

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Konsentrasi jahe dan konsentrsi CMC berpengaruh nyata terhadap *overrun*, daya leleh, *first drip* dan uji organoleptik.
- Perlakuan terbaik pada *overrun* adalah P1K1 (konsentrasi jahe 25% dan konsentrasi CMC 0,2%) dengan nilai 0,51,
- Daya leleh adalah yang cepat meleleh adalah perlakuan P1K1 (konsentrasi jahe 20% dan CMC 0,2%) dengan nilai 0,7005 dan yang paling lambat adalah perlakuan P3K3 (konsentrasi jahe 50% dan konsentrasi CMC 0,6%) dengan nilai 0,6834.
- *First drip* adalah P3K3 (konsentrasi jahe 50% dan konsentrasi CMC 0,6%) dengan nilai 2226.
- Uji organoleptik kesukaan terhadap rasa adalah P1K1 (konsentrasi jahe 20% dan konsentrasi CMC 0,2%) dengan nilai 5,23 dan kesukaan terhadap *mouthfell* adalah P2K3 (konsentrasi jahe 35% dan konsentrasi CMC 0,6%) dengan nilai 5,01.

5.2. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut dengan menggunakan panelis yang menyukai jahe agar dapat meningkatkan penerimaan organoleptik es krim jahe dari “agak suka” menjadi lebih dari “suka” oleh panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- Akkrachaneeyakorn, S, and S. Tinrat. 2015. *Effects of types and amounts of stabilizers on physical and sensory characteristics of cloudy ready-to-drink mulberry fruit juice*. Journal of Food Science & Nutrition, 2015; 3(3): 213–220.
- Adi, L.P, Praptiningsih, Y.S, dan Tamtarini. 2014. Pembuatan Es Krim Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dengan Variasi Jumlah Penambahan Susu Full Cream dan Karagenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 2(1) : 120-124.
- Arbuckle, W. S. And R.T Marshall. 2000. *Ice Cream*. Chapman and Hall. New York
- Attoe, E. E. dan V. E. Osodeke. 2009. *Effects of NPK on growth and yield of ginger (Zingiber officinale Roscoe) in soils of contrasting parent Non budidayas of Cross River State*. Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry. 8: 1261-1268.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. Standar Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu jahe (SNI 01-0222-2005/Rev). Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Bagus, B.P., Purwadi, dan Rosyidi, D. 2014. *CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Addition Guava (Psidium guajava) Cinder Honey Drink Based On pH, Viscosity, Total Molds and Organoleptic Quality*. *Jurnal Teknologi*.1(2) : 123 - 129.
- Clarke, Chris. 2004. *The Science Of Ice Cream*. Cambrige: Royal Society of Chemistry.
- DeMan, M. J. 1989. Kimia Makanan. Penerjemah : K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Deviwings, 2008. CMC. <http://quencawings.ac.id> [22 Mei 2017].
- Dewan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-0222-1995. Es Krim. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.

- Dewi, R.K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia* Vol.4, No.2, April 2010. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Nasional Malang.
- Eckles, C.H., W.B. Combs, and H. Macy. 1998. *Milk and Milk Products*. New York: McGraw-Hill Company.
- Fennema, R.O. 1985. *Food Chemistry Second Edition*. Revised and expanded. . New York: Academi Press.
- Feri, M. 2006. Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik.
- Flores, R.J., J. Kliptel & J. Tobias. 1992. Ice Cream and Frozen Dessert. In : Dairy Science and Technology Series. Handbook 3.Y.H. Hui (ed). New York: VHC Publisher Inc.
- Graham. 1977. *The demand for insurance and protection: the case of irreplaceable commodities*, Quarterly Journal of Economics, 41, 143-156.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hendradi, E. Soemiati, Himawati E. R., Rosita Noorma, Arie Sulistyarini. 2000. Formulasi Sediaan Topikal dari Perasan Rimpang Zingiber officinale Rosc dengan Menggunakan Beberapa Basis Krim. *J. Penelitian Med. Eksakta*, Vol.1 April 2000: 68-78.
- Ismunandar. 2004. Dibalik Lembutnya Es Krim. Bogor : Departemen Kimia FMIPA ITB.
- Kamal, Netty. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* Vol. I, Edisi 17, Periode Juli-Desember 2010 (78-84).
- Kartika, dkk. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UGM.

- Koxholt, M. M. R,B. Eisenmann and J. Hinrichs . 2001. *Effect of fat globule sizes on the meltdown of ice cream*. Journal Dairy Science 84:31-37.
- Laurensia, F.Set al. 2013. PENGARUH PENAMBAHAN BERBAGAI KONSENTRASI Na-CMC TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM SARI BIJI NANGKA. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition*. 12 (1): 47-54.
- Marshall, R. T. and S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream 5th ed*. New York: Champhan and Hall Publishing.
- Masykuri, Y.B.P dan Ardilia, D. 2012. Resistensi Pelelehan, Over-Run, dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla Yang Terbuat Dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*,1 (3):78-82.
- Matondang, I. 2005. Zingiber officinale L. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC.
- Muse,M.R, &Hartel, R.W. 2004. *Ice Cream Stuctural Element that Affect Melting Rate and Hardness*. J.Dairy Sci (87):1-10.
- Oksilia, Syafutri, dan Eka Lidasari. 2012. Karakteristik Es krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (Cucumis melo L) dan Sari Kedelai. *Jurnal*. Sumatera Selatan: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Paimin, F.B. & Murhananto. 2003. *Budidaya, Pengolahan, dan Perdagangan Jahe*. Jakarta: P.T. Penebar Swadaya.
- Puteri, F., Joharmi, R.N., dan Nora, L.L. 2015. Pengaruh Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah.
- Ravindran, P.N., Babu, K. N. 2005. *Ginger The Genus Zingiber*. New York: CRC Press.

- Santoso, H.B. 1994. Jahe Gajah. Kanisius. Yogyakarta
- Suranto, A. 2004. Khasiat dan Manfaat Jahe Herbal. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. Taksonomi Umum. Dasar-Dasar Taksonomi Tumbuhan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tranggono, Sutardi, S. Sudarmaji. 1991. Bahan Tambahan Pangan (Food Additives). PAU-Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wardana, H. D. 2002. Budi Daya secara Organik Tanaman Obat Rimpang. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Widiantoko, R.K. 2011. Es Krim. <http://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10>. Diakses tanggal 25 Mei 2013.
- Widiyanti, R.K. 2009. Analisa Total Phenol Content Analysis of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *Medical Doctor Faculty of Medicine University of Indonesia*.
- Wilbey, R. A., T. Cooke, and G. Dimos. 1998. *Effects of solute concentration, overrun and storage on the hardness of ice cream. Pages 186–187 in Ice Cream: Proceedings of the International Symposium held in Athens, Greece, 18–19 September 1997.* W. Buchheim, ed. International Dairy Federation, Brussels, Belgium.