

RINGKASAN

Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Buah Alpukat, Gemilang Putra Evrilian Tito, NIM. B32230649, Tahun 2026, 57 Halaman, Teknologi Pertanian, Findi Citra Kusumasari S, Pd. M, Si. (Dosen Pembimbing).

Buah alpukat merupakan buah klimaterik yang memiliki kandungan gizi tinggi, namun umur simpannya relatif pendek karena laju respirasi yang tinggi setelah panen. Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai tambah buah alpukat adalah dengan mengolahnya menjadi minuman serbuk menggunakan metode *foam mat drying*.

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris minuman serbuk buah alpukat serta menentukan formulasi terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan lima perlakuan konsentrasi maltodekstrin, yaitu 0%, 5%, 10%, 15%, dan 20%, dengan empat kali pengulangan. Parameter yang diamati meliputi rendemen, intensitas warna, kelarutan, *bulk density*, kadar air, kadar abu, pH, serta uji hedonik dan mutu hedonik. Data dianalisis menggunakan ANOVA, DMRT, uji Friedman, uji Wilcoxon, dan metode indeks efektivitas De Garmo.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan maltodekstrin berpengaruh nyata terhadap rendemen dan intensitas warna a^* , tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap intensitas warna L^* dan b^* , kelarutan, *bulk density*, kadar air, kadar abu, pH, serta pada hedonik rasa. Nilai rendemen meningkat seiring bertambahnya konsentrasi maltodekstrin, sedangkan seluruh perlakuan memenuhi persyaratan kadar air minuman serbuk berdasarkan SNI 3722:2018. Berdasarkan metode De Garmo, perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P5 dengan konsentrasi maltodekstrin 20%, karena menghasilkan karakteristik fisikokimia dan sensoris yang paling baik.