

DAFTAR PUSTAKA

- Filiyanti, I., Affandi, D.R. and Amanto, B.S., 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Gustiani, E., 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3), pp.96-100.
- Hartatie, E.S., 2013. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*, 7(1).
- Khairina, A., Dwiloka, B. and Susanti, S., 2018. Aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensoris es krim dengan penambahan sari apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), pp.51-60.
- Listyana, N.H., 2018. Analisis Keterkaitan Produksi Kunyit di Indonesia dan Fsktor-Faktor yang mempengaruhinya. *Journal of Sustainable Agriculture*, 33(2), pp.106-114.
- Mikasari, W. and Ivanti, L., 2010. Sifat organoleptik dan kandungan nutrisi es krim ubi jalar varietas lokal Bengkulu. *Jurnal AGRISE*
- Nugroho, N.A., 1998. *Manfaat dan prospek pengembangan kunyit*. Pustaka Widyatama.
- Pamungkasari, D., 2008. *Kajian penggunaan susu kedelai sebagai substitusi susu sapi terhadap sifat es krim ubi jalar (Ipomoea batatas)*.
- Pratikno, H., 2010. Pengaruh ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Vahl) terhadap bobot badan ayam broiler (*Gallus Sp*). *ANATOMI FISILOGI*, 18(2), pp.39-46.
- Rahman, Afan. *Pencampur Bahasa Es Krim Berbasis Mikrokontroler*. Diss. Universitas Komputer Indonesia, 2017.
- Resnawati, H., 2014. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *JITV*, 19(2).

- Rezki, R.S., Anggoro, D. and Siswarni, M.Z., 2015. Ekstraksi multi tahap kurkumin dari kunyit (*Curcuma domestica* Valet) menggunakan pelarut etanol. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(3), pp.29-34.
- Said, A., 2007. *Khasiat dan manfaat kunyit*. Ganeca Exact
- Saleh, E., 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. *Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*.
- Simanjuntak, P., 2015. Studi kimia dan farmakologi tanaman kunyit (*curcuma longa* l) sebagai tumbuhan obat serbaguna. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 17(2).
- Susanti, D., 2016. *Analisis Terhadap Komodifikasi Tubuh Perempuan dalam Iklan Es Krim Magnum versi Pink & Black* (Doctoral dissertation, IAIN Purwokerto).

LAMPIRAN

FORM REVISI SKRIPSI

Lampiran 3 : Lembar Kuisisioner

LEMBAR INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK

“PEMANFAATAN KUNYIT SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI DALAM PEMBUATAN ES KRIM DI UJI ORGANOLEPTIK”

A. Identitas Panelis

Nama Lengkap :

Alamat :

Usia :

Pekerjaan :

Jenis Kelamin :

Tanggal Pengisian :

B. Petunjuk Pengisian 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 2% sari Kunyit**
 - b. **X1 : Es Krim dan 4% sari Kunyit**
 - c. **X2: Es Krim dan 6% sari Kunyit**
 - d. **X3: Es Krim dan 8% sari Kunyit**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 Kunyit berasa susu dan Kunyit

Nilai 4 : Rasa Es Krim Sari Kunyit sedikit pahit

Nilai 3 : Rasa Es Krim Sari Kunyit sedikit berasa Kunyit

Nilai 2 : Rasa Es Krim Sari Kunyit Hanya Berasa Susu

Nilai 1: Rasa Es Krim Sari Kunyit tidak berasa susu dan Kunyit

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 Kunyit kuning keemasan

Nilai 4 : Warna Es Krim Sari Kunyit kuning

Nilai 3 : Warna Es Krim Sari Kunyit kuning muda

Nilai 2: Warna Es Krim Sari Kunyit kekuningan

Nilai 1: Warna Es Krim Sari Kunyit 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 Kunyit beraroma susu dan Kunyit

Nilai 4 : Aroma Es Krim Sari Kunyit hanya beraroma Kunyit

Nilai 3 : Aroma Es Krim Sari Kunyit sedikit beraroma Kunyit

Nilai 2 : Aroma Es Krim Sari Kunyit beraroma susu

Nilai 1 : Aroma Es Krim Sari Kunyit 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 Kunyit keras mengkristal

