

Humairoh. J1A117015. Formulasi Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*). Pembimbing : Ir. Surhaini, MP, dan Rahayu Suseno, S.TP., M.Si

RINGKASAN

Es krim termasuk jenis makanan penutup semi beku yang banyak disukai oleh semua kalangan. Pengembangan produk es krim dengan menambahkan bahan lain untuk menambah variasi cita rasa es krim. Penambahan bunga rosela dan jahe pada es krim dapat memberikan cita rasa es krim yang berbeda dengan es krim yang ada saat ini. Manfaat lain penambahan bunga rosela dan jahe pada es krim dapat menjadi nilai tambah bagi es krim.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan yaitu penambahan ekstrak bunga rosela dan ekstrak jahe (30%:5%, 25%:10%, 20%:15%, 15%:20%) dengan 4 kali pengulangan sehingga diperoleh 16 satuan percobaan. Formulasi penambahan ekstrak bunga rosela dan jahe mempengaruhi sifat organoleptik es krim meliputi warna mulai dari ungu hingga tidak ungu, rasa tidak asam dan agak pedas, tekstur lembut berpasir, *iciness* yang agak berkristal hingga tidak berkristal, serta penerimaan keseluruhan agak suka. Sifat fisik menghasilkan overrun berkisar 23-34%, daya leleh berkisar 40-44,75 menit, warna nilai L (46,45-48,65) nilai a (10,7-12,5) nilai b (19,0-21,0). Sifat kimia menghasilkan aktivitas antioksidan berkisar 43,05-46,95%, antosianin 34,22-64,99 ppm, 59,37-80,08 mg GAE/g es krim, vitamin C 8,8-28,6 mg/100 g es krim, serta pH 5,49-5,77.

Hasil penelitian menunjukkan formulasi penambahan ekstrak bunga rosela dan ekstrak jahe (30%:5%) adalah perlakuan terbaik dengan penilaian warna ungu, rasa tidak asam dan tidak pedas, tekstur lembut, *iciness* agak berkristal dan penerimaan keseluruhan agak disukai panelis, overrun 24,25%, daya leleh 40 menit, warna dengan nilai L 46,45, nilai a 12,48, nilai b 18,98, aktivitas antioksidan 46,95%, antosianin 64,99 ppm, total fenol 80,08 mg GAE/g es krim, vitamin C 28,6 mg/100g es krim dan pH 5,49