




6. LAMPIRAN

Lampiran 1. Syarat Mutu Es Krim

Kriteria	Satuan	Persyaratan
Lemak	% b/b	Minimum 5,0
Gula	% b/b	Minimum 8,0
Protein	% b/b	Minimum 2,7
Jumlah padatan	% b/b	Minimum 3,4
Keadaan	-	Normal
Penampakan	-	Normal
Rasa	-	Normal
Bau	-	Normal



 **9.02%** PLAGIARISM APPROXIMATELY

Report #12709393

Latar Belakang Kegemaran masyarakat dalam mengonsumsi es krim semakin meningkat hal tersebut dapat dilihat dari semakin meningkatnya produksi es krim terutama di Asia yang mencapai 31%, sedangkan di Indonesia sendiri tingkat konsumsi es krim mencapai 0,5 liter per orang/tahun (Violsa, Nyoto, & Nurjanah, 2012). Tingginya kandungan kalsium dan protein pada es krim karena bahan dasar alam pembuatan es krim adalah susu, tidak hanya itu kandungan lemak sebesar 10-14% juga tinggi karena adanya bahan-bahan yang ditambahkan seperti kuning telur dan krim (Evans, 2008). Diharapkan adanya inovasi lain es krim rendah lemak, namun rasanya tetap creamy. Salah satu inovasi es krim yang dibuat bias berbentuk soft-serve dari bahan baku fat replacer, sehingga es krim yang dihasilkan dapat menjaga tekstur agar tidak mudah mencair serta memiliki rasa yang creamy. Tepung biji buah nangka merupakan fat replacer yang digunakan berjenis fat mimetics berbasis karbohidrat dan untuk menambah daya tarik dan citarasa es krim dapat diberi ekstrak daun pandan wangi. Seperti yang kita tahu, di Indonesia masih terbatas dalam memanfaatkan biji nangka, yaitu dengan cara direbus, disangrai, digoreng, dan dikukus, padahal biji nangka mengandung karbohidrat, kalsium, dan fosfor yang cukup tinggi. Dengan berkembangnya bidang teknologi pangan dapat mendorong masyarakat untuk dapat

REPORT #1270939325 MAR 2021, 8:46 AM AUTHOR ANDRE KURNIAWAN PAGE 1 OF 30