

## PENERIMAAN PANELIS DAN ANALISIS USAHA ES KRIM *SOYGHURT* ENKAPSULASI

Raswen Efendi<sup>1</sup>, Evy Rossi<sup>1</sup>, Jumatri Yusri<sup>2</sup>, dan Mazhar Perdana<sup>3</sup>

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

<sup>2</sup>Staf Pengajar Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau

<sup>3</sup>Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian  
Universitas Riau

### ABSTRAK

Pada penelitian sebelumnya telah dihasilkan es krim berbahan baku *soyghurt*. Untuk menjaga viabilitas es krim *soyghurt* telah dihasilkan enkapsulasi BAL (Bakteri Asam Laktat), sehingga *soyghurt* sebagai pangan fungsional dapat berperan sebagaimana mestinya sebagai makanan probiotik. Pembuatan es krim berbahan dasar *soyghurt* mengandung enkapsulasi BAL ini nantinya diharapkan akan mengimbangi es krim *soyghurt* tanpa enkapsulasi yang ada dipasaran, untuk itu sebelum es krim ini dipasarkan perlu diketahui tingkat penerimaan konsumen. Es krim *soyghurt* mengandung enkapsulasi BAL merupakan produk baru dalam industri pangan oleh karena itu, perlu adanya rencana dalam biaya produksi serta bahan baku dan juga untuk melihat keuntungan ataupun kerugian pada proses produksi. Sebelum produk ini diturunkan ke pasaran, perlu dilakukan analisis usaha terhadap produk baru tersebut (Soeparmoko, 2001). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis dan analisis usaha es krim *soyghurt*. Metoda penelitian dimulai dengan pembuatan es krim *soyghurt* mengandung enkapsulasi BAL, selanjutnya diuji secara organoleptik terhadap penerimaan panelis dengan cara membandingkan es krim *soyghurt* mengandung enkapsulasi BAL dengan es krim *soyghurt* biasa oleh 30 orang panelis tidak terlatih. Kemudian hasilnya di analisis dengan Cochran'Q Test dan selanjutnya es krim *soyghurt* mengandung enkapsulasi BAL dilakukan analisis usahanya. Dari hasil uji organoleptik yang di uji lebih lanjut dengan analisis Cochran'Q Test diperoleh nilai hitung sebesar 0,11, sedangkan nilai Chi Square 3,481. Hal ini menunjukkan bahwa antara es krim *soyghurt* tanpa enkapsulasi BAL dengan es krim *soyghurt* yang mengandung enkapsulasi BAL tidak terjadi perbedaan penerimaan panelis. Selanjutnya dari analisis usaha es krim *soyghurt* enkapsulasi diperoleh RCR sebesar 1,17, BEP volume produksi sebesar 10.280,35 cup, dan BEP harga produksi sebesar Rp. 5.997,-

**Kata kunci :** *Soyghurt, enkapsulasi, bakteri asam laktat*