

**RIZAL ARIANTO NIM 15.03.1.1.00014.** Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Vegetarian dari Susu Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) dengan Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*).

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

---

## **ABSTRAK**

*Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik dan sensoris es krim susu kacang tanah dengan penambahan cmc sebagai stabilizer. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu proporsi kacang tanah dan air ( $Y_1 = 1:10$ ,  $Y_2 = 1:12,5$ ,  $Y_3 = 1:15$ ) dan konsentrasi cmc ( $X_1 = 0,5\%$ ,  $X_2 = 1\%$ ,  $X_3 = 1,5\%$ ) dengan 3 kali ulangan uji. Panelis uji sensoris menggunakan 10 orang semi-terlatih. Parameter yang diamati yaitu sensoris kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhan, overrun dan kecepatan leleh. Interaksi proporsi kacang tanah dan air dengan konsentrasi cmc berpengaruh pada kesukaan warna, aroma dan rasa, sedangkan proporsi kacang tanah dan air berpengaruh pada kesukaan tekstur. Proporsi kacang tanah dan air tidak berpengaruh nyata terhadap overrun, serta konsentrasi cmc juga tidak berpengaruh nyata terhadap overrun dan interaksi proporsi kacang tanah dan air dengan konsentrasi cmc tidak berpengaruh nyata terhadap overrun. Pada proporsi kacang tanah dan air berpengaruh nyata terhadap kecepatan leleh, serta konsentrasi cmc juga berpengaruh nyata pada kecepatan leleh dan interaksi proporsi kacang tanah dan air dengan konsentrasi cmc berpengaruh nyata terhadap kecepatan leleh.*

**Kata Kunci :** *kacang tanah, es krim, cmc*