

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari pengaruh konsentrasi gelatin tulang ikan patin dan konsentrasi putih telur terhadap karakteristik eskrim kacang merah dan pengaruh interaksi antara konsentrasi gelatin tulang ikan patin dan konsentrasi putih telur terhadap karakteristik eskrim kacang merah.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah pola faktorial 3x3 dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor A (Konsentrasi gelatin tulang ikan patin) yang terdiri dari 3 taraf yaitu a_1 (0.1%), a_2 (0.3%), a_3 (0.5%) dan faktor B (Konsentrasi putih telur) yang terdiri dari 3 taraf yaitu b_1 (3%), b_2 (5%), b_3 (7%). Respon yang diukur dalam penelitian ini adalah respon kimia yang meliputi kadar lemak dengan metode soxhlet dan kadar protein dengan metode kjeldahl, respon fisik yang diuji yaitu waktu leleh dan *overrun* serta respon organoleptik (uji hedonik) terhadap warna, rasa, aroma, tekstur.

Gelatin tulang ikan patin yang digunakan pada penelitian utama mempunyai viskositas 20,5 mPs, nilai pH 3,85, kekuatan gel 3,049 *g/force* dan rendemen 55,46%. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa interaksi antara konsentrasi gelatin tulang ikan patin dan konsentrasi putih telur berpengaruh terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, waktu leleh, *overrun*, kadar lemak dan kadar protein eskrim kacang merah.

Kata Kunci : Gelatin Tulang Ikan Patin, Putih telur, Eskrim Kacang Merah

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the effect of gelatin from the bones of patin concentration and albumin concentration to the characteristics of red kidney beans ice cream.

This research was used design factorial 3x3 in Randomized Block Design (RAK), which consists of two factors : factor A (concentration of gelatin bone patin) comprising three levels ie a_1 (0.1%), a_2 (0,3%), a_3 (0,5%) and factor B (concentration of albumin), which consist of three levels ie b_1 (3%), b_2 (5%), b_3 (7%). The response in the research was the chemical response (fat, and protein analysis), physical response (melting time and overrun) and response organoleptic (hedonic test) for colour, taste, flavor, and texture.

The result of preliminary research showed that gelatin from the bones of patin with viscosity 20,5 mPs, pH 3,85, gel strength 3,049 g/force and 55,46% of rendemen. The result of main research were showed the interaction of bone gelatin concentration of patin and albumin concentration affect to colour, taste, flavor, texture, fat, protein, melting time and overrun for red kidney beans ice cream.

Keywords : Gelatin, Albumin, Red Kidney Beans Ice cream.