

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PEMBUATAN ES KRIM MENGGUNAKAN SANTAN KELAPA
DAN TEPUNG UBI HUTAN (*Dioscorea hispida dennst*)**

Oleh :

ANWAR M. KOYO
NIM : 621 410 038

Disetujui
Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Umbang Arif Rokhayati, S.Pt.MP
NIP.19760718 2006 04 2 001

Pembimbing II



Agus Bahar Rachman, S.Pt M.Si
NIP. 19841030 2012 12 1 001

Mengetahui :

Ketua Jurusan Peternakan



Ir. Nibras Karnain Laya, MP
NIP. 19661206 2001 12 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : PEMBUATAN ES KRIM MENGGUNAKAN SANTAN KELAPA DAN TEPUNG UBI HUTAN (*Dioscorea hispida densus*)
Nama : Anwar M. Koyo
NIM : 621 410 038
Program Studi : S1 Peternakan

Telah disidangkan dan dipertahankan didepan dewan penguji :

Hari / Tanggal : Jumat / 29 Mei 2015

Pukul : 14.00 Wita

Penguji

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 1. Umbang Arif Rokhayati, S.Pt.MP | (.....) |
| 2. Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si | (.....) |
| 3. Dr. Muhammad Sayuti M, S.Pt, M.Si | (.....) |
| 4. Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si | (.....) |



ABSTRAK

Anwar M. Koyo, NIM 621410038. Pembuatan Es Krim Menggunakan Santan Kelapa dan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea Hispida Dennst*). Di bimbing oleh Umbang Arif Rokhayati dan Agus Bahar Rachman.

Es krim merupakan produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Nilai gizi es krim sangat tergantung pada nilai gizi bahan baku yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan air, lemak dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk es krim dengan penggunaan kombinasi antara santan kelapa dan tepung ubi hutan dengan 4 perlakuan yakni T_0 = santan kelapa 0gr dan tepung ubi hutan 0gr, T_1 = santan kelapa 25gr dan tepung ubi hutan 75gr, T_2 = santan kelapa 50gr dan tepung ubi hutan 50gr dan T_3 = santan kelapa 75 dan tepung ubi hutan 25gr dan 4 kali ulangan. Parameter yang diukur dalam penelitian ini yaitu Analisis kadar air, kadar lemak, waktu leleh dan mutu hedonic (aroma, tekstur dan rasa). Hasil yang diperoleh dari uji kimia akan dianalisis dengan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap), untuk Uji Organoleptik diolah dengan analisis sidik ragam dan uji waktu leleh dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan analisis proksimat kadar air dengan nilai tertinggi terdapat pada tingkat penggunaan santan kelapa 75gr dan tepung ubi hutan 25gr dan nilai terendah terdapat pada tingkat penggunaan santan kelapa 0gr dan tepung ubi hutan 0gr. Untuk kadar lemak nilai tertinggi terdapat pada tingkat penggunaan santan kelapa 75gr dan tepung ubi hutan 25gr dan nilai terendah terdapat pada tingkat penggunaan santan kelapa 0gr dan tepung ubi hutan 0gr. Sedangkan untuk uji organoleptik hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata persentase aroma perlakuan T_0 , T_1 , T_2 dan T_3 adalah 2,40; 2,45; 2,55 dan 2,70. Rata-rata persentase tekstur pada masing-masing perlakuan adalah 3,25; 3,25; 3,30 dan 3,65. Rata-rata rasa pada masing-masing perlakuan adalah 3,55; 3,60; 3,65 dan 3,75. Hasil kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa pembuatan es krim menggunakan kombinasi antara santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea Hispida Dennst*) memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air dan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar lemak serta menghasilkan es krim yang disukai oleh panelis. Pembuatan es krim dengan menggunakan kombinasi santan 75gr dan tepung ubi hutan 25gr menaikkan waktu leleh sampai dengan 19,44.

Kata Kunci : *Es Krim, Santan Kelapa, Tepung Ubi Hutan, Waktu Leleh*

ABSTRACT

Anwar M. Koyo, NIM 621410038. Making Ice Cream Using Coconut Milk Combined With Cassava Forest Flour(*Dioscorea Hispida Dennts*). Supervised by Umbang Arif Rokhayati as first supervisor and Agus Bahar Rachman as second supervisor.

Ice cream is a frozen dairy products from a solid milk made from a mixture of milk. The nutrition of ice cream depends on nutrition of raw material that is used. This study aimed to determine the water content, fat, and the preference level of society to ice cream product with the use of a combination of coconut milk and cassava forest flour in ice cream with 4 treatments ($T_0 = 0$ gr coconut milk and 0 gr cassava forest flour; $T_1 = 25$ gr coconut milk and 75 gr cassava forest flour; $T_2 = 50$ gr coconut milk and 50 gr cassava forest flour; $T_3 = 75$ gr coconut milk and 25 gr cassava forest flour) and 4 replications. Parameter measured in this study is analysis of water and fat content, melting time and hedonic quality (aroma, texture, and flavor). This study used Completely Random Design to analyze the result. Organoleptic test was analyzed by Analysis of Variance and melting time test was analyzed descriptively. The results showed that proximate analysis of water content with the highest value found in the treatment of 75 gr coconut milk and 25 gr cassava forest flour and the lowest was found in the treatment of 0 gr coconut milk and 0 gr cassava forest flour. The highest fat content found in the treatment of 75 gr coconut milk and 25 gr cassava forest flour and the lowest was found in the treatment of 0 gr coconut milk and 0 gr cassava forest flour. The results of organoleptic test showed that percentage of aroma treatment was $T_0=2,40$, $T_1=2,45$, $T_2=2,55$, and $T_3=2,70$. The percentage of texture of each treatment was $T_0=3,25$, $T_1=3,25$, $T_2=3,30$, and $T_3=3,65$. The percentage of flavour of each treatment was $T_0=3,55$, $T_1=3,60$, $T_2=3,65$, and $T_3=3,75$. The conclusion is that ice cream production by using coconut milk and cassava forest flour (*dioscorea hispida dennst*) gave the significant effect to the water and fat content. It was also liked by panelist. Ice cream production by using 75 gr coconut milk and 25 gr cassava forest flour increased the melting time up to 19,44.

Keywords : Ice Cream, Coconut Milk, Cassava Forest Flour, Melting Time