

Nini Aulia Syam. J1A119082. Pengaruh Substitusi *Whipping Cream* dengan Minyak Sawit Merah terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim. Pembimbing : Dr. Ir. Dharia Renate, M. Sc dan Rahayu Suseno S.TP., M.Si

RINGKASAN

Es krim merupakan produk pangan beku yang diolah dengan proses pembekuan pada bahan-bahan yang terdiri dari sumber lemak susu (*whipped cream*) yang tertentu ukurannya, pemanis, penstabil, pengemulsi dan penambah citarasa (*flavor*). Pemanfaatan minyak sawit merah saat ini masih terbatas karena kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pemanfaatan minyak sawit merah sebagai sumber bahan pangan. Pemanfaatan minyak sawit merah untuk diolah menjadi es krim, diharapkan dapat memberikan efek positif bagi kesehatan. Es krim yang ditambahkan minyak sawit merah berpotensi sebagai antioksidan serta dapat memberikan pengaruh terhadap kualitas dan mutu es krim yang dihasilkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dan perlakuan terbaik perbandingan *whipping cream* dengan minyak sawit merah terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik es krim.

Penelitian ini dilakukan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan substitusi *whipping cream* dengan minyak sawit merah yaitu (0%, 3%, 65, 9%, dan 12%). Parameter penelitian terdiri dari uji *overrun*, daya leleh, derajat warna, total padatan terlarut, kadar lemak, aktivitas antioksidan dan organoleptik.

Substitusi *whipping cream* dengan minyak sawit merah berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik es krim seperti *overrun* dan daya leleh es krim yang semakin menurun. Warna es krim yang semakin berwarna kuning, serta total padatan terlarut, kadar lemak dan aktivitas antioksidan es krim yang semakin meningkat. Sifat Organoleptik *Iceness* es krim yang semakin berkristal, serta rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan yang agak disukai. Substitusi *whipping cream* dengan minyak sawit merah terbaik yaitu yaitu 3% menghasilkan es krim terbaik dengan nilai *overrun* 31,92%, daya leleh 16,03 menit, total padatan terlarut 21,87°Brix, aktivitas antioksidan 14,00% dan sifat organoleptik *iceness* es krim agak berkristal, dengan tekstur agak lembut, serta aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan agak suka.