

# PEMBUATAN ES CREAM JAHE DAN KAYU MANIS (ES CREAM JANIS) DALAM RANGKA PEMANFAATAN REMPAH DI INDONESIA BERBENTUK DESSERT

**Bella Ogustin<sup>1</sup>, Kokom Komariah<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup> Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: [bellaogustin.2019@student.uny.ac.id](mailto:bellaogustin.2019@student.uny.ac.id)

## ABSTRAK

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan alam yang sangat melimpah. Bahan pangan di Indonesia cukuplah banyak dan langka. Selain itu, terdapat khasiat dan manfaat yang bisa diambil. Namun pemanfaatan bahan pangan di Indonesia masih tergolong sangat kurang, salah satunya rempah-rempah. Rempah-rempah merupakan salah satu bahan pangan yang langka bahkan hingga diincar oleh bangsa asing. Produk es krim Janis merupakan salah satu olahan yang berasal dari rempah jahe dan kayu manis serta merupakan produk pengembangan. Tujuan dengan membuat produk ini ialah agar masyarakat mampu menikmati khasiat dari rempah dengan cara yang baru. Metode yang digunakan untuk membuat inovasi produk ialah dengan menggunakan metode R & D.

**Keywords:** Jahe, Kayu manis, ice cream, pemanfaatan, khasiat, rempah-rempah.

## LATAR BELAKANG

Jahe merah termasuk tanaman jenis rimpangan-rimpangan yang tumbuh di daerah dataran rendah sampai wilayah pegunungan dengan ketinggian 0 sampai 1.500 meter dari permukaan air laut. Selain sebagai bahan untuk membuat bumbu masak, (Lanusu et al., 2017) jahe secara empiris juga digunakan sebagai salah satu komponen penyusun berbagai ramuan obat: seperti ramuan untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mengatasi radang, batuk, luka dan alergi akibat gigitan serangga (Rahminiwati, 2010).

Rimpang jahe merah mengandung gingerol yang memiliki aktivitas antioksidan, antibakteri, antiinflamasi, antikarsinogeni

Kayu manis mempunyai unsur bioaktif golongan polifenol. Polifenol merupakan antioksidan kuat yang melawan radikal bebas. Komponen bioaktifnya adalah doubly linked procyanidin Type-A polymers yang merupakan bagian dari catechin/epicatechin, selanjutnya disebut sebagai Methylhidroxy Calcane Polymer (MHCP).

Antioksidan polifenol dapat mengurangi risiko penyakit koroner, diabetes melitus, penyakit Alzheimer dan kanker (Panjaitan, 2018). Disamping itu, kayu manis juga mempunyai komponen lainnya berupa cinnamaldehyde, cinnamic acid, cinnamate dan essential oil (Panjaitan, 2018; Pulungan & Pane, 2020).

Kayu manis diyakini berkhasiat sebagai antioksidan, analgesik, antipiretik, antialergenik, antikanker, antimikroba, antiulserogenik, antikonvulsan, antiinflamasi, sedatif, immunomodulator, hipoglikemik, dan sebagai obat pada penyakit kardiovaskular (Bandara et al., 2012).

Pengetahuan masyarakat tentang kayu manis beserta manfaat dan kegunaannya baik untuk upaya peningkatan kesehatan, mencegah dari penyakit, penyembuhan penyakit dan pemulihan sudah ada sejak jaman dahulu dan sudah digunakan oleh masyarakat luas.

Meskipun kayu manis telah sering digunakan dalam konsumsi di masyarakat seperti penambahan kayu manis dalam makanan dan minuman sehari-hari, namun sebagaimana populasi kelompok remaja dan dewasa muda masih belum memahami tentang manfaat kayu

manis sebagai bahan alami yang dapat mencegah berbagai penyakit.

Es krim merupakan produk olahan dari susu, dipadukan dengan komposisi bahan-bahan pembentuk es krim yang biasa disebut campuran bahan es krim (Ice Cream Mix) seperti krim, skim, penstabil, pengemulsi, pemanis, dan penambahan cita rasa (flavor), sehingga dihasilkan produk es krim yang lembut, beraroma, dan memiliki citarasa yang unik (Hakim, 2012).

## METODE

### Alat

Mixer, baskom, spatula, timbangan, sendok ukur, piping bag, spluit, gelas kecil, freezer

### Bahan

Whipcream, jahe bubuk, kayu manis bubuk, kental manis, garam, air es.

Penelitian pembuatan jahe es cream jahe kayu manis (Es Cream Janis) dalam rangka pemanfaatan rempah di Indonesia dalam bentuk dessert dengan menggunakan metode R & D dengan model pengembangan 4D yang terdiri dari:

1. *Define*, merupakan tahapan penetapan dan pendefinisian syarat-syarat pengembangan yang bertujuan untuk Menyusun spesifikasi dari objek atau mencari resep acuan dari berbagai referensi.
2. *Design*, merupakan tahap kelanjutan dari *define*. Pada tahap *design* ditentukan resep acuan yang akan dikembangkan dengan melakukan penambahan jahe dan kayu manis bubuk sehingga diperoleh 1 resep acuan dan 3 resep pengembangan. Variable komposisi jahe dan kayu manis bubuk dengan presentase masing-masing 20%, 40%, dan 60% dari penilaian panelis akan diperoleh 1 resep produk pengembangan terpilih.

