

HALAMAN PENGESAHAN

TINGKAT PENGGUNAAN AIR KELAPA (*Cocos nucifera*, L) MUDA PADA  
PEMBUATAN ES KRIM BERBAHAN DASAR SUSU SKIM

Oleh :

SRI YOLANDA IDRIS  
NIM : 621 411 012

Telah memenuhi syarat dan dipertahankan didepan dewan penguji

Hari / Tanggal : Jum'at 08 Mei 2015

Pukul : 13:00 WITA

Penguji :

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

(.....)

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

(.....)

3. Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si

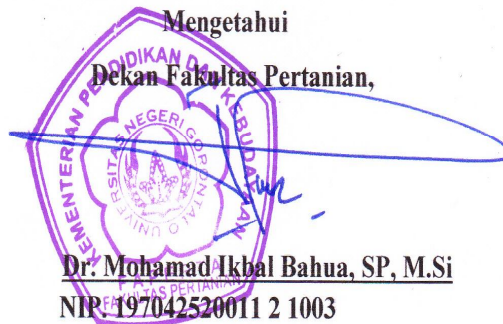
(.....)

4. Ir. Ellen J. Saleh, MP

(.....)

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian,



Dr. Mohamad Ikbah Bahua, SP, M.Si

NIP: 197042520011 2 1003

HALAMAN PERSETUJUAN

TINGKAT PENGGUNAAN AIR KELAPA (*Cocos nucifera, L*) MUDA PADA  
PEMBUATAN ES KRIM BERBAHAN DASAR SUSU SKIM

Oleh :

SRI YOLANDA IDRIS  
NIM : 621 411 012

Telah Diperiksa Dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

Hari/tanggal : Jum'at 08 Mei 2015

Pembimbing I

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

Pembimbing II

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

Mengetahui :

Ketua Jurusan Peternakan

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

## ABSTRAK

**SRI YOLANDA IDRIS (621411012) 2015. Tingkat Penggunaan Air Kelapa (*Cocos nucifera*, L) Muda Pada Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Susu Skim. Dibimbing oleh Umbang A. Rokhayati sebagai pembimbing I dan Agus Bahar Rachman sebagai pembimbing II.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui es krim yang menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera*, L) muda dan air dengan 4 perlakuan yakni T<sub>0</sub> sebagai kontrol menggunakan air, T<sub>1</sub>, T<sub>2</sub> dan T<sub>3</sub> air kelapa (*Cocos nucifera*, L) muda dan 4 kali ulangan. Variabel yang diamati dalam penelitian ini yaitu Analisis Proksimat (protein, lemak dan air) serta uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna, kecepatan meleleh, kesukaan secara umum). Hasil yang diperoleh dari uji kimia akan dianalisis dengan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dan untuk Uji Organoleptik dianalisis secara deskriptif. Dari hasil yang diperoleh untuk analisis proksimat kadar protein nilai tertinggi terdapat pada level penggunaan air kelapa muda T<sub>3</sub> dan nilai terendah terdapat pada level pemberian air kelapa muda T<sub>1</sub>. Untuk kadar lemak nilai tertinggi terdapat pada level pemberian air kelapa muda T<sub>3</sub> dan nilai terendah terdapat pada level pemberian air kelapa muda T<sub>1</sub>. Untuk kadar air nilai tertinggi terdapat pada level pemberian air kelapa muda T<sub>1</sub> dan nilai terendah terdapat pada level pemberian air kelapa muda T<sub>3</sub>. Sedangkan untuk uji organoleptik yang paling banyak disukai yaitu pada level pemberian air kelapa muda T<sub>3</sub> dan yang paling tidak disukai oleh panelis yakni pada tingkat pemberian air kelapa (*Cocos nucifera*, L) muda T<sub>2</sub>. Air kelapa (*Cocos nucifera*, L) muda dapat menggantikan air sebagai bahan pelarut dalam pembuatan es krim. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa pada perlakuan T<sub>3</sub> yang menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera*, L) muda dapat direkomendasikan baik karena rasa es krim manis dan teksturnya halus sedangkan kandungan proteinnya 6,43, lemak 1,03 dan kadar air 52,31. Secara umum panelis menyukai produk es krim yang menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera*, L) muda.

**Kata Kunci :** *Air Kelapa Muda, Es Krim, Susu Skim, Sifat Kimia, Organoleptik*

## ABSTRACT

**SRI YOLANDA IDRIS (621411012) 2015. Level of using of young coconut to product of ice cream based from skim milk. Supervised by Umbang A. Rokhayati as supervisor I and Agus Bahar Rachman as supervisor II.**

This study aimed to investigate the ice cream using coconut water (*Cocos nucifera*, L) and water with 4 treatments (T<sub>0</sub> as control using water, T<sub>1</sub>, T<sub>2</sub>, T<sub>3</sub> using coconut water and 4 replications. Variabel used in this study is Proximate Analysis (protein, fat, and water) and organoleptic test ( flavor, aroma, texture, color, melting , and preference). The result from chemical test was analyzed by Completely Randomized Design method. Organoleptic test was analyzed descriptively. The result of proximate analysis showed that the highest protein content found in T<sub>3</sub> and the lowest was found in T<sub>1</sub>. The highest fat content was found in T<sub>3</sub> and the lowest was found in T<sub>1</sub>. The highest water content was found in T<sub>1</sub> and the lowest was found in T<sub>3</sub>. The result of organoleptic test showed that the use of coconut water T<sub>3</sub> was most preferred by panelist whereas the use of coconut water T<sub>2</sub> was less preferred by panelist. Coconut water could substitute the water as solvent in making ice cream. The conclusion was that the treatment of T<sub>3</sub> using coconut water could be recommended because of its sweet flavor and soft texture. It also contained protein 6,43, fat 1,03, and water content 52,31. The panelist preferred the product of ice cream which used coconut water.

***Keywords* :** *Coconut water, Ice Cream, Skim Milk, Chemical Property*