

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian dapat disimpulkan hal – hal sebagai berikut :

1. Perlakuan penambahan bubur ubi jalar ungu berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia (parameter kadar abu dan kadar Vitamin C), sifat fisik (Uji daya leleh dan Overrun), dan sifat organoleptik (parameter rasa, warna dan aroma) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap sifat kimia parameter antioksidan dan sifat organoleptik parameter tekstur es krim jagung manis yang diamati.
2. Semakin banyak penambahan bubur ubi jalar ungu maka kadar abu akan semakin rendah, kadar vitamin C dan antioksidan semakin meningkat, daya leleh akan semakin lama, overrun semakin rendah, skor nilai rasa, warna dan aroma semakin meningkat, sedangkan skor nilai tekstur tidak berpengaruh nyata.
3. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh perlakuan terbaik pada P5 (50% jagung manis : 50 % bubur ubi jalar ungu), dengan kadar abu (0,29), kadar vitamin C (0,36), antioksidan (91,12), daya leleh (55,27 menit), overrun (23,60), rasa dan aroma disukai, warna agak ungu dan tekstur agak ungu.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Untuk mengolah es krim jagung manis dengan penambahan bubur ubi jalar ungu disarankan menggunakan perlakuan P5 (50% jagung manis : 50 % bubur ubi jalar ungu).
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penambahan gula terhadap mutu es krim jagung manis ubi jalar ungu.



DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. 2008. **Inovasi Konservasi Makanan**. Bandung: Alfabeta.
- Akesowan, A. 2008. **Dampak Gabungan Stabilisator Yang Mengandung Tepung Konjak Dan K-Karagenan Pada Es Krim**. Inovasi Buku Harian Farming College. 12 (2): 81-85.
- Anonim, (2003). **Substansi ubi ungu**. dipulihkan dari <http://archieveindonesia.com/archive-6430-57.html>, pada 2 Januari 2009.
- Anonim, 2014. Kategori Makanan. Indonesia: Layanan Kesejahteraan Republik Indonesia. Jalan kaki 6, 2014 pukul 12.01 WIB di <http://www.organic.org/1970/01/isi-kandungangizi-daun-cincau-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>.
- Anonim. 2007. **Es Krim**, Sorbet, dan Es Loli. Distributor PT. Fashion Favorit Press, Jakarta.
- Arbuckle W.S., 1986. **Ice Cream** Versi ke-2. The Avi Distributing Company, Inc. London.
- Astawan, Made., 2010. **Tetap Sehat dengan Item Makanan Olahan**. Set tiga Distributer. Solo. Astawan. 2008. Ada infeksi Tamer di Ice Cream. Pusat Informasi dan Data Layanan Kesejahteraan. <http://www.depke>
- Darma, dkk. 2013. **Pembuatan Es Krim Jagung Manis Mempertimbangkan Penstabil Jeniz, Konsentrasi Krim Non Susu, dan Sudut Kemungkinan Anggaran. Reka Agroindustri**. Surabaya: Perguruan Tinggi Wijaya Kusuma Surabaya.
- Denada. 2016. **Dampak Perluasan Stabilizer Ubi Jalar Ungu (Impomea Batatas Blackie) terhadap Kualitas dan Organoleptik Es Krim**. Usul.
- Staf Inovasi Nutrisi dan Agroindustri. Universitas Mataram. Kementerian Pertukaran dan Perindustrian SNI 01-3713-1995 tentang **Tolok Ukur Kualitas Es Krim**. 1995. Jakarta.
- Direktorat Nutrisi, Layanan Kesejahteraan, Republik Indonesia. 2013. **Daftar Komposisi Ubi Jalar Ungu (DKBM)**. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI).

