

ABSTRAK

Produk *frozen dessert* merupakan salah satu jenis makanan penutup beku yang digemari oleh berbagai kalangan, terutama es krim. Namun, pada umumnya sebagian besar produk es krim komersial masih menggunakan susu hewani yang mengandung lemak jenuh cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan alternatif *frozen dessert* yang lebih sehat dengan memanfaatkan susu kedelai dan wijen hitam sebagai pengganti padatan lemak. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen menggunakan beberapa variasi formulasi susu kedelai dan pasta wijen hitam. Uji yang dilakukan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, tekstur dan tampilan, serta uji daya terima oleh 30 panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi susu kedelai dan wijen hitam mampu menghasilkan *frozen dessert* dengan karakteristik sensorik yang cukup baik dan dapat diterima oleh panelis. Berdasarkan keseluruhan hasil pengolahan data dengan skor di atas 4.4 dari skala 5. Disarankan penelitian selanjutnya mengembangkan variasi proporsi bahan untuk memperkaya cita rasa dan tekstur. Selain itu, formulasi ini dinilai potensial sebagai produk alternatif yang lebih sehat, serta menjadi keunggulan sebagai produk yang ramah lingkungan.

Kata Kunci: susu Kedelai, Wijen Hitam, Padatan Lemak, *Frozen Dessert*, substitusi