

ABSTRAK

MEMPELAJARI PENGARUH KONSENTRASI GULA DAN AIR TERHADAP MUTU SERBUK INSTAN JAGUNG MANIS (*Zea mays saccharata* Sturt)

Oleh

Diah Miftahul Zanah

Minuman serbuk instan adalah minuman yang berupa serbuk yang terbuat dari bahan buah-buahan, rempah-rempah, biji-bijian, dan daun yang dapat langsung diminum dengan cara diseduh dengan air matang baik dingin maupun panas. Jagung manis kaya akan protein inhibitor yang dapat mencegah pembentukan kanker, dan mengandung vitamin K yang berkhasiat dapat menghentikan pendarahan seperti mimisan dan batuk.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi air dan gula pada proses pembuatan terhadap produk serbuk instan jagung manis. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2018 di Laboratorium Rekayasa Bioproses dan Pascapanen, Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Objek dalam penelitian ini adalah minuman serbuk instan jagung manis pada unit sampel minuman serbuk instan dengan tiga perlakuan perbedaan komposisi bahan

sari jagung manis dan gula (155 ml dan 260 g), (140 ml dan 275 g) dan (125 ml dan 290 g). Tahapan penelitian meliputi analisis kadar air, uji keseragaman ukuran serbuk, uji warna, serta uji skoring tingkat rasa, aroma dan tingkat kesukaan terhadap rasa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: kedua faktor (penambahan sari jagung manis dan gula) tidak berpengaruh terhadap kadar air dan keseragaman ukuran serbuk. Warna pada serbuk jagung manis mempunyai warna sesuai dengan bahan yang digunakan yaitu jagung manis, dikarenakan pada proses pemasakan yang dilakukan seragam. Nilai rasa tertinggi ditunjukkan pada penambahan sari jagung manis dan gula (155 ml dan 175 g), sedangkan nilai aroma (140 ml dan 260 g). Nilai kesukaan tertinggi terhadap rasa minuman serbuk instan jagung manis ditunjukkan pada penambahan sari jagung manis dan gula (140 ml dan 260 g).

Kata Kunci: Minuman serbuk instan, Jagung manis, Kadar air, Keseragaman ukuran serbuk

ABSTRACT

**STUDY OF SUGAR AND WATER CONCENTRATIONS EFFECT ON
THE QUALITY OF THE SWEET CORN INSTAN POWDER
(*Zea mays saccharata* Sturt)**

By

Diah Miftahul Zanah

Instant powder drink is a drink that made from fruits, spices, seeds and leaves that can be directly drunk by pour water either cold or hot. Sweet corn contains proteins inhibitor which can restrain cancer establishment, and contains vitamin K which is efficacious that able to stop bleeding such us nosebleed and cough.

This study aims to determine the effect of water and sugar concentration on the manufacturing process of sweet corn powder instant products. This research was conducted in April 2018 in Rekayasa Bioproses and Pascaapanen laboratory, Teknik Pertanian Department, Pertanian Faculty, University of Lampung. The object in this research is instant drink sweet corn instan powder with three different treatment of sweet corn extract and sugar composition (155 ml and 260 g), (140 ml and 275 g) and (125 ml and 290 g). Research stages include water content analysis, powder size uniformity test, color test, and scoring flavor level test, aroma and level preference of taste.

The researched result showed : both factors (addition of sweet corn extract and sugar) have no effect on water content and uniformity of powder size. The color of sweet corn instan powder represent sweet corn colour as it's raw material. Cooking process is done uniformly. The highest taste value by shown by the addition of sweet corn extract and sugar (155 ml and 175 g), while the aroma value (140 ml and 175 g). The highest preference value of taste instant drink sweet corn powder is shown by the addition of sweet corn extract and sugar (140 ml and 260 g).

Keywords :Instant powder drink, sweet corn, water content, powder size uniformity test

