

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menguji ketahanan es puter yang mengandung beras ketan. Es puter adalah jenis es krim tradisional Indonesia yang biasanya dibuat dari bahan alami seperti santan dan gula. Pada penelitian ini, beras ketan digunakan sebagai stabilizer karena kandungan amilopektinnya yang tinggi, yang memberikan sifat viskoelastisk. Uji ketahanan dilakukan dengan membandingkan es puter yang dibuat dengan dan tanpa beras ketan sebagai *stabilizer*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan beras ketan dapat memperpanjang ketahanan es puter terhadap pencairan, meningkatkan tekstur, dan stabilitas produk.

Kata Kunci: Uji Ketahanan; Beras Ketan; *Stabilizer*; Es Puter

## **ABSTRACT**

*This study aims to test the resilience of es puter that contains glutinous rice. Es puter is a traditional Indonesian ice cream typically made from natural ingredients such as coconut milk and sugar. In this study, glutinous rice is used as a stabilizer due to its high amylopectin content, which provides viscoelastic properties. The resilience test was conducted by comparing es puter made with and without glutinous rice as a stabilizer. The results showed that the use of glutinous rice can extend the resilience of es puter against melting, enhancing the texture, and product stability.*

*Keyword: Resilience Test; Glutinous rice; Stabilizer; Es Puter*