

# Prosiding SNHRP-I

## Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian



“INOVASI, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN  
GUNA MEWUJUDKAN INDONESIA SEJAHTERA  
DI ERA INDUSTRIALISASI 4.0”

# 2018



**Surabaya,  
21 Desember 2018**

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya  
Jl. Dukuh Menanggal XII Surabaya  
Email: [semnas.unipasby.ac.id](mailto:semnas.unipasby.ac.id)  
[www.snhrp.unipasby.ac.id](http://www.snhrp.unipasby.ac.id)

# **Prosiding Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian (SNHRP-I)**

**“Inovasi, Teknologi, dan Pendidikan Guna Mewujudkan  
Indonesia Sejahtera di Era Industrialisasi 4.0”**

**Surabaya, 21 Desember 2018**

**Ketua Tim Editor:**

Prof. YL Sukestiyarno MS, Ph.D.

**Anggota Tim Editor:**

1. Prof. Dr. Wahyu Widada, M.Pd.
2. Prof. Dr. Tatang Hermawan, M.Ed.
3. Dr. Nurtiti Sunusi
4. Prof. Dr. Ir. Nieke Karnaningroem, M.Sc.
5. Dr. Rhenny Ratnawati, S.T., M.T.
6. Dr. Taudlikhul Afkar, S.Pd., M.Pd.
7. Sri Rahmawati Fitriatien, S.Pd., M.Si.

**Published By:**

**Adi Buana University Press**

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Sekretariat: Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Surabaya, 60245. Telp: 0315041097

**ISBN: 978-602-5793-40-0**

## SUSUNAN PANITIA SNHRP I 2018

Panitia Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian Universitas PGRI Adi Buana 2018 disusun sebagai berikut:

- ❑ Pelindung : Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
- ❑ Penasehat : Wakil Rektor I, II, III
- ❑ Penanggungjawab : Dr. Dra. Sukarjati, M. Kes.
- ❑ Panitia Pelaksana / *Organizing Committee* :
  - Ketua : Dr. Suning, SE., MT.
  - Sekretaris : 1. Rani Kurnia Putri, S.Si, M.Si.  
2. Vivin Andriani, S.Si., M.Sc.
  - Bendahara : 1. Nur Fathonah, S.Pd., M.Pd.  
2. Aristha Purwanthari Sawitri, S.E., M.A.
  - Seksi Acara dan Persidangan : 1. Ferra Dian A, MTEFL.  
2. Ayong Lianawati, S.Pd., M.Pd.
  - Editor : 1. Dr. Rhenny Ratnawati, S.T., M.T.  
2. Dr. Taudlikhul Afkar, S.Pd., M.Pd.  
3. Sri Rahmawati Fitriatien, S.Pd., M.Si.
  - Reviewer : 1. Dr. Agung Pramujiono, M.Pd.  
2. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P.  
3. Drs. Setyo Purwoto, S.T., M.T.
  - IT : 1. Widhadi Agus Wahyu Prakoso, S.Kom.  
2. Alfian Dardiri, S.Pd.
  - Seksi Buku / *Proceeding* : 1. Arif Mahya Fanny, S.H., M.Pd.  
2. Fauziyah, S.Si., M.Si.  
3. Aryo Wibowo, SP.
  - Seksi Transportasi / *Perlengkapan* : 1. Drs. Ismawandi Bripandika Putra, M.Pd.  
2. Bisma Arianto, SE., MM.  
3. Jumali, ST., MT.  
4. Achmad Nuryadi, S.Pd., M.Pd.
  - Seksi Konsumsi : 1. Tri Indrayanti, S.Pd., M.Pd.  
2. Susi Hermin Rusminati, S.Pd., M.Pd.  
3. Alin Anggreni Ginting, S.Pd., M.Kes.
  - Seksi Publikasi dan Dokumentasi : 1. Apri Irianto, S.H., M.Pd.  
2. Andri Kurniawan, S.Pd., M.Pd.  
3. Yitno Utomo, S.T., M.T.
  - Design Sampul dan Layout : 1. Eko Sugandi, S.Pd., M.Pd.  
2. Anies Listyowati, S.Pd., M.Pd.  
3. I Gede Dharma Utamayasa, S.Pd., M.Pd.

## PRAKATA

Kesejahteraan rahmat semoga dilimpahkan kepada kita sekalian,  
Assalamualaikum Wr. Wb.

Sungguh merupakan kebahagiaan bagi civitas akademika Universitas PGRI Adi Buana Surabaya atas karunia Tuhan Yang Maha Esa dalam kegiatan Seminar Nasional kali ini. Civitas akademika yang selalu ingat untuk mengedepankan atmosfer akademik agar terbangun di kampus dan selalu melakukan deseminasi ataupun studi baru yang menjadi gagasan kita sebagai perguruan yang memegang cita-cita mengemban Tri Dharma Perguruan Tinggi. Dewasa ini persoalan riset yang menjadi jantung hati dan darah segar perguruan tinggi oleh karenanya apa saja yang terkait dengan riset kemudian berlanjut dengan aplikasi dalam pengabdian masyarakat diberikanlah wadah yang seluas-luasnya di universitas ini, diberikan dukungan sepantasnya agar naluri sebagai dosen untuk selalu mengembangkan dirinya sebagai insan yang selalu menterpautkan dirinya dengan perkembangan keilmuan maka riset akan menjadi titik utama sebagai tanda seorang dosen.

“Inovasi Teknologi dan Pendidikan Guna Mewujudkan Indonesia Sejahtera di Era Industrialisasi 4.0” sebagai tema Seminar Nasional menandakan bahwa kita sudah memasuki relung kemajuan teknologi di era 4.0 yang ditandai dengan hiruk pikuknya data di dunia maya sebagai Big Data yang dapat digunakan sebagai titik awal kemajuan pengetahuan. Sisi lain juga ditunjukkan kepada kita agar kita tidak menjadi seorang yang Techno Phobia yaitu orang yang menjauhi teknologi. Akan tetapi kita juga disarankan untuk menjadi manusia yang berbudaya dan beretika untuk tidak menjadi Techno Mania yakni manusia yang mendewa-dewakan teknologi sebagai satu-satunya alat untuk menyelesaikan masalah dalam kehidupan. Hendaknya kita sebagai manusia memilih sebuah resultan yang mempertemukan Techno Phobia dan Techno Mania menjadi Techno Philia yakni memilih teknologi yang memanusiakan manusia sehingga manusia tidak terpelintir dalam De Humanisasi. Hal inilah yang kita rasakan dalam ajang bertukar pikir dalam Seminar Nasional ini.

Namun perkenallah saya juga mengingatkan kepada kita semua utamanya seluruh civitas akademika Universitas PGRI Adi Buana Surabaya untuk terhindar dari masalah-masalah terkait dengan beberapa sikap kita yang salah dalam mengembangkan keilmuan. Saya berharap seminar ini bukan menganut idola yang salah seperti yang diungkapkan oleh Francis Bacon yang mengatakan “The Idols of Market Place” artinya seminar hanyalah untuk menuruti atau memberikan satu ruang gerak kepada kita karena dianggap sebagai sesuatu yang dilakukan hanya karena saat ini sedang booming membuat seminar maka kita juga bereaksi membuat seminar. Tentu saja seminar ini bukan untuk tujuan itu, seminar ini dilakukan untuk menegakkan keilmuan dan membentangkan pikiran-pikiran kita berdasarkan hasil kajian. Selain itu harapan saya bahwa seminar ini tidak menjadi “The Idols of Theatre” seperti yang dikatakan oleh Francis Bacon pula dalam artian seminar ini hanya diadakan seperti sebuah pentas teatrikal yang bertajuk Seminar sehingga seminar ini tidak berhasil guna apapun ataupun bernilai akademis.

Akhirnya saya mengapresiasi baik untuk seluruh peserta maupun kegiatan dalam Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian Masyarakat yang dipublish ke seluruh masyarakat sehingga hasil riset memiliki makna axiology sehingga semua berguna baik secara etika maupun berhasil guna untuk kemaslahatan seluruh manusia di muka bumi. Hasil riset merupakan hasil dari pengamatan dunia secara empiris yang diwujudkan dalam kaidah-kaidah keilmuan yang tentunya memberikan makna yang besar bagi peradaban manusia. Oleh karenanya Seminar Nasional ini adalah suatu etika mulia Perguruan Tinggi untuk mempublikasikan kepada masyarakat sebagai hasil pertanggungjawaban keilmuan. Demikianlah sambutan saya selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya mudah-mudahan hasil seminar ini akan berdaya guna untuk masyarakat dimasa yang akan datang.

Wassalamualaikum wr.wb.

