

Pengaruh Perbedaan Lama Penyimpanan pada Suhu Rendah Terhadap Sifat Fisikokimia Minuman Susu Jagung Manis (*Zea mays var. saccharata*)

Ewi Fajria Nuris,
Pembimbing: Surini Siswarjono, Anwar Kasim

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan pada suhu dingin dan pada suhu beku dan juga pengaruh interaksi antara lama penyimpanan dan suhu penyimpanan terhadap sifat fisikokimia minuman susu jagung manis. Penelitian ini telah dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas pada bulan Agustus 2015 sampai pada bulan Oktober 2015. Penelitian menggunakan rancangan faktorial 4x2 dalam RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 3 kali ulangan. Faktor A merupakan perlakuan lama penyimpanan dengan taraf: A1 = 1 hari; A2 = 3 hari; A3 = 5 hari; A4 = 7 hari dan faktor B merupakan perlakuan suhu penyimpanan dengan taraf: B1 = suhu 5°C, B2 = suhu -5°C. Data dianalisis dengan uji DMNRT pada taraf nyata 5%. Pengamatan yang dilakukan terhadap minuman susu jagung manis meliputi: kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, uji viskositas, uji pH, analisa visual, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan adanya interaksi antara kedua faktor pada nilai pH sedangkan kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar karbohidrat, nilai viskositas berpengaruh nyata terhadap perbedaan lama penyimpanan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap suhu penyimpanan. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk yang paling disukai oleh panelis terdapat pada produk A₁B₂ dengan persentase panelis yang menyatakan suka dan sangat suka terhadap warna 87%, aroma 87%, rasa 80% dan tekstur 73%.

Kata Kunci: **penyimpanan, jagung manis, suhu dingin, suhu beku**