

**DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN *ES KRIM* KACANG TOLO  
SEBAGAI INOVASI KUDAPAN TINGGI PROTEIN  
UNTUK PASIEN HIV/AIDS**

Oleh :  
Tety Ayuntina

**ABSTRAK**

Penderita HIV adalah kondisi dimana seseorang terserang virus HIV yang menyebabkan penurunan imunitas pada manusia. Diet tinggi protein diberikan untuk mengatasi masalah dan risiko malnutrisi pada pasien karena kebutuhan yang meningkat sebagai dampak dari peningkatan stress metabolik, penurunan daya tahan tubuh, dan faktor penyakit. Penganekaragaman pengolahan Kacang Tolo dapat menjadi alternatif kudapan bagi penderita HIV/AIDS karena didalam 100g Kacang Tolo terdapat kandungan protein sebanyak 24,4g.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dan kadar protein pada es krim setelah diberi penambahan Kacang Tolo. Penelitian pada pengembangan formulasi menggunakan jenis penelitian eksperimental. Terdapat 1 kontrol es krim dan 2 formulasi es krim dengan kadar kacang tolo yang berbeda. Panelis sebanyak 25 orang dengan kategori agak terlatih. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif dan analisis statistik dengan menggunakan *Kruskal Wallis* untuk mengetahui adanya perbedaan daya terima terhadap Es Krim Kacang Tolo antar perlakuan.

Hasil uji organoleptik menunjukkan formula Es Krim Kacang Tolo yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi 3 dengan kode EK15 (penambahan kacang tolo 150g). Berdasarkan uji laboratorium kadar protein pada formulasi 1 (kode EM) sebesar 2,12%, formulasi 2 (kode EK10) sebesar 3,7%, dan pada formulasi 3 (kode EK15) sebesar 6,61%, jadi Es Krim Kacang Tolo yang disukai panelis berdasarkan uji Organoleptik dan memiliki nilai kadar protein paling tinggi pada formulasi 3 (kode EK15).

---

Kata Kunci : Es Krim Kacang Tolo, Daya Terima, Kadar Protein

**ACCEPTABILITY AND PROTEIN CONTENT OF TOLO BEAN ICE  
CREAM AS A HIGH PROTEIN SNACK INNOVATION  
FOR HIV/AIDS PATIENTS**

By :

Tety Ayuntina

**ABSTRACT**

HIV sufferers are conditions where a person is stricken with the HIV virus which causes a decrease in immunity in humans. A high protein diet is given to overcome the problem and risk of malnutrition in patients due to the increased need as a result of increased metabolic stress, decreased endurance, and disease factors. Diversification of Tolo Beans processing can be an alternative snack for people with HIV / AIDS because in 100g Tolo Beans have a protein content of 24.4g.

This study aims to determine the organoleptic test and protein content in ice cream after the addition of Tolo Beans. Research on developing formulations using this type of experimental research. There are 1 ice cream control and 2 ice cream formulations with different levels of tolo beans. There were 25 panelists in the somewhat trained category. The analysis technique used is descriptive and statistical analysis using Kruskal Wallis to determine the differences in acceptance of the Tolo Bean Ice Cream between treatments.

Organoleptic test results showed that the Tolo Bean Ice Cream formula most favored by panelists was formulation 3 with the code EK15 (addition of 150g tolo beans). Based on laboratory tests the protein content in formulation 1 (EM code) is 2.12%, formulation 2 (code EK10) is 3.7%, and in formulation 3 (code EK15) is 6.61%, so Tolo Bean Ice Cream which is panelists preferably based on the organoleptic test and have the highest protein content value in formulation 3 (code EK15).

---

*Keywords: Tolo Bean Ice Cream, Acceptability, Protein Levels*