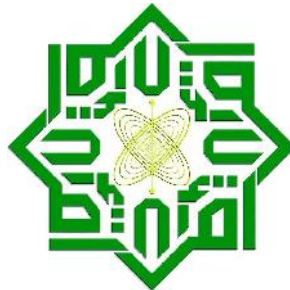


SKRIPSI

**SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN
JUS WORTEL (*Daucus carota*L.)**



UIN SUSKA RIAU

Oleh:

**Niki Utami
11181203959**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2015**

SKRIPSI

**SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN
JUS WORTEL (*Daucus carota*L.)**



UIN SUSKA RIAU

Oleh:

**Niki Utami
11181203959**

**Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk mendapatkan gelar Sarjana Peternakan**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Sifat Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel
(*Daucus carota* L.)

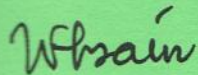
Nama : Niki Utami

NIM : 11181203959

Program Studi : Peternakan

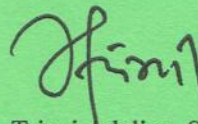
Menyetujui,
Setelah diseminarkan pada tanggal 8 Desember 2015

Pembimbing I



Wieda N. H. Zain, S.Pt., M.Si
NIP. 19801226 201101 2 002

Pembimbing II



Dr. Triani Adelina, S.Pt., MP
NIP.19760322 200312 2 003

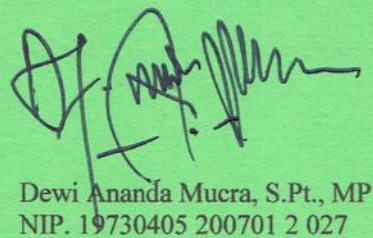
Mengetahui:

Dekan
Fakultas Pertanian dan Peternakan



Edi Erwan, S.Pt., M.Sc., Ph.D
NIP. 19730904 199903 1 003

Ketua
Program Studi Peternakan



Dewi Ananda Mucra, S.Pt., MP
NIP. 19730405 200701 2 027

SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN JUS WORTEL (*Daucus carota* L.)

Niki Utami (11181203959)

Di bawah bimbingan Wieda N. H. Zain dan Triani Adelina

INTISARI

Es krim didefinisikan sebagai makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan campuran susu lemak hewani maupun nabati, gula dengan atau tanpa bahan makanan lain dan bahan makanan yang diizinkan. Wortel merupakan salah satu bahan makanan tinggi vitamin tetapi sebagian konsumen khususnya anak-anak tidak menyukai wortel karena rasa yang kurang disukai. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan jus wortel terhadap tingkat kesukaan es krim yang meliputi rasa, tekstur, warna dan aroma pada konsentrasi yang berbeda. Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pascapanen Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, pada bulan Mei sampai Agustus 2015. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap yang terdiri dari empat perlakuan yaitu 0%, 10%, 20% dan 30% dengan lima ulangan. Data dianalisis dengan menggunakan ANOVA dan uji lanjut dengan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Peubah yang diukur adalah uji organoleptik yang terdiri dari warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa es krim dengan penambahan jus wortel sampai konsentrasi 30% belum dapat meningkatkan sifat organoleptik yang meliputi rasa, warna dan aroma pada es krim, dengan kriteria disukai oleh panelis. Sedangkan penambahan jus wortel pada es krim berbeda nyata ($P < 0,01$) terhadap tekstur, dengan kriteria disukai panelis. Level konsentrasi penambahan jus wortel 0% sampai dengan 10% direkomendasikan untuk pembuatan es krim.

Kata kunci: *Sifat organoleptik, es krim, jus wortel*

Organoleptic Properties Of Ice Cream with Carrot Juice (*Daucus carota* L.) Addition

Niki Utami (11181203959)

