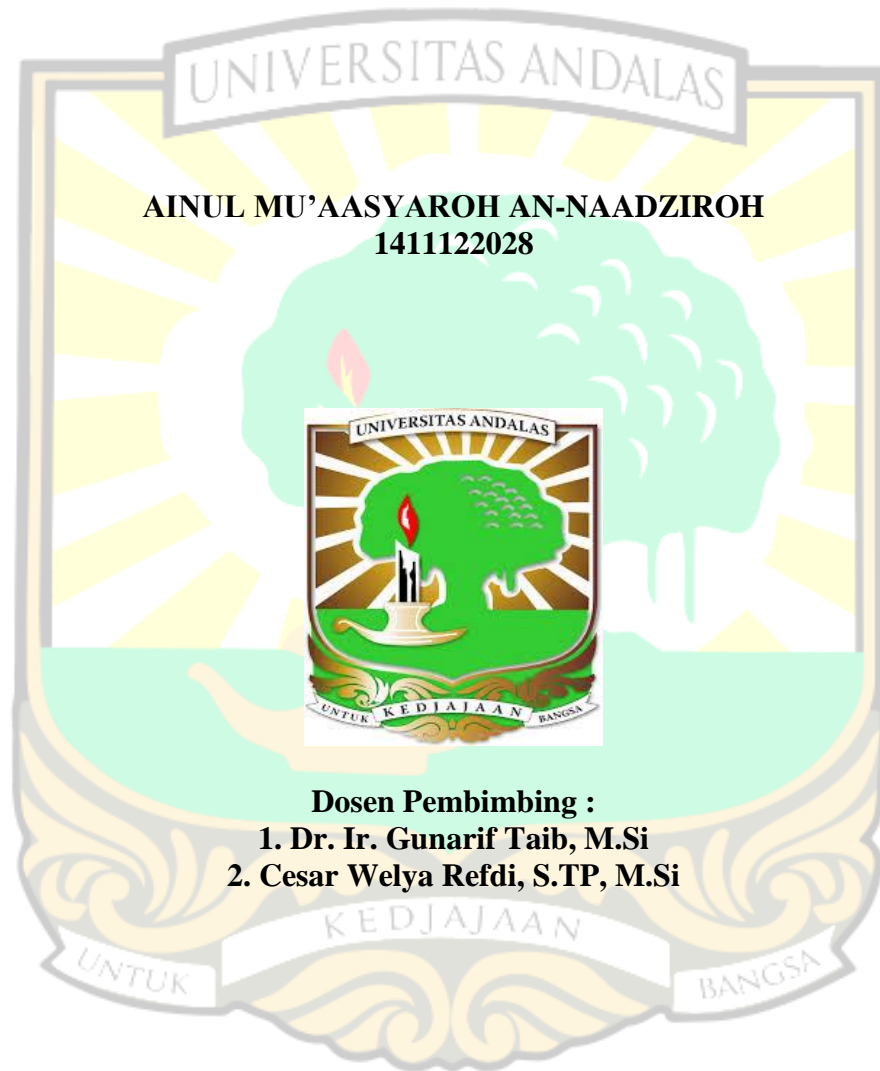


**PENGARUH PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN TERHADAP  
KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORI MINUMAN  
SERBUK INSTAN EKSTRAK DAUN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea  
batatas, L.*)**



**AINUL MU'AASYAROH AN-NAADZIROH  
1411122028**

**Dosen Pembimbing :**

- 1. Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si**
- 2. Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2020**

# **Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Minuman Serbuk Instan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*, L.)**

Ainul Mu'aaasyaroh An-naadziroh, Gunarif Taib, Cesar Welya Refdi

UNIVERSITAS ANDALAS

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik fisik, kimia serta sensori minuman serbuk instan ekstrak daun ubi jalar ungu dan untuk mengetahui penambahan maltodekstrin terbaik pada pembuatan minuman serbuk instan ekstrak daun ubi jalar ungu berdasarkan tingkat penerimaan panelis. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (penambahan maltodekstrin 10%, 15%, 20%, 25% dan 30%) dan 3 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan penambahan maltodekstrin dengan persentase yang berbeda pada pembuatan minuman serbuk instan ekstrak daun ubi jalar ungu memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap waktu larut, kadar abu, aktivitas antioksidan dan total polifenol serta memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap bagian tidak larut air, kadar air dan sensori yang meliputi warna, aroma dan rasa dari minuman serbuk instan ekstrak daun ubi jalar ungu yang dihasilkan. Berdasarkan tingkat penerimaan panelis terhadap minuman serbuk instan ekstrak daun ubi jalar ungu didapatkan perlakuan terbaik adalah perlakuan C (penambahan maltodekstrin 20%) dengan waktu larut (146,50 detik), bagian tidak larut air (0,25%), kadar air (3,85%), kadar abu (0,96%), aktivitas antioksidan (77,98%), total polifenol (119,37%) dan nilai organoleptik warna sebesar 3,65 (agak suka), aroma sebesar 3,45 (agak suka) dan rasa sebesar 3,55 (agak suka).

Kata kunci : ekstrak daun ubi jalar ungu, karakteristik, maltodekstrin, minuman serbuk instan, penambahan.

# **Effect of Different Maltodextrin Addition on Characteristics of Physicals, Chemicals and Sensories of Instant Powder Beverage from Sweet Potato Leaf Extract (*Ipomoea batatas*, L.)**

Ainul Mu'aaasyaroh An-naadziroh, Gunarif Taib, Cesar Welya Refdi

## **ABSTRACT**

**This research aimed to determine the effect of maltodextrin addition on characteristics of physicals, chemicals and sensories of instant beverage powder from purple sweet potato leaf extract and to determine the best amount of maltodextrin towards instant powder beverage from purple sweet potato leaf extract which favored by panellists. This research used Completely Randomized Designed (CRD) consists of 5 treatments (different in persentage of maltodextrin addition that were 10%, 15%, 20%, 25% and 30%) and 3 replications. The result showed that different in persentage of maltodextrin was added to the making instant powder beverage from purple sweet potato leaf extract has influence to soluble time, ash content, antioxidant activity and total polyphenols. In contrast, it has not influence to insoluble part, moisture content and sensories such as colour, aroma and taste instant powder beverage from purple sweet potato leaf extract was created. The best treatment of research based on favored by panellists was treatment C (20% maltodextrin) with soluble time (146,50 detik), insoluble part (0,25%), moisture content (3,85%), ash content (0,96%), antioxidant activity (77,98%) total polyphenols (119,37%) and organoleptic colour values 3,65 (rather like), aroma 3,45 (rather like), and flavor 3,55 (rather like).**

**Keyword :** addition, characteristic, instant beverage powder, maltodextrin, sweet potato leaf extract.