

PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus costaricensis*) DAN TEPUNG BEKATUL TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN ES KRIM

INTISARI

Es krim memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, dalam 100g mengandung 4g protein, 12,5g lemak, 20,6g karbohidrat, 123mg kalsium, dan vitamin, namun hampir tidak memiliki kandungan serat dan antioksidan. Buah naga merah dan tepung bekatul memiliki kandungan kimia yang bersifat bioaktif sehingga dapat meningkatkan kandungan serat dan antioksidan es krim. Daging buah naga merah terdapat senyawa fenolat yaitu antosianin sebanyak 8,8 mg/100 g daging buahnya dan tepung bekatul mengandung kadar total fenolik sebesar 18,12 mg/100 g tepung bekatul. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan es krim dengan penambahan buah naga merah dan tepung bekatul yang terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan panelis.

Pembuatan es krim diawali dengan homogenisasi semua bahan lalu dilakukan proses pengadukan dan pembekuan berulang. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap faktorial yang terdiri dari dua faktor. Faktor pertama yaitu variasi penambahan bubur buah naga merah (20, 30 dan 40%) dan faktor kedua yaitu variasi penambahan tepung bekatul (1, 2 dan 3%). Analisis yang dilakukan pada penelitian ini meliputi analisis total padatan, kecepatan leleh, *overrun*, kadar lemak, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, dan tingkat kesukaan meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhan es krim. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik dan disukai panelis adalah es krim dengan kombinasi buah naga merah 30% dan tepung bekatul 3% dengan total padatan 27,58%, kecepatan leleh 25,18 menit, *overrun* 13,27%, kadar lemak 0,79%, kadar serat kasar 5,64% dan aktivitas antioksidan 42,56% RSA

Kata Kunci : es krim, buah naga merah, tepung bekatul, aktivitas antioksidan

THE EFFECT OF RED DRAGON FRUIT (*Hylocereus costaricensis*) AND RICE BRAN FLOUR ADDITION ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF ICE CREAM

ABSTRACT

Ice cream has a fairly complete nutritional content, in 100g of ice cream contains 4g of protein, 12,5g of fat, 20,6 g of carbohydrates, 123mg of calcium and vitamins but almost without fiber and antioxidant activity on it. Red dragon fruit and rice bran flour contain bioactive chemicals so they can increase the fiber and antioxidant content of ice cream. On 100g of red dragon fruit contains 8,8 mg of anthocyanins and rice bran flour contains a total phenolic content of 18,12 mg / 100 g of rice bran flour. The aim of this study is to obtain the best ice cream with the addition of red dragon fruit and rice bran flour based on physical, chemical properties and preference level of panelist.

The making of ice cream begins with homogenization of all ingredients and then repeated stirring and freezing process. This study used a factorial completely randomized design method that consists of two factors. The first factor is the variation of red dragon fruit addition (20, 30 and 40%) and the second factor is the variation of rice bran flour addition (1, 2 and 3%). This study analyzed total solids content, melting rate, overrun, fat content, crude fiber content, antioxidant activity and preference levels including color, taste, texture, and overall preference for ice cream. The results showed that the best treatment and most likely ice cream were ice cream with a combination of 30% red dragon fruit and 3% rice bran flour with a total solids of 27,58%, melting rate 25,18 minutes, overrun 13,27%, fat content 0,79%, crude fiber content 5,64% and 42,56% RSA of antioxidant activity

Keywords : ice cream, red dragon fruit, rice bran flour, antioxidant activity