

ABSTRAK

Erwanata Putri, Kyky. 2021. Uji Daya Terima Pengaruh Penambahan Sari Kunyit Pada Pembuatan Es Krim Ditinjau Dari Uji Organoleptik. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing : Dr. Diana Evawati, S.Pd M.Kes.

Kata kunci : sususapi, eskrimdansari kunyit

Eskrim sari kunyit adalah produk pangan dari eskrim dengan penambahan sari kunyit di dalamnya. Kunyit merupakan sumber antibiotik dan gizi yang baik, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai salahsatubahan pangan yang bermanfaat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan hasil substitusi kunyit terhadap eskrim yang hanya menggunakan bahan-bahan pada umumnya. Agar dapat membandingkan dengan eskrim pada umumnya, apakah eskrim dengan substitusi sari kunyit dapat diterima oleh masyarakat.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Penelitian eksperimen menggunakan eksperimen yaitu modifikasi produk eskrim dengan penambahan substitusi sari kunyit. Terdapat tiga perlakuan Eskrim yang disubstitusikan dengan sari kunyit yaitu 2%, 4%, 6% dan 8%. Pengumpulan data uji organoleptik dengan 20 panelis. Analisis data menggunakan Anava Satu Jalur (One Way Anava).

Dari hasil analisis data menunjukkan bahwa ada pengaruh dari eskrim yang ditambahkan dengan sari kunyit terhadap uji organoleptik. Berdasarkan dari hasil penelitian yang paling menonjol perubahan pada aroma, rasa, tekstur, dan warna pada sampel X₁(2%) dan X₂(4%). Dari hasil jadi eskrim dengan penambahan substitusi sari kunyit, pada tingkat kesukaan, diketahui bahwa eskrim dengan penambahan substitusi sari kunyit banyak yang tertarik dan menyukainya. Saran untuk hasil substitusi eskrim dengan sari kunyit harus lebih dikembangkan lagi agar dapat merambah kedunia pasar atau industri makanan. Manfaat hasil substitusi eskrim dengan penambahan sari kunyit adalah sebagai inovasi terbaru dalam dunia F&B dalam menciptakan makanan *healty food*.

ABSTRACT

ErwanataPutri, Kyky. 2021. Acceptability Test of The Effect of Addition of Turmeric Extract on Ice Cream Making in Terms of Organoleptic Test. Vocational Education Study Program, Family Welfare and Education. PGRI AdiBuana University of Surabaya: Dr. Diana Evawati, S.Pd, M.Kes.

Key Word : cow's milk, ice cream and turmeric extract.

Turmeric extract ice cream is a food product from ice cream with the addition of turmeric extract in it. Turmeric is good source of antibiotics and nutrition, so it can be used as a useful food ingredient. This study aims to determine the effect and results of turmeric substitution on ice cream which only uses common ingredients. In order to compare it with ice cream in general, can the public accept the ice cream with turmeric extract substitutes.

This type of research is quantitative research. Experimental research using experiments, namely modification of ice cream products with the addition of turmeric extract substitution. There are three treatments of ice cream that are substituted with turmeric extract, namely 2%, 4%, 6% and 8%. Organoleptic test data collection with 20 panelists. Data analysis using AnavaSatuJalur (One Way Anava)

From the results of the data analysis showed that there was an effect of ice cream added with turmeric extract on the organoleptic test. Based on the results, the most prominent change in aroma, taste, texture and color in samples X₁ (2%) and X₂ (4%). From the results of the making ice cream with the addition of turmeric extract substitution, at the level of preference, it is known that many peoples are interested and like it. Suggestions for the substitution of ice cream with turmeric extract should be further developed in order to penetrate the world market or of industry. The benefit of substituting if ice cream with the addition of turmeric extract is the latest innovation in the world of F&B in creating healthy food.