

RINGKASAN

Analisis Kandungan Kimia dan Fisik Pada Proses Pembuatan Cone Es Krim Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Manis. Mery Marysah NIM. B32221378, Tahun 2025, 36 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Mardiyanto, S.TP.,M.P (Dosen Pembimbing)

Cone es krim adalah jenis makanan kering yang memiliki bentuk menyerupai corong dan berfungsi sebagai tempat atau wadah dalam penyajian es krim. Penggunaan bahan tambahan seperti karagenan dapat meningkatkan mutu cone, sebab senyawa ini termasuk dalam kelompok hidrokoloid yang memiliki kemampuan untuk menyerap air dan membentuk struktur gel yang kuat. Sifat tersebut berkontribusi dalam menciptakan tekstur cone yang lebih garing serta meningkatkan daya simpan produk tersebut.

Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode RAL “Rancangan Acak Lengkap” dengan 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan sehingga diperoleh 9 unit percobaan. Substitusi tepung ubi jalar manis yaitu 20%,30%,40%. Pada suatu bahan pada penelitian ini analisis kimia yang akan diuji yaitu kadar air dan kadar serat. Oleh karena itu pengujian analisis kimia dengan mengetahui jumlah kadar air dan kadar serat pada *cone* ubi jalar manis dimana substitusi dengan menggunakan tepung ubi jalar manis. Analisis fisik yang akan dianalisis yaitu tekstur dan warna. Dimana pengujian tekstur menggunakan alat *tekstur analyzer* dan menggunakan *color lab*. Pengujian secara fisik dapat mengetahui seberapa besar tekstur *cone* yang dihasilkan serta warna pada *cone* yang sesuai dengan standar pada umumnya.

Proses analisis data dalam penelitian ini mencakup pengujian terhadap distribusi data, yang dilakukan melalui uji normalitas. Tujuan dari uji ini adalah untuk mengetahui apakah sebaran data mengikuti pola distribusi normal atau tidak. Pengujian distribusi normal tersebut dilakukan dengan memanfaatkan metode *normal probability plot*, yang dianalisis menggunakan perangkat lunak statistik IBM SPSS versi 25. Analisis sidik ragam (ANOVA) dengan ($\text{sig } 0,00 < 0,05$) serta dilanjutkan dengan Uji DMRT (Duncan Multiple Range Test) yang diketahui bahwa berbeda nyata atau tidak berbeda nyata pada penelitian.