

REPUBLIC INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202205381, 22 Januari 2022

Pencipta

Nama : **Dr. Syamsidah, M.Pd.**
Alamat : Jln. A.P. Pettarani, Makassar, SULAWESI SELATAN, 90222
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR**
Alamat : Jln. A.P. Pettarani, Makassar, SULAWESI SELATAN, 90222
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Karya Ilmiah**
Judul Ciptaan : **DESKRIPSI PENGEMBANGAN ES KRIM LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA)**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 8 Januari 2022, di Makassar
di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000320662

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual
u.b.
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri

Dr. Syarifuddin, S.T., M.H.
NIP.197112182002121001

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

**DESKRIPSI PENGEMBANGAN ES KRIM LABU KUNING
(*CUCURBITA MOSCHATA*).**

Oleh: Dr. Syamsidah, M.Pd

Dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT UNM

Labu merupakan salah satu tanaman yang mempunyai beragam fungsi, mulai dari pemenuhan kebutuhan makanan sehari-hari sampai kepada pemenuhan kebutuhan untuk kesehatan. Masyarakat Indonesia sangat gemar dengan tanaman labu, baik untuk dibuat sayur mayur, seperti sayur lodeh, sayur asam, maupun untuk pembuatan kue atau menjadi kolak labu, lumpur labu, talam labu, cake labu dan sebagainya.

Disamping sebagai bahan dasar untuk sayur dan kolak, Labu juga sangat bermanfaat untuk kesehatan karena mengandung beta karoten atau provitamin A, komponen bioaktif yang baik. Selain itu, labu kuning juga memainkan peranan penting dalam mencegah penyakit degeneratif seperti kencing manis (*diabetes mellitus*), penyempitan pembuluh darah (*asterosklerosis*), jantung koroner, tekanan darah tinggi, bahkan bisa pula mencegah kanker. Hal ini didasarkan pada kandungan labu kuning yang tidak hanya mengandung beta karoten tetapi juga mengandung kalori, karbohidrat, lemak, mineral (kalsium, fosfor, besi, natrium, tembaga, dan seng), tiamin, niacin, serat, dan vitamin C.

Buah labu, meskipun potensial, namun masih banyak yang belum termanfaatkan secara optimum. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya informasi terkait labu, khususnya labu kuning, padahal di luar negeri seperti Jepang, Amerika, Korea, dan lain-lain, labu kuning sangat populer, bahkan dijadikan sebagai santapan sehari-hari mereka,

Bertolak dari realitas di atas, dimana labu kuning sangat potensial dilihat dari berbagai aspek, maka seharusnya tanaman ini dipopulerkan dengan cara yang kreatif dan inovatif. seperti inovasi pembuatan es krim dari labu kuning. Labu kuning yang kaya gizi dan manfaat bagi tubuh menjadi faktor yang sangat besar

pengaruhnya, apalagi kandungan dan tekstur serta warna labu kuning akan menjadikan olahan es krim lebih bernilai ekonomis. Sebagaimana kita ketahui, es krim merupakan salah satu makanan yang familiar dikalangan masyarakat terkhususnya kepada anak-anak. Pada umumnya es krim yang sering dikonsumsi berbagai jenis rasa seperti, chocolate, vanilla, melon, strobery dan lain-lain. Sehingga membuat anak-anak mulai cenderung bosan maka perlu adanya perubahan rasa pada es krim yang akan dikonsumsi oleh masyarakat banyak, dengan mengganti bahan dasar dari es krim seperti labu.

