

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Hasil Nilai *Overrun* Es Krim Buah Naga

Percobaan	Waktu (menit)	Volume (ml)		<i>Overrun</i> (%)
		Adonan	Es Krim	
1	15	835	1010	17,32
2	20	815	1005	18,90
3	25	830	1036	19,88
4	30	800	1011	20,87
5	35	830	1055	21,32

### Lampiran 2. Hasil Penghitungan Nilai *Overrun*

$$\% \text{Overrun} = \frac{(\text{volume es krim} - \text{volume ICM})}{\text{volume es krim}} \times 100\%$$

1. Waktu 15 menit *Ice Cream Maker*

$$\% \text{Overrun} = \left( \frac{1010 - 835}{1010} \right) \times 100\% = 17,32 \%$$

2. Waktu 20 menit *Ice Cream Maker*

$$\% \text{Overrun} = \left( \frac{1005 - 815}{1005} \right) \times 100\% = 18,90 \%$$

3. Waktu 25 menit *Ice Cream Maker*

$$\% \text{Overrun} = \left( \frac{1036 - 830}{1036} \right) \times 100\% = 19,88 \%$$

4. Waktu 30 menit *Ice Cream Maker*

$$\% \text{Overrun} = \left( \frac{1011 - 800}{1011} \right) \times 100\% = 20,87 \%$$

5. Waktu 35 menit *Ice Cream Maker*

$$\% \text{Overrun} = \left( \frac{1055 - 830}{1055} \right) \times 100\% = 21,32 \%$$

**Lampiran 3. Data Uji Kecepatan Pelelehan es krim buah naga**

Percobaan	Waktu (menit)	Daya Leleh (menit)
1	15	12,25
2	20	13,45
3	25	14,04
4	30	15,30
5	35	16,01

**Lampiran 4. Data Uji Total padatan**

Percobaan	Waktu (menit)	Cawan Kosong (g)	Sampel (g)=(a)	Cawan + Sampel Sering (g)	Sampel Kering (g)=(b)	Total Padatan (%)
1	15	51,312	50,131	67,903	17,191	34,30
2	20	53,101	50,274	69,522	15,421	30,68
3	25	36,031	50,147	52,014	14,183	28,29
4	30	33,204	50,026	49,105	13,901	27,79
5	35	54,248	50,084	68,971	11,723	23,41

**Lampiran 5. Hasil Penghitungan Total Padatan Es Krim**

$$Total\ Padatan\ (\%) = 100 - \left( \frac{a - b}{a} \times 100 \right) \%$$

1. Waktu 15 menit

$$Total\ Padatan = 100 - \left( \frac{50,131 - 17,191}{50,131} \times 100 \right) \% = 34,30 \%$$

2. Waktu 20 menit

$$Total\ Padatan = 100 - \left( \frac{50,274 - 15,421}{50,274} \times 100 \right) \% = 30,68 \%$$

3. Waktu 25 menit

$$Total\ Padatan = 100 - \left( \frac{50,147 - 14,183}{50,147} \times 100 \right) \% = 28,29 \%$$

4. Waktu 30 menit

$$Total\ Padatan = 100 - \left( \frac{50,026 - 13,901}{50,026} \times 100 \right) \% = 27,79 \%$$

5. Waktu 35 menit

$$Total\ Padatan = 100 - \left( \frac{50,084 - 11,723}{50,084} \times 100 \right) \% = 23,41 \%$$

## Lampiran 6. Form Uji Organoleptik

### FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal :

Sampel :

Dihadapan anda disajikan 5 sampel *Ice Cream*. Evaluasilah satu per satu dan nyatakan tingkat kesukaan dan ketidaksukaan anda terhadap sampel dengan menggunakan skala hedonik yang tepat

Kode Sampel	Parameter				
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Komentar/ Alasan

Keterangan :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Cukup Suka

4 = Suka

5 = Sangat Suka

### Lampiran 7. Data Uji Organoleptik

Kode Sempel	Panelis	Parameter			
		Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
H 15	1	3	4	3	5
	2	3	3	4	5
	3	4	3	3	4
	4	5	4	3	4
	5	5	5	3	4
	6	5	3	4	4
	7	5	4	4	5
	8	3	3	3	4
	9	5	3	3	4
	10	4	4	3	4
H 20	1	5	3	5	4
	2	5	4	3	4
	3	5	3	3	4
	4	4	3	3	4
	5	4	4	4	4
	6	5	3	3	4
	7	3	4	4	5
	8	3	2	2	5
	9	5	4	3	4
	10	5	4	5	5
H 25	1	5	3	3	4
	2	5	4	5	4

	3	3	3	5	5
	4	3	3	5	5
	5	5	3	3	4
	6	4	4	3	3
	7	4	4	4	4
	8	5	3	3	4
	9	5	5	3	4
	10	4	4	5	4
H 30	1	5	4	5	4
	2	5	4	3	4
	3	4	3	2	4
	4	5	5	3	4
	5	5	4	3	4
	6	5	3	3	3
	7	3	3	3	5
	8	3	4	4	5
	9	5	4	3	4
	10	3	3	4	4
H 35	1	5	3	3	4
	2	4	3	4	4
	3	3	2	1	5
	4	3	3	4	5
	5	5	2	3	4
	6	5	4	4	4
	7	4	5	5	4

	8	5	3	4	4
	9	5	4	3	4
	10	4	4	4	4

Keterangan

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Cukup Suka
4. Suka
5. Sangat Suka

#### Lampiran 8. Gambar Hasil Praktikum



*Susu pasteurisasi*



Perebusan Adonan



Setelah Perebusan Adonan



Homogenisasi



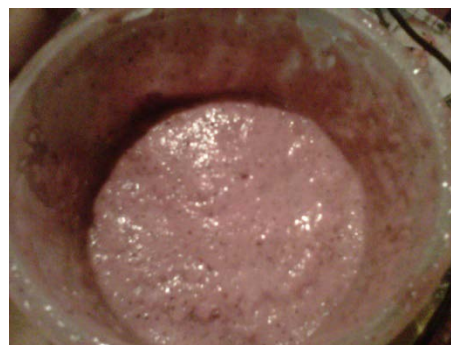
Sebelum di *Aging*



Setelah Di *Aging*



Sebelum *Ice Cream Maker*



Setelah *Ice Cream Maker*