

RINGKASAN

Pengujian Sineresis, Kadar air dan pH Pada Puding Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berbasis MOCAF, Dhevi Ayu Sefitian Sari, NIM B3170283, Tahun 2020, 56 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., M.P. (Pembimbing).

Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup yang pada umumnya disajikan pada akhir suatu jamuan makan, makanan ini banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Puding banyak dipasarkan dalam bentuk tepung puding instan dan memiliki berbagai varian rasa, pada umumnya puding memiliki varian rasa hanya dari esen buah.

Pada penelitian ini dilakukan penambahan labu kuning dan MOCAF sebagai varian rasa baru dan memiliki kandungan antioksidan yang tinggi, selain itu juga dapat memanfaatkan labu kuning yang harganya murah dan kurang disukai konsumen dan dapat dijadikan sebagai salah satu bentuk pangan instan. Pangan instan merupakan bahan makanan yang dipekatkan atau berada dalam bentuk konsentrat. Cara menyiapkan pangan berbentuk instan hanya dengan menambah air (panas/dingin) sehingga siap disantap. Salah satu contoh bahan baku yang dapat digunakan dalam pembuatan puding adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan tambahan tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) untuk memperkuat kualitas gel dari puding labu kuning selama penyimpanan. Pada pengujian sineresis ini di simpan di kulkas selama dilakukan analisa menggunakan suhu 4°C dan 10°C selama kurang lebih 1 Bulan untuk mengetahui jumlah air yang keluar dari puding.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air, pH dan sineresis pada puding labu kuning selama waktu penyimpanan. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 01 November sampai 31 Desember 2019 di Laboratorium Kimia dan Laboratorium Pangan BPTBA LIPI Yogyakarta.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Puding labu kuning memiliki nilai pH 6 – 7, nilai pH dari Puding Labu Kuning dinyatakan memenuhi persyaratan yang

telah ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI). yaitu berkisar antara 6 – 7 (Netral).pengujian sineresis dari puding labu kuning setelah dilihat dari pengamatan hari ke 7, 14 dan 21 pada penyimpanan menggunakan suhu 4°C nilai rata-rata sineresis yang paling tinggi (8,18%) dan terendah (0,43%) dan pada penyimpanan suhu 10°C rata-rata sineresis yang tinggi (6,45%) dan yang rendah (0,35%). Dan pada pengujian kadar air sampel yang banyak mengandung kadar air terdapat pada sampel Fe dan Ff dengan rata- rata (91%-92%) sedangkan sampel yang mengandung jumlah air sedikit terdapat pada sampel Fb (88%-89%).