

ABSTRAK

NURJANAH. Pengembangan Formulasi Jamu Beras Kencur Menjadi Es Krim. Dibimbing oleh LILY RESTUSARI.

Indonesia memiliki kekayaan keanekaragaman hayati sekitar 30.000 jenis tanaman, di antaranya 2.500 jenis digunakan sebagai tanaman obat. Salah satu produk tradisional yang memanfaatkan tanaman obat adalah jamu, yang sejak lama dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai minuman berkhasiat untuk kesehatan tubuh. Meskipun jamu memiliki manfaat yang signifikan dalam menjaga stamina dan mengatasi keluhan kesehatan. Minat masyarakat, terutama generasi Z, terhadap jamu mengalami penurunan. Hal ini disebabkan oleh persepsi jamu sebagai minuman kuno yang kurang modern. Oleh karena itu, perlu ada upaya untuk melestarikan warisan budaya ini dengan memodifikasi penyajian jamu agar lebih menarik.. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah jamu menjadi produk baru, seperti es krim, yang diharapkan dapat diterima bagi setiap kalangan sekaligus memperkenalkan khasiatnya dalam bentuk yang lebih modern dan menarik. Tujuan Penelitian ini adalah mengetahui daya terima pada es krim beras kencur dengan pengujian organoleptik. Komponen evaluasi uji sensori pada penelitian ini meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pengujian organoleptik hedonik dilakukan oleh 25 orang panelis semi terlatih yaitu mahasiswa gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Dari hasil penelitian bahwa panelis menyukai warna dari perlakuan P0 (es krim dengan kontrol), panelis menyukai aroma dari perlakuan P0 (es krim dengan kontrol), panelis menyukai tekstur dari perlakuan P0 (es krim dengan kontrol), dan panelis menyukai rasa dari perlakuan P0 (es krim dengan kontrol) dan perlakuan P3 (es krim dengan ovalet dan jamu beras kencur) .

Kata kunci : Emulsifier, Es krim, Beras Kencur, Jamu, Kencur

ABSTRACT

NURJANAH. Formulation Development of Kencur Rice Herb into Ice Cream. Mentored by LILY RESTUSARI.

Indonesia has a rich biodiversity with around 30,000 plant species, of which 2,500 species are used as medicinal plants. One of the traditional products that utilize medicinal plants is jamu, which has long been known by the Indonesian people as a nutritious drink for health. Although jamu has significant benefits in maintaining stamina and overcoming health complaints. Public interest, especially generation Z, in herbal medicine has decreased. This is due to the perception of jamu as an ancient drink that is less modern. Therefore, there needs to be an effort to preserve this cultural heritage by modifying the presentation of jamu to make it more attractive. One of the innovations that can be done is to process herbal medicine into new products, such as ice cream, which is expected to be accepted by all groups while introducing its benefits in a more modern and attractive form. The purpose of this study was to determine the acceptability of kencur rice ice cream with organoleptic testing. The sensory test evaluation components in this study include color, aroma, texture, and taste. Hedonic organoleptic testing was carried out by 25 semi trained panelists, namely nutrition students of Poltekkes Kemenkes Riau. From the results of the study that panelists liked the color of the PO treatment (ice cream with control), panelists liked the aroma of the PO treatment (ice cream with control), panelists liked the texture of the PO treatment (ice cream with control), and panelists liked the taste of the PO treatment (ice cream with control) and P3 treatment (ice cream with ovalet and galangal rice herbal medicine).

Keywords: Emulsifier, Ice cream, Galangal Rice, Herbs, Galangal