

Anna Bela Juatice. J1A218010. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Waktu Leleh Es Krim Rasa Kopi, Pinang dan Jahe. Pembimbing : Ade Yulia S,TP, M.Sc. dan Lisani, S. TP., M.P.

RINGKASAN

Es krim merupakan produk semi beku olahan susu dengan penambahan pemanis atau perasa dan disajikan dalam bentuk semi beku. Es krim mengandung gizi tinggi yaitu protein, vitamin, lemak, mineral dan karbohidrat. Penambahan cita rasa dalam pembuatan produk makanan akan meningkatkan kesukaan konsumen. Kopi memiliki rasa pahit, pinang memiliki rasa yang kelat dan jahe memiliki rasa yang pedas oleh karena itu Penambahan gula atau bahan pemanis dapat meminimalisis rasa tersebut. Gula atau gula pasir adalah hasil dari penguapan nira tebu (*Saccharum officinarum*). gula berbentuk kristal berwarna putih dan mempunyai rasa manis. penggunaan konsentrasi gula yang tepat akan meningkatkan kualitas organoleptik dan tingkat penerimaan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi gula terhadap karakteristik organoleptik dan waktu leleh es krim rasa kopi, pinang dan jahe serta mengetahui konsentrasi gula terbaik dalam pembuatan es krim rasa kopi, pinang dan jahe.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan variasi konsentrasi gula 6%, 8%, 10%, dan 12% dengan 3 kali pengulangan sehingga diperoleh 12 satuan percobaan. Parameter yang diamati dalam penelitian ini yaitu uji waktu leleh dan uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi konsentrasi gula berpengaruh nyata terhadap waktu leleh dan uji organoleptik es krim rasa kopi, pinang dan jahe. Konsentrasi gula terbaik dalam pembuatan es krim rasa kopi, pinang dan jahe terdapat pada perlakuan konsentrasi gula 12% dengan waktu leleh 76.30 menit dan uji organoleptik terhadap warna 3,76 yaitu agak coklat, rasa 3,72 yaitu manis, tekstur 4,44 yaitu lembut dan penerimaan keseluruhan 4,00 yaitu suka.

Kata kunci: Es krim, Gula, Jahe, Kopi, Pinang