

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Konsentrasi *Emulsifier* Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Mawar (*Rossa santana*), Sri Wilujeng, NIM B32181561, Tahun 2021, 44 halaman, Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi. Bakri, M. Si (Dosen Pembimbing).

Mawar (*Rossa santana*) merupakan Tanaman hias yang mempunyai aroma harum. Bunga mawar banyak dimanfaatkan dalam produk kecantikan seperti parfum, sabun, *body lotion*, dan sebagainya. Namun di era saat ini bunga mawar masih belum banyak dimanfaatkan dalam industri pangan. Kelopak bunga mawar mengandung senyawa antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas dalam tubuh. Kelopak bunga mawar juga mengandung senyawa antosianin yang merupakan zat warna alami serta mengandung minyak atsiri yang mampu memberikan kesan rasa dan aroma khas mawar. Dalam penelitian ini penambahan kelopak bunga mawar ditambahkan dalam bentuk ekstrak mawar. Pemberian bahan pengemulsi (*emulsifier*) memberikan pengaruh fisik maupun sensoris terhadap es krim mawar, terutama pada daya leleh, *overrun*, warna, rasa, aroma, tekstur dan kenampakan es krim.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *emulsifier* (SP) terhadap sifat fisik dan sensoris es krim mawar yang meliputi daya leleh, *overrun*, uji hedonik (warna, aroma, rasa, tekstur, kenampakan, dan *overall* kesukaan), dan mutu hedonik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan *overall* kesukaan). Penelitian ini dilakukan pada 19 Mei 2021 sampai 05 Juli 2021 di Rumah Peneliti RT. 004/RW 001 Dusun Curah Rejo, Desa Sukamakmur, Kecamatan Ajung, Kabupaten Jember-Jawa Timur. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan 1 faktor. Faktor konsentrasi yang digunakan yaitu 0%, 0.2%, 0.4%, 0.6%, dan 0.8%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi *emulsifier* memberikan pengaruh sangat berbeda nyata terhadap sifat fisik daya leleh dan *overrun* es krim mawar. Penambahan konsentrasi *emulsifier* juga memberikan pengaruh sangat berbeda nyata terhadap sifat sensoris (warna, aroma, tekstur, rasa, kenampakan, dan *overall* kesukaan) es krim mawar. Konsentrasi terbaik terdapat pada perlakuan A4 (0.8%).