

PENGARUH KONSENTRASI *WHIPPED CREAM* TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS ES KRIM KEDELAI HITAM

ABSTRAK

Oleh :

ARANSHA FEBIANA
15/379257/TP/11213

Kedelai hitam merupakan legum yang pemanfaatannya masih sedikit dan sebagian besar hanya diolah menjadi kecap, sehingga pada penelitian ini akan dilakukan pemanfaatan kedelai hitam menjadi es krim. Kedelai hitam diproses menjadi sari kedelai hitam dengan rasio kedelai hitam dan air adalah 1 :4 (b/v). Sari kedelai hitam digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan es krim. Pembuatan es krim tahap pertama dilakukan variasi *whipped cream* pada 2,5%, 5%, dan 7,5%. Hasil uji kimia yang dihitung kadar lemak dan proteinnya menunjukkan semakin banyak *whipped cream* yang ditambahkan semakin tinggi kadar lemak dan perbedaanya signifikan pada kandungan 2.5% dan 5%, namun tidak pada 5% dan 7,5%. Sedangkan variasi tersebut tidak memberikan perbedaan yang signifikan pada kadar protein. Hasil uji fisik menunjukkan semakin besar variasi *whipped cream* meningkatkan overrun dan viskositas serta memperlambat waktu leleh es krim. Pada tahap ini dipilih es krim dengan *whipped cream* 5% dan akan dilanjutkan ke pengujian tahap kedua. Pembuatan es krim tahap kedua dilakukan variasi gula 5%, 10%, dan 15%. Hasil pengujian atribut tekstur menunjukkan bahwa semakin besar gula yang ditambahkan, kelembutan meningkat, kekerasan menurun, struktur berpasir menurun, dan kecepatan leleh semakin cepat. Hasil pada uji hedonik menunjukkan bahwa es krim yang mengandung 15% gula adalah es krim kedelai hitam yang paling disukai oleh panelis.

Kata kunci : Es krim kedelai hitam, *whipped cream*, variasi gula, es krim rendah lemak

EFFECT OF *WHIPPED CREAM* CONCENTRATION ON PHYSICAL AND SENSORIC BLACK SOYBEANS ICE CREAM

ABSTRACT

By :

ARANSHA FEBIANA
15/379257/TP/11213

Black soybean is a legume whose utilization is still small and most of it is only processed into soy sauce, so that in this study we will use black soybeans to make an ice cream. Black soybeans are processed into black soybean milk with the ratio of black soybeans and water to 1: 4 (b / v). Black soybean juice is used as the main ingredient in making ice cream. Making the first stage of ice cream was carried out by variations of whipped cream at 2.5%, 5%, and 7.5%. The chemical test results which calculated the fat and protein levels showed that more whipped cream was added, fat content increases and the difference was significant in the content of 2.5% and 5%, but not at 5% and 7.5%. But these variations do not provide a significant difference in protein content. The physical test results showed that the greater variation of whipped cream increased the overrun and viscosity and slowed down the melting time of ice cream. At this stage ice cream with 5% whipped cream is selected and will be continued to the second stage of testing. Making the second stage of ice cream is carried out by variations of sugar 5%, 10%, and 15%. The results of testing the texture attribute show that the greater the added sugar, softness increases, hardness decreases, the sandy structure decreases, and the melting time gets faster. The results of the hedonic test show that ice cream containing 15% sugar is the most preferred black soybean ice cream by the panelist.

Keywords : Black soybeans, whipped cream, sugar variation, low fat ice cream