

Pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia bubuk tomat hasil pengeringan pembusaan (foam mat drying) / Asri Widyasanti, Nur Alifa Septianti, Sarifah Nurjanah

Asri Widyasanti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20487946&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Tomat termasuk komoditas tanaman yang banyak dijumpai di Indonesia, namun memiliki nilai ekonomiyang rendah dan mudah rusak. Salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal tersebut adalah denganmengolah tomat menjadi berbagai produk olahan salah satunya adalah pembuatan bubuk tomat. Pembuatan bubuksuatu bahan dapat dilakukan dengan metode pengeringan pembusaan. Penelitian bertujuan untuk mengetahuipengaruh penambahan maltodekstrin sebagai bahan pengisi terhadap karakteristik fisikokimia bubuk tomat yangdihasilkan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental laboratorium dengan analisisdeskriptif. Perlakuan yang dicoba adalah penambahan maltodekstrin (10%, 15% dan 20% b/b), dengan tiga kaliulangan. Parameter yang diamati meliputi: rendemen, warna, laju pengeringan, dan karakteristik fisikokimia bubuktomat yang meliputi warna, kadar air, kadar abu, kelarutan, indeks penyerapan air, bulk density, foam density,kadar vitamin C, dan higroskopisitas. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata kadar air awal campuran jus dan pulptomat hasil proses mixing adalah 82,68% (bb) hingga 94,9% (bb). Nilai kadar air bubuk tomat berkisar antara5,86% (bb) hingga 15,28% (bb). Pada penelitian ini hasil terbaik terdapat pada bubuk tomat dengan perlakuanpenambahan maltodekstrin 20% dengan hasil rendemen 15,29%; kadar air 5,86%; kadar abu 6,24%; foam density0,57 g/cm³; bulk density 0,77 g/cm³; kelarutan 95,23%; indeks penyerapan air 12,96%; tingkat higroskopisitas11,36%; kadar vitamin C 75,49 mg/100g. Karakteristik warna bubuk tomat pada perlakuan penambahanmaltodekstrin maupun kontrol menghasilkan warna kromatis merah.Kata kunci: bubuk tomat, maltodekstrin, pengeringan pembusaan, tomat