

ABSTRAK

Neng Arum Kusmawati, 2026, Uji Protein dan Organoleptik Pada Es Krim Berbahan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Dibimbing oleh Prof. Dr. Hj. Mia Nurkanti, M.Kes., dan Dr. Fitri Aryanti, S.T., M.Pd.

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) merupakan salah satu sumber protein nabati yang berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah. Salah satu bentuk pemanfaatannya adalah sebagai bahan baku pembuatan es krim berbasis susu nabati. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan kadar protein, mengetahui karakteristik organoleptik berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap es krim berbahan susu kacang merah. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen dan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) nonfaktorial. Perlakuan yang digunakan terdiri atas P0 (0% susu kacang merah), P1 (50%), P2 (75%), dan P3 (100%) dengan enam kali pengulangan. Pengujian kadar protein dilakukan menggunakan metode Kjeldahl, sedangkan uji organoleptik dilakukan terhadap 35 panelis tidak terlatih menggunakan skala hedonik 1–5 yang meliputi parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan penilaian keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi susu kacang merah berpengaruh terhadap peningkatan kadar protein es krim. Rata-rata kadar protein tertinggi diperoleh pada perlakuan P3 (100%) sebesar 4,01%, sedangkan terendah pada perlakuan P0 (0%) sebesar 2,12%. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan P3 memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada parameter warna (3,57), aroma (3,34), rasa (4,37), tekstur (3,69), dan penilaian keseluruhan (4,17). Dengan demikian, es krim berbahan susu kacang merah memiliki potensi sebagai alternatif pangan berbasis protein nabati dengan tingkat penerimaan panelis yang baik, terutama pada perlakuan 100% susu kacang merah.

Kata Kunci: Es Krim, Kacang Merah, Susu Kacang Merah, Es Krim Susu Kacang Merah, Kadar Protein, Organoleptik.