**Drs.H. Djoko Adi Walujo, S.T.,M.M.,DBA.**

**Pelindung,**

SNHRP-I 2018 Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

## DAFTAR ISI

	Hal
<b>Halaman Penyunting</b> .....	ii
<b>Susunan Panitia SNHRP I 2018</b> .....	iii
<b>Prakata</b> .....	iv
<b>Daftar Isi</b> .....	v
<b>Keynote Speakers</b> .....	xvi
 <b>Tema Inovasi Pendidikan dan Teknologi Pembelajaran</b>	
1. Akuntansi Yayasan Pendidikan ( Penerapan Praktis Pada Yayasan Bakti Trisula Kalimantan Selatan) Ade Adriani, Saprudin, Diah Fitriati.....	1-8
2. Sosialisasi Pelatihan Plyometrics Terkini Pada Pelatih Klub Bulutangkis Se-Kabupaten Sumenep Ainur Rasyid, Rachlai Eko Ariesetiawan, Nugroho Agung Supriyanto.....	9-15
3. Peningkatan Hasil Belajar Komputer Dan Jaringan Dasar Menggunakan Media Pembelajaran Game Interaktif <i>Kahoot!</i> Pada Peserta Didik Kelas X TKJ1 SMK Negeri 1 Gempol Chandra Setia Rini.....	16-26
4. Pembelajaran Berbasis Multiliterasi: Cara Menumbuhkan Kemampuan Berpikir Kritis Mahasiswa Cholifah Tur Rosidah.....	27-30
5. Pengaruh Pembelajaran Web Online Terhadap Aktivitas Belajar Siswa Pada SMK Negeri 8 Surabaya Fitria Hansyah Fatmasari, Rina Asamul.....	31-36
6. Keefektifan Buku “Rumus-Rumus Penting Matematika Untuk Sekolah Menengah Pertama Nur Fathonah <sup>1</sup> , Hartanto Sunardi <sup>2</sup> .....	37-46
7. Pelatihan Pembuatan Media Video Pembelajaran Menggunakan Power Point Bagi Guru SD di Bangkalan Hefi Rusnita Dewi.....	47-51
8. Proses Berpikir Siswa Dalam Memecahkan Masalah Matematik Ditinjau Dari Kemampuan Awal Matematika Hetty Patmawati.....	52-56
9. Proses Berpikir Kritis Ditinjau Dari Gaya Kognitif Ipah Muzdalipah, A. Gde Somatanaya, Ratna Rustina.....	57-64
10. Media Pembelajaran Dengan Aplikasi Aurasma dan Power Point Pada Pembahasan Sistem Ekskresi Manusia Kusni Anifah, Mochammad Darwis.....	65-71

11.	Penerapan JIT Untuk Minimasi Biaya Bahan Praktikum Lusius Stephanus Yuli Kurniawan, Lukmandono, Rony Prabowo.....	72-77
12.	Bermain Balok Dalam Kemampuan Menghitung Angka 1-20 Anak Usia 5-6 Tahun Made Ayu Anggreni.....	78-85
13.	Pengembangan Bahan Ajar Mata Kuliah Bahasa Inggris Dasar Mifa Rahman, Dewi Ismu Purwaningsih.....	86-92
14.	Analisa Waktu Pada Pemasangan <i>Combat System</i> Menggunakan Metode PERT dan CPM (Studi Kasus Project Kapal Cepat Rudal 60m) Nur Roichatul Faizah, Pramudya Imawan Santosa, Minto Basuki.....	93-102
15.	Pengaruh Penggunaan Canting Elektrik Terhadap Hasil Batik dan Kualitas Batik Tulis Mahasiswa Seni Rupa Unipa Surabaya Suparman, Herman Sugianto.....	103-116
16.	Peran <i>Locus Of Control</i> dan Pengaruhnya Terhadap Prestasi Olahraga Mahasiswa STKIP PGRI Sumenep Taufik Rahman.....	117-123
17.	Media Pembelajaran Berbasis Kartu Bergambar dan Aplikasi Augmented Reality Untuk Memudahkan Siswa Mengarang Cerita Fabel Tri Iriani, Mochammad Darwis.....	124-130
18.	Penentuan Ukuran Utama Kapal dan Tipe Kapal Yang Sesuai Untuk Daerah Pulau Laut dan Ranai di Kabupaten Natuna Yasir Arafat, Minto Basuki, Soejitno.....	131-137
19.	Workshop Kemampuan Komunikasi Interpersonal Melalui Latihan Asertif Pada Ibu-Ibu PKK di Desa Gadung Maghfirotul Lathifah Dkk.....	138-142
20.	Analisis Internal Proses Serta Faktor Persaingan Ikm Tas dan Koper Dalam Mewujudkan <i>Sustainability Development</i> Putranti Cahyaningsiwi <sup>1</sup> , Lukmandono <sup>2</sup> , Rony Prabowo <sup>3</sup> .....	143-152
21.	Analisis Proses Berpikir Kreatif Peserta Didik Pada Materi Bangun Ruang Sisi Datar Ditinjau Dari <i>Adversity Quotient (Aq)</i> Ratna Rustina <sup>1</sup> , Ronar Rizki Meisa <sup>2</sup> .....	153-163
22.	Peningkatan Hasil Belajar Matematika Siswa SMK Melalui Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Make A Match Bambang Purnomo <sup>1</sup> , Rahmawati Erma Standsyah <sup>2</sup> , Albertus Garut <sup>3</sup> .....	164-173
23.	Pelatihan Masase Relaksasi Warga Binaan Rutan Kelas II B Kabupaten Sumenep Tahun 2018 Dian Helaprahara <sup>1</sup> , Andi Fepriyanto <sup>2</sup> .....	174-180

24.	Klasifikasi Multi Class <i>Imbalanced Data</i> “Smote Support Vector Machine” Untuk Diagnosis Penyakit Kanker Hani Khaulasari.....	187-193
25.	Pengaruh <i>Circuit Training Core Stability Dynamic</i> Terhadap Keseimbangan dan Kekuatan Otot Perut di SSB PSBK Junior Indra Gunawan Pratama.....	194-201
26.	Penerapan Media Cetak Gambar Proses Materi Gerak Lurus Terhadap Kemampuan Berpikir Kritis Mahasiswa Indro Wicaksono <sup>1</sup> , Imam Marzuki <sup>2</sup> .....	202-209
27.	<i>Eclectic Method</i> : Strategi Untuk Meningkatkan Penguasaan Tata Bahasa Kelas 12 Kiswati <sup>1</sup> , Tri Dianita <sup>2</sup> .....	210-220
28.	Studi Analisa Waktu Evakuasi Pada Kapal Penumpang Jalur Pelayaran Ketapang – Gilimanuk Reza Fitrah Reski <sup>1</sup> , I Putu Andhi Indira Kusuma <sup>2</sup> , Maria Margareta Zau Beu <sup>3</sup> .....	221-231
29.	Kajian Penulisan Pernyataan Tesis Dalam Esai Mahasiswa Pendidikan Bahasa Inggris Rikat Eka Prastyawan.....	232-241
30.	PKM Kantin Sehat SMP di Kecamatan Porong Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur Sri Mukhodim Faridah Hanum <sup>1</sup> , Fitri Nur Latifah <sup>2</sup> , Cholifah <sup>3</sup> .....	242-248
31.	Perbandingan efektivitas penggunaan teknik konvensional dan teknik sq3r dalam pembelajaran membaca pemahaman kritis Tri Indrayanti .....	249-257
32.	Peran Permainan Tradisional Dalam Pembelajaran Matematika Windi Setiawan.....	258-266
33.	Peranan Pelatih Dalam Meningkatkan <i>Skill</i> Pemain Sepakbola (SSB) di PSSI Askot Surabaya Abd.Cholid, Harwanto.....	267-269
34.	Implementasi Manajemen Pembelajaran PAI di UPT-MPK Universitas Sriwijaya Indralaya 2017/2018 Abdul Gafur.....	270-282
35.	Kontribusi Keberadaan Kasus dan Data Dalam Buku Ajar Evaluasi Untuk Meningkatkan Pemahaman Materi Evaluasi Achmad Fanani <sup>1</sup> , Dian Kusmaharti <sup>2</sup> .....	283-288
36.	Hubungan Antara Kemampuan Pengambilan Keputusan Pendidik Dalam Instruksional Biologi dan Kepribadian Dengan Kemampuan Kognitif Agung Gumelar <sup>1</sup> , Rusdi <sup>2</sup> , Dalia Sukmawati <sup>3</sup> .....	289-298
37.	Pengaruh Percaya Diri Terhadap Kecemasan Menghadapi Pertandingan Pada Tim Bola Basket Putri UNIPA Surabaya Eka Kurnia Darisman.....	299-304

