

MOH. GHAZALI NRP.14.0.3.3.1.00027. Karakteristik Fisik Es Krim Jagung Manis Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang sebagai Pewarna Alami. Dibawah bimbingan **Burhan, S.TP., M.T dan Dr. Muh Fuad Fauzul M, S.TP., M.Si.**

ABSTRAK

Jagung merupakan salah satu bahan pangan yang bernilai, selain gandum dan padi. Saat ini pengolahan jagung hanya sebatas di rebus atau digoreng, padahal jagung bisa diolah dalam bentuk lain, salah satunya menjadi es krim. Es krim jagung mempunyai warna yang kurang menarik dibandingkan es krim yang lain. Maka dari itu, dibutuhkan pewarna agar memberikan warna yang menarik dan menambah nilai keindahan. Kayu secang bisa dijadikan salah alternatif pewarna alami sehingga tidak memberikan dampak negatif terhadap tubuh. Penelitian ini bertujuan agar mengetahui komposisi penambahan kayu secang sebagai pewarna alami es krim jagung dan pengaruh emulsifier SP dengan memperhatikan parameter-parameter overrun, viskositas, kecepatan leleh dan intensitas warna. Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan faktorial dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor. Faktor pertama yaitu konsentrasi SP (10 g, 15 g, dan 20 g). Faktor kedua yaitu konsentrasi penambahan pewarna secang (0 g, 5 g, dan 10 g) –9 perlakuan. Perlakuan ini diulang sebanyak 2 kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Hasil penelitan ini menunjukkan konsentrasi emulsifier SP berpengaruh terhadap uji fisik meliputi overrun, viskositas, kecepatan leleh dan intensitas warna seperti Kecerahan (L), dimensi warna merah ke hijau (a) dan dimensi warna kuning ke biru (b). Semakin banyak konsentrasi emulsifier SP yang diberikan maka es krim yang dihasilkan semakin baik. Penambahan konsentrasi ekstrak kayu secang berpengaruh terhadap uji fisik meliputi overrun, viskositas, kecepatan leleh dan intensitas warna seperti dimensi warna merah ke hijau (a) dan dimensi warna kuning ke biru (b), tetapi tidak berpengaruh terhadap nilai kecerahan (L).

Kata Kunci: Es Krim Jagung, Secang, Emulsifier (SP)

MOH. GHAZALI NRP.14.0.3.3.1.00027. Physical Characteristics of Sweet Corn Ice Cream With The Addition Of Secang Wood Extract As A Natural Colorant. Under the guidance of **Burhan, S.TP., M.T and Dr. Muh Fuad Fauzul M, S.TP., M.Si.**

ABSTRACT

Corn is one of the valuable food ingredients, besides wheat and rice. Currently, corn processing is only limited to being boiled or fried, even though corn can be processed in other forms, one of which is ice cream. Corn ice cream has a less attractive color than other ice creams. Therefore, dyes are needed to provide attractive colors and add beauty value. Secang wood can be used as an alternative to natural dyes so that it does not have a negative impact on the body. This study aims to determine the composition of the addition of sappan wood as a natural colorant for corn ice cream and the effect of SP emulsifier by paying attention to the parameters of overrun, viscosity, melting speed and color intensity. This study used a factorial experimental design with a two-factor Completely Randomized Design (CRD) method. The first factor is the concentration of SP (10 g, 15 g, and 20 g). The second factor is the concentration of the addition of sappan dye (0 g, 5 g, and 10 g) –9 treatments. This treatment was repeated 2 times to obtain 18 experimental units. The results of this study indicate that the concentration of SP emulsifier has an effect on physical tests including overrun, viscosity, melting speed and color intensity such as brightness (L), dimensions of red to green (a) and dimensions of yellow to blue (b). The more SP emulsifier concentration given, the better the ice cream produced. The addition of sappan wood extract concentration affected the physical tests including overrun, viscosity, melting speed and color intensity such as the red to green color dimension (a) and the yellow to blue color dimension (b), but did not affect the brightness value (L).

Keywords: Corn Ice Cream, Secang, Emulsifier (SP)