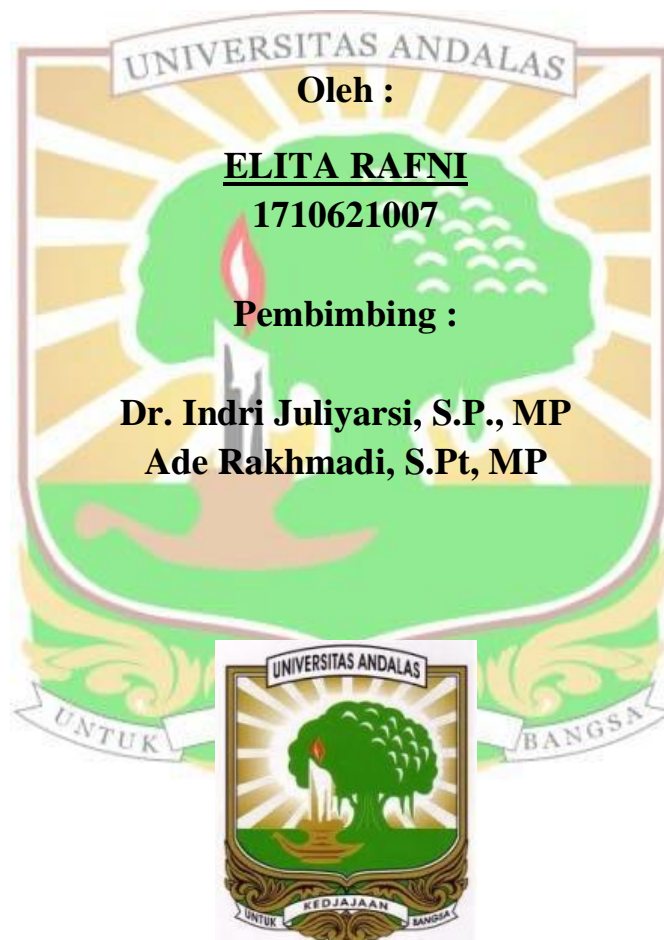


**PENGARUH PENAMBAHAN DADIAH PADA ES KRIM
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DITINJAU DARI
DAYA LELEH, *OVERRUN* DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN DADIAH PADA ES KRIM
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DITINJAU DARI
DAYA LELEH, *OVERRUN*, DAN ORGANOLEPTIK**

Elita Rafni, dibawah bimbingan

Dr. Indri Juliyarsi, S.P., MP dan **Ade Rakhmadi, S.Pt., MP**

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2023.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan dadiah terhadap daya leleh, *overrun*, dan organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna dan penerimaan keseluruhan) es krim labu kuning (*Cucurbita moschata*). Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dengan penambahan dadiah pada adonan es krim labu kuning yaitu A(0%), B(2,5%), C(5%), D(7,5%), dan E(10%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan dadiah kedalam es krim labu kuning pada daya leleh berkisar (13,51menit- 24,22menit), *overrun* berkisar (12,57%-39,96%). Tingkat kesukaan panelis berkisar (3,33-3,95), aroma berkisar (3,15-3,95), tekstur berkisar (3,65-4,1), warna berkisar (3,80-4,20), dan penerimaan keseluruhan berkisar (3,28-4,03). Pengaruh perlakuan penambahan dadiah berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) menurunkan daya leleh dan *overrun* es krim labu kuning. Hasil analisis ragam pada uji organoleptik tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$). Perlakuan terbaik penambahan dadiah kedalam es krim labu kuning pada taraf 2,5%. Penambahan dadiah pada es krim labu kuning menurunkan daya leleh, *overrun*, dan organoleptik.

Kata kunci : es krim labu kuning, dadiah, daya leleh, *overrun*, organoleptik.