

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Objek Penelitian

Menurut Supriati pada tahun 2012, objek penelitian adalah variabel yang diteliti oleh peneliti ditempat penelitian dilakukan. Dari pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa objek penelitian merupakan sasaran ilmiah untuk mendapatkan data dan mengetahui apa yang akan menjadi *highlight* dari penelitian tersebut.

Penelitian ini menggunakan dua sampel utama, yaitu:

Sample 108: Es puter dengan tambahan beras ketan sebanyak 80 gram.

Sample 102: Es puter tanpa tambahan *stabilizer*.

4.2 Pelaksanaan Penelitian

Dari kedua objek penelitian sebelumnya, pembuatan *sample* di lakukan di Akademi Sages yang kemudian kedua sample tersebut akan diamati agar dapat menghasilkan sebuah data. Hal yang diamati pada penelitian kali ini adalah Jangka waktu sampai kedua sample mencair, hal ini dilakukan untuk mengetahui apakah beras ketan dapat menjadi stabilizer pada pembuatan es puter.

4.3 Hasil Penelitian



Gambar 4.1 Sample Awal

Pada gambar diatas menunjukkan foto dua sample es puter yang berbeda diatas alas yang sama yaitu piring kaca, es puter di sebelah kiri adalah

sample 102 dan es puter sebelah kanan adalah sample 108. Pada gambar tersebut dapat dilihat bahwa sample masih dalam keadaan yang stabil di suhu ruang.



Gambar 4.2 Sample Setelah 8 menit

Pada gambar diatas menunjukkan sample 108 di sebelah kiri mulai mencair secara perlahan, sedangkan sample 102 sudah sepenuhnya mencair.



Gambar 4.3 Sample Setelah 15 menit

Setelah 15 menit, sample 108 hampir mencair sepenuhnya, penulis menyelesaikan observasi pada tahap ini karena sudah cukup untuk menunjukkan beras ketan pada sample 108 bekerja sebagai stabilizer dengan baik.

4.4 Pembahasan Penelitian

Hasil dari pengujian menunjukkan bahwa penambahan beras ketan sebagai stabilizer pada es puter memberikan efek yang signifikan terhadap ketahanan

es puter dalam suhu ruangan. Dapat dilihat dari ketiga gambar tersebut, sample 108 di sebelah kiri membutuhkan waktu yang lebih lama untuk mencair karena kandungan beras ketan yang bersifat viskoelastik sehingga dapat mengikat struktur es puter tersebut dan membuatnya lebih stabil. Sedangkan sample 102 di sebelah kanan cenderung lebih mudah mencair karena tidak terdapat penambahan *stabilizer* sehingga kristal es yang dihasilkan ukurannya lebih besar dan tidak merata, hal ini membuat sample 102 lebih cepat mencair.