa sari Jahe. 2. Aroma yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan es krim sari jahe adalah aroma sari jahe. 3. Warna yang diharapkan pada pembuatan hasil jadi pembuatan es krim sari jahe adalah						

			coklat pekat. 4. Tekstur yang diharapkan pada pembuatan es krim sari jahe adalah tekstur yang lembut.						

Surabaya, 25 Oktober 2020

Dosen Pembimbing

Penulis

Dr. Diana Evawati, M. Kes

ZHESA NANDA ROSITHA.

Lampiran 5 : Lembar Kuisioner

LEMBAR INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK
"PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAHE PADAPEMBUATAN ES KRIM DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT"

A. Identitas Panelis

Nama Lengkap :
Alamat :
Usia :
Pekerjaan :
Jenis Kelamin :
Tanggal Pengisian :

B. Petunjuk Pengisisan Lembar Instrumen Uji Organoleptik

1. Mohon bantuan dan ketersediaan saudara mengisi seluruh kolom yang ada
2. Bacalah prosedur pengisian lembar instrumen uji organoleptik, apabila ada yang kurang paham silahkan bertanya pada peneliti
3. Isilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan
4. Dihadapan anda terdapat sample sirup gumun dengan rincian
   a. **X0 : Es Krim dan 0% sari Jahe**
   b. **X1 : Es Krim dan 10% sari Jahe**
   c. **X2: Es Krim dan 15% sari Jahe**
   d. **X3: Es Krim dan 20% sari Jahe**

Berikan penilaian atau skor terhadap rasa dengan mencicipinya, warna dengan cara melihat, aroma dengan mencium baunya, dan tekstur dengan cara merabanya.

5. Ambilah sampel dan silahkan mencoba
6. Kemudian berilah tanda centang (√) dikolom nilai yang disediakan sesuai dengan yang ingin anda berikan mulai dari rasa, warna, aroma dan tekstur
7. Berikan penilaian terhadap sampel yang telah dicoba
8. Berikan lembar instrumen uji organoleptik kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua
9. Terimakasih atas partisipasi sebagai penelis pada penelitian ini.

1. Tanggapan Panelis tentang Rasa

Nama Produk	Rasa				
	1	2	3	4	5
X^0					
X^1					
X^2					
X^3					

Keterangan :
Nilai 5 : Rasa Es Krim Sari Jahe berasa susu dan Jahe
Nilai 4 : Rasa Es Krim Sari Jahe sedikit pahit
Nilai 3 : Rasa Es Krim Sari Jahe sediki berasa Jahe
Nilai 2 : Rasa Es Krim Sari Jahe Hanya Berasa Susu
Nilai 1 : Rasa Es Krim Sari Jahe tidak berasa susu dan Jahe

2. Tanggapan Panelis tentang Warna

Nama Produk	Warna				
	1	2	3	4	5
X^0					
X^1					
X^2					
X^3					

Keterangan :
Nilai 5 : Warna Es Krim Sari Jahe kuning ke emasan
Nilai 4 : Warna Es Krim Sari Jahe kuning
Nilai 3 : Warna Es Krim Sari Jahe kuning muda
Nilai 2: Warna Es Krim Sari Jahe kekuningan
Nilai 1: Warna Es Krim Sari Jahe Putih

3. Tanggapan Panelis tentang Aroma

Nama Produk	Aroma				
	1	2	3	4	5
X^0					
X^1					
X^2					
X^3					

Keterangan :
Nilai 5 : Aroma Es Krim Sari Jahe beraroma susu danJahe
Nilai 4 : Aroma Es Krim Sari Jahe hanya beraroma Jahe

Nilai 3 : Aroma Es Krim Sari Jahe sedikit beraroma Jahe
Nilai 2 : Aroma Es Krim Sari Jahe beraroma susu
Nilai 1 : Aroma Es Krim Sari Jahe tidak beraroma

4. Tanggapan Panelis tentang Tekstur

Nama Produk	Tekstur				
	1	2	3	4	5
X^0					
X^1					
X^2					
X^3					

Keterangan :
Nilai 5 : Tekstur Es Krim Sari Jahe keras mengkristal
Nilai 4 : Tekstur Es Krim Sari Jahe sangat lembut
Nilai 3 : Tekstur Es Krim Sari Jahe lembut
Nilai 2: Tekstur Es Krim Sari Jahe basah
Nilai 1: Tekstur Es Krim Sari Jahe tidak lembut

