

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

MUTU HEDONIK ES KRIM SUSU KAMBING DENGAN BAHAN PENSTABIL GEL DAUN CINCAU HIJAU (*Cyclea barbata* Miers.) PADA KONSENTRASI YANG BERBEDA

Ratna Wati (11281204808)

Di bawah bimbingan Wieda Nurwidada Haritsah Zain dan Anwar Efendi Harahap

INTISARI

Es krim adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi dari bahan-bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta *flavor*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu hedonik es krim dengan pemberian penstabil gel daun cincau hijau (*Cyclea barbata* Miers.) dengan konsentrasi yang berbeda meliputi : rasa, tekstur, warna, dan aroma. Penelitian dilaksanakan pada bulan April 2016 sampai dengan Mei 2016 di Laboratorium Teknologi Pascapanen Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian yaitu (P₀) tanpa gel daun cincau hijau, pemberian penstabil gel daun cincau hijau 0,25% (P₁); 0,50% (P₂); 0,75% (P₃); dan 1,00% (P₄). Apabila diperoleh hasil yang berbeda atau signifikan dilanjutkan dengan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian gel daun cincau hijau sebagai penstabil pada es krim susu kambing memberikan pengaruh nyata (P<0,05) terhadap mutu hedonik rasa dan berpengaruh sangat nyata (P<0,01) terhadap aroma, tetapi tidak memberikan pengaruh terhadap tekstur dan warna. Kesimpulan hasil penelitian ditinjau dari mutu hedonik es krim dengan bahan penstabil gel daun cincau hijau hingga 1,00% dapat digunakan sebagai bahan penstabil alami.

Kata Kunci : *Daun cincau hijau, es krim, susu kambing, mutu hedonik*

HEDONIC QUALITY OF GOAT'S MILK ICE CREAM WITH GREEN GRASS JELLY (*Cyclea barbata* Miers.) LEAVES AS GEL STABILIZER AT DIFFERENT CONCENTRATION

Ratna Wati (11281204808)

Under guidance by Wieda Nurwidada Haritsah Zain and Anwar Efendi Harahap

ABSTRACT

Ice cream is a frozen food products made from combination of freezing and agitation, its ingredient consists at milk and dairy products, sweeteners, stabilizers, emulsifiers, and *flavor*. This research aims to know the hedonic quality ice cream with green grass jelly leaves (*Cyclea barbata* Miers) gel at different concentrations. The methods used in this study was a Completely, randomized design (CRD) experiments with 5 treatments and four replications. Different concentration of green grass leaves gel were 0,25% (P1); 0, 50% (P2); 0, 75% (P3); and 1, 00% (P0), without the addition of green grass jelly leaves gel as control. The results showed that the using of green grass jelly leaves gel has significantly affect ($P < 0.05$) on hedonic quality of ice cream taste and very significantly affect ($P < 0.01$) on hedonic quality of ice cream aroma, but did not significantly effect to hedonic quality of ice cream and texture. level giving of the green grass leaves gel with different concentrations up to 1.00% level effect on taste and aroma but do not affect the texture and color. It can be concluded that the ice cream with green grass jelly leaves gel can be added up to 1,00% as natural stabilizer.

Key words: *Green grass leaves gel, ice cream, goat's milk, hedonic quality*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau