

**MAULIDI HIDAYAT** NIM 15.03.1.1.00055. Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Vegetarian dari Susu Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) dengan Penambahan Gum Arab.

Dibawah bimbingan **Ir. Umi Purwandari, M.App.,Sc.,P.hD** dan **Dr. Ir. H. Asfan, MP**

---

## **ABSTRAK**

*Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat fisik dan sensoris es krim susu kacang tanah dengan gum arab sebagai stabilizer. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu proporsi kacang tanah dan air ( $Y1 = 1:10$ ,  $Y2 = 1:15$ ,  $Y3 = 1:20$ ) dan konsentrasi gum arab ( $X1 = 0,50\%$ ,  $X2 = 0,75\%$ ,  $X3 = 1,00\%$ ) dengan 4 kali ulangan uji. Panelis uji sensoris menggunakan 10 orang semi-terlatih. Parameter yang diamati yaitu kecepatan leleh, overrun dan sensoris warna, aroma, rasa, kemanisan dan tekstur. Konsentrasi gum arab berpengaruh sangat nyata terhadap kecepatan leleh, sensoris kemanisan dan sensoris tekstur dan berpengaruh tidak nyata terhadap overrun, sensoris warna, sensoris aroma, sensoris rasa. Proporsi kacang tanah dan air berpengaruh sangat nyata terhadap kecepatan leleh, sensoris aroma, sensoris kemanisan dan berpengaruh tidak nyata terhadap overrun, sensoris warna, sensoris rasa, sensoris tekstur. Interaksi proporsi kacang tanah dan air dengan konsentrasi gum arab berpengaruh nyata terhadap overrun, kecepatan leleh, dan sensoris tekstur dan tidak berpengaruh nyata terhadap sensoris warna, sensoris aroma, sensoris rasa dan sensoris kemanisan.*

**Kata Kunci : kacang tanah, es krim, gum arab**