38.	Peningkatan Kemampuan Profesional Menilai Diskriptif Paragraf Bagi Guru SMP Negeri Se-Surabaya Endang Mastuti Rahayu <sup>1</sup> , Endah Yulia Rahayu <sup>2</sup> , Hertiki <sup>3</sup> , Salim Nabhan <sup>4</sup> .....	305-312
39.	Efektifitas Program Latihan SAG Dalam Upaya Meningkatkan Kondisi Fisik Siswa Putra UKM Pencak Silat UNIPA Surabaya Gatot Margisal U.....	313-316
40.	Media Upil Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Pelajaran Penerapan Rangkaian Elektronika Dalam Revolusi Industri 4.0 Syamsul Jamal.....	317-322
41.	Meningkatkan Keterampilan Pukulan Forehand Dan Backhand Melalui Metode Wall Bounce Dalam Permainan Tenis Meja Luqmanul Hakim.....	323-330
42.	Pengembangan Lembar Kerja Mahasiswa Berbasis Poe Pada Topik Fluida Statis Muhammad Reyza Arief Taqwa <sup>1</sup> , Revnika Faizah <sup>2</sup> , Ludy Rivaldo <sup>3</sup> .....	331-338
43.	Paradigma Pembelajaran Online Mudah Akses Dengan Aplikasi Smartphone Berbasis Hybried Course Achmad Noor Fatirul, Djoko Adi Walujo.....	339-350
44.	Desain Pesan Bahasa Tubuh Pendidik Untuk Menciptakan Atmosfer Pedagogik Nurmida Catherine Sitompul <sup>1</sup> , Ibut Priono Leksono <sup>2</sup> .....	351-359
45.	Mengakses Sumber Belajar (Perpustakaan) Elektronik PPS UNIPA Surabaya Semakin Dekat Retno Danu Rusmawati <sup>1</sup> , Suryaman <sup>2</sup> .....	360-366
46.	Pemanfaatan Bahan Bekas Untuk Pembuatan Media Pembelajaran Inovatif Bagi Guru SD di Kecamatan Mojosari Kabupaten Mojokerto Propinsi Jawa Timur Apri Irianto <sup>1</sup> , Susi Hermin Rusminati <sup>2</sup> , Triman Juniars <sup>3</sup> , Arif Mahya Fanny <sup>4</sup> .....	367-371
47.	Menguatkan Pendidikan Karakter Fokus Nilai Peduli Melalui Pendidikan Jasmani dan Olahraga di Tingkat Sekolah Dasar Muhammad Muhyi <sup>1</sup> , Sigit Sulidro <sup>2</sup> .....	372-375
48.	Tingkat Kebugaran Jasmani Siswa - Siswi SMA di Kabupaten Trenggalek Berdasarkan TKJI Henri Gunawan Pratama <sup>1</sup> , Khamim Hariyadi <sup>2</sup> , Rohmat Febrianto <sup>3</sup> .....	376-383
49.	PBL Terintegrasi Untuk Meningkatkan Kompetensi <i>Basic Skill</i> Pengolahan Makanan Indonesia Mahasiswa Tata Boga di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya Susilowati <sup>1</sup> , Yunus Karyanto <sup>2</sup> .....	384-393
50.	Peningkatan Hasil Belajar Matematika Kelas Vi Sdn Sambungrejo Melalui Metode <i>Blandedlarning</i> Dengan Aplikasi Whatsapp Anita Hidayat .....	394-399
51.	Kreativitas Guru Dalam Kegiatan Remedial Dan Pengayaan Maria Purnama Nduru.....	400-406
52.	Pengaruh Latihan Senam Ayo Bergerak Indonesia (Sabi) Terhadap Index Massa Tubuh Suharti.....	407-413



53. Student engagement: mengapa penting bagi mahasiswa di perguruan tinggi? Moesarofah.....	414-418
54. Olahraga Dalam Kajian Rekreasi Dan Waktu Luang I Gede Dharma Utamayasa.....	419-424
55. Gambaran bentuk-bentuk stimulasi literasi dasar Pada anak usia prasekolah Ervin Nurul Affrida.....	425-430
56. Kreativitas Guru Dalam Kegiatan Remedial dan Pengayaan Maria Purnama Nduru.....	431-437

### **Tema Teknologi Ramah Lingkungan**

57. Generator Van De Graff dan Indikator Jenis Muatan Listrik Statis dari Bahan Bekas Purwanita Pratiwi <sup>1</sup> , Mochammad Darwis <sup>2</sup> .....	438-443
58. Identifikasi Kecepatan Angin Gending Probolinggo Untuk Perancangan Turbin Angin Skala Rumah Tangga Widodo <sup>1</sup> , Rony HR Fora <sup>2</sup> .....	444-447
59. Pengolahan Limbah Kotoran Sapi Menjadi Energi Terbarukan di Desa Seketi , Kecamatan Balong Bedo, Kabupaten Sidoarjo, Propinsi Jawa Timur Martha Suhardiyah <sup>1</sup> , Andri Kurniawan <sup>2</sup> , Subakir <sup>3</sup> .....	448-456
60. Pemanfaatan Rumen Sapi dan Jerami Sebagai Pupuk Organik Rhenny Ratnawati <sup>1</sup> , Sugito <sup>2</sup> , Nidya Permatasari <sup>3</sup> , Muhammad Fikri Arrijal <sup>4</sup> .....	457-467
61. Pemberian Pakan Ikan, Pembersihan dan Monitoring Air Melalui Smartphone (Android) Via Bluetooth Firdaus Prasetyawan <sup>1</sup> , Farid Baskoro, St.Mt. <sup>2</sup> , Hernanda Setiawan <sup>3</sup> .....	468-475
62. Prototype <i>Smart Home</i> Menggunakan Nodemcu Berbasis IOT dan RFID Berbasis Arduino UNO Ilham Cahyo Wibowo Aji <sup>1</sup> , Farid Baskoro <sup>2</sup> , Febi Indriana Fitriasari <sup>3</sup> .....	476-485
63. Upaya Pelestarian Lingkungan Dengan Konsep Penghijauan Pada Lahan Kosong Desa Kalanganyar Kecamatan Sedati Indah Nurhayati <sup>1</sup> , Muhammad Al Kholif <sup>2</sup> , Moch. Shofwan <sup>3</sup> ) Dan Rhenny Ratnawati <sup>4</sup> ).....	486-495
64. Prototipe Manajemen Beban Otomatis Pada Sistem Tenaga Listrik Tegangan Rendah 1 Phasa Muhammad A'an Auliq <sup>1</sup> , Chairul Sholeh <sup>2</sup> .....	496-503
65. Analisis Aspek Teknis Dan Ekonomis Terhadap Hasil Produk Pengembangan Lampu Rumah Berbasis Mikrokontroler Arduino Trismawati <sup>1</sup> , Achmad Fatahilah <sup>2</sup> , Tri Prihatiningsih <sup>3</sup> .....	504-511
66. <i>Smart Green House</i> Untuk Optimalisasi Pertumbuhan Tanaman Hidroponik Yosef Weisrawei <sup>1</sup> , Dr.Eng. Dwi Arman Prasetya, ST., MT <sup>2</sup> , Aries Boedi Setiawan, ST., MT <sup>3</sup> , Agus Suprapmoko <sup>4</sup> .....	512-521

67.	Persepsi Atribut Produk Pada Sisi Desain Booktory Telling (Perangkat Pamer Buku Ajar) Dosen UNIPA Surabaya Yitno Utomo <sup>1</sup> , Djoko Adi Walujo <sup>2</sup> .....	522-529
68.	Ijrisio (Ice Cream Jamu Tradisional) Untuk Peningkatan Manfaat Tanaman Toga Diana Evawati <sup>1</sup> , Susilowati <sup>2</sup> , Nafilah Artiyani Al Arif <sup>3</sup> .....	530-538
69.	Identifikasi Tutupan Lahan Pesisir Kecamatan Gununganyar Kota Surabaya Berdasarkan Optimum <i>Index Factor</i> (OIF) Landsat 7 Jelita Citrawati Jihan.....	539-545
70.	Tri Hita Karana Dalam Pengendalian Perkembangan Pola Permukiman Di Desa Kaba – Kaba Tabanan Bali Anak Agung Sagung Alit Widyastuty.....	546-554
71.	Pengembangan Hidroponik Multimodel Untuk Tata Kelola Lingkungan Di Desa Legok Melalui Program Ppdm Eko Agus Suprayitno <sup>1</sup> , Rohman Dijaya <sup>2</sup> Arief Wisaksono <sup>3</sup> dan Pradita Putri Ikthisar <sup>4</sup> .....	555-559
72.	Tantangan, Solusi, Dan Perkembangan Magneto-Optical Kerr Effect (MoKE) Untuk Industri Digital Dwi Murti Purwantiningsih <sup>1</sup> , Djati Handoko <sup>2</sup> .....	560-569
73.	Analisis Uji Kapasitas Beban Fondasi Pracetak Dengan Campuran Beton Tambahan Serat Bambu Dan Foam Concrete Fahmi Maulana Iqbal <sup>1</sup> , Suprayitno <sup>1</sup> , Sri Wiwoho Mudjanarko <sup>1</sup> , Koespiadi <sup>1</sup> , Dadang Supriyatno <sup>2</sup> .....	570-576
74.	Optimalisasi Layanan Kependudukan Berbasis Sistem Informasi <i>Self Service</i> Pada Program Pengembangan Desa Mitra Rohman Dijaya, Eko Agus Suprayitno, Arief Wisaksono dan Siti Novida.....	577-582
75.	Pengaruh Aplikasi Pupuk Hayati Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Serta Kunjungan Populasi Serangga Pada Tanaman Kedelai ( <i>Glycine Max</i> Merrill) Didi Jaya Santri <sup>1</sup> , Riyanto <sup>2</sup> , Delly Citra <sup>3</sup> , Yurika Nur Muslimah <sup>4</sup> .....	583-593
<b>Abstrak Tema Sain dan Kesehatan</b>		
76.	Biaya Minimum Pemenuhan Gizi Seimbang Ibu Hamil di Surabaya Ahmad Hatip.....	594-604
77.	Analisa Beban Kerja Mental Operator Produksi Dengan Metode Nasa-TLX Pada PT XYZ Deby Nur Sanjaya <sup>1</sup> , Zeplin Jiwa Husada <sup>2</sup> .....	605-611
78.	Desain Kualitas Pelayanan Dengan Mempertimbangkan <i>Customer Value Management</i> dan <i>Employee Behaviour Assessment</i> Ela Rolita Arifianti.....	612-622
79.	Citra Perempuan Dalam Puisi-Puisi Karya Perempuan Penyair Indonesia Indayani.....	623-628
80.	Pengaruh Umur, Paritas, Pendidikan dan Pekerjaan Terhadap Menyusui Secara Eksklusif di BPM Yefi Marliandiani Indria Nuraini <sup>1</sup> , Yefi Marliandiani <sup>2</sup> .....	629-634

