

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik minuman serbuk buah naga merah. Selain itu untuk mengetahui perlakuan penelitian terhadap minuman serbuk buah naga merah yang dihasilkan secara respon fisik, kimia dan organoleptik. Model rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian pembuatan minuman serbuk buah naga merah adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 (dua) faktor, dilakukan dengan 3 (tiga) kali ulangan, sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Variabel percobaan terdiri dari konsentrasi maltodekstrin yaitu 10%, 15% dan 20%, dan konsentrasi putih telur yaitu 10%, 12,5% dan 15% . Penelitian dilakukan uji aktivitas antioksidan, uji kadar gula total dan kadar air pada sampel terpilih. Hasil penelitian didapat bahwa konsentrasi maltodekstrin dan konsentrasi putih telur berpengaruh terhadap serat kasar, sedangkan konsentrasi maltodekstrin berpengaruh terhadap kelarutan. Interksi antara maltodekstrin dan putih telur tidak memberikan pengaruh terhadap respon fisik, kimia dan organoleptik. Produk terpilih yaitu sampel m₃t₃ didapatkan hasil aktivitas antioksidan 13062,13 ppm, kadar total gula 15,8622% dan kadar air 4,90%.

Kata kunci : Minuman serbuk buah naga merah, minuman serbuk, maltodekstrin dan putih telur.