- Direktorat Pemeliharaan, Pelayanan Kesejahteraan, Republik Indonesia. 2004. Daftar Komposisi Sehat Gizi Indonesia. Layanan Kesejahteraan Republik Indonesia. Jakarta.
- Filiyanti, 2013. **Kajian Penggunaan Susu Tempe Dan Ubi Jalar Unggu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa.** Jurnal Teknosains Pangan Vol.2.No.2.
- Fitriani, 2014. **Dampak Substitusi Ubi Jalar (Ipomeab Batatas) dengan Skim Drain pada Pembuatan Es Krim.** Eksposisi. Makassar: Tenaga Kerja Agribisnis, Universitas Hassanudin.
- Flores, (1992). **Es Krim dan Makanan Penutup Padat.** Dalam: Dairy Science and Innovation Arrangement. Buku Pegangan 3.Y.H. Hui (ed). VHC Distributer Inc. Modern York.
- Gaman. M. 1992. Ilmu **Gizi, Presentasi Ilmu Gizi, Rezeki dan Mikrobiologi.** Versi II. Yogyakarta: Gadjah Mada College Press.
- Hanafiah, K.A., 2012. **Hipotesis dan Rencana Eksplorasi Aplikasi.** Pt. Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- Harnowo, W. 2008. **Standar Nutrisi Nutrisi Dasar.** Swadaya Utama. Jakarta.
- Hartatie, E.S. 2011. **Pertimbangan Detailing (Bahan Kain Kasar, Relentless Fixings) dan Strategi Pembuatan Es Krim yang Berkualitas.** Malang: Perguruan Tinggi Muhammadiyah Malang.
- Hartoyo, 2004. **Diolah Dari Ubi Jalar.** Trubus Agrisana, Surabaya.
- Hasyim, A. dan M. Yusuf. 2012. **Perluasan Butir Ubi Jalar Sebagai Pengganti Gizi Beras.** Inkuiri Agraria dan Peningkatan Organisasi, Malang.
- Idris, (2002). **Memadukan bahan untuk dipadatkan menjadi es krim disebut ICM.** Jakarta. Kalsum, U. 2012. Kualitas Organoleptik dan Laju Pelarutan dengan Perluasan Tepung Porang (Amorphopallus onchopillus) Sebagai Kain Mantap. Eksposisi. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Kartika, (2012). **Aturan untuk Uji Berwujud dari Fiksasi Makanan.** Yogyakarta: PAUP Gizi dan Gizi-UGM.
- Koswara. 2009. **Reaksi Pengembangan dan Generasi Jagung Manis (Zea mays saccharata Sturt) Terhadap Pupuk Cairan Tnf dan Pupuk Kandang Ayam.** Institut Investigasi Tanah.

- Malaka, dkk. 2011. **Ilmu dan Inovasi Penanganan Drain**. Pendirian Citra Emulsi, Makassar.
- Nida, E. H., Novita, M, dan Rohaya, S. 2013. **Substansi Antosianin dan Aksi Antioksidan pada Ubi Jalar Ungu Baru dan Barang-barang Penangannya**. Agritech vol. 33. Tidak 3. Hal 296-297.
- Nuraini, H. 2007. **Memilih & Membuat Jajanan Anak yang Sound & Halal**. Jakarta: Qultummedia.
- Nuridayanti, 2011. **“Uji Kualitas Intens Beracun Rambut Jagung (*Zea mays L.*) Ditinjau dari Kadar LD50 dan Dampaknya Terhadap Kerja Hati dan Ginjal pada Mencit”** (Proposal S-1 Expansion Pertimbangan Program). Jakarta: Tenaga Kerja Sains dan Ilmu Normal, Sekolah Tinggi Indonesia.
- Oksilia, 2012. **Ciri-Ciri Alih Es Krim dengan Pengertian Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L*) dan Kedelai Extricate**. Buku harian. Sumatera Selatan: Staf Hortikultura, Universitas Sriwijaya.
- Padaga, M dan M. E. Sawitri. 2005. **Pembuatan Sound Ice Cream**. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Padaga. 2005. **Buku Harian Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Bahan Kasar Pembuatan Es Krim**. Inovasi Pedesaan Bertanya tentang Pusat (BPTP): Bali.
- Paeru, RH., Dan Dewi, TQ. 2017. **Turun ke bumi Langsung Mengembangkan Jagung**. Jakarta: Penyebar swadaya. Cetak 1.
- Pamungkasari, 2008. **Renungkan pemanfaatan saluran kedelai sebagai pengganti tiriskan sapi terhadap khasiat es krim ubi jalar (*Ipomoea batatas*)**. Proposal Tenaga Kerja Agribisnis. Universitas Sebelas Maret.
- Pokarny, 2001. **Antioksidan dalam Makanan: Turun ke Bumi dan Aplikasi**. CRC Press. York modern.
- Purseglove, J.W. 2003. **Tanaman Tropis: Monokotil**. Logmans Gather Ltd. London, 607p.
- Rohmanah. 2013. **Manfaat Es Krim bagi Tubuh**. <http://blogging.co.id/manfaatice-cream> (Masuk pada 14 Walk 2014, 16.30).
- Rothwell, 1986. **Ilmu Gizi**. (Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono). Perguruan Tinggi Indonesia Pres. Jakarta.