Nilai 4 : Tekstur Es Krim Sari Kunyit sanga tlembut

Nilai 3 : Tekstur Es Krim Sari Kunyit lembut

Nilai 2: Tekstur Es Krim Sari Kunyit basah

Nilai 1: Tekstur Es Krim Sari Kunyit tidak lembut

Saran : _____

Lampran 4 : Lembar Hasil Uji Daya Terima Masyarakat

Skor Uji Organoleptik tentang Rasa Tanggapan Panelis

Nama	X₁	X₂	X₃	X₄
Ardiansyah	3	5	5	5
Nanik	3	5	4	4
Samiyatun	3	5	5	5
Novita	4	4	5	5
Wahyuningsih	5	5	5	5
Herry	5	5	5	5
Sumadi	3	4	5	5
Agung Widi	4	3	5	5
Sukandar	5	2	5	5
Sri Aminah	3	2	4	5
Wahyuni	5	5	4	5
Permadi	5	5	5	4
Tanuji	2	4	5	5
Suja'i	3	4	5	5
Ferri	3	4	5	5
Nur Salam	2	5	5	4
Ulfa	2	5	4	5
Hari Eka	2	5	5	5
Markus	3	4	5	5
Sulami	1	3	5	5
Jumlah	41	84	96	97

Keterangan :

Nilai 5 : Rasa Es Krim Sari Kunyit berasa susu dan Kunyit

Nilai 4 : Rasa Es Krim Sari Kunyit sedikit pahit

Nilai 3 : Rasa Es Krim Sari Kunyit sedikit berasa Kunyit

Nilai 2 : Rasa Es Krim Sari Kunyit Hanya Berasa Susu

Nilai 1: Rasa Es Krim Sari Kunyit tidak berasa susu dan Kunyit

Skor Uji Organoleptik tentang Warna Tanggapan Panelis

Nama	X₁	X₂	X₃	X₄
Ardiansyah	2	1	4	4
Nanik	3	3	3	5
Samiyatun	2	1	3	4
Novita	1	3	4	5
Wahyuningsih	3	3	1	5
Herry	2	4	4	3
Sumadi	1	2	5	5
Agung Widi	1	2	3	5
Sukandar	1	2	3	4
Sri Aminah	1	2	4	5
Wahyuni	2	3	4	5
Permadi	2	3	4	4
Tanuji	1	3	4	5
Suja'i	2	2	3	5
Ferri	2	2	3	5
Nur Salam	2	2	4	4
Ulfa	1	3	3	5
Hari Eka	1	2	4	5
Markus	2	3	4	5
Sulami	1	3	4	5
Jumlah	33	49	67	93

Keterangan :

Nilai 5 : Warna Es Krim Sari Kunyit kuning keemasan

Nilai 4 : Warna Es Krim Sari Kunyit kuning

Nilai 3 : Warna Es Krim Sari Kunyit kuning muda

Nilai 2: Warna Es Krim Sari Kunyit kekuningan

Nilai 1: Warna Es Krim Sari Kunyit Putih

Skor Uji Organoleptik tentang Aroma Tanggapan Panelis

Nama	X₁	X₂	X₃	X₄
Ardiansyah	3	5	5	5
Nanik	3	5	4	5
Samiyatun	1	5	5	5
Novita	4	3	5	5
Wahyuningsih	5	3	5	5
Herry	2	5	3	5
Sumadi	3	4	2	3
Agung Widi	4	4	5	5
Sukandar	3	3	5	5
Sri Aminah	2	2	4	5
Wahyuni	2	5	4	5
Permadi	5	5	5	5
Tanuji	2	3	5	5
Suja'i	4	4	2	5
Ferri	5	2	3	5
Nur Salam	2	5	5	4
Ulfa	3	5	4	5
Hari Eka	2	5	5	5
Markus	3	5	4	5
Sulami	5	3	4	5
Jumlah	63	81	84	97

Keterangan :

Nilai 5 : Aroma Es Krim Sari Kunyit beraroma susu dan Kunyit

Nilai 4 : Aroma Es Krim Sari Kunyit hanya beraroma Kunyit

Nilai 3 : Aroma Es Krim Sari Kunyit sedikit beraroma Kunyit

Nilai 2 : Aroma Es Krim Sari Kunyit beraroma susu

Nilai 1 : Aroma Es Krim Sari Kunyit tidak beraroma

Skor Uji Organoleptik tentang Tekstur Tanggapan Panelis

Nama	X₁	X₂	X₃	X₄
Ardiansyah	3	3	2	1
Nanik	3	2	2	2
Samiyatun	2	2	2	2
Novita	4	3	2	2
Wahyuningsih	3	2	2	3
Herry	3	3	3	3
Sumadi	3	3	3	1
Agung Widi	4	3	3	3
Sukandar	3	2	2	3
Sri Aminah	3	3	2	3
Wahyuni	2	2	2	3
Permadi	4	3	3	2
Tanuji	3	3	3	2
Suja'fi	3	4	3	3
Ferri	3	2	2	3
Nur Salam	3	2	2	1
Ulfa	3	3	2	1
Hari Eka	2	2	3	2
Markus	3	2	2	2
Sulami	3	2	3	3
Jumlah	60	51	48	45

