

## ABSTRAK

### **PEMANFAATAN KAYU SECANG SEBAGAI PENAMBAH WARNA DALAM PEMBUATAN ES KRIM DITINJAU DARI NILAI GIZI DAN UJI ORGANOLEPTIK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah kayu secang dapat digunakan sebagai pewarna es krim. Populasi yang ditetapkan dalam penelitian yaitu mahasiswa, dosen, dan *staff* Universitas Ciputra. Sampel yang diteliti adalah 30 panelis di Universitas Ciputra pada tiap pengulangan, di mana dilakukan tiga kali pengulangan. Penelitian ini merupakan penelitian kreasi produk yang menggunakan uji organoleptik dan uji laboratorium untuk memperoleh data. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan metode pembagian kuesioner yang menggunakan skala hedonik. Penulis menggunakan statistik deskriptif untuk mengolah data hasil penelitian. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan, panelis memilih produk es krim kayu secang dengan penambahan sebanyak 14g sebagai penambahan terbaik. Berdasarkan uji laboratorium, maka diketahui bahwa es krim kayu secang dengan penambahan 30g mengandung sebesar 1,95% protein, 2,44% tanin, 10,61 karbohidrat, dan 13,99% lemak. Ditinjau dari hasil kuesioner, dapat disimpulkan bahwa produk es krim kayu secang mendapatkan respon yang positif.

Kata Kunci: Kayu Secang, Es Krim, Penambahan

## **ABSTRACT**

### ***THE UTILIZATION OF SAPPAN WOOD AS COLORING AGENT IN ICE CREAM BASED ON NUTRITIONAL CONTENTS AND ORGANOLEPTIC TEST***

*The purpose of this study is to ascertain the possibility of adding sappan wood in ice cream as coloring agent. The targeted population in this study includes university students, lecturers, and staff of Universitas Ciputra. The number of samples studied are 90 panelists in Universitas Ciputra for each repetition, where there will be three repetitions. This study is a product creation research that applies organoleptic test and laboratory tests as a mean of data collecting, through questionnaire distribution and method that incorporates hedonic scale. The data collected is analyzed through the Descriptive Statistics method. Based on the organoleptic test conducted, the ice cream with 14g of sappan wood added is preferred by the panelists most. Laboratory test indicated that the ice cream with 30g of sappan wood added contains 1,95% of protein, 2,44% of tannin, 10,61 of carbohydrate, and 13,99% of fat. Based on the questionnaire result, it is concluded that ice cream with sappan wood has received positive responses.*

*Keywords: Sappan Wood, Ice Cream, Addition*

