

## ABSTRAK

Septiansyah, Akbar. 2021. *Daya Terima Konsumen Terhadap Es krim Serai Dengan Penambahan Gula Merah* Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing : Dr. Diana Evawati M. Kes.

Kata kunci : *Gula merah, es krim sereh,*

Es krim merupakan produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Bahan yang digunakan adalah kombinasi susu dengan bahan tambahan seperti gula dan madu atau tanpa bahan perasa dan warna, dan stabilizer, bahan campuran es krim disebut ice cream mix (ICM), dengan pencampuran bahan yang tepat dan pengolahan yang benar maka dapat dihasilkan es krim dengan kualitas baik. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan gula merah dan gula pasir sebagai es krim sereh.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Penelitian eksperimen menggunakan desain eksperimen yaitu memodifikasi produk es krim sereh dengan penambahan substitusi gula merah. Es krim sereh disubstitusi dengan gula merah dalam empat perlakuan yakni 50%, 60%, 70% dan 100%. Pengumpulan data uji organoleptik dengan 30 panelis terlatih. Analisis data menggunakan Anava Satu Jalur (One Way Anava

Dari hasil analisis data menunjukkan bahwa ada pengaruh dari Es krim sereh yang ditambah oleh gula merah terhadap uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian yang paling menonjol perubahan pada aroma, tekstur, rasa, dan warna pada sampel X4 (100%) dan X3 (70%). Dari hasil es krim dengan penambahan substitusi gula merah, Pada tingkat kesukaan, diketahui bahwa es krim kukus dengan penambahan gula merah banyak yang menyukai atau tertarik. Saran untuk hasil substitusi es krim dengan gula merah harus lebih dikembangkan lagi agar dapat merambah kedunia pasar atau industri. Manfaat hasil substitusi es krim sereh dengan gula merah adalah sebagai inovasi terbaru dalam pengembangan didunia F&B dalam menciptakan makanan yang termasuk healty food.

## ABSTRACT

Septiansyah, Akbar. 2021. Consumer Acceptance of Lemongrass Ice Cream with Brown Sugar Replenishment, Family Welfare Vocational Education Study Program. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University, Surabaya. Supervisor : Dr. Diana Evawati

M. Case.

Keywords : Brown sugar, lemongrass ice cream,

Ice cream is a dairy product made by freezing and mixing the raw materials together. The ingredients used are a combination of milk with additional ingredients such as sugar and honey or without flavorings and colors, and stabilizer, the mixture of ice cream ingredients is called ice cream mix (ICM), with the right mixing of ingredients and the right processing, ice cream can be produced with good quality. This study aims to compare brown sugar and granulated sugar as lemongrass ice cream.

This type of research is quantitative research. Experimental research uses an experimental design that is modifying lemongrass ice cream products with the addition of brown sugar substitution. Lemongrass ice cream was substituted with brown sugar in four treatments, namely 50%, 60%, 70% and 100%. Organoleptic test data collection with 30 trained panelists. Data analysis using One Way Anova

From the results of data analysis showed that there was an effect of lemongrass ice cream added by brown sugar to the organoleptic test. Based on the research results, the most prominent changes in aroma, texture, taste, and color were X4 (100%) and X3 (70%). From the results of ice cream with the addition of brown sugar substitution, at the level of preference, it is known that many people like or are interested in steamed ice cream with the addition of brown sugar. Suggestions for the results of substituting ice cream with brown sugar should be further developed in order to penetrate the world market or industry. The benefits of substituting lemongrass ice cream with brown sugar are the latest innovations in the development of the F&B world in creating foods that include healthy food.