

**PENGARUH KONSENTRASI SUSU SKIM TERHADAP SIFAT FISIK  
DAN KIMIAWI ES KRIM KORO PEDANG PUTIH (*Canavalia ensiformis*  
(L.) DC) SERTA KARAKTERISTIK SENSORISNYA**

**INTISARI**

Oleh :

**Jihani Reilda**

**15/379267/TP/11223**

Koro pedang putih merupakan kacang-kacangan lokal Indonesia yang memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan karena mudah dibudidayakan dan saat ini telah banyak dimanfaatkan sebagai bahan alternatif pemanfaatan selain kedelai karena kandungan proteinnya yang cukup besar. Koro pedang putih yang telah dijadikan sari dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan es krim. Tujuan penelitian ini adalah menentukan konsentrasi skim dalam komposisi es krim koro pedang putih yang memiliki sifat fisik dan kimia paling baik dan pengaruh penambahan perisa terhadap karakteristiknya. Penelitian ini terdiri dari dua tahap. Pada tahap pertama ditentukan konsentrasi skim bubuk (4%, 6%, 8%) yang paling baik melalui pengujian secara fisik (*overrun*, viskositas, waktu leleh) dan kimia (kadar protein). Tahap kedua digunakan formulasi terpilih pada tahap pertama lalu dilakukan penambahan variasi perisa (vanila susu, stroberi, coklat) untuk diketahui karakteristik sensorisnya. Data yang di dapat dianalisis menggunakan SPSS, *posthoc tukey HSD* dan *duncan*. Hasil penelitian menunjukkan konsentrasi skim bubuk yang paling baik secara sifat fisik dan kimia yaitu 6%. Variasi penambahan perisa berpengaruh nyata terhadap atribut es krim seperti langu dan keseimbangan rasa, es krim yang paling disukai yaitu es krim koro pedang putih dengan penambahan perisa stroberi.

Kata kunci : Es krim, koro pedang putih, skim bubuk, perisa.

**EFFECT OF SKIM MILK CONCENTRATION ON PHYSICAL AND  
CHEMICAL PROPERTIES OF JACK BEAN (*Canavalia ensiformis* (L.)  
DC) ICE CREAM AND ITS SENSORIC CHARACTERISTIC**

**ABSTRACT**

**By :**

**Jihani Reilda**

**15/379267/TP/11223**

Jack bean is a local Indonesian bean that has considerable potential to be developed because it is easily cultivated and currently has widely been used as an alternative ingredient for soybean because it has a large protein content. Jack bean that has been produce as milk can be used as raw material for making ice cream. The purpose of this study was to determine skim milk powder concentration in the composition of jack bean ice cream which has the best physical and chemical properties and the effect of adding flavor to its characteristics. This study consists of two stages. In the first stage the concentration of powdered skim milk (4%, 6%, 8%) was determined through physical testing (overrun, vikosity, melting time) and chemistry (protein content). The second stage was used to select the formulation in the first stage and then carried out the addition of flavour variations (vanilla milk, strawberries, chocolate) to determine the sensory characteristics. The data analyzed using SPSS, posthoc tukey HSD dan duncan. The results showed that the concentration of skim powder was best in physical and chemical properties, which was 6% variation and the addition of flavoring significantly affected the ice cream attributes such as taste and balance, the most preferred ice cream is jack bean ice cream with the addition of strawberry flavoring.

Key word : ice cream, jack bean, skim milk powder, flavour