

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi karakteristik fisika dan kimia es krim sayur dengan variasi campuran sayur dan karakteristik sensoris dan tingkat kesukaan panelis terhadap es krim sayur dengan variasi campuran sayur. Bahan kimia yang digunakan untuk analisis kimia dalam penelitian ini untuk analisis kadar lemak dengan metode Mojonnier, ammonia cair 25% (Merck, USA), etanol (Merck, USA), dietil eter (Merck, USA), petroleum eter (Merck, USA), dan aquades. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi peralatan untuk pembuatan sari buah dan sayur, peralatan untuk pembuatan es krim sayur dengan berbagai variasi sayur, dan peralatan yang digunakan untuk analisis. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2019 hingga Desember 2019 di Laboratorium Pangan dan Gizi II, Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Laboratorium Uji Sensoris, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Penelitian ini terdiri dari tiga tahap, yaitu tahap pertama penyaringan sari buah tomat dan sayur brokoli, wortel dan sawi hijau. Penelitian tahap kedua yaitu pembuatan es krim buah sayur dengan variasi *flavour*. Penelitian tahap ketiga yaitu uji proksimat dan uji sensoris untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap es krim buah sayur dengan *flavour* tomat: wortel, tomat: brokoli dan tomat: sawi hijau. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, 1) variasi penambahan sari buah dan sayur terhadap kadar air, dan kadar lemak. Semakin tinggi tingkat kadar air, maka semakin tinggi kadar lemak pada sampel, dan semakin cepat waktu leleh sampel, dan 2) secara keseluruhan, karakter fisik, kimia dan sensoris es krim buah dan sayur paling disukai oleh panelis adalah TW (tomat-wortel).

Kata Kunci: Karakteristik, Es Krim Sayur, Fisika, Kimia, Sensoris.

ABSTRACT

This study aims to identify the physical and chemical characteristics of vegetable ice cream with variations in vegetable mixtures and sensory characteristics and the level of panellists' liking for vegetable ice cream with variations in vegetable mixtures. The chemicals used for chemical analysis in this study for the analysis of fat levels using the Mojonnier method, liquid ammonia 25% (Merck, USA), ethanol (Merck, USA), diethyl ether (Merck, USA), petroleum ether (Merck, USA), and aquadest. The tools used in this study include equipment for manufacturing fruit and vegetable juices, equipment for manufacturing vegetable ice cream with various vegetable variations, and equipment used for analysis. This research was carried out from August 2019 to December 2019 at the Food and Nutrition II Laboratory, Food Chemistry and Biochemistry Laboratory, Sensory Test Laboratory, Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University. This study consists of three stages, namely the first stage of screening tomato juice and broccoli vegetables, carrots and mustard greens. The second research phase is manufacturing vegetable fruit ice cream with flavour variations. The third phase of the study is a proximate and sensory test to determine the level of consumer liking for vegetable fruit ice cream with tomato flavours: carrots, tomatoes: broccoli and tomatoes: mustard greens. The results showed 1) variations in the addition of fruit and vegetable juice to water and fat content. The higher the moisture content level, the higher the fat content in the sample and the faster the melting time of the sample, and 2) overall, the physical, chemical and sensory character of fruit and vegetable ice cream most preferred by the panellists is TW (tomato-carrot).

Keywords: *Characteristics, Vegetable Ice Cream, Physics, Chemistry, Sensory.*