INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan dan jenis *foaming agent* terhadap karakteristik minuman serbuk air kelapa.

Penelitian ini terdiri dari penelitian pendahulan yang bertujuan untuk menentukan pH terpilih yang digunakan pada penelitian utama. Penelitian utama bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan dan jenis *foaming agent*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3x2 dengan 4 kali ulangan. Faktor pertama adalah suhu pengering (40^0C, 50^0C, dan 60^0C) dan faktor kedua yaitu jenis pembuih (albumin dan *tween* 80). Respon pada penelitian ini meliputi respon kimia kadar kalsium dan kadar air, respon fisika uji kelarutan, dan respon indrawi terhadap warna, aroma, rasa, dan kenampakan.

Hasil penelitian pendahuluan menunjukan pH terpilih sebesar 7 yang berarti netral digunakan pada penelitian utama suhu pengering berpengaruh nyata terhadap kadar kalsium, karakteristik warna serbuk, dan rasa serbuk air kelapa. Jenis *foaming agent* (pembuih) berpengaruh nyata terhadap kadar air, kelarutan, aroma serbuk, dan rasa serbuk air kelapa. Berdasarkan respon indrawi warna, aroma, rasa, kenampakan didapatkan hasil terbaik a3b1 (dengan suhu pengeringan 60^0C dan jenis pembuih albumin).