

ABSTRAK

Anggara, Yani Dwi Anggara, 2021, Pemanfaatan Sari Temulawak Sebagai Bahan Subtitusi Dalam Pembuatan Es Krim Di Uji Organoleptik Dan Daya Terima Masyarakat, Program Studi: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga) Fakultas Teknik Universitas PGRI Adibuan Surabaya, Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Kata kunci : *Sari Temulawak, Es Krim, Susu, Rimpan Temulawak*

Temulawak merupakan salah satu tanaman obat yang banyak digunakan oleh masyarakat karena mempunyai banyak khasiat bagi kesehatan. Di indonsia sendiri rata – rata produksi Temulawak adalah 19,457 kw/ha pada tahun 2019, dengan banyaknya produksi Temulawak ini diharapkan pengolahan produk Temulawak bisa lebih maksimal contohnya seperti pembuatan es krim.

Rumusan Masalah penelitian ini Bagaimana proses pembuatan Es krim dengan penambahan Sari Temulawak sebanyak X₁ (5%), X₂ (10%), X₃ (15%), X₄ (20%) ? Bagaimana pengaruh penambahan Sari Temulawak pada es krim ditinjau?. Tujuan yang diharapkan dari peneliti ini adalah Untuk Mengetahui pengaruh Es Krim dengan Penambahan Sari Temulawak terhadap Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat. Data yang didapat dianalisis menggunakan Anova satu arah.

Hasil penelitian ini penambahan Sari Temulawak ditinjau dari segi rasa hasil terbaik yaitu perlakuan X₂ (penambahan 15%). Penambahan Sari Temulawak ditinjau dari segi Rasa hasil terbaik yaitu perlakuan X₂ (penambahan 15%). Penambahan Sari Temulawak ditinjau dari segi Warna hasil terbaik yaitu perlakuan X₃ (penambahan 20%). Penambahan Sari Temulawak ditinjau dari segi Aroma hasil terbaik yaitu perlakuan X₃ (penambahan 15%). Penambahan Sari Temulawak ditinjau dari segi Tekstur hasil terbaik yaitu perlakuan X₁ (penambahan 10%). Penambahan Sari Temulawak ditinjau dari segi tingkat kesukaan hasil terbaik yaitu perlakuan X₂ (penambahan 15%).

Saran penelitian ini bermanfaat untuk masyarakat, khususnya para petani dan penjual Temulawak, dan berguna bagi peneliti selanjutnya supaya bisa menjadikan Temulawak sebagai bahan subtitusi dari pengolahan lainnya sehingga Temulawak yang berlimpah bisa merubah nilai jual Temulawak dan menjadi olahan makanan yang istimewa dan menjadi ide usaha Es Krim masyarakat indonesia.

ABSTRACT

Anggara, Yani Dwi Anggara, 2021, Utilization of Temulawak Sari as a Substitute Material in Making Ice Cream in Organoleptic Testing and Community Acceptance, Study Program: Family Welfare Vocational Education (Catering) Faculty of Engineering, PGRI University, Adibuana Surabaya, Supervisor: Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Keywords: *Temulawak, Ice Cream, Milk, Curcuma Rhizome*

Temulawak is a medicinal plant that is widely used by the community because it has many health benefits. In Indonesia, the average production of Temulawak is 19,457 kw / ha in 2019, with the large amount of Temulawak production, it is hoped that the processing of Temulawak products can be maximized, for example, such as making ice cream.

Formulation of the research problem How is the process of making ice cream with the addition of Sari Temulawak as much as X0 (0%), X1 (10%), X2 (15%), X3 (20%)? How is the effect of adding Temulawak Sari on ice cream to be reviewed? The expected goal of this researcher is to determine the effect of ice cream with the addition of ginger juice on organoleptics and community acceptance. The data obtained were analyzed using one-way Anova.

The results of this study, the addition of Sari Temulawak in terms of taste, the best results were X2 treatment (15% addition). The addition of Sari Temulawak in terms of taste, the best result was X2 treatment (15% addition). The addition of Temulawak juice in terms of color, the best result was X3 treatment (20% addition). The addition of Temulawak Sari in terms of aroma, the best result was treatment X3 (15% addition). The addition of Temulawak juice in terms of texture, the best result was treatment X1 (10% addition). The addition of Temulawak juice in terms of the level of preference, the best result was treatment X2 (15% addition).

This research suggestion is useful for the community, especially the farmers and sellers of Temulawak, and is useful for future researchers so that they can make Temulawak as a substitute for other processing so that an abundance of Temulawak can change the selling value of Temulawak and become special food preparations and become an ice cream business idea. Indonesian society.