Es krim labu kuning memiliki prospek yang sangat besar bagi masyarakat, karena dengan membuat es krim dari bahan dasar labu menjadikan labu tidak terbuang sia-sia. Menggunakan bahan dasar labu dalam pembuatan es krim maka dapat menambah minat yang baik dikalangan masyarakat, karena dari segi pemanfaatan labu yang masih kurang sehingga akan menarik minat dalam pengolahan es krim labu ini, selain pengolahan labu juga bisa menjadi beragam dan memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan dengan hanya mengolah menjadi sayur atau kolak labu karena es krim ditempatkan dalam pembekuan, es krim juga merupakan makanan yang sangat menarik minat apa lagi di kalangan anak-anak sampai dewasa, karena dapat dinikmati dalam keadaan santai atau sebagai makanan penutup (dessert).

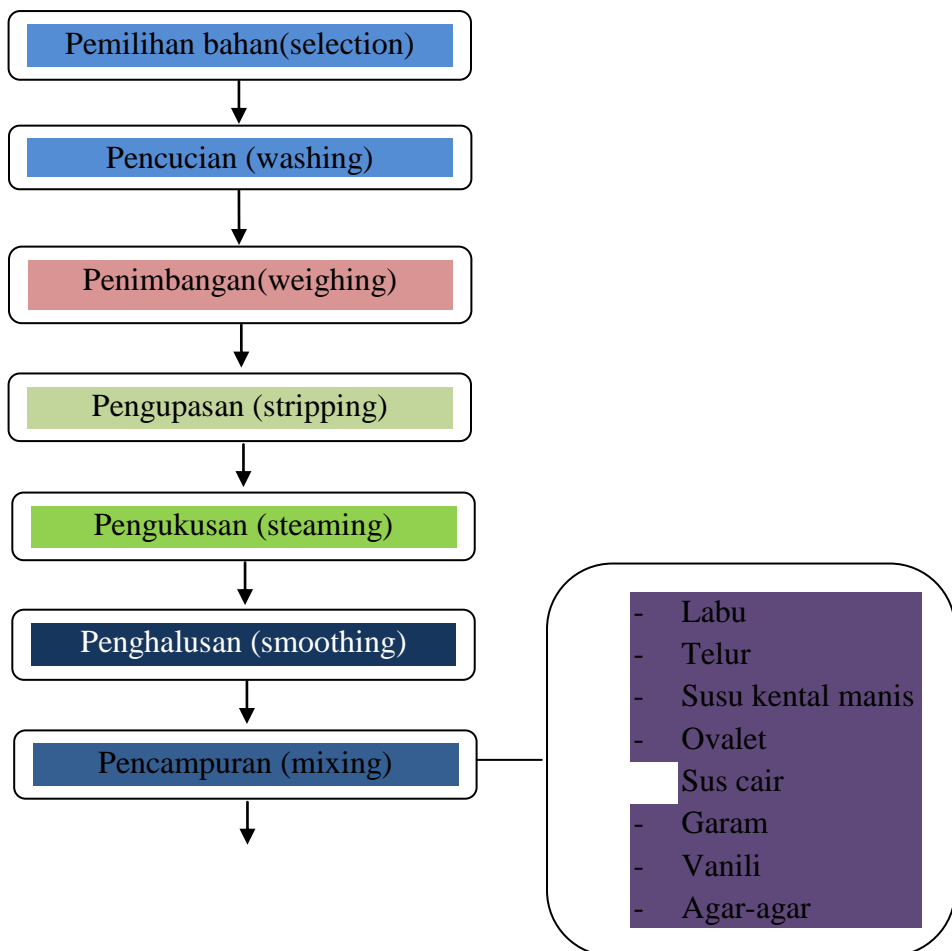
Berdasarkan pada diskripsi di atas, maka peneliti ini penting dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan labu kuning menjadi es krim. Eksperimen dilakukan melalui beberapa tahap, pertama proses pembuatan pure labu yang dimulai dari pembersihan, pengupasan, pengukusan, penghalusan, kedua proses pembuatan es krim labu kuning yang dimulai dari proses pencampuran, pemasakan, penghalusan, dan pembekuan, Ketiga dilakukan pada uji organoleptik atau uji kesukaan oleh 20 panelis yang terdiri dari Dosen dan Mahasiswa, selanjutnya, uji prospek es krim labu kuning oleh masyarakat umum sebanyak 19 orang, tingkat kategori dosen dan mahasiswa dikategorikan suka, dan prospek eskrim labu kuning dikategorikan sangat berprospek. Keempat dilakukan pengujian organoleptik untuk mendapatkan resep standard dan produk

