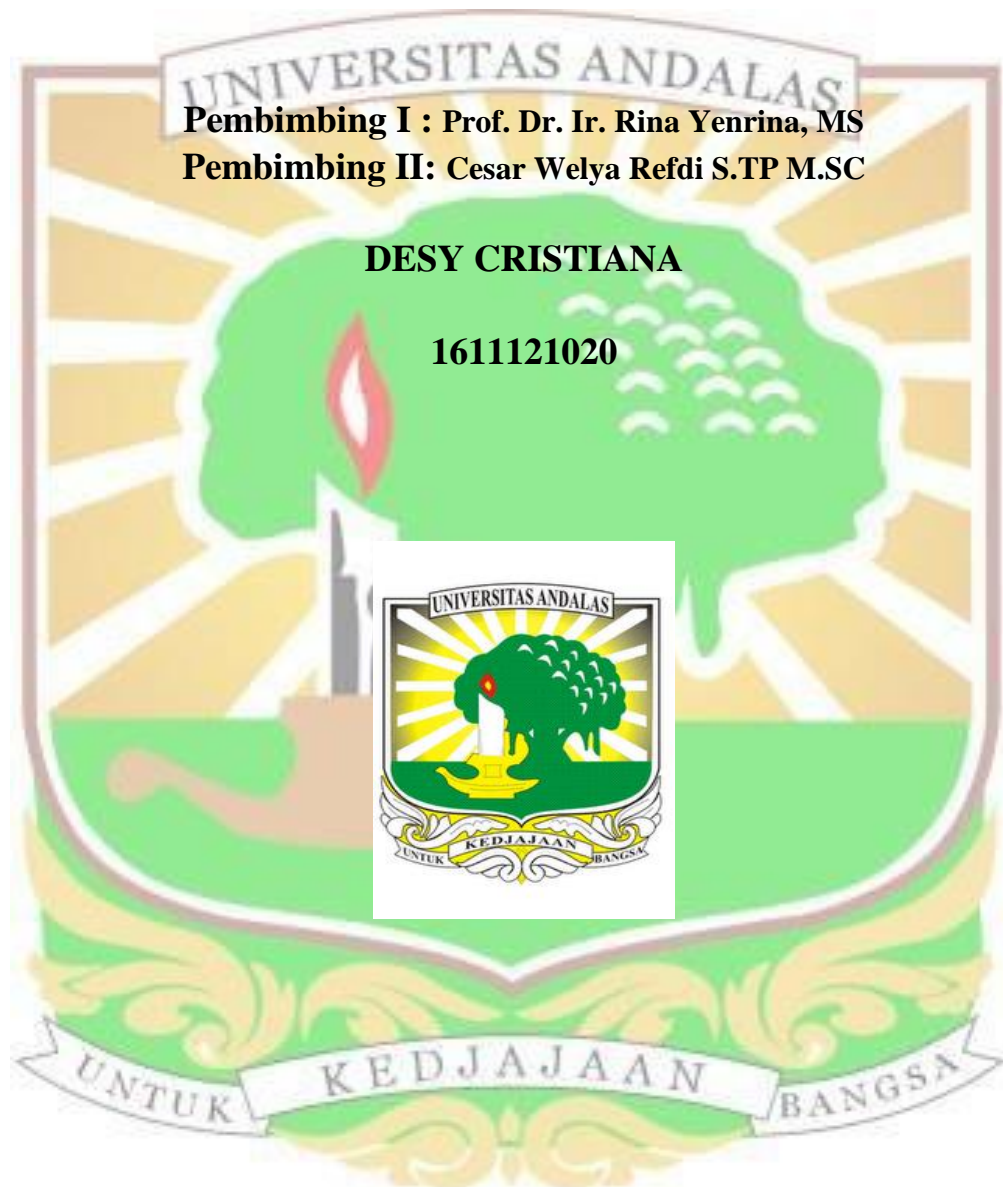


Pengaruh Metode Pengeringan yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*) dan Aplikasinya sebagai Pewarna Alami pada Makanan



Pembimbing I : Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS

Pembimbing II: Cesar Welya Refdi S.TP M.SC

DESY CRISTIANA

1611121020

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

Pengaruh Metode Pengeringan yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*) dan Aplikasinya sebagai Pewarna Alami pada Makanan

Desy Cristiana¹, Rina Yenrina², Cesar Welya Refdi³

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pengeringan yang berbeda terhadap karakteristik fisik dan kimia bubuk buah senduduk dan mengetahui metode pengeringan yang terbaik dalam menghasilkan bubuk senduduk kemudian diaplikasikan sebagai pewarna alami pada makanan dan Penelitian ini menggunakan metode eksploratif dengan 3 perlakuan (*metode pengeringan dengan oven dryer, oven vacuum, dan sun dryer*). Hasil analisis pada penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan metode pengeringan yang berbeda menghasilkan karakteristik fisik dan kimia bubuk buah senduduk yang berbeda juga dan metode pengeringan terbaik pada penelitian ini menggunakan oven vacum dengan karakteristik fisik dan kimia yaitu rendemen 15,57%, derajat warna 45,27, waktu larut dalam air 60,08 detik, bagian tidak larut 4,34%, kadar air 8,76%, lama waktu pengeringan 8 jam, kadar abu 2,36%, aktivitas antioksidan 67,44%, analisis antosianin 45,52 (mg/L). Uji organoleptik pada parameter warna pada produk *cookies*, es krim dan puding dengan penambahan bubuk senduduk sebaagai pewarna alami yaitu didapatkan nilai rata-rata 3,2 (biasa) pada *cookies*, nilai 4 (suka) pada produk es krim dan 4,4 (suka) pada produk puding.

Kata Kunci : Metode Pengeringan, Bubuk Senduduk, Pewarna Alami, karakteristik, Fisik, Kimia.

