

ABSTRAK

Rositha, Zhesa Nanda. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Jahe pada Pembuatan Es krim Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Daya Terima Mayarakat. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Kata kunci: susu sapi, es krim dan sari jahe

Jahe merupakan tumbuhan obat dan rempah yang memiliki banyak khasiat bagi tubuh manusia. (khususnya makanan penutup), karena es krim selain sari jahe sangat umum di pasaran, karena banyak yang beranggapan bahwa es krim dengan sari jahe bukan merupakan minat konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak jahe 5%, 10%, 15% dan 20% pada es krim ditinjau dari rasa, aroma, warna, tekstur dan kadar. Penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif, dimana data penelitiannya berupa angka-angka dan analisis data yang menggunakan statistik untuk menguji hipotesis.

Penelitian ini menggunakan sampel es krim dan tambahkan hingga 5% (X1), 10% (X2), 15% (X3), 20% (X4) sari jahe dan bagikan ke panelis terlatih dan acak. Teknik pengumpulan data menggunakan eksperimen dan angket, data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan anova satu arah dengan bantuan program spss 24. Hasil dari penelitian ini adalah penambahan ekstrak jahe pada es krim ditinjau dari rasa, hasil terbaik adalah pengolahan X4 (penambahan ekstrak jahe 20%). Dari segi warna, menambahkan ekstrak jahe, efek terbaik adalah mengolah X4 (menambahkan ekstrak jahe 20%).

Dari segi aroma, penambahan ekstrak jahe, efek terbaik adalah mengolah X4 (menambahkan ekstrak jahe 20%). Menambahkan ekstrak jahe ke tekstur, efek terbaik adalah memproses X1 (menambahkan ekstrak jahe 5%). Dari segi preferensi, hasil terbaik dari penambahan sari jahe adalah perlakuan X2 (penambahan ekstrak jahe 10%). Penelitian ini juga dapat dijadikan untuk refrensi untuk menginovasi suatu produk seperti menambahkan sari jahe dalam pembuatan es krim , kemudian menjadi refrensi bagi pengusaha es krim dalam menginovasi hidangan ataupun mengembangkan usahanya.

ABSTRACT

Rositha, Zhesa Nanda. 2021. Effect of Addition of Ginger Extract on Ice Cream Making interms of Organoleptic Test and Public Acceptance. Essay. Vocational Education Program for Family Welfare Catering. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Keywords: cow's milk, ice cream and juice

Ginger is a medicinal plant and spice that has many benefits for the human body. (especially desserts), because ice cream other than ginger juice is very common in the market, because many people think that ice cream with ginger juice is not the consumer's interest. This study aims to determine the effect of adding 5%, 10%, 15% and 20% gingerextract to ice cream in terms of taste, aroma, color, texture and content. This study uses quantitative research, where the research data is in the form of numbers and data analysis using statistics to test the hypothesis.

This study used ice cream samples and added up to 5% (X1), 10% (X2), 15% (X3),20% (X4) ginger extract and distributed to trained and random panelists. Data collection techniques used experiments and questionnaires, The data obtained will be analyzed using one-way ANOVA with the help of the SPSS 24 program. The results of this study are the addition of ginger extract to ice cream in terms of taste, the best result is X4 processing (addition of 20% ginger extract). In terms of color, adding ginger extract, the best effect isprocessing X4 (adding ginger extract 20%).

In terms of aroma, adding ginger extract, the best effect is processing X4 (adding ginger extract 20%). Adding ginger extract to the texture, the best effect is processing X1 (adding ginger extract 5%). In terms of preference, the best result from the addition of ginger extract was treatment X2 (addition of 10% ginger extract). This research can also beused as a reference for innovating a product, such as adding ginger juice in making ice cream, then becoming a reference for ice cream entrepreneurs in innovating dishes or developing their business.