

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Sebagai Stabilizer Sifat Fisik Dan Sensoris Pada Es Krim Pisang. Candrasa Widi, Nim B32222595, Tahun 2025, 30 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia S, S.TP.,MP.

Es krim adalah salah satu jenis makanan yang dinikmati oleh banyak orang. Es krim terasa paling enak saat cuaca panas karena bisa membuat Anda merasa segar. Es krim rasanya manis dan terasa lembut, itulah sebabnya semua orang menyukainya. Bahan utama yang digunakan untuk membuat es krim adalah susu, baik yang masih segar maupun yang sudah diolah, seperti dengan sterilisasi atau pasteurisasi. Selain itu, es krim biasanya ditambahkan rasa coklat atau vanilla. Untuk membuatnya, es krim sering kali dilengkapi bahan penstabil di dalamnya. Salah satu stabilizer yang umum digunakan adalah CMC. Langkah-langkah pembuatan es krim adalah pasteurisasi, pencampuran, homogenisasi, penuaan, dan pembekuan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan es krim pisang dengan penambahan tepung kulit pisang sebagai stabilizer dan pengaruhnya terhadap karakteristik fisik yang berupa overrun dan waktu leleh serta karakteristik sensoris, Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April – Juli 2025 di laboratorium pengolahan pangan jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor yang terdiri atas 4 perlakuan dengan 3 kali pengulangan. 4 perlakuan diantaranya P0 (penambahan 0%), P1 (penambahan 1%), P2 (penambahan 2%), P3 (penambahan 3%). Data yang diperoleh akan diolah menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji DMRT dengan taraf signifikansi 5% untuk pengujian karakteristik fisik. Sementara untuk pengujian sensori dilakukan dengan uji non parametrik Kruskal Wallis dan uji lanjut Mann Whitney.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan penambahan tepung kulit pisang terhadap analisis *overrun*, analisis waktu leleh, analisis hedonik warna,

rasa, tekstur pada es krim pisang memberikan pengaruh yang berbeda nyata. Sedangkan pada parameter hedonik aroma menunjukkan bahwa penambahan tepung kulit pisang pada es krim pisang tidak berpengaruh nyata. Dan untuk perlakuan terbaik penambahan tepung kulit pisang pada es krim pisang terdapat pada perlakuan P1 yaitu dengan penambahan tepung kulit pisang sebanyak 1%.