

## **BAB III**

### **TUJUAN DAN MANFAAT**

#### **3.1 Tujuan**

Tujuan dari Pembuatan Es Krim Probiotik dari Buah Bit sebagai Pewarna dan Perisa Alami dengan *Ice Cream Maker* meliputi :

##### **3.1.1 Tujuan Umum**

1. Melengkapi syarat kelulusan mahasiswa menempuh Program Diploma III pada Program Studi Diploma III Teknik Kimia Universitas Diponegoro.
2. Menerapkan ilmu yang didapat dari bangku perkuliahan, sehingga berguna bagi perkembangan khususnya industri pangan di Indonesia
3. Melatih dan mengembangkan kreativitas dalam berfikir serta mengemukakan gagasan sesuai dengan spesialisasinya secara sistematis dan ilmiah.

##### **3.1.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui kualitas es krim probiotik dari buah bit yang berkualitas baik.
2. Mengetahui waktu optimum dan bahan baku yang digunakan pada pembuatan es krim probiotik dari buah bit menggunakan *Ice Cream Maker*.
3. Mempelajari mutu es krim yang baik dari nilai *overrun*, tingkat kelelehan, total padatan, viskositas, pH, uji organoleptik.
4. Mengetahui hasil uji kinerja alat *ice cream maker* dalam pembuatan es krim.

### 3.2 Manfaat

Manfaat diadakan penyusunan tugas akhir ini diharapkan :

1. Mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh diperkuliahan.
2. Mahasiswa akan terlatih dalam perancangan alat-alat industri.
3. Memberikan pengetahuan tentang proses pembuatan es krim menggunakan *ice cream maker* sejalan dengan perkembangan teknologi.