

ABSTRAK

PENGGUNAAN MINYAK SAWIT MERAH DAN JENIS BAHAN PENSTABIL TERHADAP KARAKTERISTIK DAN KANDUNGAN KAROTENOID ES KRIM

Oleh

VELLY YANTI TUNGGAL PUTRI

Es krim adalah sejenis makanan semi padat yang dibuat dari campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula dan dengan atau tanpa bahan tambahan pangan lain. Lemak susu yang digunakan dalam pembuatan es krim terutama berperan dalam menciptakan tekstur yang lembut. Lemak susu dapat diganti dengan lemak/minyak nabati seperti minyak sawit merah (MSM). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi MSM dan lemak susu serta jenis bahan penstabil terhadap karakteristik dan kadar karotenoid es krim dan mengetahui interaksi antara keduanya. Penelitian ini disusun secara faktorial 4 x 2 dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan tiga ulangan. Faktor pertama adalah perbandingan MSM dengan lemak susu yang terdiri dari empat taraf yaitu (25:75), (50:50), (75:25) dan (100:0). Faktor kedua adalah jenis bahan penstabil yang terdiri dari dua jenis yaitu gelatin dan CMC. Analisis data lebih lanjut dengan Uji *Orthogonal Comparison* (OC) pada taraf 1% dan 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi MSM berbanding lemak susu

berpengaruh nyata terhadap karakteristik es krim dan total karotenoid es krim, sedangkan jenis bahan penstabil hanya berpengaruh nyata terhadap karakteristik es krim. Interaksi antara formulasi MSM berbanding lemak susu dengan jenis bahan penstabil hanya berpengaruh nyata terhadap karakteristik es krim tetapi tidak berpengaruh terhadap total karotenoidnya. Formulasi MSM berbanding lemak susu 25:75 dengan jenis bahan penstabil CMC menghasilkan produk es krim terbaik dengan karakteristik kecepatan pelelehan (11,28 menit), volume pengembangan/*overrun* (10,35%), total padatan (22,96%), total karotenoid (13,405ppm), warna putih kekuningan (1,9), rasa normal (3,45), aroma normal (3,68), tekstur lembut (2,97), dan penerimaan keseluruhan disukai (2,833).

Kata kunci : es krim, minyak sawit merah, bahan penstabil