**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 (400C, 500C, dan 600C) 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 600C dan jenis pembuih albumin).

**ABSTRACT**

*This research is purpose to knows the effect of drying temperature and the type of foaming agent to the characteristic of coconut water powder.*

*These research is consists of a preliminary study that purpose to determine the pH selected to be used in the main study. The main research goal is to determine the effect of drying temperature and the type of foaming agent. This research uses a randomized block design (RAK) with a 3x2 factorial design with 4 replications. The first factor is the dryer temperature (400C, 500C, and 600C) and the second factor is the type of foamed (albumin and tween 80). The response in the research included chemical response of calcium and water content, solubility test physical response, and the sensory responses to color,aroma , taste, and appearance.*

*Preliminary research of the results is indicate that the selected pH is 7, which means neutral that used in primary research and dryer temperature has a significant effect on calcium levels, characteristic color and flavor powder coconut water. the type of foaming agent (pembuih) has a significant effect on water content, solubility, powder aroma, and taste of coconut water powder. Based on sensory responses of color, aroma, flavor, appearance a3b1 obtained the best results (with a drying temperature of 600C and types of foamed is albumin).*