

## ABSTRAK

**Nama** : Khayu Wulandari Setyaningrum  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : Pengaruh Penambahan Konsentrasi *Guar Gum* Pada *Silky Pudding Bubble Gum* Selama Penyimpanan Suhu Rendah  
**Dosen** : 1. Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar, IPM  
2. Shinta Leonita, STP, M.Si

Tren *premix food* kian meningkat seiring berjalannya zaman yang menuntut kepraktisan dalam prosedur yang rumit untuk meminimalisir kesalahan maupun kegagalan pada produksi baik untuk skala rumahan maupun industri. Salah satu penerapan *premix food* di pasaran yaitu pada *silky pudding* dimana cara pembuatannya sangat mudah dan komposisi bahannya sudah diformulasikan dengan tepat. Namun, produk *silky pudding* mengalami perubahan tekstur yang mencair yaitu peristiwa keluarnya air dari stuktur gel yang disebabkan oleh kontraksi pada gel jika tidak disimpan di tempat dingin yang disebut sineresis. Permasalahan tersebut akan mempengaruhi karakteristik mutu pada *silky pudding* sehingga diperlukan bahan penstabil untuk mengurangi sineresis. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi *guar gum* terbaik yang akan ditambahkan pada *silky pudding*. Rancangan percobaan pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan satu faktorial yaitu konsentrasi *guar gum* yang terdiri atas empat taraf yaitu  $a_1 = 0\%$ ,  $a_2 = 0,50\%$ ,  $a_3 = 0,60\%$ ,  $a_4 = 0,70\%$  analisis yang dilakukan meliputi analisis organoleptik metode *triangle test* dan parameter yang diukur adalah kekuatan gel, nilai sineresis dan kadar air. Berdasarkan penelitian ini diperoleh hasil terbaik penambahan konsentrasi *guar gum* pada *silky pudding* sebesar 0,50% yang memiliki nilai kekuatan gel sebesar 277,615 gf, nilai sineresis sebesar 0,12% dan kadar air yang dimiliki sebesar 80,99%.

**Kata kunci** : *Premix food, silky pudding, guar gum*

## **ABSTRACT**

**Nama** : Khayu Wulandari Setyaningrum  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : Pengaruh Penambahan Konsentrasi *Guar Gum* Pada *Silky Pudding Bubble Gum* Selama Penyimpanan Suhu Rendah  
**Dosen** : 1. Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar, IPM  
2. Shinta Leonita, STP, M.Si

*The trend of premix food is increasing along with the times that demand practicality in complicated procedures to minimize errors or failures in production for both home and industrial scale. One of the applications of premix food on the market is silky pudding where the method of manufacture is very easy and the composition of the ingredients has been formulated correctly. However, the silky pudding product quickly undergoes a change in texture that melts, namely the event of the release of water from the gel structure caused by contraction of the gel if it is not stored in a cold place which is called syneresis. These problems will affect the quality characteristics of silky pudding so that a stabilizer is needed to reduce syneresis. This study aims to obtain the best concentration of guar gum to be added to silky pudding. The experimental design in this study used a randomized block design with one factorial, namely the concentration of guar gum which consisted of four levels, namely  $a_1 = 0\%$ ,  $a_2 = 0.50\%$ ,  $a_3 = 0.60\%$ ,  $a_4 = 0.70\%$  the analysis carried out included organoleptic analysis of the triangle test method and the parameters measured were gel strength, syneresis value and water content. Based on this study, the best results were the addition of guar gum concentration to silky pudding by  $0.50\%$  which had a gel strength value of 277.615 gf, a syneresis value of 0.12% and a moisture content of 80.99%.*

**Keywords** : Premix food, silky pudding, guar gum