

ABSTRAK

Es krim merupakan makanan beku berbahan utama susu sapi yang ditambahkan pemanis, perasa, aroma, dan stabilizer. Sedangkan kelor merupakan tanaman multi guna padat nutrisi yang berkasiat sebagai obat. Penggunaan tepung daun kelor dalam pembuatan es krim bertujuan untuk menghasilkan produk es krim yang mengandung antioksidan serta sebagai pewarna alami pada es krim. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui sifat organoleptik, fisik dan kimia es krim serta kelayakan es krim ditinjau dari aspek finansial. Desain penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RAKF) yang terdiri dua faktor yaitu konsentrasi penambahan tepung daun kelor (5%, 7,5% dan 10%), dan jenis stabilizer (CMC, Gum Arab dan Agar-Agar). Parameter yang diuji pada penelitian ini yaitu sensoris (warna, rasa, aroma, tekstur dan kesukaan keseluruhan), sifat fisik (overrun dan resistensi), sifat kimia (protein dan lemak) dan analisis finansial (HPP, BEP dan B/C rasio). Berdasarkan hasil penelitian bahwa konsentrasi tepung daun kelor berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, overrun dan resistensi es krim. Sedangkan penggunaan jenis stabilizer berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap tekstur, overrun dan resistensi es krim. Hasil penilaian sensoris yang dilanjutkan dengan pembobotan didapatkan perlakuan terbaik yaitu konsentrasi penambahan tepung daun kelor 5% dengan jenis stabilizer CMC. Karakteristik formulasi terbaik menunjukkan protein 3,4%, lemak 6,4%, resistensi 15,33 menit/100 g, overrun dan aktivitas antioksidan 60,7759% inhibisi. Perhitungan kelayakan usaha es krim didapatkan bahwa BEP sebesar 1.898 cup, HPP sebesar Rp.3.827,8428 dan B/C rasio sebesar 1.17.

Kata Kunci : Es Krim, Tepung Daun Kelor, Stabilizer

ABSTRACT

Ice cream is one of frozen food that contains dairy milk with sweetener, taste extract, aroma, and the stabilizer of the using of Moringa oliefera (Kelor) flour in the making of ice cream which aims to produce ice cream product that contains antioxidant and natural dying for ice cream. The purpose of this research is to know the organopletic feature, physic and chemical with the propeness of ice cream that considered from financial aspect. The research of design that used was a completely randomized design (CRD) which consists of two factors, they are the concentration of adding of Moringa oliefera (Kelor) flour (5%, 7,5% and 10%) the type of stabilizer (CMC, Arabic Gum and Seaweed) The parameter that tested in this research is sensory (colour, taste, aroma, texture ant overall) physic feature (overrun and resistance) chemistry feature (protein,fat and of antioxidant) and financial analysis (HPP, BEP and B/C ratio). Based on the result of this research, it claims that the concentration of Moringa oliefera (Kelor) flour significantly ($P < 0,05$) toward color, taste, aroma texture, overrun and resistance ice cream, while the use of the type stabilizer significantly ($P > 0,05$) toward texture, overrun and resistance ice cream. The result of sensory estimation is got best treatment, there is the concentration of adding Moringa oliefera kelor flour 5% to the type of stabilizer CMC. The characteristic of best formulation shows protein 3,4 %, fat 6,4 %, resistance 15,33 minutes/ 100g, overrun 25.32 minutes and the activity of antioxidant 60,7759% inhibition. The estimation of properness ice cream effort is got that BEP in the amount of 1.898 cup, HPP in the amount of Rp.3.827,8428 and B/C ratio in the amount of 1.17.

Keywords: Ice Cream, Merunggai Flour, Kelor Flour, Stabilizer