

ABSTRACT

THE LEVEL OF PUBLIC ACCEPTANCE ON THE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF COW'S MILK ICE CREAM ENRICHED WITH HONEY AND GINGER

This study was aimed at determining the level of public acceptance of cow's milk ice cream with the addition of honey and ginger based on organoleptic tests. The main ingredients used are fresh cow's milk with the addition of honey and ginger in four different formulations (P0: control, P1: 5% honey and 0.75% ginger, P2: 10% honey and 1.5% ginger, P3: 15% honey and 2.25% ginger). Organoleptic tests were conducted on four parameters: color, taste, aroma, and texture, involving 30 panelists aged 19–25 years. The results showed that P0 (without the addition of honey and ginger) had the highest value in all parameters and was most preferred by panelists with a color value of 4.57, taste 4.17, aroma 5.00, texture 4.00. Treatment P1 obtained a color value of 3.65, taste 4.00, aroma 4.00, texture 3.57 which was still acceptable in terms of taste and aroma, although there was a slight decrease in color and texture. Treatment P2 obtained a color value of 3.03, taste 4.00, aroma 3.63, texture 2.83. While P3 obtained a color value of 2.60, taste 4.00, aroma 3.00, texture 1.80. These values indicate that the higher the level of honey and ginger substitution, the level of panelists' preference for color, aroma, taste and texture tends to decrease. Thus, Treatment without addition (P0) received the highest value and was most preferred by panelists. In addition, it is also recommended that future researchers readjust the dosage of honey and ginger addition to ice cream to obtain more optimal results, especially for ginger.

Keywords: *Milk ice cream, honey, ginger, organoleptic, public acceptance.*

ABSTRAK

TINGKAT PENERIMAAN MASYARAKAT TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK ES KRIM SUSU SAPI DENGAN PENAMBAHAN MADU DAN JAHE

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap es krim susu sapi dengan penambahan madu dan jahe berdasarkan uji organoleptik. Bahan utama yang digunakan adalah susu sapi segar dengan perlakuan penambahan madu dan jahe dalam empat formulasi berbeda (P0: kontrol, P1: madu 5% dan jahe 0,75%, P2: madu 10% dan jahe 1,5%, P3: madu 15% dan jahe 2,25%). Uji organoleptik dilakukan terhadap empat parameter: warna, rasa, aroma, dan tekstur, dengan melibatkan 30 orang panelis berusia 19–25 tahun. Hasil penelitian menunjukkan bahwa P0 (tanpa penambahan madu dan jahe) memiliki nilai tertinggi dalam semua parameter dan paling disukai panelis dengan nilai warna 4,57, rasa 4,17, aroma 5.00, tekstur 4.00. Perlakuan P1 memperoleh nilai warna 3,65, rasa 4.00, aroma 4.00, tekstur 3,57 masih dapat diterima dari aspek rasa dan aroma, meskipun terdapat sedikit penurunan pada warna dan tekstur. Perlakuan P2 memperoleh nilai warna 3.03, rasa 4.00, aroma 3,63, tekstur 2,83. Sementara P3 memperoleh nilai warna 2,60, rasa 4.00, aroma 3.00, tekstur 1,80. Nilai-nilai ini menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat substitusi madu dan jahe, maka tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur cenderung menurun. Dengan demikian, Perlakuan tanpa penambahan (P0) mendapat nilai tertinggi dan paling disukai panelis. Selain itu, disarankan pula agar peneliti selanjutnya menyesuaikan kembali takaran penambahan madu dan jahe pada es krim untuk memperoleh hasil yang lebih optimal terutama pada jahe.

Kata kunci: Es krim susu, madu, jahe, organoleptik, penerimaan masyarakat.

RINGKASAN

TINGKAT PENERIMAAN MASYARAKAT TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK ES KRIM SUSU SAPI DENGAN PENAMBAHAN MADU DAN JAHE

Penelitian ini dilaksanakan untuk mengevaluasi tingkat penerimaan masyarakat terhadap es krim susu sapi yang diformulasikan dengan tambahan madu dan jahe. Bahan alami tersebut dikenal memiliki khasiat kesehatan seperti antioksidan, antibakteri, dan peningkat daya tahan tubuh. Namun, penambahan madu dan jahe dalam es krim masih jarang dilakukan dan dapat menimbulkan perubahan pada karakteristik sensori produk, yang berpotensi memengaruhi penerimaan konsumen. Oleh karena itu, masalah utama dalam penelitian ini adalah bagaimana tingkat penerimaan masyarakat terhadap uji organoleptik es krim susu sapi dengan penambahan madu dan jahe. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan tiga ulangan, serta uji organoleptik menggunakan kuesioner skala Likert dengan empat aspek penilaian: warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan P0 (tanpa penambahan) paling disukai dari seluruh parameter, karena mempertahankan warna putih susu, rasa yang familiar, aroma segar, dan tekstur lembut. Perlakuan P1 dengan penambahan madu dan jahe dalam jumlah sedang, juga mendapatkan skor tinggi dan masih diterima secara organoleptik oleh panelis, meskipun terjadi sedikit perubahan warna dan tekstur. Sebaliknya, P2 dan P3 menunjukkan penurunan nilai penerimaan, terutama karena konsentrasi jahe dan madu yang tinggi menyebabkan warna es krim menjadi lebih gelap dan tekstur cenderung kasar.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penambahan madu dan jahe secara moderat (P0) mendapat nilai tertinggi dan paling disukai panelis. Selain itu, disarankan pula agar peneliti selanjutnya menyesuaikan kembali takaran penambahan madu dan jahe pada es krim untuk memperoleh hasil yang lebih optimal terutama pada jahe. mampu meningkatkan nilai fungsional produk es krim susu sapi tanpa menurunkan penerimaan konsumen secara signifikan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar pengembangan es krim sehat berbasis susu dengan bahan alami yang berkhasiat.