3. *Develop*, terdiri dari dua langkah yakni expert appraisal (teknik validasi atau penilaian kelayakan rancangan produk oleh para ahli) dan development testing (uji coba produk pada sasaran objek sesungguhnya). Akan diperoleh saran perbaikan dan guna memaksimalkan produk pengembangan melalui pengujian produk, pengemasan yang menarik dan penentuan harga jual. Pada tahap ini dibagi menjadi 2 tahap kegiatan, yaitu: validation testing (penilaian ulang produk) dan packaging (pengemasan yang dapat menarik konsumen)
4. *Disseminate*, seringkali disebut sebagai tahap publikasi agar diketahui tingkat penerimaan produk pengembangan skala tertentu sehingga dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap produk es cream jahe kayu manis

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Penentuan resep es cream

#### 1. Tahap *define*

Pada tahap ini diujikan dengan 3 resep es cream yang berbeda. Berikut dipaparkan 3 resep acuan yang digunakan pada tahap *define*.



Figure 1 tahap *define*

**Table 1**

No	Nama bahan	R1	R2	R3
1	whipcream	150 gr	-	-
2	susu kental manis	80 ml	36 gr	150 gr
3	air es	300 ml	-	-
4	gaaram	1/2 sdt	-	-
5	SP	-	2 sdm	1 sdt
6	susu bubuk	-	24 gr	-
7	susu UHT	-	-	250 ml
8	gula pasir	-	-	75 gr
9	tepung maizena	-	-	1 sdm

Resep acuan es cream diperoleh dari youtube channel, yakni:

Resep 1: Devina Hermawan

Resep 2: Kreatif Combo

Resep 3: Mr. Lumpiaki

Dari ketiga resep acuan yang diujikan pilihann terbanyak panelis adalah resep acuan 1.

## 2. Tahap *design*

Setelah diperoleh satu resep acuan pada tahap define maka dilanjutkan dengan pengembangan resep pada tahap design dengan penambahan bubuk jahe. Resep acuan disubstitusi bertahap dari persentase 20%, 40%, dan 60% diujikan kepada panelis untuk memperoleh resep substitusi terpilih.



**Figure 2** tahap *design*

**Table 2**

Resep acuan	produk acuan	penambahan 20 %	Penambahan 40%	Penambahan 75%
whipcream	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
susu kental manis	36 gr	36 gr	36 gr	36 gr
air es	300 ml	300 ml	300 ml	300 ml
garam	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt
jahe bubuk	-	20 gr	40 gr	75gr

Menurut uji panelis diperoleh hasil formula III dengan penambahan bahan 75% mendapatkan tanggapan yang positif. Sehingga dari penilaian tersebut penambahan jahe 75% dilanjutkan ke tahap develop.

**Table 3**

karakteristik	20%	40%	75%
Bentuk	memiliki warna putih	memiliki warna putih kecoklatan	memiliki warna coklat
Ukuran	normal	normal	Normal
Aroma	susu	susu	Jahe
Rasa	manis	manis cenderung pedas	pedas namun masih ada rasa manis
Tekstur	lembut	lembut	Lembut

## 3. Tahap *develop*

Pada tahap ini dilakukan uji validasi dari resep substitusi yang telah ditetapkan. Pada tahap ini produk dapat disempurnakan, dilakukan penyajian dan pengemasan. Penyajian produk menggunakan gelas es krim. Pengemasan produk menggunakan cup plastic ukuran 200 ml.

#### 4. Tahap *Disseminate*

Tahap disseminate atau biasa disebut tahap publikasi merupakan tahapan terakhir dari penelitian ini. Tahap ini dilakukan secara serempak Bersama seluruh mahasiswa Pendidikan Teknik Boga angkatan 2019 melalui Pameran Proyek Akhir yang dilaksanakan pada hari Kamis, 30 Juni 2022 secara virtual dan disiarkan secara langsung melalui akun youtube Boga UNY. Berikut ini merupakan Foto Produk Es cream Janis



Figure 3 tahap disseminate



Figure 4 Tahap dissaminate

#### KESIMPULAN

Menurut hasil penelitian yang telah dilakukan, penggunaan bubuk jahe dan kayu manis dapat digunakan sebagai bahan tambahan rasa dalam pembuatan es cream. Penambahan bubuk jahe yang terpilih dari uji panelis adalah penambahan bubuk jahe dengan persentase 75% yang meruapakan urutan ketiga dari 3

formulasi yang diuji. Karakteristik es cream Janis adalah memiliki tekstur lembut, mempunyai warna kecoklatan, serta memiliki rasa pedas jahe dan terdapat rasa manis. Keseluruhan faktor-faktor tersebut tersebut dapat mempengaruhi penilaian panelis.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada banyak pihak yang telah membantu terselesaikannya penyusunan artikel ini dimulai dari penelitian awal produk hingga terselesaikannya artikel ini. Kepada Ibu Prof. Dr. Kokom Komariah, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan saran demi kebaikan produk, para panelis yang telah bersedia memberikan waktu dan tenaga untuk membantu penilaian uji produk, tidak lupa ucapan terima kasih kepada doa orang tua yang senantiasa mengiringi proses perjalanan peneliti, serta seluruh panitia, videografer, dan fotografer pada Pameran Proyek Akhir Boga 2022

#### REFERENSI

- Lanusu, A. D., Surtijono, S. ., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas L*). *Zootec*, *37*(2), 474. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16783>
- Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, *1*(2), 39–43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>