

## SUMMARY

# PERBEDAAN SUHU SPRAY DRYING DAN KONSENTRASI MALTODEKSTRIN TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SERBUK INSTAN BAYAM MERAH

Created by AYUM DIANINGSIH

**Subject** : SUHU, KONSENTRASI, ORGANOLEPTIK  
**Subject Alt** : TEMPERATURE, CONCENTRATION, ORGANOLEPTIC  
**Keyword** : maltodekstrin;serbuk instan bayam merah;suhu spray drying

### Description :

Pemanfaatan sayuran sebagai komponen utama minuman serbuk instan masih jarang ditemukan. Bayam merah mengandung protein, vitamin A, vitamin C dan garam-garam mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Jambu biji merah dapat memberikan rasa enak, segar dan pelepas dahaga. Daun katuk (*Sauropus androgynus*) biasa digunakan untuk memperlancar ASI, obat demam, obat bisul dan darah kotor. Bayam merah dengan tambahan jambu biji dan daun katuk diolah menjadi minuman serbuk instan bayam merah. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh perbedaan suhu spray drying dan konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat kimia dan organoleptik minuman serbuk instan bayam merah. Jenis penelitian eksperimental dengan 2 faktor yaitu suhu spray drying (suhu inlet: 140oC,160oC,180oC dan suhu outlet: 80oC) dan konsentrasi maltodekstrin (10% dan 20%). Instrumen uji organoleptik menggunakan metode VAS (Visual Analog Scale). Analisis data menggunakan Kruskal Wallis. Perlakuan terbaik menurut parameter organoleptik adalah perlakuan konsentrasi maltodekstrin 20% dan suhu inlet 160oC dengan nilai mean warna 74,08; aroma 52,68; konsistensi 63,47. Terdapat pengaruh signifikan antara perbedaan suhu dan konsentrasi maltodekstrin terhadap warna dan aroma minuman serbuk instan bayam merah. Hasil analisis kimia dari perlakuan konsentrasi maltodekstrin 20% dan suhu inlet 160oC dengan nilai kadar air 5,33%; kadar abu 0,38%; kadar vitamin C 4,40 mg/kg; kadar zat besi 12,6 mg/kg dan nilai rendemen 9,65%. Peningkatan suhu inlet dan penambahan konsentrasi maltodekstrin mempengaruhi mutu kadar air dan abu minuman serbuk instan bayam merah. Minuman serbuk instan bayam merah pada penelitian ini belum memenuhi persyaratan klaim sumber vitamin C dan zat besi.

**Contributor** : Dudung Angkasa, S.Gz., M.Gizi  
**Date Create** : 24/08/2016  
**Type** : Text  
**Format** : PDF  
**Language** : Indonesian  
**Identifier** : UEU-Undergraduate-201232031  
**Collection** : 201232031  
**Call Number** : 32-2016-S100  
**Source** : Undergraduate Theses of Nutrition  
**Relation Collection** Fakultas Ilmu Kesehatan  
**COverage** : Civitas akademika Universitas Esa unggul

**Right** : @Perpustakaan Universitas Esa Unggul

**Full file - Member Only**

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

**Contact Person :**

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid ( astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id )

Supervisor