81.	Model Aplikasi Pengukuran Kualitas Pelayanan Melalui Pengukuran Kualitas Pasien Hemodialisis Umi Khoirun N <sup>1</sup> , Cholifah <sup>2</sup> , Aditiawardana <sup>3</sup> .....	635-641
82.	Komposisi Asam Lemak Pada Ayam Goreng Fastfood Yang Beredar di Kota Tasikmalaya Vita Meylani <sup>1</sup> , Edi Hernawan <sup>2</sup> , Endang Surahman <sup>3</sup> .....	642-647
83.	Model Mitigasi Resiko UKM Peternak Itik Petelor Perspektif <i>Intergrated Farming</i> Sriyono Sriyon.....	648-657
84.	Penentuan Skala Prioritas Faktor Penyebab Kegagalan Struktur <i>Fixed Platform</i> Dengan Metode <i>Analytic Hierarchy Process</i> Dony Achmad Alhadi <sup>1</sup> , Minto Basuki <sup>2</sup> .....	658-664
85.	Perbandingan Daya Antioksidan Ekstrak Aseton Daun dan Batang Turi Putih ( <i>Sesbania Grandiflora</i> ) Dengan Metode DPPH ( <i>Diphenilpicrylhydrazil</i> ) Jamilatur Rohmah <sup>1</sup> , Nur Rachmi Rachmawati <sup>2</sup> , Syarifatun Nisak <sup>3</sup> .....	665-677
86.	Pengaruh Metode Latihan <i>Interval Training</i> 3000 Meter Terhadap Peningkatan Vo <sub>2</sub> max Pada Anggota UKM Sepak takraw UNIPA Surabaya Moh. Hanafi .....	678-683
87.	PKM Pada Ibu Nifas di Desa Tambakrejo Kecamatan Gurah Kabupaten Kediri Reni Yuli Astutik.....	684-693
88.	Hubungan Antara Usia Pemberian Makanan Pendamping Asi (Mp Asi) Dengan Kejadian Anemia Pada Usia 6 Bulan – 3 Tahun Retno Setyo Iswati.....	694-700
89.	<i>Geographically Weighted Poisson Regression (GWPR)</i> Untuk Pemodelan Jumlah Kematian Bayi di Jawa Timur Teguh Susanto <sup>1</sup> , Gangga Anuraga <sup>2</sup> .....	701-710
90.	Perancangan Strategi Alternatif Pengembangan UKM Dengan Pendekatan MCDM (Studi Kasus Kampung UKM Tas Gadukan Surabaya) Astria Hindratmo <sup>1</sup> , Ampar Jaya Suwondo <sup>2</sup> .....	711-722
91.	Studi Kasus: Program Fisioterapi Pada Nyeri Leher E.C Spondylosis C5-C6 Farid Rahman <sup>1</sup> , Ardianto Kurniawan <sup>2</sup> , Ilham Setya Budi <sup>3</sup> , Siti Khadijah <sup>4</sup> , Indra Prabowo <sup>5</sup> ..	723-729
92.	Tantangan, Solusi, dan Aplikasi Sistem Pengukuran Liquid-Liquid Koefisien Difusi Metode Optik Handoyo <sup>1</sup> , Djati Handoko <sup>2</sup> .....	730-739
93.	Analisis Perancangan Jaringan Supply Chain Untuk Pos Pemadam Kebakaran Di Kawasan Industri Sier Surabaya Indra Dwi Febryanto <sup>1</sup> , Prihono <sup>2</sup> .....	740-745
94.	Implementasi Metode Master Slave Untuk Sistem Pengaman Sepeda Motor Dan Helm Nova Suryangga <sup>1</sup> , Nachrowie <sup>2</sup> , Anggraini Puspita Sari <sup>3</sup> .....	746-754

95.	Efektivitas <i>Strengthening Exercise</i> Terhadap Peningkatan Aktivitas Dan Kemampuan Fungsional Pada <i>Knee arthritis</i> Farid Rahman*, Ardianto Kurniawan, Ilham Setya Budi, Siti Khadijah, Indra Prabowo.....	755-765
96.	Pengaruh Ekstrak Bawang Dayak ( <i>Eleutherine Americana Merr</i> ) Terhadap Kadar Gula Darah Dan Berat Badan Mencit ( <i>Mus musculus</i> ) Diah Karunia Binawati <sup>1</sup> , Ngadiani <sup>2</sup> .....	766-770
97.	Efek Latihan Intensitas Tinggi Terhadap Peningkatan Kadar TNF Alfa Pada Mus Musculus Jantan Hayati.....	771-774
98.	Pengaruh Latihan Senam Poco-Poco Terhadap Tingkat Kesegaran Jasmani Ujang Rohman.....	775-781
99.	Diversifikasi Pasca Panen Abon Kerang Darah Untuk Meningkatkan Intake Protein Yunus Karyanto <sup>1</sup> , Diana Evawati <sup>2</sup> .....	782-791
100.	Partisipasi Pemilih Pemula Warga Desa Tambak Rejo Dalam Pemilihan Kepala Desa Tambak Rejo Sidoarjo Tahun 2016 Inawati.....	792-797
101.	Implementasi Kalman Filter Dengan Logika Fuzzy Untuk Mendeteksi Tingkat Keamanan Tinggi Gelombang Perairan Pulau Bawean Yuni Listiana <sup>1</sup> , Lusiana Prastiwi <sup>2</sup> dan Rahmawati Erma Standsyah <sup>3</sup> .....	798-808
102.	Bounding attachment melalui body massage di Desa gedangrowo kecamatan prambon sidoarjo Nyna Puspita Ningrum <sup>1</sup> , Setiawandari <sup>2</sup> , Setiana Andarwulan <sup>3</sup> .....	809-814
103.	Perancangan sistem Informasi Berbasis EOQ Studi Kasus : Persediaan Bahan Baku Tepung Di PT XYZ Mega Ryan Kevin <sup>1</sup> , Fuad Achmadi <sup>2</sup> .....	815-825
104.	Menggali Tipe Annulus Sporangium Tumbuhan Paku Di Surabaya Kota Industri Untuk Mewujudkan Keseimbangan Ekologi Ngadiani <sup>1</sup> , Diah Karunia Binawati <sup>2</sup> , Vivin Andriyani <sup>3</sup> .....	826-832
105.	Analisis Granulometri Tanah di Kawasan Rawan Longsor Desa Penanggung Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto Moch. Shofwan <sup>1</sup> , Farida Nur'Aini <sup>2</sup> .....	833-840
106.	Geographically Weighted Poisson Regression (GWPR) Untuk Pemodelan Jumlah Kematian Bayi di Jawa Timur Teguh Susanto <sup>1</sup> , Gangga Anuraga <sup>2</sup> .....	841-850
107.	Peningkatan Daya Output Generator Listrik Tipe AFPMG Pada Putaran Rendah Menggunakan 3 Rotor dan 2 Stator Sagita Rochman <sup>1</sup> , Akbar Sujiwa <sup>2</sup> .....	851-857
108.	Kadar Kalsium Dalam Darah Mencit Yang diberi Nano Kalsium Cangkang Kerang ( <i>Anadara Granosa LIIN</i> ) Sri Widyastuti <sup>1</sup> , Pungut <sup>2</sup> .....	858-862

