

ABSTRAK

PENAMBAHAN TEPUNG MENKGUDU DAN TEPUNG LENGKUAS SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN ES KRIM

Saat ini es krim dengan berbagai rasa sangat mudah untuk ditemui. Namun sangat jarang yang menambahkan produk pangan tradisional sebagai referensi dalam es krim, padahal produk pangan tradisional mempunyai banyak keunggulan selain harga yang terbilang murah, aman dikonsumsi, juga mempunyai banyak manfaat. Salah satunya adalah mengkudu dan lengkuas. Mengkudu dan lengkuas sendiri mempunyai banyak manfaat, diantaranya adalah untuk menyembuhkan gangguan pencernaan, dapat menyembuhkan sakit perut, dan menurunkan tekanan darah tinggi. Penelitian penambahan tepung mengkudu dan tepung lengkuas dalam pembuatan es krim diharapkan dapat menjadi referensi pengolahan produk pangan berbahan tradisional yang disukai masyarakat. Penelitian ini menggunakan empat perlakuan yang berbeda yaitu menambahkan tepung mengkudu dan tepung lengkuas sebanyak 0%, 5%, 10%, dan 15% dalam pembuatan es krim dan menggunakan tiga kali ulangan dan setiap ulangan diujikan secara organoleptik kepada 30 panelis. Uji organoleptik yang dilakukan berupa rasa, aroma, warna, dan tekstur. Hasil yang terbaik akan dilakukan uji laboratorium lalu setelah itu akan dilakukan uji minat panelis. Uji minat panelis dilakukan dengan cara membagikan kuesioner dan tester kepada 30 panelis secara acak (*incidental sampling*).

Kata Kunci: Es krim, Tepung Mengkudu, Tepung Lengkuas, Analisis pasar.

ABSTRACT

ADDITION OF NONI FLOUR AND GALANGAL FLOUR AS AN ICE CREAM INGREDIENTS

Nowadays, ice cream with various flavors is very easy to find. However, it is unusual to add traditional food products as a ingredient in ice cream making even though traditional food products have many advantages besides the prices are cheap, it safe to consume, and it also have many nutritional benefits. One of them is noni and galangal. Noni and galangal itself have many benefits, including to cure digestive problem, it can relieve stomach aches, and reduce high blood pressure. Research on adding noni flour and galangal flour in the process of making ice cream is expected to be a reference for processing traditional food products that are preferred by the community. This research use four different treatments by adding noni flour and galangal flour, with the amount of 0%, 5%, 10%, and 15% in the process of making ice cream and using three replications, each test was tested organoleptically to 30 panelists. Organoleptic tested on four parameter which are taste, smell, color and texture. Afterward the best results will be tested on laboratory and will be used as market test. The market test is done by distributing questionnaires and sample to 30 incidental sampling panelists.

Keywords: Ice Cream, Noni Flour, Galangal Flour, Market Analysis.