

## **TUGAS AKHIR**

# **ANALISIS PENGARUH KECEPATAN PENGADUKAN PADA PEMBUATAN ES PUTER TERHADAP RESISTENSI PELELEHAN ES PUTER**

*Pembimbing 1*

*Ir. Benny Dwika Leonanda, M.T*

*Pembimbing 2*

*Ir. Nusyirwan, M.T*

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan  
Pendidikan Tahap Sarjana

Oleh :

**ALVIO REZKI DELIAN**

**NBP : 1410911020**



**JURUSAN TEKNIK MESIN  
FAKULTAS TEKNIK – UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2020**

## **ABSTRAK**

*Es krim adalah jenis makanan semi padat yang dibuat melalui cara pasteurisasi, homogenisasi, pematangan es krim dengan penyimpanan dalam lemari es, serta pembekuan dan pengadukan. Pada penelitian ini dibahas tentang pengaruh kecepatan pengadukan pada pembuatan es puter terhadap resistensi pelelehan pada es puter. Kualitas es krim dapat dilihat dari tingkat lelehnya, adapun es krim yang berkualitas adalah es krim yang memiliki tingkat kelelahan yang baik sehingga tidak mudah meleleh saat disajikan, resistensi pelelehan es krim berkaitan dengan body dan tekstur serta intensitas kemanisan. Analisis pengaruh kecepatan pengadukan terhadap resistensi pelelehan es puter. Dimana analisis tersebut dilakukan dengan memvariasikan kecepatan pengadukan dan waktu pengadukan sehingga didapatkan resistensi pelelehan yang sesuai dengan standar SNI. Setelah dilakukan percobaan maka didapatkan kecepatan dan lama waktu pengadukan terbaik dari 5 variasi kecepatan pengadukan es krim (311 Rpm, 350 Rpm, 400 Rpm, 466 Rpm, dan 560 Rpm. Dari kelima variasi diatas, didapatkan kecepatan pengadukan terbaik adalah 311 Rpm dengan waktu pengadukan 60 menit, sehingga menghasilkan Resistensi Pelelehan yang sesuai dengan resistensi pelelehan yang baik menurut SNI.*

**Kata Kunci :** *Pasteurisasi, Homogenisasi, Resistensi Pelelehan.*