## Industrialisasi Ekonomi

109. *K-Means Clustering* Dengan *Metode Elbow* Untuk Pengelompokan Kabupaten dan Kota di Jawa Timur Berdasarkan Indikator Kemiskinan  
Anita Fitria Febrianti, Antonito Hornay Cabral, Gangga Anuraga..... 863-870
110. “Ruang” Bisnis & Industri Perlindungan Tenaga Kerja Migran: Disintegritas Peran Kelembagaan  
Anita Kristina, Muhamad Abdul Jumali..... 871-881
111. Koperasi Mahasiswa (KOPMA) Sebagai Media Pengembangan Kecakapan Hidup (*Life Skill*)  
Christina Menuk Sri H, M Munir Rachman , Siti Samsiyah..... 882-890
112. Sistem Prediksi Kinerja Keuangan Perusahaan menggunakan Profitabilitas Roatime Series dan Algoritma Neuro Fuzzy  
Muksan Junaidi..... 891-899
113. IbM Peningkatan Sumber Daya Insani (SDI) Pengurus Kopwan Syariah Mitra Surya Bahari dan Koperasi Bina Usaha Lo’repot Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep  
Suluh Mardika Alam, M. Hum Dan Iskandar..... 900-907
114. Identifikasi Potensi Kewirausahaan Desa Dengan Analisa Swot Sebagai Pondasi Pendirian Bumdes Di Desa Watugolong  
Nuning Nurma Dewi<sup>1</sup> Kasino<sup>2</sup> Rudi Wibowo<sup>3</sup>..... 908-914
115. Model Penentuan Tingkat Kemiskinan Berbasis Fuzzy Logic  
Prihono<sup>1</sup>, Indra Dwi Febryanto<sup>2</sup>..... 915-924
116. Sanggul Cepol Sebagai Sanggul None Jakarta  
Vony F.S Hartini Hipij, Sulistyami..... 925-928
117. Perencanaan Kebutuhan Tenaga Kerja Dengan Menggunakan Metode Markov Chain  
Dessy Nurvitarini, Lukmandono<sup>2</sup>..... 929-938
118. Analisis Postur Kerja Pada Operator Mesin Pond Dengan Menggunakan Metode Rula  
M. Nushron Ali Mukhtar<sup>1</sup>, Titik Koesdijati<sup>2</sup>..... 939-946
119. Meningkatkan Kreatifitas dan Kemandirian Pengrajin Tas Untuk Membangun Keunggulan Ekonomi di Tanggulangin Sidoarjo  
Mashudi<sup>1\*</sup>, Luluk Fauziah<sup>2</sup>, Lailu Mursyidah<sup>2</sup>, Eko Agus Suprayitno<sup>3</sup>, Mochammad Rizal Marlianto<sup>3</sup>..... 947-954
120. Kebijakan Zonasi dan Tata Ruang Penataan Dan Pembinaan Pasar Tradisional dan Toko Modern di Kabupaten Sumenep  
Moh. Ikmal<sup>1</sup>, Suluh Mardika Alam<sup>2</sup>..... 955-966
121. Penerapan Pengupas Kulit Singkong Untuk Peningkatan Produktivitas Olahan Singkong  
Muhammad Trifiananto<sup>1</sup>, Welayaturromadhona<sup>2</sup>, Istiqomah<sup>3</sup>..... 967-974
122. PkM Kelompok Tani Bawang Merah “Sejahtera” Desa Balung Gebang Kec. Gondang Kab. Nganjuk Jawa Timur  
Puspita Pebri Setiani<sup>1</sup>, Khusnul Khotimah<sup>2</sup>..... 975-981

123.	<i>Knowledge Management, Self-Efficacy</i> dan Faktor Lingkungan Mempengaruhi Minat Berwiraswasta Mahasiswa Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Adi Buana Surabaya Teguh Purwanto <sup>1</sup> , Lydia Lia Prayitno <sup>1</sup> .....	982-996
124.	Kontribusi Filsafat Ilmu Pada Implementasi Etika Profesi Akuntan di Indonesia Yuni Sukandani <sup>1</sup> , Bambang Dwi Waryanto <sup>2</sup> .....	997-1004
125.	Aplikasi Aljabar Max-Plus Pada Penentuan Waktu Produksi Sandal Lusiana Prastiwi <sup>1</sup> , Elfiera Dwi Septikasari <sup>2</sup> , Edy Widayat <sup>3</sup> .....	1005-1009
126.	Optimalisasi Potensi Daerah Hasil Peternakan Melalui Pemasaran Baru Aji Prasetyo <sup>1</sup> , Subakir <sup>2</sup> , Bayu Adi <sup>3</sup> dan Untung Lasiyono <sup>4</sup> .....	1010-1013
127.	Pemanfaatan Pencatatan Akuntansi Dalam Upaya Peningkatan Hasil Penjualan Produk Olahan Susu di Desa Seketi, Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo Taudlikhul Afkar <sup>1</sup> , Martha Suhardiyah <sup>2</sup> , Siti Istikhroh <sup>3</sup> , Aristha Purwanthari Sawitri <sup>4</sup> .....	1014-1018
128.	Optimalisasi Desain Kemasan Produk Olahan Hasil Peternakan di Desa Seketi Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo Moh Afizal Miradji, Dkk.....	1019-1022
129.	Efektifitas Penerapan Prinsip Sistem Keuangan Syariah Melalui Nilai-Nilai Anti Korupsi : Kesederhanaan, Keberanian, Dan Keadilan Taudlikhul Afkar <sup>1</sup> , M. Afrizal Miradji <sup>2</sup> , Ferry Hariawan <sup>3</sup> .....	1023-1035
130.	Peningkatan <i>Brand</i> Produk <i>Home Industry</i> Menggunakan Sistem Pencatatan Laporan Keuangan Desa Seketi, Balongbendo, Sidoarjo Vieqi Rakhma Wulan <sup>1</sup> , Sutama Wisnu DJ <sup>2</sup> , Mochammad Munir Rachman <sup>3</sup> , Didik Subiyantoro <sup>4</sup> .....	1036-1040
131.	Peningkatan <i>Brand</i> Produk <i>Home Industry</i> Melalui Strategi Pemasaran Desa Seketi, Balongbendo, Sidoarjo Widhayani Puri S. <sup>1</sup> , Evita Purnaningrum <sup>2</sup> , Ferry Hariawan <sup>3</sup> , Suharyanto <sup>4</sup> .....	1041-1045
132.	Peningkatan Brand Produk Home Industri melalui Strategi Daya Saing Koperasi Desa Seketi, Balong Bendo, Sidoarjo Siti Samsiyah, Bisma Arianto, Made Bagus DA, Christina Menuk.....	1046-1049
133.	Pengelompokan Provinsi Menurut Kecepatan Migrasi Penduduk, Lapangan Kerja, Dan Jumlah Pencari Kerja Wiwik Prihartanti <sup>1</sup> , Dwilaksana Abdullah Rasyid <sup>2</sup> .....	1050-1056
134.	Pengaruh Intellectual Capital Terhadap Kinerja Keuangan Perusahaan Konstruksi Bangunan Finna Delphinia <sup>1</sup> , Wirawan ED Radianto <sup>2</sup> ), Liesty Padmawidjadja <sup>3</sup> .....	1057-1062
135.	Konsekuensi Ekonomi Atas Penerapan <i>International Financial Reporting Standart (Ifrs)</i> Pada Laporan Keuangan Siti Istikhroh <sup>1</sup> ), Mutiara Rachma Ardhiani <sup>2</sup> ).....	1063-1071
136.	Peningkatan Nilai Ekonomis Produk Hasil Peternakan Dengan Berbagai Macam Alternatif Olahan di Desa Seketi, Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo Sugijanto, Nurdina, Yuli Kurnia F, Bambang DW, Sigit PU.....	1072-1074

137.	Peningkatan Brand Produk <i>Home Industry</i> Melalui Diversifikasi Produk Yang Dihasilkan Desa Seketi, Balongbendo, Sidoarjo Tony Susilo Wibowo <sup>1</sup> , Fachrudy Asj'ari <sup>2</sup> , I Ketut Surabagiarta <sup>3</sup> .....	1075-1079
138.	Pengembangan Modul Pembelajaran <i>Translation and Interpreting Skills</i> Berbasis Kewirausahaan Siyaswati <sup>1</sup> , Dyah Rochmawati <sup>2</sup> .....	1080-1090

## DAYA TERIMA IJISIO (*ICE CREAM JAMU TRADISIONAL*) UNTUK PENINGKATAN MANFAAT TANAMAN TOGA

Oleh:

Diana Evawati, Susilowati, Nafilah Artiyani Al Arif

[diana\\_evawati@yahoo.com](mailto:diana_evawati@yahoo.com)

### Abstract

*Ice cream jamu tradisional is an ice cream product by adding traditional herbs. Traditional herbal medicine less desirable by the community, especially children. Made ice cream creations with traditional herbal hoped that the people are more interested to consume traditional herbal (turmeric and tamarind, curcuma, and zeodary) is also beneficial to increase appetite. This type of research is a quantitative experiment with a complete randomized design of one factor. The population is traditional herbal medicine, the sample is ice cream with 4 treatments, ice cream without additions, ice cream with the addition of sour turmeric, temulawak, and zeodary. Each treatment amounted to 65 ice cream cups distributed to 65 respondents, 30 trained panelists and 35 children's consumer panelists. Data on organoleptic test results were then analyzed using Anova One Direction. Data has been obtained showed hat effect of traditional herbal extract on organoleptic ice cream. The best ice cream is ice cream with the addition of turmeric and tamarind extract with the sweet taste criteria, not bitter, not limp (average 4,17), light yellow color (average 2,83), aromatic of milk and herbal medicine (average 2,83), soft texture (average 4,03), with favorable level trained panelists and children's consumer likes (average 3.77 and 3.80). Traditional herbs are less desirable by the society especially children, so it is necessary to diversificcate variable traditional food product to be liked by the society which is an ice cream made by traditional herbs.*

**Keywords :** *Traditional Herbal Extract, Ice Cream.*

### PENDAHULUAN

Jamu adalah bahan atau ramuan bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (galenik), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan, dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat (Permenkes No.003/Menkes /Per/1/2010).

Jamu dapat digunakan untuk pengobatan dan pemeliharaan kesehatan maupun kecantikan, hal ini disebabkan jamu merupakan minuman kesehatan yang bahan bakunya terdiri dari tumbuh-tumbuhan berkhasiat tanpa campuran bahan kimia sehingga dipercaya sangat aman untuk dikonsumsi serta tidak menimbulkan efek samping bagi kesehatan. Meskipun rasanya pahit,

namun sejak berabad-abad yang lalu jamu selalu mendapat tempat yang penting dalam kehidupan sebagian besar masyarakat Indonesia. Berbagai literatur yang menyatakan bahwa tumbuhan obat di sekitar lingkungan hidup manusia telah berhasil mencegah kemusnahan mereka akibat wabah penyakit menular seperti wabah di masa lalu (Musyri'ah Hanum, 2012:4). Salah satu bahan yang memiliki khasiat menambah nafsu makan dan kesehatan terutama pada anak seperti jamu temulawak, beras kencur dan kunyit asam (Tim dapur Genta, 2015:1).

