

SKRIPSI

**PENGARUH SUHU DAN KECEPATAN HOMOGENISASI
TERHADAP *OVER RUN* DAN
SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM**



OLEH :

Rujuk Sutinaini

TULUNGAGUNG - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2000**

**PENGARUH SUHU DAN KECEPATAN HOMOGENISASI TERHADAP
OVER RUN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

Pada

Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh

Rujuk Sutinaini

069412058

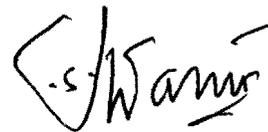
Menyetujui,

Komisi Pembimbing

MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA



A.M. LUSIASTUTI, MSi. Drh
Pembimbing Pertama



SUWARNO, MSi. Drh
Pembimbing Kedua

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar **SARJANA KEDOKTERAN HEWAN**.

Menyetujui,

Panitia Penguji,



Nenny Harijani, MSi., Drh .

Ketua



R r . Ratih Ratnasari , SU., Drh.

Sekretaris



Dr. Hario Puntodewo S., MAppSc., Drh.

Anggota



Angela M. Lusiastuti, MSi., Drh

Anggota



Suwarno, MSi., Drh.

Anggota

Surabaya, 13 Nopember 1999

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga



Rekan,

Dr. Ismudiono, M.S., Drh.

NIP 130687297

PENGARUH SUHU DAN KECEPATAN HOMOGENISASI TERHADAP *OVER RUN* DAN SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM

Rujuk Sutinaini

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu dan kecepatan homogenisasi terhadap *over run* dan sifat organoleptik es krim.

Penelitian ini untuk masing-masing perlakuan menggunakan susu 100 ml, glukosa 3,5 gram, krim 3,5 gram, skim 3,5 gram, gula 25 gram, kuning telur satu butir, dan penyedap rasa straberi secukupnya. Penelitian ini terdiri dari tujuh perlakuan empat ulangan, di mana perlakuan A0B0 adalah suhu 30°C dan kecepatan homogenisasi 20 Hz, perlakuan A0B1 adalah suhu 30°C dan kecepatan homogenisasi 40 Hz, perlakuan A0B2 adalah suhu 30°C dan kecepatan homogenisasi 60 Hz, perlakuan A1B0 adalah suhu 75°C dan kecepatan homogenisasi 20 Hz, perlakuan A1B1 adalah suhu 75°C dan kecepatan homogenisasi 40 Hz, perlakuan A1B2 adalah suhu 75°C dan kecepatan homogenisasi 60 Hz, perlakuan Kontrol adalah tanpa homogenisasi. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok yang dianalisis dengan metode Friedman untuk sifat organoleptiknya, sedangkan *over run* dengan uji F.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu dan kecepatan homogenisasi tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap rasa, daya leleh dan kesukaan, sedangkan pada tekstur dan *over run* memberikan perbedaan dari es krim yang dihasilkan.