Keterangan :

Nilai 5 : Tekstur Es Krim Sari Kunyit keras mengkristal

Nilai 4 : Tekstur Es Krim Sari Kunyit sanga tlembut

Nilai 3 : Tekstur Es Krim Sari Kunyit lembut

Nilai 2: Tekstur Es Krim Sari Kunyit basah

Nilai 1: Tekstur Es Krim Sari Kunyit tidak lembut

Pembuatan Es Krim Sari Kunyit



Pengambilan Data Panelis



Matrik Penelitian

Uji Daya Tarik Pengaruh Penambahan Sari Kunyit pada Pembuatan Es Krim Ditinjau dari Uji Organoleptik

Masalah	Konsep	Variabel	Indikator Variabel	Hipotesis	Metode Penelitian			Daftar Pustaka
					Populasi/Sampel	Pengambilan data	Analisis Data	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi penambahan sari kunyit P1 (5%), P2 (10%), P3 (15%), P4 (20%) terhadap sifat organoleptik es krim?</p> <p>2. Berapa proporsi</p>	<p>1. Kunyit (<i>Curcuma domestica Val</i>) merupakan salah satu jenis tanaman obat yang banyak memiliki manfaat dan banyak</p>	<p>Variabel bebas:</p> <p>Sari kunyit</p> <p>Variabel kontrol:</p> <p>Es krim</p>	<p>Variabel bebas:</p> <p>Sari kunyit merupakan produk olahan dari kunyit yang melalui tahap pencucian, pengupasan, pamarutan,</p>	<p>Ha: Terdapat pengaruh yang signifikan terhadap sifat organoleptik es krim</p> <p>Ho: Tidak terdapat pengaruh</p>	<p>Populasi:</p> <p>Es krim</p> <p>Sampel:</p> <p>Es Krim Sari kunyit yang akan diuji cobakan kepada 30 responden dengan proporsi: a.</p>	<p>Pengambilan data:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eksperimen 2. Angket 3. Uji organoleptik 	<p>Analisis Anava (Analisis Varian dengan satu faktor):</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pamungkasari, D., 2008. Kajian penggunaan susu kedelai sebagai substitusi susu sapi terhadap sifat es krim ubi jalar (<i>Ipomoea batatas</i>). 2. Rahman, Afan. <i>Pencampur Bahasa Es Krim Berbasis Mikrokontroler</i>. Diss. Universitas Komputer Indonesia, 2017. 3. Susanti, D., 2016. <i>Analisis Terhadap Komodifikasi</i>

<p>penambahan sari kunyit yang tepat dan menghasilkan es krim yang paling disukai konsumen dari segi organoleptik?</p>	<p>ditemukan di wilayah Indonesia. Kunyit merupakan jenis tumbuhan, tingginya sekitar 1 meter dan bunganya muncul dari pucuk batang semu dengan panjang sekitar 10-15 cm dan berwarna putih. Umbu akarnya berwarna kuning tua,</p>	<p>Variabel terikat: Uji organoleptik</p>	<p>peremasannya, hingga pemasakan sehingga mendapatkan sarinya, kemudian bahan tersebut ditambahkan pada pembuatan es krim. Dan sari kunyit akan ditambahkan ke dalam adonan es krim dengan persentase a. 5 % sari kunyit b. 10% sari kunyit c. 15 % sari</p>	<p>yang signifikan terhadap sifat organoleptik es krim</p>	<p>P1 (5%) sari kunyit b. P2 (10%) sari kunyit c. P3 (15%) sari kunyit d. P4 (20%) sari kunyit untuk responden acak 15 sampel (masyarakat umum Setro Baru 7 Surabaya dan 15 sampel untuk mahasiswa PVKK Tata Boga 2019</p>		<p><i>Tubuh Perempuan dalam Iklan Es Krim Magnum versi Pink & Black</i> (Doctoral dissertation, IAIN Purwokerto).</p> <p>4. Filiyanti, I., Affandi, D.R. and Amanto, B.S., 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. <i>Jurnal Teknosains Pangan</i>, 2(2).</p> <p>4. Mikasari, W. and Ivanti, L., 2010. Sifat organoleptik dan kandungan nutrisi es krim ubi jalar varietas lokal Bengkulu. <i>Jurnal AGRISE</i></p> <p>5. Khairina, A., Dwiloka, B. and Susanti, S., 2018. Aktivitas antioksidan, sifat</p>
--	--	---	---	--	--	--	---

