

ABSTRAK

Bayam memiliki kandungan nutrisi tinggi namun kurang diminati karena rasa dan aroma khasnya. Penambahan bahan asam seperti asam jawa dan cuka diharapkan dapat mengurangi bau langu dan meningkatkan cita rasa pada es krim bayam. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi formulasi yang paling diterima oleh panelis dan memberikan rekomendasi mengenai penggunaan bahan tambahan rasa asam (cuka dan asam jawa) yang optimal untuk produk es krim sayuran. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kuantitatif komparatif dengan melibatkan 31 panelis semi-terlatih. Teknik analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara kuantitatif, menggunakan analisis deskriptif. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan hasil tingkat kesukaan penambahan cuka sebesar 32,66% dan kurang suka sebesar 5,65% sedangkan hasil kesukaan penambahan asam jawa sebesar 31,05% dan kurang suka sebesar 6,05%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa es krim bayam dengan penambahan cuka lebih disukai dibandingkan dengan yang menggunakan asam jawa, terutama dalam hal aroma, tekstur, dan rasa. Sementara itu, air asam jawa unggul sedikit dalam aspek warna. Penggunaan cuka lebih efektif dalam meningkatkan karakteristik sensori es krim bayam, dan dapat menjadi pendekatan yang menjanjikan dalam pengembangan produk pangan sehat berbasis sayuran.

Kata Kunci: Air Asam Jawa, Cuka, Es krim Bayam, Sensori, Uji Hedonik.

ABSTRACT

Spinach has a high nutritional content but is less favored due to its distinctive taste and aroma. The addition of acidic ingredients such as tamarind and vinegar is expected to reduce the grassy odor and enhance the flavor of spinach ice cream. This study aimed to identify the most preferred formulation by panelists and provided recommendations on the optimal use of acidic flavoring agents (vinegar and tamarind) for vegetable-based ice cream products. The method used in this study is a comparative quantitative method involving 31 semi-trained panelists. Data analysis was conducted quantitatively using descriptive analysis. Based on the research results, the level of preference for vinegar addition was 32.66%, with a dislike rate of 5.65%, while the preference rate for tamarind addition was 31.05%, with a dislike rate of 6.05%. These results indicated that spinach ice cream with the addition of vinegar was more preferred compared to that with tamarind, particularly in terms of aroma, texture, and taste. Meanwhile, tamarind water slightly excelled in terms of color. The use of vinegar is more effective in enhancing the sensory characteristics of spinach ice cream and may serve as a promising approach in the development of healthy vegetable-based food products.

Keywords: *Hedonic Test, Sensory, Spinach Ice Cream Tamarind Water, Vinegar.*