

PENGARUH PENAMBAHAN DAN JENIS SARI KACANG-KACANGAN TERHADAP SIFAT FISK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN ES KRIM

Mutiarasani Latifaditama

INTISARI

Es krim adalah makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau campuran susu, lemak hewani atau lemak nabati, gula, dan dengan atau tanpa bahan makanan lain dan bahan makanan yang diizinkan. Salah satu keunggulan sari kedelai dan sari kacang hijau dibandingkan dengan susu sapi adalah tidak adanya kandungan kolesterol, tidak mengandung laktosa, rendah lemak, bergizi tinggi dan dapat dikonsumsi bagi penderita *lactose intolerance*. Keunggulan kacang tolo adalah memiliki kadar lemak yang lebih rendah sehingga dapat meminimalisasi efek negatif dari penggunaan produk pangan berlemak. Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan es krim dengan variasi penambahan dan jenis sari kacang-kacangan yang disukai panelis.

Es krim dibuat dengan cara pencampuran, pasteurisasi, homogenisasi, pendinginan, homogenisasi, pendinginan, homogenisasi, pembekuan dan analisis uji fisik yang dilakukan adalah total padatan terlarut, *overrun*, dan kecepatan leleh, analisis kimia yang dilakukan antara lain : kadar air dan kadar protein, dan uji kesukaan antara lain : warna, aroma, rasa, kesukaan tekstur dimulut, dan keseluruhan. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan pola faktorial (RAL Faktorial) dengan 2 faktor dengan 2 kali ulangan. Faktor pertama yaitu jenis sari kacang-kacangan (kacang kedelai, kacang hijau dan kacang tolo) dan faktor kedua konsentrasi penambahan sari kacang kedelai, kacang hijau dan kacang tolo (0%, 25%, 75%). Setiap data yang diperoleh dihitung dengan menggunakan metode One Way Analysis of Variance (Anova), Univariate dan Duncan dengan taraf signifikan 95%.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik dan disukai oleh panelis diperoleh es krim dengan penambahan sari kacang tolo 75% dengan nilai total padatan terlarut 30,77% (b/b), *overrun* 8,27%, kecepatan leleh 24,38 menit, kadar air kadar 68,13% (b/b), protein 1,78% (b/b).

Kata kunci : Es krim, sari kacang, protein

EFFECT OF ADDITION AND TYPE OF LEGUMES ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF ICE CREAM

Mutiarasani Latifaditama

ABSTRACT

Ice cream is a semi-solid food made by freezing ice cream flour or a mixture of milk, animal fat or vegetable fat, sugar, and with or without other food ingredients and permitted food ingredients. One of the advantages of soy and mung bean juice compared to cow's milk is that it does not contain cholesterol, does not contain lactose, is low in fat, highly nutritious and can be consumed by people with lactose intolerance. negative of the use of fatty food products. The purpose of this study was to produce ice cream with a variety of additions and types of nuts juice that the panelists liked.

Ice cream is made by mixing, pasteurizing, homogenizing, cooling, homogenizing, cooling, homogenizing, freezing and the analysis of physical tests carried out is total dissolved solids, overrun, and melting speed, chemical analyzes carried out include: water content and protein content, and preference test, among others: color, aroma, taste, mouth texture preference, and overall. The research design used was a completely randomized design with a factorial pattern (CR factorial) with 2 factors with 2 replications. The first factor is the type of bean extract (soybeans, green beans and tolo beans) and the second factor is the concentration of the addition of soy bean extract, green beans and tolo beans (0%, 25%, 75%). Each data obtained was calculated using the One Away Analysis of Variance (Anova), Univariate and Duncan methods with a significance level of 95%.

The results of the study showed that the best treatment and favored by the panelists obtained ice cream with the addition of 75% tolo peanut juice with a total dissolved solids value of 30.77% (w/w), 8.27% overrun, 24.38 minutes melting speed, high concentration of water content 68.13% (w/w), protein 1.78% (w/w).

Keywords: Ice cream, legumes, protein

