

RINGKASAN

Pengembangan Formulasi Minuman Spirulina Latte Instan Di PT. Alga Bioteknologi Indonesia Gusti Ayu Chanda Resi Maretha, NIM. B41220599, Tahun 2025, 65 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ibu Dr. Titik Budiati, S.TP., MT, M. Sc. (Dosen Pembimbing), Ibu Eirene Tentua M, Si (Pembimbing Lapangan)

Kegiatan magang menjadi wadah penting bagi mahasiswa untuk meningkatkan kemampuan softskill maupun hardskill. Program magang ini berlangsung selama empat bulan, yaitu 1 Juli hingga 31 Oktober 2025, dan dilaksanakan di PT. Alga Bioteknologi Indonesia. Selama kegiatan magang mahasiswa tidak hanya mengikuti alur produksi pembuatan *Spirulina Powder*, mulai dari kegiatan monitoring kolam spirulina, panen, *dewatering*, *printing*, pengovenan, pengambilan *flake*, kegiatan di *downstream* hingga *packing* produk yang akan disistribusikan. Selain kegiatan tersebut pada tempat magang juga dilakukan mini riset yang salah satunya penulis jadikan untuk laporan magang dimana penelitian yang dilakukan ini adalah pengembangan formulasi dengan memvariasikan bahan penstabil (CMC dan maltodekstrin) serta suhu penyajian (air biasa, panas, dan dingin) untuk mengetahui karakteristik sensori yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Proses formulasi melibatkan pencampuran bahan dasar seperti susu bubuk rendah lemak, krim nabati, gula halus, dan bubuk spirulina. Hasil uji sensori menunjukkan bahwa perbedaan bahan penstabil dan suhu penyajian tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap seluruh parameter sensori. Meskipun demikian, sampel dengan formulasi A2B1 (maltodekstrin, air suhu ruang 25°C) memperoleh nilai kesukaan tertinggi dari panelis.

Kata kunci : *Formulasi, Spirulina plantesis, Latte instan, maltodekstrin, CMC*