

ABSTRAK

M.Fahrurrozi. 2024. Pengolahan Buah Kersen Sebagai Penambah Manis Alami Dalam Pembuatan *Ice Cream*. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Bapak Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S.ST.Par., MBA dan Bapak Oktomi Harja, S.Par., M.M

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui teknik pengembangan Buah Kersen Sebagai Penambah Manis Alami Dalam Pembuatan *Ice Cream* serta mengetahui teknik pengolahan Buah Kersen Sebagai Penambah Manis Alami Dalam Pembuatan *Ice Cream*.

Penelitian ini menggunakan metode 4D yaitu : (1) *Define* (resep acuan), (2) *Design* (tabel formula resep), (3) *Develop* (tabel polidasi expert), (4) *Dissemination* (tabel kuesioner), Pada tahapan uji coba, dilakukan diseminasi produk kepada 37 orang panelis tidak terlatih.

Hasil dari penelitian ini ialah produk Pengolahan Buah Kersen Sebagai Penambah Manis Alami Dalam Pembuatan *Ice Cream* dengan karakteristik lembut, warna putih dan ada bulir dari buah kersen, rasanya seimbang dengan perpaduan manis alami dari buah kersen. Aromanya cenderung buah kersen dan sedikit susu.

Diharapkan pada penelitian berikutnya produk Pengolahan Buah Kersen Sebagai Penambah Manis Alami Dalam Pembuatan *Ice Cream* dapat dikembangkan melalui variasi-variasi baru.

ABSTRACT

M.Fahrurrozi. 2024. *Pengolahan Buah Kersen Sebagai Penambah Manis Alami Dalam Pembuatan Ice Cream. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Bapak Anak Agung Putu Gede Puja Anggara,S.ST.Par.,MBA dan Bapak Oktomi Harja, S.Par.,M.M*

The purpose of this study is to find out the development techniques of Kersen Fruit as a Natural Sweetener in Ice Cream Making and to know the processing techniques of Kersen Fruit as a Natural Sweet Enhancer in Ice Cream Making.

This study uses the 4D method, namely: (1) Define (reference recipe), (2) Design (recipe formula table), (3) Develop (expert polydation table), (4) Dissemination (questionnaire table), At the trial stage, product dissemination was carried out to 37 untrained panelists.

The result of this research is a Kersen Fruit Processing product as a natural sweetener in the making of ice cream with soft characteristics, white color and grains of kersen fruit, the taste is balanced with the natural sweetness of the kersen fruit. The aroma tends to be fruity and a little milky.

It is hoped that in the next research the Kersen Fruit Processing product as a natural sweetener in making ice cream can be developed through new variations.