

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh perbandingan jahe dengan kencur dan konsentrasi putih telur terhadap karakteristik sambal cobek instan dengan menggunakan metode *foam-mat drying*, sehingga diperoleh karakteristik yang diinginkan yang dapat di manfaatkan untuk sambal cobek.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3x3 dengan 3 kali ulangan. Perbandingan jahe dengan kencur adalah faktor A yang terdiri dari a1 (1.5:1), a2 (1:1), dan a3 (1:1.5). Konsentrasi putih telur adalah faktor B terdiri dari b1 (10%), b2 (15%), dan b3 (20%). Respon yang digunakan pada penelitian ini adalah respon kimia meliputi kadar air, kadar abu, dan kadar lemak, respon fisik meliputi waktu larut dan uji viskositas, dan respon organoleptik berdasarkan uji hedonik terhadap atribut warna, rasa dan aroma.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan jahe dengan kencur berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, kadar air kadar abu sambal cobek instan akan tetapi tidak berpengaruh terhadap waktu melarut sambal cobek instan. Perbedaan konsentrasi putih telur berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, viskositaskadar air, kadar abu sambal cobek instan akan tetapi tidak berpengaruh terhadap waktu melarut sambal cobek instan. Interaksi antara perbandingan jahe dengan kencur dan konsentrasi putih telur terhadap warna, aroma, dan rasa sambal cobek instan. Perlakuan a3b3 merupakan produk sambal cobek instan terpilih dari keseluruhan respon yang memiliki kadar air 6.69%, kadar abu 5.81%, viskositas 320 mPas, dan waktu larut 50.54 detik.

Kata kunci : Perbandingan jahe dengan kencur, Konsentrasi Putih Telur, Sambal Cobek Instan, Kadar Air, Kadar Abu, Waktu Larut, Viskositas.