

## RINGKASAN

**Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Pepaya Dan Buah Nanas Dengan Metode *Foam Mat Drying*, Muhammad ilham zakaria, NIM B32222664, Tahun 2025, 38 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Fendi Citra K S,Pd. M,si. (Dosen Pembimbing).**

Pepaya adalah buah yang familiar oleh masyarakat terutama di Indonesia, mempunyai nama ilmiah *carica*. Buah pepaya juga terdapat kandungan zat - zat yang bermanfaat bagi tubuh dari berbagai penyakit dan melancarkan gangguan pencernaan. Nanas, juga dikenal sebagai *ananas comosus (L.) Merr*, adalah buah yang sangat populer di Indonesia.

Selain nilai gizi yang baik, buah nanas juga mengandung asam organik yang bermanfaat bagi tubuh. Penelitian ini menggunakan metode foam mat drying untuk mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat minuman berbahan dasar bubuk buah pepaya dan nanas. Empat perlakuan konsentrasi maltodekstrin yang berbeda digunakan dalam rancangan acak lengkap (RAL) penelitian ini. P1 sebagai kontrol (tanpa maltodekstrin), P2 (maltodekstrin 5%) P3 (maltodekstrin 10%), P4 (maltodekstrin 15%), P5 (maltodekstrin 20%).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi maltodekstrin berpengaruh nyata terhadap parameter rendemen, intensitas warna ( $L^*.a^*,b^*$ ), kelarutan, vitamin C, kadar air, pH, dan uji mutu hedonik, tetapi perlakuan konsentrasi maltodekstrin tidak berpengaruh nyata terhadap uji mutu hedonik. Penentuan perlakuan optimum berdasarkan perhitungan nilai indeks efikasi De Garmo menunjukkan bahwa Konsentrasi Maltodekstrin 20% memiliki nilai rendemen tertinggi dengan nilai rendemen (NH) sebesar 0,88. P5 dengan perlakuan konsentrasi maltodekstrin memiliki hasil nilai rendemen sebesar 21,57%, intensitas warna  $L^*$  sebesar 72,89, nilai intensitas warna  $a^*$  sebesar 20,15, nilai intensitas

warna b\* sebesar 75,88, nilai kelarutan sebesar 19,08, nilai pH 5,24, kandungan vitamin C sebesar 20,06 mg/100gr, dan kadar air sebesar 6,99%.