

Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*)

Mezra Rika, Kesuma Sayuti, Rina Yenrina

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik minuman serbuk instan daun salam, dan untuk mengetahui penambahan maltodekstrin yang terbaik terhadap minuman serbuk instan daun salam yang disukai panelis. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (perbedaan persentase penambahan maltodekstrin 10%, 12,5%, 15%, 17,5%, dan 20%) dan 3 ulangan. Data dianalisa secara statistika menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan diuji lanjut dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini meliputi: rendemen, waktu larut, bagian tidak larut, kadar air, kadar abu, total polifenol, aktivitas antioksidan, uji mikrobiologi dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh nyata terhadap waktu larut, bagian tidak larut, kadar air, kadar abu, total polifenol, aktivitas antioksidan dan warna (organoleptik) tetapi tidak menunjukkan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik (aroma dan rasa). Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan C dengan nilai warna (4,07%), aroma (3,87%), rasa (3,43%), rendemen (44,50%), waktu larut (45,00 detik), bagian tidak larut (9,67%), kadar air (3,80%), kadar abu (0,84%), total polifenol (0,66%), aktifitas antioksidan (25,32%) dan angka lempeng total $5,6 \times 10^2$ cfu/g.

Kata kunci : daun salam, minuman serbuk instan, penambahan maltodekstrin

