

HALAMAN PENGESAHAN

PENGUNAAN AIR KELAPA (*Cocos nucifera,L*) MUDA  
PADA PEMBUATAN ES KRIM BERBAHAN DASAR  
SUSU *FULL CREAM*

Oleh :

Puji Astuti  
NIM. 621 411 005

Telah memenuhi syarat dan dipertahankan di depan Dewan Penguji

Hari / Tanggal : Jum'at 05 Mei 2015

waktu : 08:00 Wita

Penguji :

1. Umbang A.Rokhayati, S.Pt, MP

2. Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si

3. Dr. Muhammad Sayuti, M. S.Pt, M.Si

4. Ir. Syukri I. Gubali, MP

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Mohamad Iqbal Bahua. SP, M.Si  
Nip : 19720425 200112 1 003

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**PENGUNAAN AIR KELAPA (*Cocos nucifera*,L) MUDA  
PADA PEMBUATAN ES KRIM BERBAHAN DASAR  
SUSU *FULL CREAM***

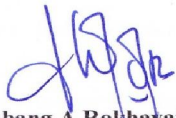
Oleh

**Puji Astuti**  
NIM. 621 411 005

Telah diperiksa dan disetujui oleh Komisi Pembimbing

Hari/Tanggal : Jum'at, 08 Mei 2015

Pembimbing Utama



Uambang A. Rokhavati, S.Pt, MP  
NIP. 19760718 200604 2 001

Pembimbing Pendamping



Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si  
NIP. 19841030 201212 1 001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Peternakan



Ir. Nibras K. Laya, MP  
NIP. 19661206 200112 2 001

## ABSTRAK

**Puji Astuti. 2015. Penggunaan Air Kelapa (*Cocos nucifera, L*) Muda Pada Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Susu *Full Cream*. Dibimbing Oleh Umbang A. Rokhayati dan Agus Bahar Rachman.**

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September 2014 sampai dengan bulan Februari 2015 di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian (THP) Politeknik Gorontalo, Balai Pengendalian dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP) Provinsi Gorontalo dan Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Provinsi Gorontalo. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan lemak, karbohidrat dan air dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk es krim dengan variasi penggunaan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 5 kali ulangan untuk setiap perlakuan. Perlakuan yang digunakan adalah variasi penggunaan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda yaitu “2200 ml” (T1), “2300 ml” (T2) dan “2400 ml” (T3). Data kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar air diolah dengan analisis sidik ragam dan dilanjutkan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan. Data uji organoleptik diolah secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan sangat nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap kadar lemak dan terdapat perbedaan nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap kadar karbohidrat dan kadar air. Rerata kadar lemak terendah diperoleh pada T1 (4.23%) dan tertinggi pada T3 (5.17%), rerata kadar karbohidrat terendah diperoleh pada T1 (15.01%) dan tertinggi T3 (17.1%) dan rerata kadar air terendah diperoleh pada T3 (49.54%) dan tertinggi T1 (51.83%). Hasil uji organoleptik terhadap keseluruhan parameter panelis menerima dengan baik produk es krim dengan variasi penggunaan air kelapa muda sebagai bahan pelarut dengan skor berkisar antara 4.1-4.55 yang berada pada kategori suka sampai sangat suka. Nilai tertinggi diperoleh pada T2 (skor 4.55) dan terendah diperoleh pada T1 dan T3 (skor 4.1).

**Kata kunci :** Air kelapa muda, Es krim, Sifat Kimia dan Organoleptik

## ABSTRACT

**Puji Astuti. 2015. The Use of Coconut Water (*Cocos nucifera, L*) in Ice Cream with Full Cream Milk Base Material. Supervised by Umbang A. Rokhayati and Agus Bahar Rachman.**

This study was conducted from September 2014 until February 2015 in Teknologi Hasil Pertanian (THP) Laboratory Politeknik Gorontalo, Balai Pengendalian dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP) Province of Gorontalo and Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Province of Gorontalo. The aims of this study were to examine the fat, carbohydrate, and water content and the level of panelist's preference to the ice cream product with the use variation of coconut water. The method used in this study was Completely Randomized Design with 3 treatments and 5 repetitions for each treatment. The treatment of the experiment was the use of coconut water (*Cocos nucifera, L*) by "2200 ml" (T1), "2300 ml" (T2) dan "2400 ml" (T3). The data of fat, carbohydrate, and water content was analyzed with analysis of variance continued with Honestly Significant Difference (HSD) test to investigate the difference among treatments. Organoleptic test was performed descriptively. The result showed that there were highly significant difference ( $P < 0.01$ ) in to the fat content and there are significant difference ( $P < 0,05$ ) to the carbohydrate and water content. The average of the lowest fat content was found in T1 (4,23 %) and the highest was found in T3 (5.17). The average of the lowest carbohydrate content was found in T1 (15.01 %) and the highest was found in T3 (17,1 %). The average of the lowest water content was found in T3 (49, 54 %) and the highest was found in T1 (51, 83 %). The result of organoleptic test showed that the most of panelist like the product of ice cream with the use variation of coconut water as solvent with score around 4,1-4,55 at category "like until most like". The highest value was found in T2 (score 4,55) and the lowest was found in T1 and T3 (score 4,1)

**Keywords :** Coconut water, Ice cream, Chemical property and Organoleptic test