- Santoso, (2016). **Nutrisi agen pencegahan kanker**. Yogyakarta: Gadjah Mada College Press. Halaman 70-73, 183.
- Satiarini, B. 2016. Renungan **Generasi dan Produktivitas Generasi Jagung Drain** [Proposisi]. Staf Inovasi Agraria, Bogor Agraria Penyelenggara: Bogor.
- Setianty, PA 2011. **“Membuat Minuman Probiotik Jagung Manis”** (online), <http://www.scribd.com/doc/47443282/BAB-I>, diperoleh pada tanggal 1 November 2014.
- Setiawan, A. 2003. **Dampak dosis pupuk dan pembagian terhadap generasi dan kualitas benih jagung manis (Zea mays saccharata Sturt)**. Potret Institut Pedesaan Bogor.
- Shekar, T. C dan Goyal, Azzs. (2014). **Pembaruan komprehensif** tentang Hedychium coronarium J koenig. Int. J.Res. Ayurveda Pharm. 6 (1).
- Suda, dkk. 2003. Audit: **Fungsi Fisiologis Kentang Kacang Merah Berwarna Ungu Mengandung Antosinan Dan Pengolahannya Dalam Gizi**. Jepang Pedesaan Tanyakan tentang Quartely 37: 167 - 173.
- Di Husna, El Nida, Novita dan Rohaya. **Zat Antosianin dan Tindakan Antioksidan dari Ubi Jalar Ungu Baru dan Barang-barang Penanganannya**. Banda Aceh: Perguruan Tinggi Syah Kuala.
- Sudarmadji, 2001. **Investigasi makanan dan perbaikan pedesaan**. Kebebasan. Yogyakarta.
- Suprapti, L. M. (2003). **Pembuatan Tepung Ubi Jalar dan Pemanfaatannya**. Distributer Kanisius Yogyakarta.
- Suprayitno, 2011. **Dampak Temperatur Mengukus terhadap Makanan dan Zat Organoleptik Sudut Ikan (Ophiocephalus striatus)**. Buku Harian Pemahaman THPi. Staf Perikanan dan Ilmu Kelautan. Perguruan Tinggi Brawijaya. Miskin.
- Suprihana (2012). **Dampak Penundaan Waktu dan Suhu Tetas pada Sifat Fisik dan Kimia Yogurt dari Pengeringan Sapi yang Dihentikan**. Agrika: Diary of Agrarian Sciences, 6 (1).
- Susilawati. 2014. **Perluasan Ubi Jalar Ungu Menjadi Es Krim Penguras Kambing**. Buku Harian Inovasi Pedesaan dan Industri Vol. 19 No.3.
- Susilorini, 2006. **Produk Susu**. Jakarta: Penyebar swadaya.

Suyanti. 2010. **Manfaat ubi ungu**. Penyebar Bantuan Mandiri.

Syahputra, E., 2008. **Es krim**. Harmoni, Yogyakarta.

Syukur, M. dan A. Rifianto. 2013. **Jagung Manis**. Penyebar Bantuan Mandiri. Jakarta. 124 hal.

[USDA] Bergabung bersama Basis Data Suplemen Nasional Hortikultura Negara Bagian. 2016. Brokoli, mentah. Perpustakaan Agraria Nasional. AMERIKA SERIKAT. Halaman 1.

Wahyudi, 2006. **Pemeriksaan Gagang Pabrikasi Yogurt dan Kualitasnya**. Buletin Diary of Rural Building, Vol. 11 No. 1.

, R.K, 2011. EsKrim. [Http://Lordbroken.Wordpress.Com/2011/04/10](http://Lordbroken.Wordpress.Com/2011/04/10). (Gotten to Walk 2, 2017).

Winarno, 2005. **Makanan, Makanan, Inovasi, dan Pembeli**. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.





LAMPIRAN- LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar kuisisioner uji rasa es krim jagung manis

Nama :

Tanggal :

Bahan : Es Krim jagung manis

Dihadapan saudara disajikan es krim jagung manis. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa dari es krim jagung manis tersebut sesuai dengan kriteria kesukaan saudara. Es krim diamati rasanya dengan dilakukan penilaian menurut *hedonic* dengan urutan nilai 1-5.

430	801	756	091	788	761
-----	-----	-----	-----	-----	-----

Ket :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak tidak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar :

.....
.....

Lampiran 2. Lembar kuisioner uji warna es krim jagung manis

Nama :

Tanggal :

Bahan : Es Krim jagung manis

Dihadapan saudara disajikan es krim jagung manis. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna dari es krim jagung manis tersebut sesuai dengan kriteria kesukaan saudara. Es krim diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut *scoring* dengan urutan nilai 1-5.

