

INTISARI

Bit adalah sejenis tanaman berumbi. Bentuknya menyerupai ubi jungu. Dahulu buah ini dimanfaatkan dalam bentuk acar atau puns ebagai salah satu komponen salad. Kini buah bit jugadapat diolah menjadi bahan pembuatan es krim untuk memudahkan konsumsinya. Kandungan nutrisi bit baik untuk kesehatan sangatlah tinggi, karbohidratnya cukup tinggi namun rendah kalori. Warnaungunya yang khas menandakan tingginya kandungan beta karoten dan bersifat antioksidan tinggi. Untuk meningkatkan tingkat konsumsi konsumen terhadap pangan yang mengandung bakteri probiotik, diversifikasi terhadap produk ini perlu terus dikembangkan. Berbagai produk yang mengandung bakteri probiotik telah dikembangkan, antara lain es krim, yoghurt, yakult, susu acidophilus, dan kefir.

Es krim merupakan salah satu produk makanan yang paling populer dan disukai masyarakat. Di antara produk-produk olahan susu yang dibekukan, es krim merupakan produk yang diproduksi dan dikonsumsi dalam jumlah yang besar. Selain memiliki rasa yang lezat, es krim juga memiliki kandungan nilai gizi yang cukup baik karena menggunakan susu sebagai bahan baku utamanya. *Hard Ice Cream Machine* adalah mesin yang bisa digunakan untuk membuat es krim *hard*. Jenis es krim yang dihasilkan *Hard Ice Cream Machine* sangat cocok untuk rumah makan, warung, restoran, hotel, dll. Dalam penggunaan Mesin Es Puter atau *Hard Ice Cream Machine* isi adonan jangan sampai penuh di silinder cukup 3/4 bagian, karena es akan mengembang seiring dengan terbentuknya es krim.

Pembuatan es krim probiotik dari susu fermentasi dan buah bit dengan menggunakan *ice cream maker*, Penggunaan waktu 40 (menit) menghasilkan es krim probiotik dari buah bit dengan *overrun* 23,63 %, daya leleh 17,40 menit, total padatan 29,40 %. Sehingga dihasilkan es krim dengan kualitas tekstur yang baik, warna yang menarik bagi panelis yaitu warna merah yang didapatkan dari pewarna alami buah bit, aroma susu fermentasi dan buah bit yang segar, rasa yang sedikit asam dan buah bit sebagai perisa. Dimana waktu homogenisasi di jaga 20 menit, dan suhu aging yang dijaga 4 °C selama 24 jam

Kata Kunci : Buah Bit, *Ice Cream Maker*, Es Krim Probiotik.