

ABSTRAK

Nama : Auliyah Ramadhanty
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Konjak Pada Sineresis Puding Mangga Instan
Pembimbing Utama : Dra. Setiarti Sukotjo, MSc
Pembimbing Pendamping : Ir. Syahril Makosim, ST. MSi. IPM

Perubahan gaya hidup dan kebiasaan makan konsumen yang semakin sibuk dan menyukai hal praktis, saat ini tren industri makanan untuk *premix food* semakin meningkat. Industri makanan menciptakan campuran makanan yang hanya menambahkan air dan memiliki rasa yang manis. Campuran puding instan adalah produk makanan yang membentuk gel saat dilarutkan dalam air panas. Hidrokoloid yang berperan dalam pembentukan puding adalah karagenan. Namun, pudding mengalami perubahan tekstur yang mencair yaitu peristiwa keluarnya air di permukaan puding yang disebut sineresis, sehingga perlu penambahan bahan yang dapat menurunkan tingkat sineresis. Bahan yang akan diuji dalam penelitian ini adalah konjak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi konjak terhadap karakteristik pudding dan tingkat sineresis selama penyimpanan suhu rendah. Rancangan percobaan pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan satu faktorial yaitu perbandingan karagenan dan konjak yang terdiri lima taraf yaitu f1 = 100%:0%, f2 = 87%:13%, f3 = 80%:20%. f4 = 73%:27%, f5 = 60%:40%. Analisis yang dilakukan meliputi uji organoleptik, uji sineresis, uji kadar air, uji pH, uji kadar serat kasar, dan uji kekuatan gel. Berdasarkan penelitian diperoleh hasil terbaik penambahan konsentrasi konjak pada pudding sebesar 80%:20%. Yang memiliki nilai sineresis 1,68%, kadar air 74,021%, pH 3,71, kekuatan gel 489 g/f, kadar serat kasar 1,79%

Kata Kunci : *Premix Food*, Sineresis, Konjak

ABSTRACT

Nama : Auliyah Ramadhanty
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Konjak Pada Sineresis Puding Mangga Instan
Pembimbing Utama : Dra. Setiarti Sukotjo, MSc
Pembimbing Pendamping : Ir. Syahril Makosim, ST. MSi. IPM

Changes in lifestyle and eating habits of consumers who are increasingly busy and like practical things, currently the food industry trend for premix food is increasing. The food industry creates food mixtures that only add water and have a sweet taste. Instant pudding mix is a food product that forms a gel when dissolved in hot water. The hydrocolloid that supports the formation of pudding is carrageenan. However, pudding undergoes a change in texture which melts, namely the event that water comes out on the surface of the pudding which is called syneresis, so it is necessary to add ingredients that can reduce the level of syneresis. The material to be tested in this study is konjac. This study aims to determine the effect of konjac concentration on the characteristics of the pudding and the level of syneresis during low temperature storage. The experimental design in this study used a randomized block design with one factorial, namely the comparison of carrageenan and konjac which consisted of five levels, namely $f_1 = 100\%:0\%$, $f_2 = 87\%:13\%$, $f_3 = 80\%:20\%$, $f_4 = 73\%:27\%$, $f_5 = 60\%:40\%$. The analysis performed included organoleptic test, syneresis test, water content test, pH test, crude fiber content test, and gel strength test. Based on the research, the best results obtained by adding konjac concentration to pudding were 80%:20%. Which value has syneresis 1.68%, water content 74.021%, pH 3.71, gel strength 489 g/f, crude fiber content 1.79%

Keywords : Premix Food, Syneresis, Konjac