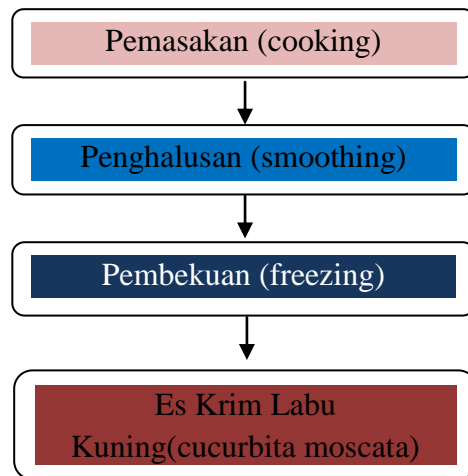
es krim yang baik. Pengujian dilakukan melalui pengumpulan data dengan score sheet, dan angket, selanjutnya dianalisis dengan analisis deskriptif kuantitatif.

Hasil riset eksperimen ini menunjukkan bahwa pada uji organoleptik atau uji kesukaan oleh 20 panelis (Dosen dan Mahasiswa), dan uji prospek es krim labu kuning oleh masyarakat umum sebanyak 19 orang, tingkat ketegori dosen dan mahasiswa dikategorikan suka, dan prospek eskrim labu kuning dikategorikan sangat berprospek. Eksperimen ini berhasil mengungkap bahwa labu kuning sangat tepat dibuat menjadi Es Krim, dan berprospek untuk dijadikan sebagai bisnis, baik home industrial maupun bisnis besar.

Berikut Ini Gambaran Proses Pembuatan Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*):

Proses Pembuatan Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*):





Resep Hasil Pengembangan Es Krim Labu Kuning *Cucurbita Moschata*):

- 1) Pure Labu Kuning 500 gr
- 2) Susu cair 300 ml
- 3) Agar-agar 10 gr
- 4) Susu kental manis 370 gr
- 5) Ovalet 20 gr
- 6) Garam 3 gr
- 7) Vanili bubuk 8 gr
- 8) telur 100 gr

Cara Pembuatan :

- 1) pertama-tama siapkan semua bahan yang dibutuhkan untuk membuat es krim,
- 2) kupas labu kuning cuci lalu potong dengan ukuran yang sama (2 x 2 cm),
- 3) kukus labu kuning selama 15 menit/hingga matang dan lunak kemudian dinginkan dalam wadah yang telah disiapkan lalu haluskan dengan

menggunakan blender untuk mendapatkan pure labu kuning, kemudian tuang kedalam wajan,

- 4) setelah itu kocok telur dan sisihkan, serta campur bahan ovalet, agar-agar, vanili bubuk, garam, susu cair, susu kental manis putih dalam satu wadah,
- 5) Setelah itu, masukkan dan aduk semua bahan menjadi satu ke dalam wajan yang berisi pure labu kemudian aduk hingga rata, lalu masak di atas api kecil hingga mendidih atau meletup-letup sambil terus diaduk.
- 6) setelah mendidih, angkat dan biarkan hingga dingin, setelah itu blender adonan tersebut hingga lembut, kemudian tuang ke dalam wadah yang tertutup lalu masukkan ke dalam pembekuan atau preezer,
- 7) setelah beku keluarkan adonan tersebut lalu blender kembali hingga halus, kemudian masukkan kembali ke dalam freezer. Kemudian lakukan hingga 3 kali sampai adonan es krim lembut dan bertekstur halus,
- 8) kemudian bekukan kembali, es krim labu siap di sajikan.