

# PENGARUH PENAMBAHAN BEBERAPA KONSENTRASI PASTA PISANG KEPOK TERHADAP KARAKTERISTIK ES KRIM DAN ANALISA USAHANYA

*by* Edi Kasman

---

**Submission date:** 27-Sep-2020 11:04PM (UTC-0400)

**Submission ID:** 1372489125

**File name:** POK\_TERHADAP\_KARAKTERISTIK\_ES\_KRIM\_DAN\_ANALISA\_USAHANYA.docx.pdf (108.89K)

**Word count:** 616

**Character count:** 3673

**PENGARUH PENAMBAHAN BEBERAPA KONSENTRASI  
PASTA PISANG KEPOK TERHADAP KARAKTERISTIK ES  
KRIM DAN ANALISA USAHANYA**

**SKRIPSI**



**Oleh :  
EDI KASMAN BALI ATE  
2014340016**

**5**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI  
MALANG  
2020**

## RINGKASAN

1 Es Krim merupakan salah satu jenis minuman yang disukai oleh masyarakat dari berbagai usia mulai anak-anak sampai orang tua. minuman jenis ini merupakan salah satu minuman yang berkelas karena banyak dipakai dalam jamuan acara-acara resmi seperti pernikahan, pesta ulang tahun, acara rapat kantor dan berbagai acara lainnya. minuman ini rasanya segar sehingga banyak orang yang menyukainya.

4 Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) faktor 1 tunggal dengan perlakuan K1. 0%, K2. 5%, K3. 10% K4. 15%. dan K5. 20%. Parameter penelitian terdiri dari uji total padatan, *overrun*, daya leleh, dan data dianalisa dengan metode Anova dan dilanjutkan dengan uji BNT serta menghitung indeks efektivitas dalam menentukan perlakuan terbaik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perlakuan terbaik pada pembuatan es krim dengan penambahan pasta pisang kepok terdapat pada perlakuan K5 yaitu penambahan pasta pisang kepok dengan konsentrasi 20%. Rata-rata hasil padatan 37,68%, *overrun* 48,95%, Serat Kasar 3,84%, dan daya leleh 1080,25 detik. Hasil analisa kelayakan usaha pembuatan es krim dengan penambahan pasta pisang kepok layak untuk diusahakan. Berdasarkan hasil perhitungan analisa kelayakan usaha maka di peroleh HPP sebesar 3,485,42; BEP (unit) sebesar 6.861,54; BEP (harga) sebesar Rp. 29.894.162,9; R/C ratio sebesar 1,25.

# 1 BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Es Krim merupakan salah satu jenis minuman yang digemari oleh masyarakat dari berbagai usia mulai anak-anak sampai orang tua. Es krim sudah sangat membudaya di tengah-tengah masyarakat, minuman jenis ini merupakan salah satu minuman yang berkelas karena banyak dipakai dalam jamuan acara-acara resmi seperti pernikahan, pesta ulang tahun, acara rapat kantor dan berbagai acara lainnya. minuman ini rasanya segar sehingga banyak orang yang menyukainya (Setiadi, 2002 dalam Filiyanti, 2013).

Minuman es krim dibuat dengan cara membekukan campuran dari susu/santan kelapa, gula, pengemulsi, penstabil serta bahan tambahan lain yang diijinkan oleh pemerintah selanjutnya dipasteurisasi dan dihomogenisasi. Melihat komposisi yang ada di es krim mayoritas didominasi oleh lemak dan gula sehingga apabila dikonsumsi, akan berakibat kegemukan.

Kualitas es krim selain ditentukan oleh rasa yang enak dan warna yang menarik juga ditentukan oleh nilai *overrun* serta nilai padatannya. *Overrun* yaitu pengembangan dari volume es krim, di mana *overrun* ini dihitung berdasarkan perbedaan volume pada adonan es krim dan volume es krim yang telah jadi (Arbuckle. 1986; Susilorini. 2006). Bila total padatan di dalam es krim tinggi maka nilai *overrun*nya rendah sebaliknya bila total padatannya rendah maka nilai *overrun*nya tinggi (Muse dan Hartel. 2004).

Indonesia kaya akan keanekaragaman hayati yang bisa dimanfaatkan untuk inovasi produk pangan salah satunya pisang kepok. Kandungan gizi di dalam pisang kepok yaitu kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B, vitamin C, dan air (Suyanti dan Supriyadi, 2008). Pisang kepok dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. Substitusi pisang kepok ke dalam es krim akan menambah nutrisi yang bermanfaat untuk kesehatan yaitu serat. Penambahan pisang kepok juga dapat meningkatkan total padatan pada es krim.

Penelitian tentang penambahan pisang kepok ke dalam es krim perlu dilakukan agar didapatkan es krim yang berkualitas yaitu kandungan seratnya tinggi, total padatannya dan *overrun*nya seimbang. Penelitian ini bertujuan untuk

mengkaji seberapa besar konsentrasi pasta pisang kepok untuk menghasilkan es krim yang berkualitas.

### **1.2 Tujuan Penelitian**

1. Mendapatkan konsentrasi terbaik penambahan pasta pisang kepok dalam pembuatan es krim.
2. Mendapatkan perhitungan analisa usaha pembuatan es krim dengan penambahan pasta pisang kepok.

### **1.3 Hipotesa**

1. Diduga penambahan pasta pisang kepok akan dapat memperbaiki kualitas es krim.
2. Diduga pembuatan es krim dengan penambahan pasta pisang kepok layak untuk diusahakan.

# PENGARUH PENAMBAHAN BEBERAPA KONSENTRASI PASTA PISANG KEPOK TERHADAP KARAKTERISTIK ES KRIM DAN ANALISA USAHANYA

## ORIGINALITY REPORT

19%

SIMILARITY INDEX

19%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

9%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://eprints.uns.ac.id">eprints.uns.ac.id</a> Internet Source	6%
2	<a href="http://mengenalkanker.blogspot.com">mengenalkanker.blogspot.com</a> Internet Source	3%
3	Submitted to Universitas Jember Student Paper	2%
4	<a href="http://es.scribd.com">es.scribd.com</a> Internet Source	2%
5	<a href="http://izackpeereira26.blogspot.com">izackpeereira26.blogspot.com</a> Internet Source	2%
6	<a href="http://journal.um.ac.id">journal.um.ac.id</a> Internet Source	2%
7	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	1%
8	<a href="http://id.scribd.com">id.scribd.com</a> Internet Source	1%

---

Exclude quotes      Off

Exclude matches      Off

Exclude bibliography      On

# PENGARUH PENAMBAHAN BEBERAPA KONSENTRASI PASTA PISANG KEPOK TERHADAP KARAKTERISTIK ES KRIM DAN ANALISA USAHANYA

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---