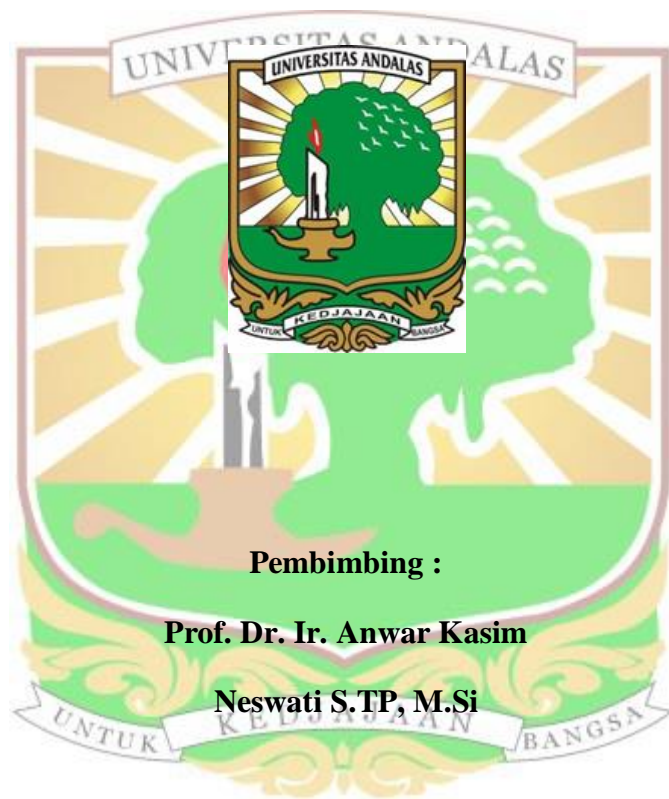


**“PENGARUH JUMLAH PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN  
TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN SERBUK INSTAN DARI  
JERUK PASAMAN (*Citrus sp*)”**

**VEZI HARNI SUMARDI**

**1611121032**



**Pembimbing :**

**Prof. Dr. Ir. Anwar Kasim**

**Neswati S.TP, M.Si**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**2022**

# **“Pengaruh Jumlah Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Dari Jeruk Pasaman (*Citrus Sp*)”**

**Vezi Harni Sumardi, Anwar Kasim, Neswati**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik minuman serbuk instan jeruk Pasaman.. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap dengan tiga ulangan untuk lima variasi perlakuan konsentrasi maltodekstrin antara lain 15%, 17,5%, 20%, 22,5%, dan 25%. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Anova pada taraf 5% dan dilakukan uji lanjut DNMRT apabila adanya pengaruh nyata. Data hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan maltodekstrin berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar vitamin C, bagian tidak larut air, waktu larut, pH, aktivitas antioksidan, uji organoleptik. Berdasarkan SNI 01-4320:1996, kadar air dan kadar abu telah memenuhi standar yang ditetapkan. Berdasarkan hasil organoleptik diperoleh perlakuan C sebagai perlakuan yang disukai oleh panelis, dengan karakteristik yaitu kadar air 2,5%, kadar abu 1,3%, bagian tidak larut air 0,5%, kadar vitamin C 26,51 mg/100g, aktivitas antioksidan 27,32%, pH 4,92, waktu larut 17,67 detik, serta nilai organoleptik warna (4,6), aroma (4,5), rasa (4,3).

Kata kunci : minuman serbuk instan, maltodekstrin, jeruk Pasaman.