

**PENGARUH PERBANDINGAN SUSU SKIM DAN UBI JALAR UNGU
(*Ipomoea batatas* L) TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK,
DAN SERAT KASAR ES KRIM**

Lulu Musviroh, di bawah bimbingan
Indri Juliyarsi, SP, MP dan Dr. Evitayani, S.Pt, M.Agr
Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan susu skim dan ubi jalar ungu terhadap kadar protein, kadar lemak, dan serat kasar pada es krim. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) 5 perlakuan dan 4 ulangan sebagai kelompok. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini adalah penambahan susu skim dan ubi jalar ungu sebanyak A (0:4), B (1:3), C (2:2), D (3:1), dan E (4:0). Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak, dan serat kasar. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap penurunan kadar lemak serta peningkatan serat kasar es krim, sedangkan pada pengukuran kadar protein menunjukkan adanya pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0.05$). Kesimpulan dari penelitian ini didapat hasil terbaik pada perlakuan B dengan perbandingan susu skim dan ubi jalar ungu 1:3, dengan rata-rata kadar protein 7,0148%, kadar lemak 2,1464% dan serat kasar 0,2179%.

Kata kunci: es krim, susu skim, ubi jalar ungu.