Under Guidance of Wieda N. H. Zain and Triani Adelina

ABSTRACT

Ice cream is defined as a semi-solid food made by freezing a mixture of animal or vegetable fat, sugar with or without other food ingredients and foodstuffs are allowed. Carrot is one of food ingredients high in vitamin but as a consumer, especially the children do not like carrot because of the less favored. This study was conducted to determine the effect of the addition of carrot juice to the preference level that include ice cream flavor, texture, colour and aroma at different concentration. This research aims to determine the effect of carrot juice addition to hedonic traits of ice cream (taste, texture, colour and aroma) at different concentration. The research conducted in Post Harvest Technology Laboratory Faculty of Agriculture and Animal Science, State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau, in May until August 2015. This research used a completely randomized design, with four treatment namely 0%, 10%, 20% and 30% and five replications. Data were analyzed by ANOVA and a further test of Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Variables levels of hedonic test (level of preference) : the taste, texture, color and aroma. The results showed that the ice cream added with carrot juice (*Daucus carota* L.) up to 30% did not increase the hedonic traits of ice cream (taste, colour and aroma). The ice cream were preferred by the panelists. As for the addition of carrot juice at different level were highly significant effect ($P < 0,01$) to the texture of ice cream. The ice cream were preferred by the panelists. It can be concluded that the addition 0% up to 10% addition of carrot juice are recommended in making the ice cream.

Keywords: Organoleptic properties, ice cream, carrot juice

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur hanya kepada Allah SWT semata, yang telah memberikan karunia dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Sifat Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel (*Daucus carota* L.)**”. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Peternakan di Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Wieda N. H. Zain, S.Pt., M.Si sebagai pembimbing I dan Ibu Dr. Triani Adelina, S.Pt., M.P sebagai pembimbing II dan semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini serta tidak lupa pula kepada rekan-rekan yang telah memberikan bantuan dan motivasi. Semoga semua bantuan yang diberikan kepada penulis mendapatkan balasan yang setimpal dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak sekali kekurangannya. Penulis sangat mengharapkan saran dan kritikan yang sifatnya membangun guna kesempurnaan skripsi ini.

Pekanbaru, 8 Desember 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.3. Manfaat.....	3
1.4. Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Es Krim.....	4
2.1.1. Jenis-Jenis Es Krim.....	4
2.1.2. Komposisi Umum Es Krim.....	5
2.2. Syarat Mutu Es Krim.....	5
2.3. Wortel	6
2.3.1. Kandungan Gizi Wortel	7
2.4. Uji Organoleptik.....	9
2.4.1. Panelis.....	10
2.4.2. Seleksi Panelis.....	10
2.4.3. Uji Afeksi.....	12
III. MATERI DAN METODE.....	14
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2. Materi Penelitian	14
3.3. Metode Penelitian	14
3.3.1. Rancangan Percobaan.....	14
3.3.2. Prosedur Penelitian.....	15
3.3.3. Peubah Penelitian	17
3.3.4. Analisis Data	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1. Uji Hedonik Warna.....	19
4.2. Uji Hedonik Aroma.....	20
4.3. Uji Hedonik Rasa.....	22
4.4. Uji Hedonik Tekstur.....	23

V. PENUTUP.....	25
5.1. Kesimpulan.....	25
5.2. Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN.....	29

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Berbagai Jenis Es Krim dan Komponennya Berdasarkan Nilai Ekonomi (%).....	5
2.2. Komposisi Umum Es Krim.....	5
2.3. Syarat Mutu Es Krim	6
2.4. Kandungan Gizi Wortel dalam Tiap 100 gram.....	8
2.5. Daftar Kecukupan Vitamin A.....	9
3.1. Komposisi Adonan Es Krim	14
3.2. Analisis Data.....	17
4.1. Rataan Uji Hedonik Warna Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel.....	19
4.2. Rataan Uji Hedonik Aroma Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel.....	21
4.3. Rataan Uji Hedonik Rasa Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel.....	22
4.4. Rataan Uji Hedonik Tekstur Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel.....	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Wortel	6
3.1. Pembuatan Jus Wortel.....	15
3.2. Prosedur Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Skor Uji Hedonik Warna Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel.....	29
2. Skor Uji Hedonik Warna Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel.....	32
3. Skor Uji Hedonik Warna Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel.....	35
4. Skor Uji Hedonik Warna Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel.....	38
5. Format Penilaian Uji Organoleptik Hedonik atau Tingkat Kesukaan Es Krim Jus Wortel.....	42
6. Bahan Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Jus Wort.....	43
7. Alat Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Jus Wortel.....	44
8. Pembuatan Jus Wortel.....	47
9. Pembuatan Es Krim Jus Wortel.....	48
10. Warna Es Krim Hasil Penelitian Sesuai Perlakuan.....	49