

ABSTRACT

PRODUCTION OF FIBER RICH ICE CREAM WITH ADDITION OF PURPLE EGGPLANT SLURRY (*Solanum Melongena L.*)

By

IDA OLIVIANI ARAFAH

The aims of this research is to finds out the valid concentration of purple eggplant slurry to produces fiber-rich ice cream with organoleptic and chemical properties according to SNI No. 3713-2018. This research using a Complete Randomized Block Design (RCBD) / Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) with a single factor consisting of six levels of treatment and four replications in it. The factors investigated the addition of purple eggplant slurry consisting of six treatments T0 (0%), T1 (10%), T2 (20%) T3 (30%), T4 (40%), and T5 (50%) (b/v). The data analysis was continued by using the BNT test at the level of 5%. The observations made in this research were organoleptic properties (flavour, color, taste, texture), overrun, melting time, and fiber content. At the best treatment, the proximate test was then observed. T1 treatment (addition of 10% purple eggplant slurry) is the best treatment that produces ice cream with flavour, color, taste, and texture based on SNI No. 3713-2018, water content 69,34%,

Ida Oliviani Arafah

protein 6,20%, fat 5,17%, ash 1,03%, carbohydrate 17,83%, overrun 62,49%,
melting time 33,21 minutes, and fiber 0,90%.

Keywords: ice cream, purple eggplant slurry, overrun, melting time, fiber
content.

ABSTRAK

PRODUKSI ES KRIM KAYA SERAT DENGAN PENAMBAHAN BUBUR TERONG UNGU (*Solanum Melongena L.*)

Oleh

IDA OLIVIANI ARAFAH

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui penambahan konsentrasi bubuk terong ungu yang tepat sehingga dapat menghasilkan es krim kaya serat dengan sifat organoleptik dan kimia terbaik sesuai SNI No. 3713-2018. Pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan faktor tunggal yang terdiri dari enam taraf perlakuan dan empat ulangan. Faktor yang dikaji yaitu penambahan bubuk terong ungu yang terdiri dari enam perlakuan T0 (0%), T1 (10%), T2 (20%) T3 (30%), T4 (40%), dan T5 (50%) (b/v). Analisis data dilanjutkan dengan menggunakan uji BNT pada taraf 5%. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini adalah sifat organoleptik (aroma, warna, rasa, tekstur), overrun, waktu leleh, dan kandungan serat. Pada perlakuan terbaik kemudian dilakukan pengamatan terhadap uji proksimat. Perlakuan T1 (penambahan bubuk terong ungu 10%) merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan es krim dengan aroma, warna, rasa, dan tekstur yang sesuai dengan

Ida Oliviani Arafah

SNI No. 3713-2018, kadar air 69,34%, protein 6,20%, lemak 5,17%, abu 1,03%, karbohidrat 17,83%, overrun 62,49%, waktu leleh 33,21 menit, dan serat 0,90%.

Kata kunci: es krim, bubur terong ungu, overrun, waktu leleh, kadar serat.