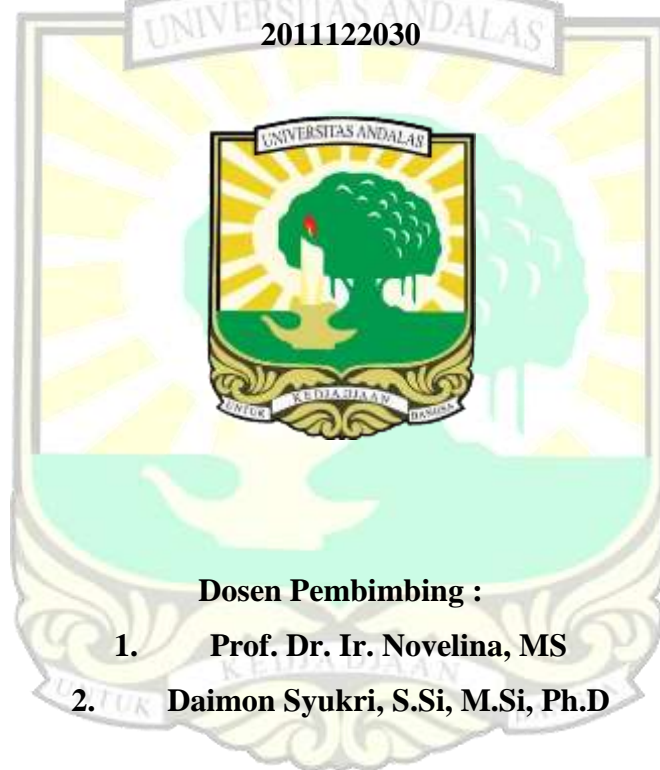


**PENGARUH RASIO MALTODEKSTRIN DAN GUM ARAB
SEBAGAI BAHAN PENYALUT DADIH TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
SUSU INSTAN PROBIOTIK**

MAHFUZATUL KHAIRANI

2011122030



Dosen Pembimbing :

- 1. Prof. Dr. Ir. Novelina, MS**
- 2. Daimon Syukri, S.Si, M.Si, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

**PENGARUH RASIO MALTODEKSTRIN DAN GUM ARAB
SEBAGAI BAHAN PENYALUT DADIH TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
SUSU INSTAN PROBIOTIK**

MAHFUZATUL KHAIRANI

2011122030



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

PENGARUH RASIO MALTODEKSTRIN DAN GUM ARAB SEBAGAI BAHAN PENYALUT DADIH TERHADAP KARAKTERISTIK SUSU INSTAN PROBIOTIK

Mahfuzatul Khairani, Novelina, Daimon Syukri

ABSTRAK

Dadih merupakan susu fermentasi asli Sumatera Barat. Penyajian dadih masih kurang praktis untuk dikonsumsi. Hal ini dikarenakan pengolahan dadih masih tradisional dan belum ada metode pengolahan yang baku. Susu Instan Probiotik merupakan suatu inovasi penyajian dadih dengan segera. Hal ini memerlukan kombinasi karbohidrat seperti maltodekstrin sebagai bahan penyalut yang baik dan gum arab sebagai bahan penyalut yang dapat melindungi bahan inti karena lapisan kulit menjadi lebih kuat sehingga dapat melindunginya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan bahan penyalut yang ditambahkan terhadap sifat fisik dan sensoris susu instan probiotik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa susu instan probiotik yang dihasilkan dari perbandingan maltodekstrin dan gum arab sebagai bahan penyalut dadih memberikan pengaruh yang nyata sebesar 5% terhadap kadar air dan kadar lemak susu instan probiotik. Hasil pengujian pada perlakuan C menunjukkan rata-rata kadar air 2,05%, kadar abu 3,82%, kadar protein 20,47%, kadar lemak 4,05%, total analisis bakteri asam laktat $2,05 \times 10^8$ CFU/gr, viabilitas bakteri asam laktat 80,73% dan uji organoleptik warna 4,16 (suka), aroma 3,60 (suka), tekstur 3,84 (suka) dan rasa 3,88 (suka).

Kata kunci: dadih, susu instan probiotik, maltodekstrin, gum arab, bakteri asam laktat.

THE EFFECT OF MALTODEXTRIN AND GUM ARABIC RATIOS AS COATING AGENTS ON THE PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF INSTANT PROBIOTIC MILK

Mahfuzatul Khairani, Novelina, Daimon Syukri

ABSTRACT

Dadih is a fermented milk native to West Sumatra. Serving curd is still not practical for consumption. This is because the processing of curd is traditional and there is no standard processing method. Probiotic Instant Milk is an innovation to serve curd immediately. This requires a combination of carbohydrates such as maltodextrin as a good coating material and gum Arabic as a coating material that can protect the core material because the skin layer becomes stronger so it can protect it. This research aims to determine the effect of the ratio of added coating ingredients on the physical and sensory properties of probiotic instant milk. The research results showed that probiotic instant milk produced from the ratio of maltodextrin and gum arabic as a curd coating material had a significant effect of 5% on the water content and fat content of probiotic instant milk. Test results for treatment C showed an average water content of 2.05%, ash content of 3.82%, protein content of 20.47%, fat content of 4.05%, total lactic acid bacteria analysis of 2.05×10^8 CFU /gr, lactic acid bacteria viability of 80.73% and organoleptic tests for color 4.16 (like), aroma 3.60 (like), texture 3.84 (like) and flavor 3.88 (like).

Keywords: dadih, probiotic instant milk, maltodextrin, gum arabic, lactic acid bacteria.

