

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SIFAT FISIKOKIMIA ES KRIM YANG TERBUAT DARI  
TEPUNG UBI HUTAN (*Dioscorea hispida* demst)

SKRIPSI

Oleh :

Aryo Wisatsono  
NIM : 621410005

Telah diperiksa dan disetujui oleh Komisi Pembimbing  
Hari/Tanggal : Selasa, 8 April 2015

Pembimbing I

Uambang Arif 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

LEMBAR PENGESAHAN

SIFAT FISIKOKIMIA ES KRIM YANG TERBUAT DARI  
TEPUNG UBI HUTAN (*Dioscorea hispida dennst*)

SKRIPSI

Oleh :

Aryo Wisatsono  
NIM : 621410005

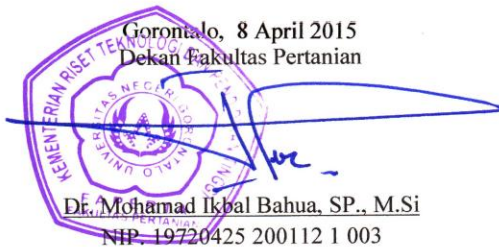
Telah memenuhi syarat dan dipertahankan di depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Selasa, 8 April 2015

Waktu : 08.00 Wita

- |  |                  |
|--|------------------|
| 1. Umbang Arif Rokhayati, S.Pt, MP<br>NIP. 19760718 200604 2 001   | (.....<br>.....) |
| 2. Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si<br>NIP. 19841030 201212 1 001    | (.....<br>.....) |
| 3. Dr. Muhammad Sayuti M, S.Pt, M.Si<br>NIP. 19671231 200604 1 001 | (.....<br>.....) |
| 4. Ir. Ellen J. Saleh, MP<br>NIP. 19680109 199403 2 002            | (.....<br>.....) |

Gorontalo, 8 April 2015  
Dekan Fakultas Pertanian

  
Dr. Mohamad Ikkbal Bahua, SP., M.Si  
NIP. 19720425 200112 1 003

## ABSTRAK

**Aryo Wisatsono. 2015. Sifat Fisikokimia Es Krim Yang Terbuat Dari Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida dennst*). Pembimbing I Umbang Arif Rokhayati dan pembimbing II Agus Bahar Rachman.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat kimia dan fisik es krim yang terbuat dari tepung ubi hutan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2014 sampai bulan Januari 2015 di Laboratorium Politeknik Gorontalo. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan dan 4 kali ulangan. Tingkat pemberian tepung ubi hutan pada es krim yaitu  $T_1 = 0$  g,  $T_2 = 90$  g,  $T_3 = 180$  g, dan  $T_4 = 270$  g. Parameter yang diamati adalah 1) sifat kimia dan fisik yaitu kadar protein, lemak dan daya leleh; 2) tingkat kesukaan masyarakat melalui uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan penggunaan tepung ubi hutan berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) dan sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar protein dan lemak es krim, hasil terbaik terdapat pada penggunaan tepung ubi hutan sebanyak 270 g. Daya leleh terbaik terdapat pada penggunaan 270 g. Adapun tingkat kesukaan masyarakat secara umum diperoleh pada penggunaan tepung ubi hutan sebanyak 270 g.

*Kata Kunci : Sifat fisikokimia, es krim, tepung ubi hutan*

## ABSTRACT

**Aryo Wisatsono.2015. The Physicochemical Properties of Ice Cream Made From Ubi Hutan (*Dioscorea hispida dennst*) Flour. First Advisor Uambang Arif Rokhayati and the Second Advisor Agus Bahar Rachman.**

This research aims to know the chemical properties and the physical of ice cream which made from ubi hutan flour. This research carried on September 2014 until January 2015 at Politeknik Gorontalo Laboratory. The research used completely randomized design with 4 treatments and 4 repetitions. The level of giving ubi hutan flour toward ice cream was  $T_1= 0$  g,  $T_2= 90$  g,  $T_3= 180$  g, dan  $T_4= 270$  g. The parameters observed were 1) the chemical properties and the physical, that is the content of protein, fat and the melting power; 2) the level of public interest through organoleptic test. The result of the research shows that the used of ubi hutan flour had significant influence ( $P<0,05$ ) and very real ( $P<0,01$ ) towards the content of protein and fat in ice cream. The best result found ubi hutan flour as much as 270 g used. The best of melting power found 270 g used. Generally, the level of public interest obtained on the used of 270 g ubi hutan flour.

*Keywords : Physicochemical properties, ice cream, ubi hutan flour*