

**KARAKTERISTIK *CONE ES* KRIM DENGAN PENAMBAHAN
BERBAGAI JENIS PRODUK RUMPUT LAUT**

MUTIARA ARLIN

1411121018



DOSEN PEMBIMBING :

- 1. Prof. Dr. Ir. Novelina, MS**
- 2. Neswati, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Karakteristik *Cone* Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Produk Rumput Laut

Mutiara Arlin, Novelina, Neswati

Abstrak

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober – November 2018. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui karakteristik *cone* es krim dengan penambahan berbagai jenis produk rumput laut dan mengetahui karakteristik terbaik *cone* es krim dengan penambahan berbagai jenis produk rumput laut dari segi organoleptik. Metode penelitian ini menggunakan metode eksploratif dengan penggunaan 3% tepung karagenan, agar *powder*, agar kertas, agar batang dan tepung rumput laut. Pengujian yang dilakukan antara lain uji kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, karbohidrat, serat kasar, kekerasan, ketahanan *cone* terhadap es krim dan uji organoleptik dengan uji kesukaan. Terdapat perbedaan karakteristik *cone* es krim dengan penambahan berbagai jenis produk rumput laut, untuk perlakuan yang mendekati SNI syarat mutu wafer adalah agar-agar *powder* dengan memiliki kadar air 6,12%, kadar abu 1,19%, kadar lemak 4,16%, kadar protein 7,53%, dan karbohidrat 86,02%, serat kasar 0,60%, kekerasan 1113,33 N/cm², serta uji ketahanan *cone* terhadap es krim selama 26 menit 45 detik. *Cone* yang disukai dari segi organoleptik adalah dengan perlakuan penambahan agar-agar batang.

Kata Kunci : Agar-agar, *cone* es krim, karagenan, rumput laut



Characteristics of Ice Cream Cones with the Addition of Various Seaweed Products

Mutiara Arlin, Novelina, Neswati

Abstract

This research was carried out at the Technology of Agricultural Product Laboratory, Agricultural Technology Faculty, Andalas University, Padang. The research was conducted in October - November 2018. The purpose of this study was to determine the characteristics of ice cream cones of various types of seaweed products and to know the best characteristics of ice cream cones from various types of seaweed products base on sensory characteristics. This research used an explorative method with 3% of addition carrageenan flour, agar-agar powder, agar-agar kertas, agar-agar batang and seaweed flours . Tests carried out include moisture content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate, crude fiber, hardness, cone resistance to ice cream and sensory analysis with a preference test. There are differences in the characteristics of ice cream cones with the addition of various types of seaweed products, for treatment that approaches SNI the quality requirements of wafers is agar-agar powder moisture content of 6,12%, ash content 1,19%, fat content 4,16%, protein content 7,53%, and carbohydrate 86,02%, crude fiber 0,60%, hardness 1113.33 N/cm², and test of resistance to ice cream for 26 minutes 45 seconds. The most favored cone based on sensory analysis was agar-agar batang cone.

Keywords: Agar-agar, carrageenan, ice cream cone, seaweed

