

## RINGKASAN

**ROSITA DENA TIVANISARI.** H2E 005 247. 2008. Kualitas Fisik (Waktu Pelelehan, *Overrun*) dan Kesukaan pada Es Krim Probiotik dengan Penambahan Daging Buah Nangka (*Physical Quality: Melting Resistance, Overrun and Preference of Probiotic Ice Cream with Jackfruit Addition*). (Pembimbing: **NURWANTORO** dan **TRI AGUS SARTONO**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan daging buah nangka pada kualitas fisik es krim probiotik dan kesukaan. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 14 Oktober – 15 November 2008 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

Materi yang digunakan adalah *whipping cream*, susu skim bubuk, daging buah nangka, kuning telur, gula pasir, *Carboxyl Methyl Cellulose* (CMC), aquades, *starter culture Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum*, *de Man Ragoza and Sharpe* (MRS), alkohol 70%, agar, dan spirtus. Peralatan yang digunakan adalah *ice cream maker*, blender, panci, oven, kompor gas, inkubator, autoklaf, pH meter elektronik, cawan petri, pipet ukur (1; 2; 5 dan 10 ml), tabung reaksi, gelas ukur (25; 100 dan 500 ml), timbangan statis, gelas beker, erlenmeyer, alumunium foil, kapas, *stopwatch*, lembar kuisisioner, timbangan analitik, tabung ulir, pembakar bunsen, plastik pembungkus, termometer dan kertas label.

Rancangan percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 kali ulangan. Perlakuan yang diterapkan dalam penelitian ini adalah penambahan daging buah nangka sebanyak 0%, 2%, 4%, 6% dan 8% dari berat adonan es krim probiotik. Pengujian hasil penelitian meliputi uji fisik (waktu pelelehan dan *overrun*) dan apabila terdapat pengaruh yang nyata dilanjutkan dengan Uji Wilayah Ganda Duncan, sedangkan pada kesukaan apabila terdapat pengaruh yang nyata dilanjutkan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT).

Berdasarkan perhitungan statistik dengan analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan penambahan daging buah nangka berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap waktu pelelehan dan kesukaan pada es krim probiotik yang dihasilkan. Berdasarkan perhitungan statistik dengan analisis ragam menunjukkan bahwa penambahan daging buah nangka pada konsentrasi yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap ( $P > 0,05$ ) *overrun*.

Kata kunci : es krim probiotik, daging buah nangka, waktu pelelehan, *overrun*, kesukaan.

