

BAB 5

HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

5.1 Es Krim Krokot

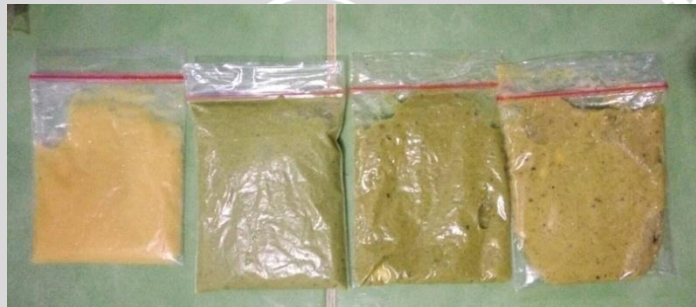
Es krim krokot merupakan salah satu produk alternatif jajanan sehat yang berfortifikasi Fe dari sari daun krokot (*Portulaca olerace L*) dalam bentuk es krim yang bertujuan untuk mencegah terjadinya anemia defisiensi zat besi. Es krim krokot memiliki warna cenderung kuning gelap kehijauan, warna hijau sari daun krokot dikarenakan kandungan klorofil pada daun krokot yang larut terhadap air pada saat proses penghalusan. Rasa es krim krokot manis dan ada sedikit rasa khas daun, rasa manis es krim didapat karena bahan dasar es krim mengandung pemanis yaitu gula pasir dan penambah rasa yaitu vanili bubuk, sedangkan rasa khas daun krokot tidak terlalu mendominasi karena penambahan daun krokot hanya 10 gram, hal ini merujuk pada hasil uji hedonik rasa es krim sari daun krokot yang dilakukan Putri (2014). Dari segi tekstur, es krim krokot memiliki tekstur sedikit kasar, dan aroma yang dimiliki dari es krim krokot masih didominasi oleh aroma campuran vanili dan mentega.





Gambar 5.1 Krokot (*Portulaca oleracea L*)

Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2017

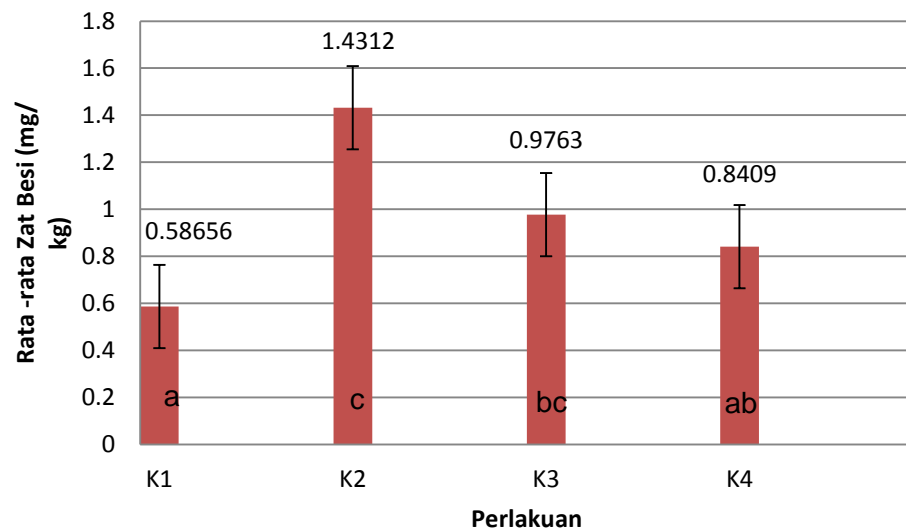


Gambar 5.2 Es Krim tanpa Sari Daun Krokot (K1), Es Krim Sari Daun Krokot tanpa Pretreatment (K2), Es Krim Sari Daun Krokot Kukus (K3), Es Krim Sari Daun Krokot Blanching (K4)

Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2016

5.2 Kadar Zat Besi Es Krim Krokot

Seluruh perlakuan es krim krokot dianalisis kadar zat besinya. Hasil analisis kadar zat besi disajikan pada Gambar 5.3



Gambar 5.3 Grafik Rata-Rata Kadar Zat Besi Es Krim Krokot (mg/kg)

Keterangan:

- Notasi dengan huruf berbeda menunjukkan perbedaan kandungan zat besi ($p < 0,05$)
 - \pm SD masing-masing perlakuan K1, K2, K3 dan K4 yaitu 0,079 , 0,363, 0,207 dan 0,306
- K1 : Kelompok perlakuan es krim tanpa penambahan sari daun krokot
 K2 : Kelompok perlakuan es krim dengan penambahan sari daun krokot tanpa *pretreatment*
 K3 : Kelompok perlakuan es krim dengan penambahan sari daun krokot metode kukus
 K4 : Kelompok perlakuan es krim dengan penambahan sari daun krokot metode *blanching*

Dari Gambar 5.3 dapat diketahui kadar zat besi tertinggi yaitu pada sampel perlakuan es krim dengan penambahan sari daun krokot tanpa *pretreatment* (K2). Pada es krim krokot yang diberikan *pretreatment*, sampel perlakuan dengan penambahan sari daun krokot metode kukus (K3) menunjukkan kadar zat besi cenderung lebih tinggi dibandingkan sampel perlakuan dengan penambahan sari daun krokot metode *blanching* (K4).

Hasil dari uji normalitas menggunakan *Shapiro-Wilk* menunjukkan data normal ($p = 0,151$). Berdasarkan uji homogenitas, menunjukkan data homogen dengan $p = 0,111$. Berdasar hasil analisis *One Way ANOVA* menunjukkan bahwa penambahan sari daun krokot memberikan

perbedaan yang signifikan ($p = 0,001$) terhadap parameter kadar zat besi pada es krim krokot.

Uji statistik dilanjutkan dengan uji *Post Hoc Tukey*, sampel es krim krokot tanpa penambahan sari daun krokot (K1) berbeda secara signifikan dengan sampel es krim krokot penambahan sari daun krokot tanpa *pretreatment* (K2) dan es krim krokot penambahan sari daun krokot metode kukus (K3), tetapi tidak berbeda secara signifikan terhadap sampel es krim krokot penambahan sari daun krokot metode *blanching* (K4). Sampel es krim krokot penambahan sari daun krokot tanpa *pretreatment* (K2) berbeda secara signifikan dengan sampel es krim krokot tanpa penambahan sari daun krokot (K1) dan es krim krokot penambahan sari daun krokot metode *blanching* (K4), tetapi tidak berbeda secara signifikan terhadap sampel es krim krokot penambahan sari daun krokot metode kukus (K3). Sampel es krim krokot penambahan sari daun krokot metode kukus (K3) berbeda secara signifikan dengan sampel es krim krokot tanpa penambahan sari daun krokot (K1), tetapi tidak berbeda secara signifikan terhadap sampel es krim korkot penambahan sari daun krokot tanpa *pretreatment* (K2) dan penambahan sari daun krokot metode *blanching* (K4). Sampel es krim krokot penambahan sari daun krokot metode *blanching* (K4) berbeda secara signifikan dengan sampel es krim krokot penambahan sari daun krokot tanpa *pretreatment* (K2), tetapi tidak berbeda secara signifikan terhadap sampel es krim krokot tanpa penambahan sari daun krokot (K1) dan es krim krokot penambahan sari daun krokot metode kukus (K3).