

PEMANFATAAN *RED PALM OIL* DALAM PEMBUATAN ES KRIM

DENGAN PENAMBAHAN KULIT BUAH NAGA MERAH

(Hylocereus polyrhizus.)

SKRIPSI



HERCULES NABABAN

18/20570/THP/STPK B

**SARJANA TEKNOLOGI PENGOLAHAN KELAPA SAWIT DAN
TURUNANNYA**

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI

**PEMANFATAAN *RED PALM OIL* DALAM PEMBUATAN ES KRIM
DENGAN PENAMBAHAN KULIT BUAH NAGA
(*Hylocereus polyrhizus.*)**

Disusun oleh :

HERCULES NABABAN

18/20570/THP

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Untuk memenuhi sebagian dari persyaratan

Guna memperoleh gelar Derajat Sarjana Strata Satu (S1) pada

Fakultas Teknologi Pertanian



JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2022

Disusun oleh :

HERCULES NABABAN
18.20570-THP-STPK-B

Telah dipertahankan dihadapan Dosen Pembimbing
Pada tanggal 24 Juni 2022

Skrripsi ini telah diterima sebagai salah satu
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar
Sarjana Strata Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian STIPER, Yogyakarta

INSTIPER Yogyakarta, 24 Juni 2022

Disetujui Oleh,

Dosen Pembimbing I _____ Dosen Pembimbing II _____

(Reza Widwasaputra, S.TP., M.Si)

10

**PEMANFATAAN *RED PALM OIL* DALAM PEMBUATAN ES KRIM
DENGAN PENAMBAHAN KULIT BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*.)**

**Hercules Nababan¹⁾, Dr. Maria Ulfah, S.TP., MP ²⁾, Reza Widyasaputra,
S.TP., M.Si ³⁾**

¹⁾Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,
Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

²⁾Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut
Pertanian Stiper Yogyakarta

Email Korespondensi : ¹⁾nababanherculs71@gmail.com

²⁾thp_instiper_jogja@yahoo.co.id

ABSTRAK

Perlu dilakukan penelitian tentang pembuatan es krim yang menyehatkan melalui pemanfaatan *ingredient* yang tersedia secara alami dalam jumlah banyak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi *red palm oil* (RPO) dalam susu *full cream* dan penambahan bubuk kulit buah naga terhadap sifat es krim yang dihasilkan, serta memperoleh formula es krim yang tepat sehingga disukai oleh konsumen. Penelitian ini dirancang menggunakan rancangan blok lengkap dua faktor. Faktor pertama yaitu perbandingan susu *full cream* dengan *red palm oil* (RPO), meliputi A1 = 90% dan 10% (b/b) A2 = 86% dan 14% (b/b) A3 = 82% dan 18% (b/b). Faktor kedua adalah jumlah penambahan bubuk kulit buah naga, yang terdiri atas B1 = 2% (b/b) B2 = 4% (b/b) B3 = 6% (b/b).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan susu *full cream* dengan *red palm oil* berpengaruh terhadap kadar beta karoten, kadar lemak, kadar protein, *overrun*, dan kesukaan rasa, sementara pada penambahan bubuk kulit buah naga tidak berpengaruh terhadap kadar beta karoten, kadar lemak, kadar protein, aktivitas antioksidan, kesukaan warna, kesukaan aroma, kesukaan rasa dan kesukaan tekstur. Berdasarkan uji kesukaan orhanoleptik, es krim yang paling disukai yaitu dengan perbandingan susu *full cream*: *red palm oil* = 90% dan 10% dengan penambahan bubuk kulit buah naga sebanyak 2% dengan skor kesukaan rata-rata sebesar 5,51 (agak suka).

Kata kunci : Es krim, *full cream*, *red palm oil*, kulit buah naga