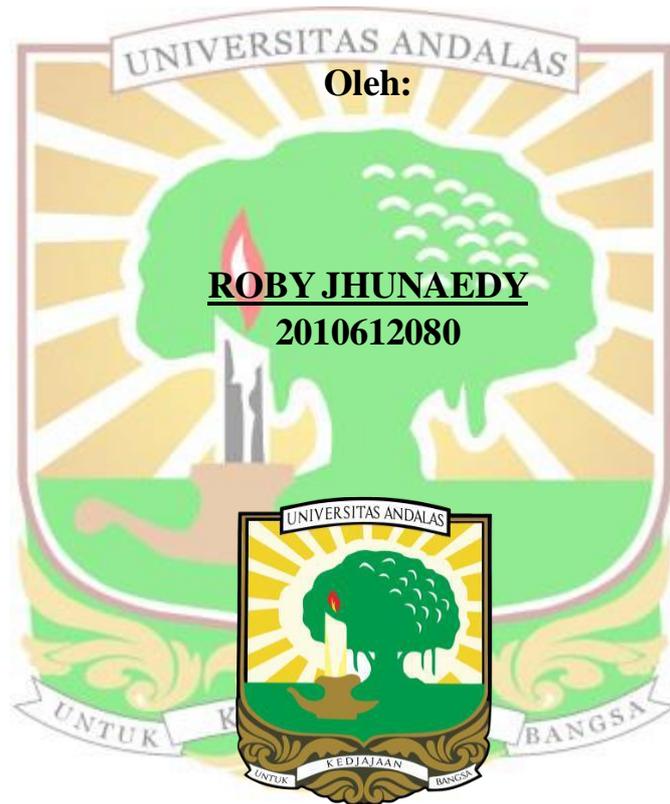


**PENGARUH PERBEDAAN VARIASI JENIS SUSU PADA
PEMBUATAN ES KRIM TERHADAP *OVERRUN* MASSA,
MELTING RATE, DAN UJI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

PENGARUH PERBEDAAN VARIASI JENIS SUSU PADA PEMBUATAN ES KRIM TERHADAP *OVERRUN* MASSA, *MELTING RATE*, DAN UJI ORGANOLEPTIK

Roby Jhunaedy, dibawah bimbingan
Ade Sukma S. Pt, MP, Ph.D dan Rizki Dwi Setiawan S.T.P., M. Si
Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan susu bebas laktosa pada pembuatan es krim terhadap karakteristik *overrun* massa, *melting rate* dan organoleptik yang dihasilkan serta perbandingannya dengan penggunaan susu sapi UHT dan susu kedelai. Materi yang digunakan pada penelitian ini ialah susu bebas laktosa yang didapatkan dari proses hidrolisis enzimatis, susu bebas laktosa komersil dengan brand *Milk Life*, susu UHT, dan susu kedelai. Metode penelitian yang dilakukan yaitu metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan 5 Ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi jenis susu memberikan pengaruh yang signifikan ($P < 0,05$) terhadap *overrun* massa, *melting rate*, warna, aroma, dan overall sedangkan pada parameter rasa tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan ($P > 0,05$). *Overrun* es krim pada penelitian ini berkisar 32,08% - 40,39%, *melting rate* berkisar 1,33 g - 1,71 g/menit, nilai uji hedonik warna berkisar 5,02 - 5,5, aroma berkisar 4,60 - 5,30, rasa berkisar 4,90 - 5,34, tektstur berkisar 4,64 - 5,40, dan overall berkisar 5,06 - 5,64. Hal ini menunjukkan bahwa susu bebas laktosa hasil hidrolisis enzimatis dapat menjadi alternatif bahan baku es krim yang kompetitif dari segi kualitas sensori dan karakteristik fisik.

Kata Kunci: es krim, susu rendah laktosa, RAL, *overrun* massa, *melting rate*, uji organoleptik

