**ABSTRAK**

**Latar Belakang**: Es krim merupakan produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur krim disebut *ice cream mix* (ICM). Es krim dibuat dari bahan-bahan yang terdiri atas lemak, susu, gula atau bahan pemanis, bahan padat bukan lemak (BPTL), zat penstabil dan kuning telur. Susu kedelai sangat tepat di konsumsi oleh mereka yang mengalami intoleransi laktosa, yaitu orang-orang yang tidak punya atau kurang enzim laktase dalam saluran pencernaannya, sehingga tidak mampu mencerna laktosa dalam susu sapi.

**Tujuan:** Mengetahui pengaruh penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap daya leleh, total padatan dan daya terima es krim susu kedelai.

**Metode:** Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima (5) perlakuan dan lima (5) ulangan. Pada penelitian, peneliti menambahkan CMC dalam lima (5) macam penambahan yaitu: 0,5%, 1%, 1,5%, 2%, dan 2,5%.

**Hasil:** Penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh penambahan CMC terhadap daya leleh dengan penambahan CMC 1,5% dan total padatan dengan penambahan CMC 1,5%. Sementara untuk daya terima es krim susu kedelai ada pengaruh penambahan CMC terhadap warna pada penambahan CMC 0,5% *p value* < 0,05.

**Kesimpulan:** Ada pengaruh penambahan CMC terhadap daya leleh dan total padatan. Sementara untuk daya terima es krim susu kedelai ada pengaruh penambahan CMC terhadap warna.

xii + 38 hlm; 2018; 10 tabel; 8 gambar; 11 lampiran

**Daftar Pustaka:** 15 (1994-2014)

**Kata Kunci:** CMC, susu kedelai, daya leleh, total padatan dan daya terima.