

RINGKASAN

TRI LISNAWATI. H2E 004 233. 2008. Kadar Lemak, Tekstur dan Kesukaan Es Krim yang Disubstitusi dengan Berbagai Jenis Ubi Jalar (*Fat Content, Texture and Preference of Ice Cream Subtituted With Various Kinds of Ipomoea Batatas*). (Pembimbing: **ANANG M. LEGOWO** dan **NURWANTORO**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi berbagai jenis ubi jalar terhadap kadar lemak, tekstur, dan kesukaan pada es krim. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 19-25 Maret 2008 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

Materi yang digunakan adalah whipping cream, susu bubuk skim, gula pasir, *Carboxy Methyl Cellulosa* (CMC), kuning telur, air, ubi jalar putih, kuning dan ungu, serta bahan-bahan kimia yang digunakan dalam analisis penentuan kadar lemak dengan metode soxhlet yaitu larutan eter. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan es krim antara lain *ice cream maker*, *blender*, kompor gas, panci, wadah adonan, gelas ukur, thermometer, timbangan analitik, pengaduk, *freezer*, serta alat yang digunakan dalam pengujian kadar lemak adalah kertas saring, oven, desikator, alat *ekstraksi soxhlet*, peralatan yang digunakan pada pengujian tekstur, dan uji kesukaan es krim adalah gelas plastik, sendok, kuisioner dan alat tulis. Rancangan percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 kali ulangan. Perlakuan yang diterapkan adalah tanpa substitusi ubi jalar (T0); substitusi ubi jalar putih sebanyak 5% dari total krim (T1); substitusi ubi jalar kuning sebanyak 5% dari total krim (T2) dan substitusi ubi jalar ungu sebanyak 5% dari total krim (T3). Pengujian hasil penelitian meliputi kadar lemak, apabila terdapat pengaruh yang beda dilanjutkan dengan Uji Wilayah Ganda Duncan. Pada pengujian tekstur dan kesukaan apabila terdapat pengaruh beda nyata dilanjutkan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ).

Berdasarkan perhitungan statistik dengan analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan substitusi ubi jalar berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak dan kesukaan pada es krim ubi jalar yang dihasilkan, tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tekstur. Substitusi ubi jalar menyebabkan kecenderungan penurunan kadar lemak. Nilai kesukaan panelis tertinggi terdapat pada es krim dengan substitusi ubi jalar kuning.

Kata kunci : kadar lemak, tekstur, kesukaan, es krim, ubi jalar.