

ABSTRAK

YESSI URFA DEVI, 2024. Penambahan Rempah Jahe dan Kayu Manis Dalam Pembuatan Es Krim. Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing : Bapak Nur Salam, S.Sos.,M.Pd dan Bapak Dr. Muhadjir Suni.,S.Sos.,M.,P.d.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tahapan pembuatan es krim berbasis rempah dengan penambahan kayu manis dan jahe. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode eksperimental dengan metode pengumpulan data menggunakan dokumentasi dan uji kuesioner terhadap panelis/responden. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa uji coba pada pembuatan es krim dengan penambahan jahe dan kayu manis menggunakan waktu yang berbeda dari beberapa perbandingan yang di uji cobakan. Pada uji coba pertama dengan Formula F1 dengan perbandingan jahe 75% dan kayu manis 25% menggunakan waktu 1 jam untuk mendapatkan hasil es krim yang lembut dengan menggunakan pengkerasan pada mechine es krim. Pada uji coba formula F2 mengambil waktu durasi 2 jam untuk mendapatkan es krim yang lembut, dan pada uji coba formula F3 membutuhkan durasi 2 jam untuk mendapatkan hasil es krim yang lembut dengan menggunakan mechine es krim. Es krim ini menghasilkan rasa, aroma, warna yang berbeda dari setiap perbandingannya.

Hasil penelitian ini dengan penambahan rempah jahe dan kayu manis menunjukkan dapat memberikan aroma dan rasa yang sangat tajam pada es krim. Serta memiliki keunikan yang dapat dirasakan dari kombinasi jahe dan kayu manis yang memiliki rasa panas hangat dan manis. es krim berbasis rempah (jahe dan kayu manis) memberikan warna yang berbeda dari beberapa formula, diantara memiliki warna yang putih kekuning (F1), memiliki warna yang kurang kuning atau pucat (F2), dan F3 memiliki warna yang putih kecoklatan dari factor kayu manis.

Kata kunci: Es Krim, Berbasis Rempah

ABSTRACT

YESSI URFA DEVI, 2024. *Adding ginger and Cinnamon Spices in Making Ice Cream. Culinary Arts Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic. Advisor : Mr. Nur Salam ., S.Sos. M.,Pd and Mr Dr.Muhadjir Suni., S. Sos., M.,Pd.*

This research aims to find out the stages of making spice-based ice cream with the addition of cinnamon and ginger. In this research, researchers used experimental methods with data collection methods using documentation and questionnaire tests on panelists/respondents. The results of this research show that trials on making ice cream with the addition of ginger and cinnamon used different times than several comparisons that were tested. In the first trial with Formula F1 with a ratio of 75% ginger and 25% cinnamon, it took 1 hour to get soft ice cream by using hardening on the ice cream machine. In the trial of formula F2 it took 2 hours to get the ice. soft cream, and in the F3 formula trial it took 2 hours to get soft ice cream using an ice cream machine. This ice cream produces a different taste, aroma and color from each comparison.

The results of this research with the addition of ginger and cinnamon show that it can provide a very sharp aroma and taste to ice cream. And it has a uniqueness that can be felt from the combination of ginger and cinnamon which has a hot, warm and sweet taste. Spice-based ice cream (ginger and cinnamon) gives different colors from several formulas, including having a yellowish white color (F1), having a which is less yellow or pale (F2), and has a brownish white color from the cinnamon factor.

Keywords : *Ice Cream, Spice Based*