



**Karakteristik Es Krim yang Diperkaya dengan *Puree* Daun Semanggi (*Marselia crenata*) pada Beberapa Proporsi *Puree* dengan Susu *Full Cream***  
***Characteristics of Ice Cream Enriched with Clover Leaf Puree (*Marselia crenata*) on Several Proportions of Full Cream Milk with Puree***

Vina Hari Aprilia  
201040200034

Dosen Pembimbing  
Ir. Ida Agustini Saidi, MP.

Dosen Penguji  
Rahmah Utami Budiandari., S.TP., M.P  
Rima Azara., S.TP., M.P

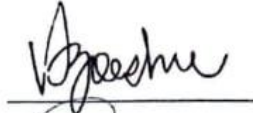
**Program Studi Teknologi Pangan**  
**Fakultas Sains dan Teknologi**  
**Universitas Muhammadiyah Sidoarjo**  
**Juni, 2024**

LEMBAR PENGESAHAN

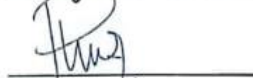
Judul : Karakteristik Es Krim yang Diperkaya dengan *Puree* Daun Semanggi  
(*Marselia crenata*) pada Beberapa Proporsi *Puree* dengan Susu *Full Cream*  
Nama Mahasiswa : Vina Hari Aprilia  
NIM : 201040200034

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing  
Ir. Ida Agustini Saidi, MP.



Dosen Penguji 1  
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P



Dosen Penguji 2  
Rima Azara., S.TP, M.P

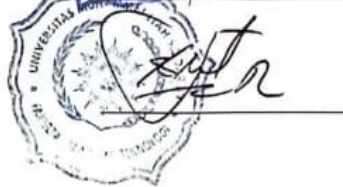


Diketahui oleh

Ketua Program Studi  
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P  
NIP/NIK. 18149



Dekan  
Iswanto, S.T., M.MT  
NIP/NIK.207319



Tanggal Ujian  
(25 Juni 2024)

Tanggal Lulus  
(25 Juni 2024)

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH.....	iii
I. Pendahuluan .....	1
II. Metode .....	2
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	2
B. Alat dan Bahan .....	2
C. Rancangan Penelitian .....	2
D. Variabel Pengamatan .....	2
E. Analisis Data .....	3
F. Prosedur Penelitian .....	4
III. Hasil dan Pembahasan .....	5
A. Karakter Kimia .....	4
1. Klorofil .....	5
2. Kadar Lemak .....	5
B. Karakter Fisik .....	5
1. Overrun .....	6
2. Waktu Leleh .....	6
3. Profil Warna .....	6
C. Karakteristik Organoleptik .....	7
1. Organoleptik Aroma .....	7
2. Organoleptik Warna .....	8
3. Organoleptik Tekstur .....	8
4. Organoleptik Rasa .....	8
D. Perlakuan Terbaik .....	9
IV. KESIMPULAN DAN SARAN .....	9
Ucapan Terima Kasih .....	9
Referensi .....	9
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Analisa uji lemak metode soxhlet .....	14
Lampiran 2. Analisa uji klorofil metode spektrofotometri .....	15
Lampiran 3. Analisa Overrun .....	16
Lampiran 4. Analisa profil warna metode color reader .....	17
Lampiran 5. Analisa Waktu leleh .....	18
Lampiran 6. Uji organoleptik .....	19
Lampiran 7. Uji efektivitas perlakuan terbaik .....	21
Lampiran 8. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% profil warna .....	23
Lampiran 9. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% overrun .....	27
Lampiran 10. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% kecepatan meleleh .....	29
Lampiran 11. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% kadar lemak .....	30
Lampiran 12. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% klorofil .....	32
Lampiran 13. Data dan friedman test nilai organoleptik aroma .....	34
Lampiran 14. Data dan friedman test nilai organoleptik warna .....	37
Lampiran 15. Data dan friedman test nilai organoleptik tekstur .....	40
Lampiran 16. Data dan friedman test nilai organoleptik rasa .....	43
Lampiran 17. Metode penentuan perlakuan terbaik .....	46
Lampiran 18. Dokumentasi .....	47

## SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Vina Hari Aprilia  
NIM : 201040200034  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Sains dan Teknologi

**DAN**

Dosen Pembimbing : Ir. Ida Agustini Saidi, MP.  
NIK/NIP : 990197  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Sains dan Teknologi

**MENYATAKAN** bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Karakteristik Es Krim yang Diperkaya dengan *Puree* Daun Semanggi(*Marseliaerenata*) pada Beberapa Proporsi *Puree* dengan Susu *Full Cream*

Kata Kunci : daun semanggi, es krim, susu full cream

**TELAH:**

1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

**SERTA\*:**

- Bertanggung jawab untuk melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- Menyerahkan tanggung jawab untuk melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing



(Ir. Ida Agustini Saidi, MP.)  
NIP/NIK. 990197

Sidoarjo, (25/06/2024)  
Mahasiswa



(Vina Hari Aprilia)  
NIM. 201040200034

\*Centang salah satu.

**PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI SERTA  
PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul "**Karakteristik Es Krim yang Diperkaya dengan *Puree* Daun Semanggi (*Marselia crenata*) pada Beberapa Proporsi *Puree* dengan Susu *Full Cream***" adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Sidoarjo, 25 Juni 2024



Vina Hari Aprilia  
NIM. 20104020034