

ABSTRAK

Michellie (01034190019)

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM NON-DAIRY AIR KELAPA HIJAU (*Cocos nucifera* Linn Var. *Viridis*) DAN ALPUKAT MENTEGA (*Persea Americana* Mill.) DENGAN VARIASI PENSTABIL

Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi (2022)

(xvi + 76 halaman; 22 gambar; 15 tabel; 6 lampiran)

Es krim *non-dairy* merupakan es krim yang memiliki bahan dasar nabati dengan sumber lemak dari es krim *non-dairy* yang berasal dari lemak *non-dairy*. Es krim yang banyak terdapat dipasaran umumnya menggunakan susu produk hewani yang kadang memicu *lactose intolerant* dan *milk allergy*. Dalam penelitian ini, digunakan bahan baku nabati air kelapa hijau dan alpukat mentega yang kaya akan mineral dan dibuat menjadi *puree* buah serta susu kedelai dalam pembuatan es krim *non-dairy*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan es krim dengan karakteristik fisik dan organoleptik yang disukai oleh panelis sehingga digunakan CMC dan xanthan gum sebagai bahan penstabil. Oleh sebab itu, perlu dilakukan penelitian rasio dan formulasi yang digunakan sehingga es krim memenuhi SNI 01-3713-1995 dan kategori es krim *super premium*. *Puree* buah yang terbaik memiliki perbandingan alpukat mentega:air kelapa hijau 50:50. Jenis penstabil es krim yang terbaik adalah penstabil xanthan gum saja karena nilai *overrun* dan waktu leleh yang tinggi serta memiliki nilai organoleptik terhadap tekstur yang termasuk dalam kategori lembut. Es krim *non-dairy* terbaik dari penelitian ini telah memenuhi standar SNI 01-3713-1995 bila dilihat dari kadar lemak (13,41%), kadar protein (2,70%), dan total padatan terlarut (30,57%) dan termasuk ke dalam es krim dengan kategori *super premium* bila dilihat dari kadar lemak, total padatan terlarut, dan *overrun* dengan nilai hedonik 5,41 (agak suka).

Kata Kunci : air kelapa hijau, alpukat mentega, es krim *non-dairy*, perbandingan alpukat mentega: air kelapa hijau, xanthan gum

Referensi : 110 (1995-2022)

ABSTRACT

Michellie (01034190019)

**CHARACTERISTICS PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC
NON-DAIRY ICE CREAM GREEN COCONUT WATER (*Cocos nucifera*
Linn Var. *Viridis*) AND BUTTER AVOCADO (*Persea Americana* M.)
WITH DIFFERENT STABILIZER CONCENTRATION**

Thesis, Faculty of Science and Technology (2022).

(xvi + 76 pages; 22 figures; 15 tables; 6 appendices)

Non-dairy ice cream is ice cream that is made from plant-based ingredients with fat sources derived from non-dairy fats. Ice creams that are widely available in the market generally use animal product milk, which triggers lactose intolerance and milk allergy. In this study, vegan raw materials, such as green coconut water and avocado, which are rich in minerals, are made into puree and mixed with soy milk in the manufacture of non-dairy ice cream. The purpose of this study was to obtain ice cream with physical and organoleptic characteristics favored by the panelists, so that CMC and xanthan gum were used as stabilizers. Therefore, it is necessary to research the ratio and formulation used so that the ice cream meets SNI 01-3713-1995 and the category of "super premium". Best puree has an avocado-to-green coconut water ratio of 50:50. The best type of ice cream stabilizer is xanthan gum stabilizer, only because it has a short overrun and melting time and has an organoleptic value to the texture, which is included in the soft category. The non-dairy ice cream from this study has met the standards of SNI 01-3713-1995 when viewed from the fat content (13.41%), protein content (2.70%), and total dissolved solids (30.57%), and is included in ice cream with a super premium rating when viewed from the fat content, total dissolved solids, and overrun with a hedonic value of 5.41 (slightly like).

Keywords : avocado, green coconut water, green coconut water:avocado ratio,
non-dairy ice cream, xanthan gum

Reference : 110 (1995-2022)