

UJI KESUKAAN TERHADAP WARNA, AROMA, TEKSTUR DAN RASA ES KRIM SUSU KAMBING YANG DITAMBAH BUBUK KOPI ROBUSTA JANGKAT

Rahmanda, di bawah bimbingan Endri Musnandar¹⁾ dan Zulfa Elymaizar²⁾

RINGKASAN

Es krim adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan-bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta flavor. Pada saat pembuatan es krim diperlukan bahan pengisi yang merupakan bahan kering bukan lemak. Bahan kering bukan lemak merupakan bahan penting yang berpengaruh pada tekstur es krim. Bahan pengisi yang digunakan adalah bubuk kopi Robusta Jangkat. Kopi Robusta Jangkat dengan cita rasa dan aroma yang kuat akan memberikan perpaduan yang khas pada es krim kopi.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh penambahan bubuk kopi Robusta Jangkat terhadap uji tingkat kesukaan warna, aroma, tekstur, dan rasa es krim, dan untuk mengetahui konsentrasi kopi dalam es krim yang paling disukai oleh panelis. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi pada tanggal 01 November sampai 15 Desember 2022. Materi yang digunakan pada penelitian ini berupa susu kambing, gula pasir, CMC, dan bubuk kopi Robusta Jangkat.

Metode penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 30 panelis terdiri dari 15 laki-laki dan 15 perempuan sebagai kelompok. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan bubuk kopi yang terdiri dari: P0 = Es krim + 0% bubuk kopi, P1 = Es krim + 0,5% bubuk kopi, P2 = Es krim + 1% bubuk kopi, P3 = Es krim + 1,5% bubuk kopi, P4 = Es krim + 2% bubuk kopi. Peubah yang diamati pada penelitian ini adalah sifat tingkat kesukaan pada es krim yang meliputi: warna, aroma, tekstur dan rasa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi penambahan kopi Robusta Jangkat pada es krim yang digunakan memberi pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap warna, aroma, tekstur, namun berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap rasa, dengan nilai tertinggi pada P0 ($3,90 \pm 0,75$) dan terendah P3 ($3,30 \pm 0,75$). Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai uji kesukaan terhadap warna, aroma dan tekstur es krim kopi robusta Jangkat sampai taraf 2%, namun kurang menyukai rasanya yang pahit.

Kata Kunci : *Es Krim, Susu, Bubuk Kopi Robusta Jangkat*

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping