

PENGEMBANGAN PRODUK ES KRIM SARI KEDELAI HITAM (*Glycine soja* (L) Merrit) DENGAN VARIASI KONSENTRASI LEMAK

ABSTRAK

Oleh:

AYU LESTARI
16/395501/TP/11550

Kedelai hitam merupakan salah satu jenis kedelai yang dikembangkan di Indonesia. Kedelai hitam memiliki beberapa kelebihan dibanding kedelai kuning dari beberapa aspek terutama kandungan antioksidannya, tetapi pemanfaatannya belum sebanyak kedelai kuning. Pada penelitian ini dilakukan pengembangan produk dari kedelai hitam menjadi es krim, dengan variasi kadar lemak (4%, 8%, dan 11%). Tujuan penelitian adalah mempelajari pengaruh kadar lemak terhadap karakteristik kimia, fisik, dan sensori es krim sari kedelai hitam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada aspek kimia, kadar protein menurun dan total padatan meningkat seiring penambahan konsentrasi lemak. Penambahan lemak, menurunkan *overrun* (18,29%; 15,41%; dan 10,86%) dan mempanjang waktu leleh (21:13; 23:41; dan 25:35 dalam menit:detik/ 10 gr es krim) . Hasil uji deskriptif, menunjukkan variasi lemak mempengaruhi kenampakan tekstur, rasa, tekstur, dan *iciness*. Berdasarkan uji hedonik, es krim kedelai hitam dengan kandungan lemak tertinggi (*standar fat*) paling disukai panelis. Sedangkan tingkat kesukaan pada es krim dengan kandungan lemak lebih rendah (*reduced fat* dan *low fat*) berada di bawahnya, didapatkan nilai kesukaan diatas rata – rata dari seluruh atribut, yakni skala lebih dari 4 dalam skala kesukaan 1 – 7.

Kata kunci: kedelai hitam, es krim sari kedelai hitam, variasi lemak, *overrun*, sensoris.

PRODUCT DEVELOPMENT OF BLACK SOYBEAN (*Glycine soja* (L) Merrit) ICE CREAM WITH VARIATION OF FAT CONTENT

ABSTRACT

By:

AYU LESTARI
16/395501/TP/11550

Black soybean is a type of soybean that cultivate in Indonesia. Black soybean has some advantages than yellow soybean from some aspect, especially its antioxidant content. While its utilization is not much as yellow soybeans. In this research to develop product of black soybeans into ice cream with variation of fat content (4%, 8%, and 11%). The aim of this research is study the effect of fat content on chemical, physical, and sensory aspect of black soybean ice cream. The result show in chemical aspect, protein content decrease and total solids increase with addition of fat content. Addition of fat, decreased overrun (18,29%; 15,41%; and 10,86%) and prolonged melting time (21:13; 23:41; and 25:35 minute:second/ 10 gr ice cream). Descriptive test results, variation in fat affect the appearance of texture, taste, and iciness. Based on hedonic test, black soybean ice cream with highest fat content is most preferred by panelists. While the level of preference for ice cream with lower fat content (rduced and low fat) below it, the preference value is obtained above the average of all attributes, namely a scale of more than in preferred scale 1-7.

Keyword: ice cream, black soybean ice cream, fat, variation of fat content, overrun,