

ABSTRAK

Latar Belakang : Es krim merupakan salah satu makanan yang sangat populer didunia. Hidangan ini digemari oleh segala umur terutama anak-anak. Es krim yang dibuat dari sari kedelai dan tepung ampas kelapa akan memiliki warna yang kurang menarik sehingga perlu ditambahkan pewarna alami. Salah satu pigmen alami yang berpotensi untuk digunakan sebagai pewarna alami adalah antosianin yang berasal dari bunga telang. **Tujuan :** untuk mengetahui nilai gizi, aktivitas antioksidan dan daya terima, pada es krim. **Metode :** penelitian eksperimental dan terdapat 4 formula yang akan diujikan dengan perbandingan tepung ampas kelapa dan bunga telang 20g : 10g, 15g : 15g, 10g : 20g. Uji daya terima dinilai oleh 30 panelis tidak terlatih, dengan menggunakan skala gambar. Data hasil uji kandungan nilai gizi dan organoleptik duji dengan statistik ANOVA dilanjutkan dengan uji Duncan. **Hasil :** penelitian menunjukkan modifikasi tepung ampas kelapa dan bunga telang signifikan mempengaruhi rasa dan warna es krim ($p < 0,05$) tetapi tidak berpengaruh pada aroma dan tekstur ($p < 0,05$). Berdasarkan hasil uji organoleptik formulasi yang paling disukai adalah F2 dengan nilai karbohidrat sebesar 12,64 g, protein 4,73 g, lemak 3,78 g, serat kasar 0,15 g, kadar air 78,17 g, kadar abu 0,68 g, aktivitas antioksidan 282108,3350 mg/L, angka lempeng total 5.8×10^4 koloni/g. **Kesimpulan :** pada uji uji organoleptik tidak menunjukkan perbedaan nyata pada setiap pengujian. Sedangkan pada uji nilai gizi, serat kasar, antioksidan menunjukkan adanya perbedaan nyata pada setiap pengujian.

Kata kunci: ampas kelapa, sari kedelai, bunga telang, serat, antioksidan

ABSTRACT

Background : Ice cream is one of the most popular foods in the world. This dish is popular with all ages, especially children. Ice cream made from soybean juice and coconut dregs flour will have a less attractive color, so you need to add natural dyes. One of the natural pigments that have the potential to be used as natural dyes is anthocyanin derived from telang flowers. **Objective :** to determine the nutritional value, antioxidant activity and acceptability of ice cream. **Methods :** experimental research and there are 4 formulas to be tested with a ratio of coconut dregs flour and flower telang 20g: 10g, 15g: 15g, 10g: 20g. The acceptability test was assessed by 30 untrained panelists, using an image scale. The results of the test data for nutritional and organoleptic values were tested with ANOVA statistics followed by Duncan's test. **Results :** The study showed that the modification of coconut dregs flour and flower telang significantly affected the taste and color of the ice cream ($p < 0.05$) but had no effect on the aroma and texture ($p < 0.05$). Based on the results of the organoleptic test, the most preferred formulation was F2 with a carbohydrate value of 12.64 g, 4.73 g protein, 3.78 g fat, 0.15 g crude fiber, 78.17 g moisture content, 0.68 g ash content. g, antioxidant activity 282108.3350 mg / L, total plate number 5.8×10^4 colonies / g. **Conclusion :** the organoleptic test did not show any significant differences in each test. Whereas in the nutritional value test, crude fiber, antioxidants showed a significant difference in each test.

Keywords: coconut dregs, soy milk, butterfly pea flower, fiber, antioxidants.