5. Tanggapan Panelis tentang Tingkat Kesukaan

Nama Produk	Tingkat Kesukaan				
	1	2	3	4	5
X^0					
X^1					
X^2					
X^3					

Keterangan :
Nilai 5 : Sangat Suka Terhadap Es krim Sari Jahe
Nilai 4 : Suka Terhadap Es Krim Sari Jahe
Nilai 3 : Cukup suka Terhadap Es krim Sari Jahe
Nilai 2 : Kurang Suka Terhadap Es Krim Sari Jahe
Nilai 1 : Tidak Suka Terhadap Es Krim Sari Jahe

Saran :

Lampiran 6 : Lembar hasil Uji Daya Terima Masyarakat

Tanggapan Responden Tentang Warna Es Krim Sari Jahe

No	sampel (X_1)	Sampel (X_2)	Sampel (X_3)	Sampel (X_4)
1	1	3	3	5
2	2	2	4	5
3	1	2	4	5
4	1	3	3	4
5	1	3	3	4
6	1	3	3	4
7	1	3	4	4
8	1	3	4	5
9	1	2	4	5
10	2	2	3	5
11	1	3	3	3
12	1	3	3	3
13	1	3	3	4
14	1	3	5	4
15	2	3	5	4
16	1	3	5	4
17	2	2	4	4
18	1	2	3	4
19	1	3	5	4
20	2	3	3	5
jumlah	25	54	74	85

Keterangan :

- Skor 5 : Warna Es Krim Sari Jahe coklat pekat
- Skor 4 : Warna Es Krim Sari Jahe coklat
- Skor 3 : Warna Es Krim Sari Jahe coklat muda
- Skor 2 : Warna Es Krim Sari Jahe putih kecoklatan
- Skor 1 : Warna Es Krim Sari Jahe putih

Tanggapan Responden Tentang Tekstur Es Krim Sari Jahe

No	Tekstur			
	sampel	Sampel	Sampel	Sampel
	(X_1)	(X_2)	(X_3)	(X_4)
1	4	3	3	3
2	4	3	3	3
3	4	3	3	3
4	4	4	3	4
5	4	3	3	4
6	4	3	4	4
7	4	4	4	4
8	4	4	4	4
9	4	4	3	3
10	3	4	3	3
11	3	3	3	3
12	4	3	3	3
13	3	4	4	4
14	4	4	4	4
15	4	4	4	4
16	4	3	4	3
17	4	4	4	3
18	4	4	3	4
19	3	4	3	4
20	3	3	4	4
Jumlah	75	71	69	69

Keterangan :

- Nilai 5 : Tekstur Es Krim Sari Jahe keras mengkristal
- Nilai 4 : Tekstur Es Krim Sari Jahe sangat lembut
- Nilai 3 : Tekstur Es Krim Sari Jahe lembut
- Nilai 2: Tekstur Es Krim Sari Jahe basah
- Nilai 1: Tekstur Es Krim Sari Jahe tidak lembut

Tanggapan Responden Tentang Rasa Es Sari Jahe

No	Aroma			
	sampel	Sampel	Sampel	Sampel
	(X_1)	(X_2)	(X_3)	(X_4)
1	2	2	3	5
2	2	3	4	5
3	2	3	4	5
4	2	3	4	5
5	2	3	4	5
6	1	3	4	5
7	2	2	4	5
8	2	2	3	5
9	2	2	3	5
10	2	2	4	4
11	2	2	4	5
12	1	2	3	5
13	1	3	3	5
14	2	2	3	5
15	2	2	3	5
16	2	2	3	5
17	2	2	4	5
18	2	2	4	5
19	2	2	4	5
20	2	3	4	5
jumlah	37	47	72	99

Keterangan :

- Nilai 5 : Rasa Es krim Sari Jahe sangat berasa pedas dan pahit
- Nilai 4 : Rasa Es krim Sari Jahe sedikit pahit dan pedas
- Nilai 3 : Rasa Es krim Sari Jahe sediki berasa jahe dan pedas
- Nilai 2 : Rasa Es krim Sari Jahe hanya berasa susu dan pedas
- Nilai 1 : Rasa Es krim Sari Jahe tidak berasa susu dan jahe

Tanggapan Responden Tentang Tingkat Kesukaan Es Krim Sari Jahe

No	Tingkat Kesukaan			
	sampel	Sampel	Sampel	Sampel
	(X_1)	(X_2)	(X_3)	(X_4)
1	2	4	2	4
2	2	4	2	2
3	1	4	2	2
4	2	4	3	2
5	2	5	3	2
6	2	5	2	2
7	2	5	2	2
8	1	5	2	2
9	1	5	3	2
10	2	5	3	3
11	2	3	2	3
12	2	3	3	2
13	1	3	3	2
14	2	4	3	2
15	2	4	2	1
16	2	4	2	2
17	2	4	2	2
18	2	4	2	2
19	2	3	3	3
20	2	4	3	3
jumlah	36	82	49	43