430	801	756	091	788	761
-----	-----	-----	-----	-----	-----

Ket :

1. Putih
2. Agak putih
3. Agak ungu
4. Ungu
5. Sangat ungu

Komentar :

.....

.....

Lampiran 3. Lembar kuisioner uji Aroma es krim jagung manis

Nama :

Tanggal :

Bahan : Es Krim jagung manis

Dihadapan saudara disajikan es krim jagung manis. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma dari es krim jagung manis tersebut sesuai dengan kriteria kesukaan saudara. Es krim diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut *hedonik* dengan urutan nilai 1-5.

430	801	756	091	788	761
-----	-----	-----	-----	-----	-----

Ket :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar :

.....
.....

Lampiran 4. Lembar kuisioner uji tekstur es krim jagung manis

Nama :

Tanggal :

Bahan : Es Krim jagung manis

Di hadapan saudara disajikan eskrim jagung manis. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur dari es krim jagung manis tersebut sesuai dengan kriteria kesukaan saudara. Es krim diamati teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut *hedonic* dengan urutan nilai 1-5.

430	801	756	091	788	761
-----	-----	-----	-----	-----	-----

Ket :

1. Keras
2. Agak keras
3. Agak lembut
4. Lembut
5. Sangat lembut

Komentar :

.....
.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Kadar Abu Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

a. Data Hasil Pengamatan Kadar AbuEs Krim Jagung Manis dengan Penambahan BuburUbi Jalar Unggu (%)

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P1	0.62	0.63	0.60	1.85	0.59	a
P2	0.57	0.61	0.58	1.76	0.62	a
P3	0.63	0.64	0.63	1.90	0.63	ab
P4	0.68	0.70	0.64	2.02	0.67	ab
P5	0.70	0.85	0.68	2.23	0.74	b
Total	3.20	3.43	3.13	9.76		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	0.044	0.0110	5.35	3,48	S
Galat	10	0.021	0.0021			
Total	14	0.064				

BNJ 5% = 0.12

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Kadar Vitamin C Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Vitamin C Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu (mg/100g)

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P1	0.22	0.22	0.22	0.66	0.22	a
P2	0.22	0.22	0.26	0.70	0.23	a
P3	0.26	0.22	0.26	0.74	0.25	a
P4	0.26	0.26	0.30	0.82	0.27	a
P5	0.39	0.35	0.35	1.09	0.36	b
Total	1.35	1.27	1.39	4.01		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	0.039	0.0098	22.98	3,48	S
Galat	10	0.004	0.0004			
Total	14	0.043				

BNJ 5% = 0.06

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Kecepatan Leleh Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

a. Data Hasil Pengamatan Kecepatan Leleh Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu (menit)

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P1	35.10	35.13	36.01	106.24	35.41	a
P2	40.09	40.15	40.44	120.68	40.23	b
P3	43.17	43.17	43.15	129.49	43.16	c
P4	45.58	46.03	46.03	137.64	45.88	d
P5	55.11	55.30	55.40	165.81	55.27	e
Total	219.05	219.78	221.03	659.86		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	657.647	164.4118	2099.23	3,48	S
Galat	10	0.783	0.0783			
Total	14	658.430				

BNJ 5% = 0.75

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Overrun Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

a. Data Hasil Pengamatan Overrun Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu (%)

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P1	30.00	29.20	30.00	89.20	29.73	c
P2	26.00	28.00	28.00	82.00	27.33	b
P3	24.80	25.60	25.60	76.00	25.33	a
P4	24.00	24.00	23.20	71.20	23.73	a
P5	24.00	24.00	22.80	70.80	23.60	a
Total	128.80	130.80	129.60	389.20		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	81.131	20.2827	41.34	3,48	S
Galat	10	4.907	0.4907			
Total	14	86.037				

BNJ 5% = 1.88

Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Aktivitas Antioksidan Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Antioksidan Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu (%)

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata
	1	2	3		
P1	85.50	85.54	85.66	256.70	85.57
P2	90.80	91.16	91.04	273.00	90.76
P3	90.80	90.80	90.68	272.28	91.00
P4	90.92	91.28	91.16	273.36	91.00
P5	90.92	91.04	91.04	273.00	91.12
Total	448.94	449.82	449.58	1348.34	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	70.276	17.5689	1,05	3,48	NS
Galat	10	0.167	0.0167			
Total	14	70.443				