Temulawak mengandung zat kurkuminoid yang cukup tinggi. Kurkuminoid adalah komponen yang memberikan warna kuning yang bersifat sebagai antioksidan dan berkhasiat antara lain sebagai hipokolesteromik,



kolagogum, koleretik, bakteriostatik, spasmolitik, antihepatotoksik, dan anti-inflamasi. Selain kurkumin, kandungan l-turmeron pada rimpang temulawak berkhasiat untuk mengobati berbagai penyakit. Beras kencur sebagai tanaman obat untuk penyakit-penyakit seperti radang lambung, radang anak telinga, influenza pada bayi, masuk angin, sakit kepala, batuk, diare, mata pegal, keseleo, dan kelelahan, serta menghilangkan darah kotor dan memper lancar haid (Azwar Agoes, 2012:58).

Kunyit mengandung kurkumin, yaitu senyawa turunan fenolik dari hasil isolasi rimpang tanaman kunyit (*Curcuma longa*). Senyawa tersebut memiliki gugus vinilguaicol yang saling dihubungkan dengan rantai alfa beta diketon. Kurkumin (senyawa fenolik alam) memiliki potensi dalam pengobatan kanker (Azwar Agoes, 2012:68). Jamu (temulawak, kunyit asam, beras kencur) selama ini dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan jamu yang kurang diminati oleh masyarakat. Padahal produk pangan tradisional berbahan alami tersebut mempunyai beberapa keunggulan yaitu harganya murah, aman dikonsumsi, dan berkhasiat. Saat ini temulawak, kunyit asam, beras kencur banyak digunakan dalam berbagai minuman kesehatan maupun sirup multivitamin terutama untuk anak-anak dan remaja, karena khasiatnya sebagai penambah nafsu makan (Herliana, 2013:102).

Kehilangan nafsu makan ialah masalah umum yang sering melanda sebagian besar anak-anak serta remaja di dunia. Kondisi ini amat mengkhawatirkan para orangtua, dan merupakan kerugian jangka panjang pada anak karena menyebabkan penurunan berat badan, sistem kekebalan tubuh, penurunan tingkat energi, kinerja otak yang menurun pula, hingga terserangnya beragam penyakit pada tubuh mereka. Agar tidak terjadi kondisi yang mengkhawatirkan tersebut, orang tua perlu memperhatikan

pola makan anak mulai dari makanan utama, jajanan maupun minuman. Selain itu, perlu adanya diversifikasi produk pangan berbahan tradisional yang bervariasi agar disukai konsumen, salah satunya *ice cream* (Hendrianto, 2015:1). Salah satu makanan penutup yang disukai anak dan remaja adalah *ice cream* karena rasanya yang lezat, manis dan teksturnya lembut (Muaris, 2012:3).

*Ice cream* adalah makanan beku yang terbuat dari susu yang melewati proses pencampuran, pasteurisasi dan homogenisasi. *Ice cream* merupakan salah satu *frozen dessert* yang sangat disukai anak-anak juga orang dewasa, dan menarik perhatian, karena rasanya lezat dan penyajian yang bervariasi (Adimidjaja dan Pulu, 2011:5).

Kreasi pembuatan *ice cream* ini juga merupakan salah satu bentuk untuk mengatasi rasa bosan dan meningkatkan nilai ekonomi untuk mengkonsumsi jamu tradisional. Penambahan temulawak, kunyit asam, dan beras kencur dalam pembuatan *ice cream* ini juga untuk memaksimalkan khasiat dari temulawak, kunyit, kencur itu sendiri yaitu untuk menjaga kesehatan tubuh dan menambah nafsu makan bagi anak-anak. *Ice cream* juga sangat baik untuk kesehatan anak-anak karena kaya akan nutrisi. Pembuatan kreasi *ice cream* temulawak, kunyit asam, beras kencur diharapkan masyarakat khususnya anak-anak dan remaja lebih tertarik untuk mengkonsumsi jamu temulawak, kunir asam, beras kencur yang bermanfaat untuk meningkatkan nafsu makan (Tim dapur Genta, 2015:1).

Berdasarkan hal diatas mendorong penulis untuk mengadakan penelitian berbentuk eksperimen dan pembahasan pembuatan *ice cream* yang diolah dengan menggunakan bahan dasar tambahan jamu tradisional. Sehingga dalam penelitian ini penulis mengambil judul "Daya Terima Ijisis (*Ice cream* Jamu Tradisional) untuk Peningkatan Manfaat Tanaman Toga". Penggunaan jamu

tradisional dalam pembuatan es kim diharapkan dapat menyamai *ice cream* pada umumnya yang berbahan dasar yang meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur.

Tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui formulasi yang terbaik dalam pembuatan Ijiso (*Ice Cream* Jamu Tradisional) dilihat dari rasa, warna, aroma, dan tekstur dan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap Ijiso (*Ice Cream* Jamu Tradisional) oleh anak-anak.

#### METODE PENELITIAN

Metode penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Data yang didapatkan dari penelitian itu adalah data empiris (teramati) yang mempunyai kriteria valid. Valid menunjukkan derajat ketepatan antara data yang sesungguhnya terjadi pada obyek dengan data yang dikumpulkan oleh peneliti. Penelitian bertujuan untuk menemukan, membuktikan, dan mengembangkan data. Secara umum data yang telah diperoleh dari penelitian dapat digunakan untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah (Sugiyono, 2011:3).

Penelitian ini bermaksud untuk menguji pengaruh penambahan jamu tradisional pada *ice cream*. Desain rancangan penelitian eksperimen yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dimana hanya mempunyai satu faktor yang nilainya berubah-ubah. Satu faktor yang dimaksudkan adalah penambahan jamu tradisional namun terdapat 3 macam jamu, yaitu jamu kunyit asam, temulawak, dan beras kencur. Teknik Pengumpulan Data menggunakan metode eksperimen dengan memberikan hasil produk kepada 65 panelis dengan 2 kategori yaitu 30 panelis terlatih dan 35 panelis konsumen anak-anak.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis perhitungan atau anova satu arah. Peneliti menggunakan analisis ini untuk

menyelidiki hubungan antara variabel respon (*dependent*) sebanyak 4 kali perlakuan yaitu tanpa penambahan jamu, dengan penambahan jamu kunyit asam, dengan penambahan jamu temulawak, dengan penambahan jamu beras kencur yang dihubungkan dengan 5 variabel prediktor (*independent*) yaitu uji organoleptik dari segi rasa, warna, aroma, tekstur dan tingkat kesukaan.

Desain Eksperimen						
No.	Variabel Bebas (x)	Variabel Terikat (y)				
		Sifat Organoleptik				
		Y <sub>1</sub>	Y <sub>2</sub>	Y <sub>3</sub>	Y <sub>4</sub>	Y <sub>5</sub>
1	x <sub>0</sub>					
2	x <sub>1</sub>					
3	x <sub>2</sub>					
4	x <sub>3</sub>					

Keterangan:

Variabel bebas (x) adalah perlakuan yang diberikan pada *ice cream* yang meliputi  
 x<sub>0</sub>: Tanpa penambahan jamu tradisional  
 x<sub>1</sub>: penambahan jamu kunyit asam  
 x<sub>2</sub>: penambahan jamu temulawak  
 x<sub>3</sub>: penambahan jamu beras kencur  
 Variabel terikat (y) adalah uji organoleptik *ice cream* yang diteliti meliputi

y<sub>1</sub>: Rasa

y<sub>2</sub>: Warna

y<sub>3</sub>: Aroma

y<sub>4</sub>: Tekstur

y<sub>5</sub>: Tingkat Kesukaan

#### Skala Pengukuran Uji Organoleptik

No.	Aspek	Skala Pengukuran				
		1	2	3	4	5
1	Rasa	Sangat tidak manis, sangat pahit, sangat langu	Tidak manis, pahit, langu	Kurang manis, pahit, sedikit langu	Manis, tidak pahit, tidak langu	Sangat manis, sangat tidak pahit, sangat tidak langu
2	Warna	Putih	Putih tulan	Kuning muda	Kuning	Kuning tua

3	Aroma	Sangat tidak beraroma khas susu dan jamu	Tidak beraroma khas susu dan jamu	Kurang beraroma khas susu dan jamu	Beraroma khas susu dan jamu	Sangat beraroma khas susu dan jamu
4	Tekstur	Sangat Kasar	Kasar	Kurang lembut	Lembut	Sangat lembut
5	Kesukaan	Sangat tidak suka	Tidak suka	Kurang Suka	Suka	Sangat suka

### HASIL PENELITIAN

Setelah data-data yang penulis kumpulkan lengkap, maka selanjutnya penulis mengadakan analisis kuantitatif atau sering disebut dengan analisis data statistik. Untuk mengetahui ada atau tidaknya pengaruh penambahan jamu tradisional (X) terhadap rasa, warna, aroma, tekstur dan tingkat kesukaan terhadap *ice cream* (Y).