Keterangan :

- Nilai 5 : Sangat Suka Terhadap Es Krim Sari Jahe
- Nilai 4 : Suka Terhadap Es Krim Sari jahe
- Nilai 3 : Cukup Suka Terhadap Es Krim Sari Jahe
- Nilai 2 : Kurang Suka Terhadap Es Krim Sari Jahe
- Nilai 1 : Tidak suka Terhadap Es Krim Sari Jahe

Lampiran 7 : Surat Pemohonan Ijin Penelitian

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK
Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

Nomor :466 /Ad. I /FT/XII /2020 Surabaya, 30 Desember 2020
Lamp. : -
H a l : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak RT
Kecamatan Genteng Jl. Kapasari
Di-Surabaya

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Zhesa Nanda Rositha
NIM : 175800026
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul "Pengaruh Penambahan Sari Jahe Pada

Pembuatan Es Krim Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Daya Terima

Masyarakat"

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,	**Ketua Program Studi,**
Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.	**Agus Ridwan Mbh.S.Pd.,M.Pd**
NIP. 19780609 20050 1 2003	**NPP.0010372/DY**

Lampiran 8 : Lembar Kuisioner Panelis

LEMBAR INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK
"PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAHE PADAPEMBUATAN ES KRIM DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT"

A. Identitas Panelis

Nama Lengkap : Sudina
Alamat : Setro Baru Utara
Usia : 32 tahun
Pekerjaan :
Jenis Kelamin : Perempuan
Tanggal Pengisian :

B. Petunjuk Pengisisan Lembar Instrumen Uji Organoleptik

1. Mohon bantuan dan ketersediaan saudara mengisi seluruh kolom yang ada
2. Bacalah prosedur pengisian lembar instrumen uji organoleptik, apabila ada yang kurang paham silahkan bertanya pada peneliti
3. Isilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan
4. Dihadapan anda terdapat sample sirup gumun dengan rincian
   a. **X0 : Es Krim dan 0% sari Jahe**
   b. **X1 : Es Krim dan 10% sari Jahe**
   c. **X2: Es Krim dan 15% sari Jahe**
   d. **X3: Es Krim dan 20% sari Jahe**

   Berikan penilaian atau skor terhadap rasa dengan mencicipinya, warna dengan cara melihat, aroma dengan mencium baunya, dan tekstur dengan cara merabanya.
5. Ambilah sampel dan silahkan mencoba
6. Kemudian berilah tanda centang (√) dikolom nilai yang disediakan sesuai dengan yang ingin anda berikan mulai dari rasa, warna, aroma dan tekstur
7. Berikan penilaian terhadap sampel yang telah dicoba
8. Berikan lembar instrumen uji organoleptik kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua
9. Terimakasih atas partisipasi sebagai penelis pada penelitian ini.

1. Tanggapan Panelis tentang Rasa

Nama Produk	Rasa				
	1	2	3	4	5
X^0		✓			
X^1		✓			
X^2				✓	
X^3				✓	

Keterangan :

Nilai 5 : Rasa Es Krim Sari Jahe berasa susu dan Jahe
Nilai 4 : Rasa Es Krim Sari Jahe sedikit pahit
Nilai 3 : Rasa Es Krim Sari Jahe sediki berasa Jahe
Nilai 2 : Rasa Es Krim Sari Jahe Hanya Berasa Susu
Nilai 1 : Rasa Es Krim Sari Jahe tidak berasa susu dan Jahe

2. Tanggapan Panelis tentang Warna

Nama Produk	Warna				
	1	2	3	4	5
X^0	✓				
X^1		✓			
X^2		✓			
X^3			✓		

Keterangan :

Nilai 5 : Warna Es Krim Sari Jahe kuning ke emasan
Nilai 4 : Warna Es Krim Sari Jahe kuning
Nilai 3 : Warna Es Krim Sari Jahe kuning muda
Nilai 2: Warna Es Krim Sari Jahe kekuningan
Nilai 1: Warna Es Krim Sari Jahe Putih

3. Tanggapan Panelis tentang Aroma

Nama Produk	Aroma				
	1	2	3	4	5
X^0		✓			
X^1		✓			
X^2			✓		
X^3		✓			

Keterangan :

