



KUALITAS KIMIA ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN JUS TOMAT (*Lycopersicum esculentum*) PADA KONSENTRASI YANG BERBEDA

Dwi Antoro (11281104270)

Di bawah bimbingan Wieda Nurwidada Haritsah Zain dan Rahmi Febriyanti

INTISARI

Es krim adalah salah satu produk olahan susu dikategorikan sebagai makanan beku, dibuat dari bahan-bahan utama terdiri dari atas lemak susu, bahan padat tanpa lemak, pemanis, penstabil, pengemulsi dan berbagai penambah aroma. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia es krim dengan penambahan jus tomat. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan (0%, 5%, 10% dan 15%) dan empat ulangan. Peubah yang diamati adalah kualitas kimia, kadar protein, kadar lemak, total padatan dan vitamin C. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penambahan jus tomat pada es krim mempertahankan kadar protein serta meningkatkan kadar lemak, dan vitamin C sedangkan total padatan terjadi penurunan ditaraf 10% tetapi kembali naik pada taraf 15%. Dapat disimpulkan bahwa penambahan 15% jus tomat menghasilkan kadar protein 3,045%, kadar lemak 1,277%, total padatan 49,663% dan kandungan vitamin C 0,071%.

Kata Kunci : Es krim, jus tomat, kadar lemak, kadar protein, total padatan dan vitamin C.

UIN SUSKA RIAU

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.