#### 1. Rasa

Hasil Analisis Data Rasa *Ice cream* Jamu Tradisional

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21,80	3	7,27	4,96	,00
Within Groups	170,06	116	1,46		
Total	191,87	119			

Taraf signifikan  $\alpha = 0,05$

Berdasarkan data hasil penelitian rasa ljsio diperoleh  $F_{hitung}$  sebesar 4,96 dan  $F_{tabel}$  adalah 2,68 sehingga  $F_{hitung} 4,96 > F_{tabel} 2,68$ , dengan probabilitas  $0,00 < 0,05$  dari taraf signifikan. Sehingga dapat dibuktikan  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima, bahwa terdapat pengaruh penambahan jamu tradisional dalam pembuatan adonan *ice cream* dari segi rasa.

#### 2. Warna

Hasil Analisis Data Warna *Ice cream* Jamu Tradisional

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20,06	3	6,69	5,76	,00
Within Groups	134,60	116	1,16		
Total	154,67	119			

Taraf signifikan  $\alpha = 0,05$

Berdasarkan data hasil penelitian warna diperoleh  $F_{hitung}$  sebesar 5,76 dan  $F_{tabel}$  adalah 2,68 sehingga  $F_{hitung} 5,76 > F_{tabel} 2,68$ , dengan probabilitas  $0,00 < 0,05$  dari taraf signifikan. Sehingga dapat dibuktikan  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima, bahwa terdapat pengaruh penambahan jamu tradisional dalam pembuatan adonan *ice cream* dari segi warna.

### 3. Aroma

Hasil Analisis Data Aroma *Ice cream* Jamu Tradisional

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	22,03	3	7,34	5,39	,00
Within Groups	157,93	116	1,36		
Total	179,97	119			

Taraf signifikan  $\alpha = 0,05$

Berdasarkan data hasil penelitian aroma diperoleh hasil  $F_{hitung}$  sebesar 5,39 dan  $F_{tabel}$  adalah 2,68 sehingga  $F_{hitung} 5,39 > F_{tabel} 2,68$ , dengan probabilitas  $0,00 < 0,05$  dari taraf signifikan. Sehingga dapat dibuktikan  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima, bahwa terdapat pengaruh penambahan jamu tradisional dalam pembuatan adonan *ice cream* dari segi aroma.

### 4. Tekstur

Hasil Analisis Data Tekstur *Ice cream* Jamu Tradisional

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,20	3	,06	1,06	,37
Within Groups	7,27	116	,06		
Total	7,47	119			

Taraf Signifikasi  $\alpha = 0,05$

Berdasarkan data hasil penelitian

tekstur diperoleh  $F_{hitung}$  sebesar 1,06 dan  $F_{tabel}$  adalah 2,68 sehingga  $F_{hitung}$  1,06 <  $F_{tabel}$  2,68, dengan probabilitas 0,37 > 0,05 dari taraf signifikan. Sehingga dapat dibuktikan  $H_0$  diterima dan  $H_1$  ditolak, bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan jamu tradisional dalam pembuatan adonan *ice cream* dari segi tekstur.

## 5. Tingkat Kesukaan

Hasil Analisis Data Tingkat Kesukaan Panelis Terlatih *Ice cream* Jamu Tradisional

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	24,37	3	,12	5,90	,00
Within Groups	159,60	116	1,37		
Total	183,97	119			

Taraf signifikan  $\alpha = 0,05$

Berdasarkan data hasil penelitian diperoleh hasil  $F_{hitung}$  sebesar 5,90 dan  $F_{tabel}$  adalah 2,68 sehingga  $F_{hitung}$  5,90 >  $F_{tabel}$  2,68, dengan probabilitas 0,00 < 0,05 dari taraf signifikan. Sehingga dapat dibuktikan  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima, bahwa terdapat pengaruh penambahan jamu tradisional dalam pembuatan adonan *ice cream* dari segi tingkat kesukaan.

Hasil Analisis Data Tingkat Kesukaan Panelis Konsumen Anak-anak *Ice cream* Jamu Tradisional

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20,30	3	6,76	4,45	,00
Within Groups	206,68	136	1,52		
Total	226,99	139			

Taraf signifikan  $\alpha = 0,05$

Berdasarkan data hasil penelitian diperoleh  $F_{hitung}$  sebesar 4,45 dan  $F_{tabel}$

adalah 2,68 sehingga  $F_{hitung}$  4,45 >  $F_{tabel}$  2,68, dengan probabilitas 0,00 < 0,05 dari taraf signifikan. Sehingga dapat dibuktikan  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima, bahwa terdapat pengaruh penambahan jamu tradisional dalam pembuatan adonan *ice cream* dari segi tingkat kesukaan.

## PEMBAHASAN

Pada Penyajian data dan analisis data melalui data yang terkumpul dari lapangan bisa disajikan dalam bentuk tabel. Tujuan akhir yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian dengan menggunakan pendekatan kuantitatif adalah menguji teori, membangun fakta, menunjukkan hubungan dan pengaruh serta perbandingan antar variabel, memberikan deskripsi statistik, menafsir hasilnya.

### 1. Rasa

Hasil penelitian menunjukkan rasa *ice cream* jamu tradisional tidak kalah diminati oleh panelis, yang mana ada pengaruh rasa dalam substitusi pada pembuatan *ice cream* jamu tradisional. Sama halnya hasil jurnal penelitian dari Ho S. Lim, dkk (2011) menyebutkan bahwa rasa dan penerimaan keseluruhan roti dengan bubuk kunyit pada tingkat substitusi 0-4% memiliki nilai keinginan tertinggi.

Hal ini juga sesuai dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Lukman Adi P (2014) semakin banyak jumlah susu *full cream* yang ditambahkan maka nilai kecerahan *ice cream* semakin cerah. Hal ini dikarenakan penambahan susu *full cream* dan karagenan meningkatkan *overrun*. Sama halnya dengan penelitian Inggar Kumala (2015) menyebutkan bahwa Semakin tinggi persentase penambahan *puree* labu kuning pada *ice cream*, maka semakin memenuhi kriteria warna yang baik sesuai dengan warna bahan labu kuning yang digunakan yaitu kuning oranye.

Keterkaitan jurnal tersebut dengan hasil penelitian adalah ada ketertarikan oleh 65 responden terlatih terhadap rasa *ice cream* dengan penambahan jamu tradisional. Rasa terbaik adalah manis, tidak pahit, tidak langu terdapat pada *ice cream* dengan penambahan sari kunyit asam.

## 2. Warna

Hasil penelitian menunjukkan warna *ice cream* jamu tradisional mempengaruhi minat panelis, yang mana ada pengaruh tingkat warna dalam substitusi pada pembuatan *ice cream* jamu tradisional. Sampel *ice cream* yang diberi perlakuan memiliki warna sesuai dengan bahan yang ditambahkan.

Hal ini juga sesuai dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Lukman Adi P (2014) semakin banyak jumlah susu *full cream* yang ditambahkan maka nilai kecerahan *ice cream* semakin cerah. Hal ini dikarenakan penambahan susu *full cream* dan karagenan meningkatkan *overrun*. Sama halnya dengan penelitian Inggar Kumala (2015) menyebutkan bahwa Semakin tinggi persentase penambahan *puree* labu kuning pada *ice cream*, maka semakin memenuhi kriteria warna yang baik sesuai dengan warna bahan labu kuning yang digunakan yaitu kuning oranye.

Keterkaitan jurnal tersebut dengan hasil penelitian adalah ada ketertarikan oleh 65 responden terlatih terhadap warna *ice cream* dengan penambahan jamu tradisional. Warna terbaik adalah kuning muda terdapat pada *ice cream* dengan penambahan sari temulawak.

## 3. Aroma

Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan aroma dari ketiga macam *ice cream* jamu tradisional. Sampel *ice cream* yang diberi perlakuan memiliki aroma sesuai dengan bahan yang ditambahkan. Sama halnya penelitian yang dilakukan oleh Dewi Pamungkasari (2013) menyebutkan bahwa *ice cream* ubi jalar

yang paling disukai aromanya oleh panelis adalah *ice cream* ubi jalar tanpa substitusi susu kedelai (100% susu sapi), dengan skor 1,50. Dengan semakin bertambahnya konsentrasi susu kedelai menyebabkan aroma yang dihasilkan dari *ice cream* menjadi sedikit langu (*Beany flavor*). Sama halnya dengan penelitian Widiantoko, dkk (2014) menyebutkan bahwa ada perlakuan proporsi sari tempe : sari jahe (5 : 5) memiliki rerata kesukaan paling rendah karena proporsi jahe yang terlalu tinggi sehingga menimbulkan bau pedas menyengat karena terdapat minyak atsiri sebagai pemberi aroma yang khas pada jahe, komponen utama pada minyak atsiri yang menyebabkan bau yaitu *zingiberen* dan *zingiberol*, sedangkan penelitian *ice cream* jamu tradisional menyebutkan bahwa aroma pada *ice cream* jamu tradisional mempengaruhi rasa yang dihasilkan oleh *ice cream*.

Keterkaitan jurnal tersebut dengan hasil penelitian adalah ada ketertarikan oleh 65 responden terlatih terhadap aroma *ice cream* dengan penambahan jamu tradisional. Aroma terbaik adalah beraroma khas susu dan jamu terdapat pada *ice cream* dengan penambahan sari beras kencur.

