

INTISARI

Tujuan penelitian ini untuk mempelajari pengaruh jenis penstabil terhadap karakteristik sup krim singkong instan, mempelajari pengaruh konsentrasi bahan penstabil terhadap karakteristik sup krim singkong instan dan untuk mempelajari pengaruh interaksi antara jenis penstabil dan konsentrasi bahan penstabil terhadap karakteristik sup krim singkong instan.

Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan faktorial 2x4 dalam rancangan acak kelompok (RAK) dengan ulangan sebanyak 3 kali, dimana faktornya meliputi : jenis penstabil (P) yang terdiri dari dua taraf yaitu p₁ (dekstrin), p₂ (maltodekstrin) dan konsentrasi penstabil (L) yang terdiri dari empat taraf yaitu l₁ (0%) ; l₂ (5%) ; l₃ (10%) dan l₄ (15%). Respon pada penelitian ini adalah respon organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa serta kekentalan. respon kimia yaitu kadar pati, kadar air, serta kadar serat. Respon fisik yang meliputi uji kestabilan.

Hasil penelitian menunjukkan jenis penstabil berpengaruh terhadap warna, kadar pati, dan kadar air pada sup krim singkong instan. Konsentrasi penstabil berpengaruh terhadap rasa, kekentalan, kadar pati, kadar air, kadar serat dan kestabilan pada sup krim singkong instan. Interaksi antara jenis dan konsentrasi penstabil berpengaruh terhadap warna, rasa serta kekentalan, terhadap respon kimia yaitu kadar pati serta kadar air, maupun respon fisik yaitu kestabilan pada sup krim singkong instan.

Kata Kunci: singkong, dekstrin, maltodekstrin dan sup krim.