

MOH FAISOL NIM 15.03.1.1.00028. Analisis Kandungan Vitamin C dan Mutu Fisik (Overrun & Kecepatan Meleleh) Pada Es Krim Jambu Mente (*Anacardium occidentale* L.).

Dibawah bimbingan **Rakhmawati, STP, MT dan Ir. Umi Purwandari, M.App.,Sc.,P.hD**

ABSTRAK

Salah satu hasil perkebunan di Indonesia yaitu jambu mente. Jambu mente memiliki kandungan vitamin C sangat tinggi. akan tetapi buah ini mudah rusak dan harganya relatif rendah sehingga perlu dilakukan inovasi dalam pengolahan buah ini salah satunya yaitu dijadikan es krim jambu mente. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi whipped cream dan Proporsi emulsifier / SP terhadap kandungan vitamin C, mutu fisik (overrun & kecepatan meleleh) serta nilai kesukaan (hedonik) terhadap es krim jambu mente (*Anacardium occidentale* L.). Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan dua kali ulangan sampel dan dua kali ulangan uji. Untuk panelis pada pengujian kesukaan (hedonik) menggunakan 20 panelis semi terlatih. Hasil penelitian diperoleh bahwa proporsi whipped cream dan jambu mente dengan proporsi emulsifier/SP berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap overrun, kecepatan meleleh, kadar vitamin C. Proporsi whipped cream berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap uji hedonik (rasa dan aroma) tetapi proporsi emulsifier/SP tidak berpengaruh nyata dan uji hedonik yang meliputi warna rasa aroma dan tekstur. Perlakuan terbaik yaitu dengan proporsi jambu mente 200 g, whipped cream 400 g dan emulsifier/SP 15 g dengan HPP (harga pokok produksi) sebesar Rp. 851,5 dan harga jual Rp. 1.200 dengan keuntungan 30%.

Kata Kunci: *jambu mente, es krim, whipped cream, emulsifier/sp.*