## 4. Tekstur

Hasil penelitian menunjukkan tekstur *ice cream* jamu tradisional tidak ada pengaruh rasa dalam substitusi pada pembuatan *ice cream* jamu tradisional karena hanya dilakukan penambahan bubuk jamu sebesar 10 %.

Hal ini juga sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh A. S. Akalin (2017) menyebutkan bahwa serat jeruk dalam pembuatan es probiotik krim, serat gandum berpotensi meningkatkan reologi dan karakteristik tekstur, sambil mempertahankan sensorik sifat dan viabilitas probiotik.

Penelitian Lestari Kusuma Dewi (2014) menyebutkan bahwa penambahan pati ubi Cilembu 3 % (P3)

memberikan perbedaan pengaruh yang tidak nyata ( $P \geq 0,05$ ) terhadap P0 (0 %), P1 (1 %) dan P2 (2 %). Nilai rata-rata aroma *ice cream* yoghurt sinbiotik tertinggi adalah P1 (4,250), sedangkan nilai rata-rata terendah adalah P0 (4,100). Hal ini membuktikan bahwa pati ubi Cilembu yang ditambahkan dalam pembuatan *ice cream* yoghurt sinbiotik ini memang tidak mempengaruhi tekstur yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan tidak ada pengaruh tekstur dalam substitusi pada pembuatan *ice cream* jamu tradisional.

### 5. Tingkat Kesukaan

Hal ini juga sesuai dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh tingkat kesukaan dalam substitusi jamu pada pembuatan *ice cream* jamu tradisional. Dian Faqih Anni Hadis (2013) menyebutkan bahwa penambahan sari wortel 10% merupakan perlakuan terbaik pada *ice cream* dengan nilai rata-rata viskositas 467,5 cP, *overrun* 32,5%, kecepatan meleleh 20,32 menit/50 g, dan nilai pH 4,20. Penambahan sari wortel sebagai sumber pro-vitamin A dan mengandung zat antioksidan yang tinggi. Terkait dengan penelitian tersebut teori menurut Agoes Azwar (2012) yaitu jamu beras kencur memiliki khasiat untuk menambah daya tahan tubuh, menghilangkan masuk angin, dan kelelahan. Penggunaan kencur dalam pengobatan penyakit lainnya dan senyawa kurkumin hasil isolasi dari kunyit dan temulawak tetap memiliki kelebihan, yaitu sifatnya yang alami dan kecil kemungkinan efek samping terhadap penderita kanker. Dari hasil penelitian dan teori tersebut bubuk kunyit, temulawak dan beras kencur dalam pembuatan *ice cream* jamu tradisional selain disukai oleh panelis juga sangat baik untuk kesehatan tubuh.

Sampel *ice cream* yang diberi perlakuan memiliki tingkat kesukaan sesuai dengan bahan yang ditambahkan. *Ice cream* yang disukai panelis adalah *ice*

*cream* dengan penambahan sari kunyit asam dan beras kencur.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data dan sesuai dengan hipotesis, peneliti dapat menarik simpulan bahwa:

1. Formulasi terbaik dalam pembuatan *ice cream* jamu tradisional dari kriteria uji organoleptik. *Ice cream* dengan formulasi terbaik ada pada sampel  $X_1$  dengan presentasi 10% sari kunyit asam dengan kriteria rasa manis, tidak pahit, tidak langu (rerata 4,17), warna kuning muda (rerata 2,83), beraroma khas susu dan jamu (rerata 2,83), tekstur lembut (rerata 4,03), dengan tingkat kesukaan panelis terlatih dan konsumen anak-anak suka (rerata 3,77 dan 3,80).
2. Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh tingkat kesukaan dalam substitusi jamu pada pembuatan *ice cream* jamu tradisional. Sampel *ice cream* yang diberi perlakuan memiliki tingkat kesukaan sesuai dengan bahan yang ditambahkan. *Ice cream* yang disukai panelis adalah *ice cream* dengan penambahan sari kunyit asam dan beras kencur dengan kriteria suka (rerata 3,77).

### Saran

1. Dinas Pertanian atau Badan Ketahanan Pangan
  - a. Sebagai usaha diversifikasi pengolahan Ijisi (Ice Cream Jamu Tradisional) upaya pengolahan pangan lokal untuk mendukung ketahanan pangan.
2. Masyarakat
  - a. Memanfaatkan jamu tradisional sebagai makanan penutup (frozen dessert).
  - b. Meningkatkan nilai gizi pada *ice cream* dengan penambahan bubuk temulawak, kunyit asam, dan beras kencur yang mengandung kurkumin untuk pencegahan kanker, gangguan

lambung, meningkatkan nafsu makan pada anak.

3. Mahasiswa Prodi PKK-Tata Boga

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, sangat bermanfaat bagi mahasiswa prodi pkk-tata boga agar menjadi referensi resep kuliner sehat dan bergizi dan sebaiknya untuk menghasilkan kriteria *ice cream* yang baik.

4. Wirausaha Pemula

*Ice cream* jamu tradisional ini sangat cocok bagi calon pengusaha karena dalam pembuatannya cukup mudah. Penulis berharap bagi calon pengusaha dapat membuat *ice cream* tersebut yang lebih menarik bagi khususnya untuk anak-anak sehingga bisa dijadikan alternatif *dessert* atau makanan penutup yang bukan hanya enak namun menyehatkan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Adi, Lukman. 2014. "Pembuatan es krim ekstrak ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L.*) dengan variasi jumlah penambahan susu *full cream* dan karagenan" *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(5), 1-5.
- Admidjaja, F Linda dan Haryani, Pulu. 2011. *Primarasa*. Jakarta: PT Gaya Favorit Press.
- Agoes, Azwar. 2012. *Tanaman obat indonesia buku 1*. Jakarta: Salemba Medika.
- Agoes, Azwar. 2012. *Tanaman obat indonesia buku 2*. Jakarta: Salemba Medika.
- Akaln, A.S.2018. "Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: Structural characteristics and culture viability" *Journal of Dairy Sci, Online* 101:37-46, <https://doi.org/10.3168/jds.2017-13468>, diunduh 8 Januari 2018 pukul 10.12.
- Balaji. 2010. "Toxicity prediction of compounds from turmeric (*Curcuma longa L*)" *Journal of Food and Chemical Toxicology*, Online 2951-2959, [diunduh 8 Januari 2018 pukul 10.40](https://doi.org/10.1016/j.fct.2010.10.040).
- Budiyono, S. C., Prayitno, L. L., Retnani, D., Suhari., Rahayu, E. M., dan Prayitno, S.H. 2016. *Pedoman penulisan proposal skripsi dan artikel ilmiah*. Surabaya: Universitas PGRI Adi Buana.
- Dewi, Lestari Kusuma, dkk. 2015. "Effect of cilembu sweet potato starch on total solid, ph, total of lactic acid bacteria and organoleptic of synbiotic yoghurt", 3(1), 14.
- Elfahmi, Herman J. Woedenbag. dan Oliver Kayser. 2014. "Jamu: indonesian traditional herbal medicine towards rational phytopharmacological use." *Journal Of Herbal Medicine*, Online, 4 (2014):51-73, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2210803314000049>, diunduh 3 Desember 2017 pukul 09.34.
- Hanum, Musyri'ah. 2011. *Pengobatan tradisional dengan jamu ala kraton sebagai warisan turun menurun*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Herliana, Ersi. 2013. *Penyakit asam urat kandas berkat herbal*. Jakarta: FMedia.
- Hendrianto, Eryk., dan Rukmi, Widya Dwi. 2015. Pengaruh Penambahan Beras Kencur Pada Es Krim Sari Tempe Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2), s353-361.
- Kumala, Inggar. 2015. "Pengaruh penambahan *puree* labu kuning dan lama pengocokan (agitasi) terhadap sifat organoleptik es krim yoghurt". *Jurnal Fakultas Teknik*, 2(6), 1-9.
- Laokuldilok, Natcha. 2016. "Optimisation of microencapsulation of turmeric extract for masking flavor." *Journal of Food Chemistry*, Online,695-704, <https://www.sciencedirect.com>.

- [com/science/article/pii/S0308814615012261](https://doi.org/10.1080/10807014.2018.1461501), diunduh 8 Januari 2018 pukul 10.14
- Lim, Ho S., dkk. 2015. Quality and antioxidant properties of bread containing turmeric (*Curcuma longa* L.) cultivated in South Korea. *Jurnal Food Chemistry*, 124(1), 1.
- Muaris, Hindah. 2009. *Es krim susu kedelai tinggi protein & rendah kolesterol*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2011. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta..
- Tim Dapur Genta. 2015. *Homemade ice cream*. Surabaya: Genta Group Production.
- Widiantoko, Rizky Kurnia. 2014. "Pembuatan es krim tempe - jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik)." *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 54-66.
- Putri, Kharisma Dayanti., Zaini, M Abbas., dan Kisworo, Djoko. 2015. Pengaruh rasio susu full cream dengan jagung manis (*zea mays saccharata*) terhadap nilai gizi, sifat fisik dan organoleptik es krim. *Pro Food Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1(1), 73.
- Yaumi, Fatakhul. 2017. *Pengaruh penambahan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap uji organoleptik es krim kedelai*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.