

ZULFATUN NIKMAH NIM. 15.03.3.1.1.00010. Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Vegetarian sebagai Efek Penambahan Santan dan Gum Arab. Dibawah bimbingan **Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc. Ph.D. dan Dr. Ir. H. Asfan, MP.**

ABSTRAK

Es krim merupakan makanan beku atau semi padat yang memiliki tekstur lembut dengan bahan baku utama susu yang dicampur dengan gula, perasa dan penstabil. Bahan penstabil yang biasa digunakan pada pembuatan es krim adalah CMC (Carboxymethyl cellulose), gum arab, dan karagenan. Pada penelitian ini es krim vegetarian dibuat dari sari kedelai, tepung ubi ungu, gula, serta santan dan gum arab. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsi santan dan proporsi gum arab terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan dua faktor, yaitu proporsi santan (30 dan 35%) dan proporsi gum arab (0,5; 0,75; 1, dan 1,25%). Parameter pengujian meliputi overrun, kecepatan leleh, viskositas, dan sensoris (kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi santan pada es krim vegetarian berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap viskositas, kecepatan leleh dan sensoris (kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhan). Konsentrasi santan pada es krim akan meningkatkan nilai viskositas dan kecepatan leleh. Sedangkan proporsi gum arab pada es krim vegetarian berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kecepatan leleh dan sensoris (kesukaan warna, aroma, rasa, dan kesukaan keseluruhan). Konsentrasi gum arab pada es krim akan meningkatkan kecepatan leleh.

Kata kunci : *Es krim, Gum arab, Santan*