

## ABSTRAK

**Nama** : Zulfikar Firhadj  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : Pengaruh Penambahan *Locust Bean Gum* dalam Premiks Puding Cokelat pada Mutu Puding Selama Penyimpanan Suhu Rendah  
**Dosen Pembimbing** : Ir. Darti Nurani, M.Si  
Dra. Setiarti Sukotjo, M.Sc

Puding adalah produk pemanfaatan kemampuan gelasi dari berbeda hidrokoloid. Masalah umum yang dialami gel hidrokoloid antara lain adalah sineresis. Sineresis yaitu kecenderungan gel untuk mengeluarkan air. Penelitian ini berfokus untuk menurunkan nilai sineresis pada puding cokelat selama penyimpanan dalam suhu rendah tanpa mengubah mutu organoleptik. Perlakuan yang diuji adalah konsentrasi *Locust Bean Gum* (LBG) didalam premiks dan waktu penyimpanan puding pada suhu rendah. Puding cokelat dibuat dari premiks dengan perlakuan konsentrasi LBG 0%; 0,05%; 0,10% dan 0,15%, pengamatan dilakukan pada tiap-tiap waktu penyimpanan 0, 4, 8 dan 12 jam. Pengujian mutu yang dilakukan adalah analisis organoleptik dan analisa fisik berupa nilai kekuatan gel dan nilai sineresis. Penentuan hasil terbaik pada penelitian ini mempertimbangkan nilai sineresis terendah pada setiap waktu penyimpanan tetapi tanpa mengurangi mutu fisik kekuatan gel dan organoleptik puding. Penambahan LBG sebesar 0,05% pada formula premiks puding cokelat adalah penambahan LBG dengan konsentrasi terbaik untuk menurunkan nilai sineresis pada pembuatan puding. Puding cokelat yang dihasilkan memiliki mutu organoleptik dan nilai kekuatan gel yang sama dengan puding tanpa penambahan LBG sampai dengan penyimpanan 4 jam pada suhu 8°C.

Kata kunci: hidrokoloid, sineresis, LBG, organoleptik, kekuatan gel

## ABSTRACT

*pudding is a product that utilizes the gelation ability of several hydrocolloids. A common problem with hydrocolloid gels is syneresis. Syneresis is the tendency for gels to excrete water. This study focuses on reducing the syneresis in chocolate pudding during storage at low temperatures without changing the organoleptic quality. The treatments tested were the concentration of Locust Bean Gum (LBG) in the premix and storage time of pudding at low temperature. Chocolate pudding is made from premix with 0% LBG concentration; 0.05%; 0.10% and 0.15%, observations were made at each storage time of 0, 4, 8 and 12 hours. The quality test conducted was organoleptic analysis and physical analysis in the form of gel strength and syneresis values. Determination of the best results in this study considering the lowest syneresis value at each storage time but without reducing the physical quality of the gel strength and organoleptic pudding. The addition of 0.05% LBG to the chocolate pudding premix formula is the best concentration to reduce the syneresis value in pudding making. The resulting chocolate pudding has organoleptic quality and the same gel strength as the pudding without the addition of LBG for up to 4 hours of storage at 8 ° C.*

**Keywords** : hydrocolloid, syneresis, LBG, organoleptic, gel strength