

**INOVASI ES PISANG IJO DALAM OLAHAN
ES KRIM MODERN BERBASIS BAHAN TRADISIONAL**



**Universitas
Harkat Negeri**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi pada
Program Studi Diploma III Perhotelan**

Oleh:

Nama : Faridah Alkatiri

Nim : 23100001

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

FAKULTAS SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS HARKAT NEGERI

2026

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Faridah Alkatiri

NIM 23100001

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Harkat Negeri hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Royally-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

“INOVASI ES PISANG IJO DALAM OLAHAN ES KRIM

MODERN BERBASIS BAHAN TRADISIONAL”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Harkat Negeri berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 23 Juli 2026



Faridah Alkatiri

NIM : 23100001

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Faridah Alkatiri

NIM 23100001

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

“INOVASI ES PISANG IJO DALAM OLAHAN ES KRIM MODERN BERBASIS BAHAN TRADISIONAL”

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada Tahun Akademik 2026.

Tegal, 23 Juli 2026

Pembimbing I



Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.

NIPY. 12.017.362

Pembimbing II



Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.

NIPY. 12.017.361

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Faridah Alkatiri
NIM 23100001
Program Studi : Diploma III Perhotelan
Judul Tugas Akhir :

“INOVASI ES PISANG IJO DALAM OLAHAN ES KRIM

MODERN BERBASIS BAHAN TRADISIONAL”

Dinyatakan **LULUS/TIDAK LULUS** setelah dipertahankan di hadapan Dewan Penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Harkat Negeri.

Tegal, 30 Juli 2026

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1.Ketua	Dr. Yeni Priatna Sari, S.E.,M.Si.,Ak.CA	1. 
2.Anggota I	Hj. Solati, S.Pd., M.M.Par.	2. 
3.Anggota II	Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.	3. 

Menyetujui,

Dekan Fakultas Sekolah Vokasi

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Dr. apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc.

NIPY. 10.007.038



Laurensius Hendra Putra. S.T.,M.M

NIPY. 06.021.517

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Inovasi Es Pisang Ijo dalam Olahan Es Krim Modern Berbasis Bahan Tradisional” dengan baik. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md.) pada Program Studi D3 Perhotelan.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, bimbingan, serta doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kekuatan, dan kemudahan kepada saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Sudirman Said, Ak.,MBA. selaku Rektor Universitas Harkat Negeri.
3. Bapak Dr. Apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc., selaku Dekan Sekolah Vokasi Universitas Harkat Negeri.
4. Bapak Lourensius Hendra Putra. ST.,M.M. selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Harkat Negeri.
5. Ibu Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I
6. Ibu Tantri Adithia S.,S.Pd., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing II
7. Kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, dukungan moral maupun material, serta motivasi yang tiada henti kepada saya.
8. Semua pihak yang telah mendukung serta mendoakan penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini.

Saya menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, saya mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan karya ini di masa mendatang.

Akhir kata, saya berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta menjadi salah satu referensi dalam pengembangan inovasi produk pangan berbasis bahan tradisional Indonesia.

Tegal, 23 Juli 2026

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Faridah Alkatiri', with a stylized flourish at the end.

Faridah Alkatiri

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN REKOMENDASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Batasan Masalah	8
1.4 Tujuan Penelitian	9
1.5 Manfaat Penelitian	9
BAB II LANDASAN TEORI	11
2.1 Inovasi	11
2.2 Es Pisang Ijo	12
2.3 Es Krim	14
2.4 Garam	15
2.5 Gula Pasir	17
2.6 <i>Whipping Cream</i>	18
2.7 Susu	20
2.8 Telur	22
2.9 Pisang Raja	24
2.10 Santan	25
2.11 Pasta strawberry	27
2.12 Vanilla <i>Extract</i>	28
2.13 Tepung Tapioka	30

2.14 Tepung Beras	30
2.15 Daun Pandan	31
2.16 Minyak Goreng	32
2.17 Tepung maizena	32
2.18 Pasta Pisang	33
2.19 Kerangka Pemikiran.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	35
3.1 Bahan Penelitian	35
3.2 Alat Penelitian.....	36
3.3 Prosedur Penelitian	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	54
4.1 Profil Produk.....	54
4.2 Hasil Penelitian	56
4.2.1 Hasil Profil Panelis.....	59
4.2.2 Hasil Kuesioner.....	61
4.3 Pembahasan.....	68
BAB V PENUTUP	76
5.1 Simpulan	76
5.2 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Es Pisang Ijo.....	12
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran.....	34
Gambar 3.1 Pembuatan Es Krim Es Pisang Ijo.....	41
Gambar 4.1 Profil Produk	54
Gambar 4.2 Grafik Jenis Kelamin.....	59
Gambar 4.3 Grafik Usia	60
Gambar 4.4 Grafik Frekuensi Rasa.....	62
Gambar 4.5 Grafik Frekuensi Tekstur	64
Gambar 4.6 Grafik Frekuensi Warna	66
Gambar 4.7 Grafik Frekuensi Aroma.....	68
Gambar 4.8 Grafik Profil Panelis Jenis Kelamin & Umur.....	73
Gambar 4.9 Grafik Sub-varian Warna, Aroma, Rasa, Tekstur	74

