

**PENGEMBANGAN FORMULASI JAMU BERAS KENCUR
MENJADI ES KRIM**

**NURJANAH
P032213411026**



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

**PENGEMBANGAN FORMULASI JAMU BERAS KENCUR
MENJADI ES KRIM**

**NURJANAH
P032213411026**



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "Pengembangan Formulasi Jamu Beras Kencur menjadi Es Krim" adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari Pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 12 Juni 2025

A blue official stamp from the Indonesian Ministry of Education, Culture, and Higher Education (Kemendikbudristek) is visible. The stamp contains the text "KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KULTUR, HIMPUNAN SAINS DAN TEKNOLOGI" and "KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KULTUR, HIMPUNAN SAINS DAN TEKNOLOGI". The handwritten signature of Nurjanah is written over the stamp.

Nurjanah

P032213411026

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Pengembangan Formulasi Jamu Beras Kencur menjadi Es Krim” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiat. Sumber Informasi yang berasal dan dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 12 Juni 2025


Nurjanah

P032213411026

**PENGEMBANGAN FORMULASI JAMU BERAS KENCUR
MENJADI ES KRIM**

**NURJANAH
P032213411026**

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada Program Studi Gizi

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Formulasi Jamu Beras Kencur Menjadi Es Krim

Nama : Nurjanah

NIM : P032213411026

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperuntukka untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

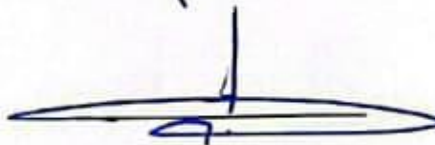
Pembimbing:

Dra. Lily Restusari, M.Farm. Apt



Penguji I :

Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, M.Si



Penguji II :

Yolahumaroh, SKM, MPH



Diketahui oleh

Ketua Jurusan :

Sri Mulyani, STP, M.Si

NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 12 Juni 2025

Tanggal Lulus:

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "Pengembangan Formulasi Jamu Beras Kencur Menjadi Es Krim" ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus – tulusnya kepada:

1. Rully Hevrialni SST, Bdn, M. Keb selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, M. Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Dra. Lily Restusari, M. Farm, Apt selaku Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si selaku Penguji 1 yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
5. Yolahumaroh , SKM, MPH selaku Penguji 2 yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
6. Teristimewa kedua orang tuaku tercinta, Bapak Wartono dan Ibu Dumaris Br. Gultom yang telah memberikan dukungan sehingga penulis tidak pernah kekurangan baik secara emosional maupun finansial. Terima kasih atas limpahan kasih sayang dan tetaplah hidup lebih lama.
7. Teruntuk abang dan kakakku tersayang, Heri Yanto Wardani,S.T dan Dela Yuhana,S.Pd yang telah memberikan dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan ini dengan baik.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh

lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 12 Juni 2025

NURJANAH
P032213411026

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	III
ABSTRAK.....	VII
HALAMAN HAK CIPTA	IV
HALAMAN PERSETUJUAN	VIII
KATA PENGANTAR	IX
DAFTAR ISI.....	X
DAFTAR TABEL	XII
RIWAYAT HIDUP	
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	2
1.3 TUJUAN MASALAH.....	2
1.3.1 TUJUAN UMUM	2
1.3.2 TUJUAN KHUSUS	2
1.4 MANFAAT PENELITIAN.....	3
BAB II	4
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 JAMU	4
2.1.1 JAMU BERAS KENCUR	4
2.2 KENCUR	5
2.3 Es KRIM	5
2.4 BAHAN PEMBENTUK ES KRIM.....	6
2.4.1 LEMAK	6
2.4.2 PEMANIS.....	7
2.4.3 EMULSIFIER	8
A. SP	8
B. TBM	8

C. OVALET	8
2.4.4 WHIPPING CREAM	9
2.4.5 PENAMBAHAN CITA RASA (FLAVOUR)	9
2.5 UJI ORGANOLEPTIK	10
2.5.1 WARNA	10
2.5.2 RASA	10
2.5.3 AROMA	11
2.5.4 TEKSTUR	11
BAB III.....	12
METODOLOGI PENELITIAN	12
3.1 JENIS DAN DESAIN PENELITIAN	12
3.2 WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN	12
3.3 ALAT DAN BAHAN	12
3.3.1 ALAT	12
3.3.2 BAHAN	12
3.4 TAHAP PENELITIAN	13
3.4.1 PENELITIAN PENDAHULUAN.....	13
3.4.2 PENELITIAN LANJUTAN.....	13
3.5 RANCANGAN PENELITIAN	14
3.6 PROSEDUR KERJA.....	15
3.6.1 PROSEDUR KERJA PEMBUATAN JAMU BERAS KENCUR	15
3.6.2 PROSEDUR KERJA PEMBUATAN ESKRIM	16
3.7 ANALISIS DATA	17
3.8 PENGUMPULAN DATA.....	17
DAFTAR PUSTAKA	18

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Pendahuluan	13
Tabel 2. Penggunaan Bahan Pada Setiap Perlakuan.....	15
Tabel 3. Hasil setiap perlakuan produk	17
Tabel 4. Hasil analisa tingkat kesukaan es krim jamu beras kencur	18
Tabel 5. Hasil penilaian panelis terhadap warna	19
Tabel 6. Hasil penilaian panelis terhadap aroma	20
Tabel 7. Hasil penilaian panelis terhadap tekstur	22
Tabel 8. Hasil penilaian panelis terhadap rasa	23