BNJ 5% = -

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Nilai Rasa Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Rasa Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	3	4	4	5	5	21
2	4	4	4	5	5	22
3	3	2	5	4	4	18
4	4	4	5	4	2	19
5	4	4	5	4	4	21
6	1	2	3	4	4	14
7	1	1	3	1	4	10
8	3	2	1	2	2	10
9	4	4	2	3	2	15
10	5	4	4	4	3	20
11	2	2	4	4	4	16
12	4	1	5	4	4	18
13	4	4	3	5	5	21
14	1	2	2	2	2	9
15	1	2	3	3	5	14
16	2	3	2	2	4	13
17	3	3	4	4	5	19
18	2	3	4	5	5	19
19	3	3	3	4	4	17
20	2	3	4	4	5	18
Total	56	57	70	73	78	334
Purata	2.80	2.85	3.50	3.65	3.90	
Notasi	a	A	ab	Ab	B	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	59.24	3.12			
Perlakuan	4	19.34	4.84	5.75	2.49	S
Galat	76	63.86	0.84			
Total	99	142.44				

BNJ 5% = 1.02

Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Nilai Warna Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Warna Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	1	1	2	1	3	10
2	3	3	2	3	3	14
3	2	2	2	1	3	9
4	1	1	1	3	3	11
5	2	2	2	2	3	11
6	2	2	4	1	3	11
7	4	4	3	4	3	18
8	2	2	2	3	2	10
9	2	2	2	3	3	11
10	1	1	4	2	3	11
11	1	1	1	2	2	7
12	2	2	2	2	3	11
13	1	1	2	3	3	10
14	2	2	2	2	2	10
15	2	2	4	1	3	13
16	2	2	2	1	3	9
17	2	2	2	3	3	11
18	1	1	1	3	3	9
19	1	1	1	3	3	9
20	2	2	2	2	3	12
Total	36	36	43	45	57	217
Purata	1.80	1.80	2.15	2.25	2.85	
Notasi	a	a	ab	ab	B	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	19.71	1.04			
Perlakuan	4	14.86	3.72	6.20	2.49	S
Galat	76	45.54	0.60			
Total	99	80.11				

BNJ 5% = 0.86

Lampiran 12. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Nilai Aroma Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Aroma Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Unggu

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	3	4	4	4	4	19
2	5	5	4	4	4	22
3	2	3	4	3	5	17
4	2	2	5	3	2	14
5	3	4	3	5	3	18
6	3	4	4	2	4	17
7	1	3	3	2	2	11
8	2	1	3	3	1	10
9	3	2	4	4	3	16
10	2	2	4	4	3	15
11	4	4	4	4	4	20
12	3	3	4	3	3	16
13	4	3	4	5	5	21
14	2	2	2	2	2	10
15	1	2	4	2	5	14
16	3	3	4	3	4	17
17	3	3	4	4	4	18
18	2	3	4	4	4	17
19	4	4	5	5	5	23
20	4	3	4	5	5	21
Total	56	60	77	71	72	336
Purata	2.80	3.00	3.85	3.55	3.60	
Notasi	a	A	b	ab	ab	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	53.04	2.79			
Perlakuan	4	15.54	3.88	6.95	2.49	S
Galat	76	42.46	0.56			
Total	99	111.04				

BNJ 5% = 0.83

Lampiran 13. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Nilai Tekstur Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan BuburUbi Jalar Unggu

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Tekstur Es Krim Jagung Manis dengan Penambahan BuburUbi Jalar Unggu

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	3	4	3	4	4	18
2	2	2	3	3	3	13
3	3	3	3	4	4	17
4	4	4	4	4	4	20
5	3	4	3	3	4	17
6	2	4	4	5	4	19
7	2	1	1	4	4	12
8	3	3	2	1	2	11
9	5	3	2	4	3	17
10	2	4	2	3	4	15
11	4	4	4	4	4	20
12	4	4	4	4	4	20
13	4	4	3	4	4	19
14	2	3	3	3	3	14
15	5	5	2	3	4	19
16	4	3	4	4	4	19
17	3	5	4	4	4	20
18	4	3	2	1	1	11
19	5	5	4	4	4	22
20	5	3	1	1	1	11
Total	69	71	58	67	69	334
Purata	3.45	3.55	2.90	3.35	3.45	
Notasi	a	a	A	a	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	47.64	2.51			
Perlakuan	4	5.24	1.31	1.73	2.49	NS
Galat	76	57.56	0.76			
Total	99	110.44				

BNJ 5% = -

Lampiran 14. Foto Dokumentasi Produk Es Krim Jagung Manis Dengan Penambahan Bubur Ubi Jalar Ungu.



