

ABSTRAK

Es krim merupakan salah satu contoh kudapan yang digemari seluruh kalangan masyarakat. Konsumsi es krim di Indonesia merupakan konsumsi tertinggi di wilayah Asia Tenggara dan juga meningkat terus setiap tahunnya. Jika terlalu banyak mengkonsumsi es krim, maka dapat meningkatkan angka terjadinya obesitas. Untuk menanggulangi masalah tersebut, dibutuhkan adanya modifikasi es krim agar memiliki nilai gizi yang lebih tinggi. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu kedelai dan tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima, nilai gizi dan nilai ekonomi hasil modifikasi es krim.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental, rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Menyalang terdiri dari 6 (enam) perlakuan). Panelis dalam penelitian ini terdiri 3 panelis terbatas (Dosen Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga) dan 30 panelis tidak terlatih (Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat). Terdapat tujuh formula (1 formula kontrol dan 6 formula perlakuan) yang diujikan pada panelis terbatas yang kemudian dipilih 3 formula terbaik menurut panelis untuk diujikan pada panelis tidak terlatih. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji Friedman dan uji *Wilcoxon Signed Rank Test*. Uji kandungan gizi es krim formulasi dilakukan dengan metode uji *Proximat* dan penentuan nilai ekonomi (*food cost*) dilakukan berdasarkan lembar perhitungan peneliti.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa es krim formula F4 adalah hasil modifikasi es krim terbaik dari segi daya terima (warna, aroma, tekstur dan rasa). Hasil analisis statistik dengan uji Friedman dinyatakan bahwa terdapat perbedaan pada aspek warna ($p = 0,014$) dan tekstur ($p = 0,035$). Perhitungan nilai gizi dilakukan dengan perhitungan menggunakan DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan) dan uji laboratorium di Laboratorium Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Hasil perhitungan DKBM pada es krim formula F4 per 100 gram yaitu energi sebesar 241 kkal, karbohidrat 43,8 gram, protein 7 gram, lemak 4,2 gram dan serat 2,1 gram. Sedangkan hasil uji laboratorium es krim formula F4 per 100 gram yaitu energi sebesar 254,5 kkal, karbohidrat 56 gram, protein 4,5 gram, lemak 2,88 gram dan serat 36,4 gram. Es krim formula F4 memiliki harga Rp. 5.500,00 yang lebih mahal dari es krim komersil.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah berdasarkan aspek daya terima formula es krim yang disukai panelis adalah formula F4. Jika dibandingkan dengan es krim yang beredar di pasar, es krim formula F4 memiliki nilai serat yang lebih tinggi. Harga dari es krim formula F4 lebih mahal dibandingkan es krim komersil namun es krim ini memiliki keunggulan yaitu nilai gizi (serat) yang lebih tinggi.

Kata kunci : daya terima, es krim, nilai ekonomi, nilai gizi