

## **ABSTRAK**

### **Pengaruh Perbandingan Emulsifier Telur Bebek dan Telur Ayam terhadap Kualitas Es Krim**

**Oleh: Selly Octaliandra**

Es krim merupakan produk yang berasal dari olahan susu dan mempunyai tekstur semi padat dan dikonsumsi dalam keadaan beku. Salah satu bahan yang terpenting di dalam pembuatan es krim adalah pengemulsi atau emulsifier. Emulsifier terdiri dari dua jenis yaitu emulsifier alami dan emulsifier buatan (sintesis). Pengemulsi buatan atau sintetis berasal dari rekayasa manusia yaitu lemak yang direkayasa sedangkan pengemulsi alami biasanya berasal dari alam seperti kuning telur. Penggunaan kuning telur dengan konsentrasi yang tepat mampu meningkatkan kekentalan, tekstur serta daya suka konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas es krim yang menggunakan emulsifier dari telur bebek dan telur ayam terhadap kualitas warna, aroma, tekstur, dan rasa es krim. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan mempelajari dua perlakuan X1 (kuning telur bebek), X2 (kuning telur ayam) dengan 3 kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan melakukan uji organoleptik yang melibatkan lima orang panelis ahli yang merupakan Dosen Tata Boga jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Hasil yang diperoleh dari uji organoleptik akan dilanjutkan dengan di analisis secara statistik menggunakan Uji T. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas warna, aroma dan rasa pada es es krim dan tidak terdapat pengaruh terhadap kualitas tekstur. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan X1 yaitu penggunaan telur bebek terhadap kualitas es krim.

**Kata Kunci: Emulsifier Telur Ayam, Emulsifier Telur Bebek, Kualitas Es Krim**