

## PENGUNAAN WIPPY CREAM DALAM PEMBUATAN ES KRIM SOYGHURT

Yelmira Zalfiatri<sup>1</sup>, Evy Rossi<sup>1</sup>, Rahmayuni<sup>1</sup> dan Noven Raepangga<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Staf Pengajar Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian  
Universitas Riau

<sup>2</sup>Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian  
Universitas Riau

### ABSTRAK

*Soyghurt (S)* merupakan produk fermentasi seperti *yoghurt* yang terbuat dari susu kedelai dengan menggunakan bakteri probiotik seperti *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Untuk meningkatkan penganekaragaman olahan kedelai dan menunjang nilai jualnya di masyarakat, maka dilakukan pengolahan *soyghurt* menjadi es krim. Kadar lemak *soyghurt* yang rendah, maka dalam pembuatan es krim perlu ditambahkan lemak yang berasal dari lemak nabati salah satunya adalah *whippy cream (W)*. Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan rasio penggunaan *whippy cream* terbaik dalam pembuatan es krim *soyghurt*. Penelitian ini dilaksanakan secara eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan (WS<sub>1</sub>, WS<sub>2</sub>, WS<sub>3</sub>, WS<sub>4</sub>, dan WS<sub>5</sub> masing-masing untuk rasio : 10% W dan 90% S, 20% W dan 80% S, 30% W dan 70% S, 40% W dan 60% S, dan 50% W dan 50% S) dan tiga kali ulangan sehingga diperoleh 15 kombinasi perlakuan Data yang diperoleh dianalisis secara statistik dengan menggunakan uji ANOVA. Jika F hitung lebih besar atau sama dengan F Tabel maka dilanjutkan dengan Uji DNMR pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan perbedaan rasio W dan S pada pembuatan es krim *soyghurt* berpengaruh nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap rata-rata overrun, kecepatan leleh es krim, nilai pH, total padatan, kadar lemak dan kadar protein es krim *soyghurt*. Sebaliknya perbedaan rasio W dan S pada pembuatan es krim *soyghurt* tidak berpengaruh nyata ( $P > 0.05$ ) terhadap total BAL es krim *soyghurt*. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik adalah WS<sub>5</sub> yang menggunakan *Whippy cream* 50% dan *Soyghurt* 50% dalam pembuatan es krim *soyghurt*.

**Kata kunci** : *Soyghurt*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *whippy cream*