Nilai 5 : Aroma Es Krim Sari Jahe beraroma susu danJahe
Nilai 4 : Aroma Es Krim Sari Jahe hanya beraroma Jahe
Nilai 3 : Aroma Es Krim Sari Jahe sedikit beraroma Jahe
Nilai 2 : Aroma Es Krim Sari Jahe beraroma susu

Nilai 1 : Aroma Es Krim Sari Jahe tidak beraroma

4. Tanggapan Panelis tentang Tekstur

Nama Produk	Tekstur				
	1	2	3	4	5
X^0	✓				
X^1			✓		
X^2		✓			
X^3			✓		

Keterangan :

Nilai 5 : Tekstur Es Krim Sari Jahe keras mengkristal
Nilai 4 : Tekstur Es Krim Sari Jahe sangat lembut
Nilai 3 : Tekstur Es Krim Sari Jahe lembut
Nilai 2: Tekstur Es Krim Sari Jahe basah
Nilai 1: Tekstur Es Krim Sari Jahe tidak lembut

5. Tanggapan Panelis tentang Tingkat Kesukaan

Nama Produk	Tingkat Kesukaan				
	1	2	3	4	5
X^0	✓		✓		
X^1	✓				
X^2			✓		
X^3			✓		

Keterangan :

Nilai 5 : Sangat Suka Terhadap Es krim Sari Jahe
Nilai 4 : Suka Terhadap Es Krim Sari Jahe
Nilai 3 : Cukup suka Terhadap Es krim Sari Jahe
Nilai 2 : Kurang Suka Terhadap Es Krim Sari Jahe
Nilai 1 : Tidak Suka Terhadap Es Krim Sari Jahe

Saran : ----------

Lampiran 9 : Lembar Analisis Anova

Descriptives

Data	N	Mean	Std Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minumum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
X1	20	1,25	,444	,099	1,04	1,46	1	2
X2	20	2,70	,470	,105	2,48	2,92	2	3
X3	20	3,70	,801	,179	3,32	4,08	3	5
X4	20	4,25	,639	,143	3,95	4,55	3	5
Total	20	2,98	1,292	,144	2,69	3,26	1	5

Anova

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	83,667	3	27,889	39,678	,000
Within Groups	81,533	116	,703		
Total	165,200	119			

Descriptives

Data	N	Mean	Std Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minumum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
X1	20	3,75	0,444	0,099	3,54	3,96	1	2
X2	20	3,55	0,51	0,114	3,31	3,79	2	3
X3	20	3,45	0,51	0,114	3,21	3,69	3	5
X4	20	3,55	0,51	0,114	3,31	3,79	3	5
Total	20	3,58	0,497	0,056	3,46	3,69	1	5

Anova

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	0,95	3	0,317	1,294	0,283
Within Groups	18,6	76	0,245		
Total	19,55	79			

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
X1	20	2,65	,587	,131	2,38	2,92	2	4
X2	20	2,70	,470	,105	2,48	2,92	2	3
X3	20	4,30	,571	,128	4,03	4,57	3	5
X4	20	4,40	,754	,169	4,05	4,75	3	5
Total	80	3,51	1,031	,115	3,28	3,74	2	5

Anova

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	56,238	3	18,75	51,34	0
Within Groups	27,75	76	0,365		
Total	83,988	79			

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
X1	20	2,65	0,587	0,131	2,38	2,92	2	4
X2	20	2,7	0,47	0,105	2,48	2,92	2	3
X3	20	4,3	0,571	0,128	4,03	4,57	3	5
X4	20	4,4	0,754	0,169	4,05	4,75	3	5
Total	80	3,51	1,031	0,115	3,28	3,74	2	5

Anova

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	115,338	3	38,446	227,384	,000
Within Groups	12,85	76	,169		
Total	128,188	79			

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
X1	20	1,8	0,41	0,092	1,61	1,99	1	2
X2	20	4,1	0,718	0,161	3,76	4,44	3	5
X3	20	2,45	0,51	0,114	2,21	2,69	2	3
X4	20	2,25	0,639	0,143	1,95	2,55	1	4
Total	80	2,65	1,045	0,117	2,42	2,88	1	5

Anova

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	60,5	3	20,167	59,637	0
Within Groups	25,7	76	0,338		
Total	86,2	79			

Lampiran 10 : Dokumentasi Pembuatan Produk

1. **Pembuatan Es Krim Sari Jahe**

2. **Sampel Es Krim Sari Jahe**

3. Pengambilan Data Panelis