

Uji coba pembuatan es krim menggunakan susu almond, susu kacang dan santan

PROGRAM STUDI BISNIS PERHOTELAN FAKULTAS TOURISMPRENEUR UNIVERSITAS AGUNG
PODOMORO JAKARTA 2020

JESSICA HANNA 31170100



LATAR BELAKANG

Es krim adalah camilan yang sangat digemari anak-anak dan orang dewasa. Es krim sendiri biasanya digunakan sebagai makanan penutup atau dessert karena memiliki protein yang tinggi. Selain itu kandungan dari es krim sendiri yang berasal dari produk hewani memiliki kadar lemak yang sangat tinggi yang bisa berpengaruh buruk untuk tubuh baik anak-anak dan remaja. Penelitian kali ini akan mencoba membuat es krim dari produk nabati agar diterima baik oleh kalangan vegan dan juga non vegan.

RESEP ES KRIM

Bahan Resep Kontrol	Komposisi
susu cair	500 ml
heavy cream	500 ml
garam	¼ sdt
gula	150 gram
vanilla essence	2 sdt

RUMUSAN MASALAH

1. Apakah susu almond, susu kacang dan santan bisa menggantikan susu sapi dalam pembuatan es krim vegan?
2. Bagaimana daya terima masyarakat untuk produk es krim vegan?
3. Apakah ada perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan es krim vegan dengan menggunakan susu almond, susu kacang dan santan?

TUJUAN PENELITIAN

1. Mengetahui penggunaan susu almond, susu kacang dan santan apakah bisa menggantikan susu sapi dalam pembuatan es krim vegan.
2. Mengetahui daya terima masyarakat pada es krim vegan terhadap perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna.
3. Mengetahui perbedaan rasa, aroma, tekstur dan Warna pada pembuatan es krim vegan dengan menggunakan susu almond, susu kacang dan santan

KESIMPULAN & SARAN

Berdasarkan dari data hasil uji coba, dapat dikatakan bahwa penggunaan susu almond, susu kacang ataupun santan dapat menggantikan susu sapi dalam proses pembuatan es krim vegan

Dari hasil uji hedonik dan uji organoleptik terhadap tingkat kesukaan responden dapat disimpulkan bahwa susu almond, susu kacang dan santan diterima baik oleh responden baik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

Maka dari itu, produk es krim yang menggunakan santan lah yang sangat di gemari dan dapat menjadi alternatif pengganti susu sapi bagi para vegan yang ingin menyantap es krim tanpa takut memiliki kandungan susu sapi di dalamnya karena selain menyehatkan bisa mengurangi obesitas bagi anak kecil yang menyantap es krim tersebut.

Waktu Penelitian : bulan Agustus – Desember 2020
Tempat : Universitas Agung Podomoro

METODE PEMBUATAN

1. Siapkan Semua alat dan bahan
2. Masukkan 500 ml susu cair, ¼ sdt garam dan 150 gr gula pasir ke dalam panci lalu panaskan selama 5 menit
3. ukur suhu dan setelah mencapai 60 c angkat dan pindahkan ke dalam mangkuk
4. tuang 2 sdt vanilla essence dan 500 ml heavy cream aduk dengan rata
5. masukkan ke dalam freezer di suhu - 15c selama 3 jam lalu keluarkan untuk di blender selama 2 menit
6. kemudian masukkan kembali ke dalam freezer dan tunggu lagi 3 jam
7. lakukan pengulangan sebanyak 3x dan es krim siap dihidangkan

HASIL PENELITIAN

Uji Organoleptik : Pengujian yang menggunakan panca indera sebagai alat untuk mengamati rasa, aroma, warna dan tekstur, hasilnya menyatakan tidak ada perbedaan signifikan dengan produk kontrol (A)

Paired sample T-test		
Pasangan	t	Sig. (2-tailed)
B-A	-1.190	.320
C-A	-1.566	.215
D-A	-.148	.891

Uji Hedonik: Pengujian yang menggunakan skala untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk yang di uji coba. Hasilnya Produk santan (D) yang paling di sukai panelis

Es krim	WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA	MEAN
A (kontrol)	3.300	3.100	2.633	3.500	3.133
B (almond)	2.333	2.067	1.900	2.167	2.117
C (kacang)	2.133	1.833	1.633	1.867	1.867
D (santan)	3.133	2.500	2.333	2.733	2.675