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bahan Es Krim.....	35
Tabel 3.2 Bahan Kulit Pisang Ijo	35
Tabel 3.3 Bahan Saus Santan Pendamping.....	36
Tabel 3.4 Alat Penelitian.....	36
Tabel 3.5 Alat Penyajian.....	37
Tabel 3.6 Resep dan Cara Membuat <i>Base</i> Es Krim Pisang Ijo.....	42
Tabel 3.7 Resep dan Cara Membuat Kulit Pisang Ijo	43
Tabel 3.8 Resep dan Cara Membuat Saus Santan.....	44
Tabel 3.9 Teori Krejcie dan Morgan.....	47
Tabel 4.1 Tabulasi Data Kuesioner.....	57
Tabel 4.2 Tabel Rekapitulasi Hasil Kuesioner.....	58
Tabel 4.3 Frekuensi Rasa	61
Tabel 4.4 Frekuensi Tekstur	63
Tabel 4.5 Frekuensi Warna	65
Tabel 4.6 Frekuensi Aroma.....	67
Tabel 4.7 Rata-Rata Uji Organoleptik	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	85
Lampiran 2 Form kesediaan Pembimbing	88
Lampiran 3 Form Bimbingan.....	90
Lampiran 4 Foto Persiapan Bahan Es Krim Es Pisang Ijo.....	96
Lampiran 5 Foto Proses Pembuatan Es Krim Es Pisang Ijo	97
Lampiran 6 Foto Penyajian Es Krim Es Pisang Ijo.....	98
Lampiran 7 Foto Panelis Saat Percobaan Produk	99

ABSTRAK

Faridah Alkatiri. 2026. Inovasi Es Pisang Ijo dalam Olahan Es Krim Modern Berbasis Bahan Tradisional. Program Studi Diploma III Perhotelan, Universitas Harkat Negeri. Pembimbing I: Puput Dewi Anggraeni, SST.Par.,M.Par. Pembimbing II: Tantri Adithia S.,S.Pd., M.M.Par.

Indonesia memiliki berbagai macam kuliner tradisional yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk inovatif tanpa menghilangkan cita rasa khasnya. Salah satu kuliner tradisional tersebut adalah Es Pisang Ijo yang berasal dari Makassar. Seiring dengan berkembangnya tren *dessert modern*, diperlukan inovasi penyajian agar makanan tradisional tetap diminati oleh masyarakat, khususnya generasi muda. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui inovasi Es Pisang Ijo dalam olahan es krim modern berbasis bahan tradisional. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen, sedangkan teknik pembuatan produk dilakukan melalui proses pembuatan base es krim dan proses pembekuan (*freezing*). Jumlah sampel pada penelitian ini sebanyak 32 panelis. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah simple random sampling. Analisis data dilakukan menggunakan uji organoleptik dengan menilai aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi Es Pisang Ijo dalam olahan es krim modern memperoleh nilai rata-rata warna sebesar 4,44, aroma sebesar 4,41, rasa sebesar 4,28, dan tekstur sebesar 4,34. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa inovasi Es Pisang Ijo dalam olahan es krim modern berbasis bahan tradisional memiliki tingkat penerimaan yang tinggi dan dapat diterima dengan baik oleh panelis berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Kata kunci: Es Pisang Ijo, es krim modern, inovasi produk, uji organoleptik.

ABSTRACT

Faridah Alkatiri. 2026. Innovation of Es Pisang Ijo into a Modern Ice Cream Made from Traditional Ingredients. Diploma III Hospitality Study Program, Universitas Harkat Negeri. Supervisor I: Puput Dewi Anggraeni, SST.Par., M.Par. Supervisor II: Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.

Indonesia is rich in traditional culinary products that offer significant potential for innovation while preserving their authentic flavors and cultural identity. One of these traditional delicacies is Es Pisang Ijo, a signature dessert from Makassar. As modern dessert trends continue to evolve, there is a growing need to transform traditional foods into more appealing products that can attract today's consumers, particularly younger generations. This study aimed to develop an in Es Pisang Ijo in the form of modern ice cream made from traditional ingredients. The research employed an experimental method, while the product was developed through the preparation of an ice cream base followed by a freezing process. The study involved 32 untrained panelists selected using a simple random sampling technique. Data were collected through an organoleptic test evaluating four sensory attributes: taste, color, texture, and aroma. The results showed that the product achieved mean scores of 4.44 for color, 4.41 for aroma, 4.28 for taste, and 4.34 for texture. These findings indicate that the innovative Es Pisang Ijo ice cream was well accepted by the panelist accross all evaluated sensory attributes. Therefore, this product has strong potential to be further developed as a modern dessert while preserving the distinctive characteristics of Indonesia's traditional cuisine.

Keywords: Es Pisang Ijo, modern ice cream, product innovation, organoleptic test.