	<p>berbau wangi aromatis dan rasanya sedikit manis. Bagian utamanya dari tanaman kunyit adalah rimpangnya yang berada di dalam tanah. Rimpangnya memiliki banyak cabang dan tumbuh menjalar, rimpang</p>		<p>kunyit d. 20 % sari kunyit</p>				<p>fisik dan sensoris es krim dengan penambahan sari apel. <i>Jurnal Teknologi Pertanian</i>, 19(1), pp.51-60.</p> <p>6. Nugroho, N.A., 1998. <i>Manfaat dan prospek pengembangan kunyit</i>. Pustaka Widyatama.</p> <p>7. Said, A., 2007. <i>Khasiat dan manfaat kunyit</i>. Ganeca Exact.</p> <p>8. Simanjuntak, P., 2015. Studi kimia dan farmakologi tanaman kunyit (<i>curcuma longa l</i>) sebagai tumbuhan obat serbaguna. <i>AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian</i>, 17(2).</p> <p>9. Pratikno, H., 2010. Pengaruh ekstrak kunyit (<i>Curcuma domestica Vahl</i>) terhadap bobot badan ayam broiler</p>
--	--	--	-----------------------------------	--	--	--	--

	<p>induk biasanya berbentuk elips dengan kulit luarnya berwarna jingga kekuning-kuningan (Hartati & Balitro, 2013).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berdasarkan warna, ubi jalar dibedakan menjadi beberapa golongan, yaitu: ubi jalar putih, ubi jalar kuning, ubi 		<p>Variabel terikat:</p> <p>Pengamatan terhadap kualitas a. Rasa es krim b. Warna es krim c. Tekstur es krim d. Aroma es krim</p> <p>Variabel Kontrol:</p> <p>1. Bahan a. Air matang</p>					<p>(Gallus Sp). <i>ANATOMI FISILOGI</i>, 18(2), pp.39-46.</p> <p>10. Listyana, N.H., 2018. Analisis Keterkaitan Produksi Kunyit di Indonesia dan Fsktor-Faktor yang mempengaruhinya. <i>Journal of Sustainable Agriculture</i>, 33(2), pp.106-114.</p> <p>11. Rezki, R.S., Anggoro, D. and Siswarni, M.Z., 2015. Ekstraksi multi tahap kurkumin dari kunyit (<i>Curcuma domestica</i> Valet) menggunakan pelarut etanol. <i>Jurnal Teknik Kimia USU</i>, 4(3), pp.29-34.</p> <p>12. Saleh, E., 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. <i>Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.</i></p>
--	---	--	--	--	--	--	--	--

	<p>jalar orange, ubi jalar ungu</p> <p>2. Es krim</p> <p>Es krim merupakan produk susu beku yang banyak dikonsumsi masyarakat karena memiliki gizi tinggi dan banyak dikembangkan dari berbagai bahan alternatif (Aboulfalzi et al., 2015).</p>		<p>b. Susu kental manis c. Susu bubuk d. Gula pasir e. Garam f. Maizena g. SP</p>					<p>13. Resnawati, H., 2014. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. <i>JITV</i>, 19 (2).</p> <p>14. Gustiani, E., 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. <i>Jurnal Litbang Pertanian</i>, 28(3), pp.96-100.</p> <p>15. Hartatie, E.S., 2013. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. <i>Jurnal Gamma</i>, 7(1).</p>
--	---	--	---	--	--	--	--	---

	3. Uji Organoleptik (Aroma, Tekstur, Warna, Rasa)							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

Dosen Pembimbing

Dr. Diana Evawati, M. Kes

NIDN. 0029107501

Surabaya, 05 Desember 2020

Mahasiswa

Kyky Erwanata Puti

NIM. 175800023

