

INTISARI

Es krim yaitu produk susu beku berbentuk susu padat yang dibuat dari campuran susu, gula, bahan pemantap, bahan penyedap rasa serta aroma dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya (bahan pengemulsi dan pewarna) dan dikemas dalam plastik atau karton khusus.

Proses homogenisasi dalam pembuatan es krim ubi cilembu rasa durian bertujuan untuk mengaduk semua bahan secara merata, memecah dan menyebar globula lemak, membuat tekstur lebih mengembang dan dapat menghasilkan produk yang lebih homogen. Bahan – bahan yang diperlukan dalam pembuatan es krim ubi cilembu rasa durian antara lain: ubi cilembu, durian, susu skim, gula, dan telur. Alat utama dalam pembuatan es krim ubi cilembu rasa durian adalah alat *ice cream maker* yang merupakan suatu rangkaian alat yang terdiri dari pengaduk, control Rpm, dan control suhu.

Percobaan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa nilai *overrun* dan kecepatan leleh terhadap es krim yang dihasilkan berbanding lurus dan berbanding terbalik dengan kecepatan Rpm. Kecepatan Rpm yang rendah akan akan menghasilkan es dengan kecepatan leleh yang lama dan nilai *overrun* yang besar, sebaliknya kecepatan Rpm yang tinggi akan akan menghasilkan es dengan kecepatan leleh yang cepat dan nilai *overrun* yang kecil, hal ini disebabkan karena es krim yang semakin homogen akan semakin cepat meleleh dan semakin lambat membeku karena kandungan air dalam es krim yang sangat sedikit.

Es krim durian tanpa ubi cilembu terlihat bahwa pada kecepatan 8.000 rpm nilai *overrun*-nya 14,3% dan kecepatan melelehnya 15 menit. Pada kecepatan 10.000 rpm nilai *overrun*-nya 13% dan kecepatan melelehnya 14 menit. Es krim durian tanpa ubi cilembu menghasilkan kecepatan leleh yang cukup cepat dan menghasilkan aroma durian, berwarna kuning muda dan rasa durian. Pada es krim durian tanpa ubi cilembu menghasilkan tekstur yang sangat lembut karena menggunakan bahan baku sejenis yaitu durian. Es krim ubi cilembu dengan durian terlihat bahwa pada kecepatan 8.000 rpm nilai *overrun*-nya 4,3% dan kecepatan melelehnya 21 menit. Pada kecepatan 10.000 rpm nilai *overrun*-nya 1,3% dan kecepatan melelehnya 19 menit. Es krim ubi cilembu dengan durian menghasilkan aroma durian, berwarna kuning kecoklatan dan dominan rasa durian. Es krim ubi cilembu dengan durian menghasilkan kecepatan leleh yang cukup lama karena ubi cilembu memiliki kandungan air yang cukup banyak dan berserat.

Kata kunci: Es krim, Ubi cilembu, Durian, Homogenisasi, *Overrun*, Kecepatan leleh.

ABSTRACT

Ice cream is a frozen dairy products dairy shaped solid that is made from a mixture of milk, sugar, stabilizer ingredient, flavor and fragrance materials with or without the addition of other food ingredients (emulsifiers and coloring) and packaged in a special plastic or cardboard.

Homogenization process in making the ice cream potato Cilembu durian flavor aims to stir all the ingredients evenly, divide and spread fat globule, make fluffier texture and can produce a more homogeneous product. Material a necessary ingredient in the manufacture of ice cream flavors potato Cilembu durian, among others: Cilembu yam, durian, skim milk, sugar, and eggs. The main tool in the manufacture of ice cream potato Cilembu durian flavor ice cream maker is a tool which is a set of tools which consists of a stirrer, rpm control, and temperature control.

Experiments have been conducted to show that the value of overrun and the melting rate of the ice cream produced and inversely proportional to the rpm speed. Low rpm speed will be the speed of melting ice produces a long and overrun a great value, contrary to the high rpm speed will result in melting the ice with fast speed and overrun a small value, it is because the ice cream will be more homogeneous quickly melts and freezes more slowly because the water content in ice cream is very little.

Durian ice cream without potato Cilembu seen that at a speed of 8,000 rpm overrun its value 14.3% and the melting speed of 15 minutes. At a speed of 10,000 rpm value of its 13% overrun and the melting speed of 14 minutes. Durian ice cream without melting potato Cilembu produce a fast enough pace and produce durian aroma, light yellow and the taste of durian. Durian ice cream on potatoes without Cilembu produces a very soft texture because it uses a kind of raw material that is durian. Cilembu potato ice cream with durian seen that at a speed of 8,000 rpm overrun its value 4.3% and the rate of melting 21 minutes. At a speed of 10,000 rpm overrun its value 1.3% and the rate of melting 19 minutes. Cilembu potato ice cream with durian produce durian aroma, brownish yellow and dominant taste of durian. Cilembu potato ice cream with durian produce melting speed long as Cilembu potato contains enough water and fiber.

Keywords: Ice cream, Sweet Cilembu, Durian, Homogenization, Overrun, melting Speed.