

SANDRA AMILIYAH. NPM. 14.03.3.1.1.00086. Formulasi Tepung Puding Instan Mangga dan Stabilitas Penyimpanan. Di bawah bimbingan **Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc. Ph.D,** dan **Rakhmawati, S.TP., MT.**

ABSTRAK

Tepung puding instan mangga dibuat dari campuran tepung beras dan tepung tapioka, sehingga memudahkan penggunaannya. Untuk menjadikan puding siap saji, tepung dicampur dengan air dan dipanaskan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengkaji pengaruh proporsi tepung mangga dan komposit tepung beras dan tapioka, terhadap beberapa parameter yaitu meliputi uji sensoris, tekstur, kadar air, aktivitas air, uji warna dan stabilitas penyimpanan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua kali pengulangan dan dua faktor yaitu proporsi tepung mangga (20 g, 30 g, 40 g, 50, g dan 60 g). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semakin rendah proporsi tepung mangga menghasilkan pudding mangga dengan karakteristik tekstural yang lebih tinggi, kadar air yang cenderung lebih meningkat, serta nilai kecerahan (L) dan kekuningan (b) yang lebih tinggi. Panelis lebih menyukai pudding mangga dengan proporsi campuran tepung mangga sebanyak 50 gram yang kemudian diuji stabilitas penyimpanannya dengan menyimpan dalam suhu ruang selama 4 minggu dan diuji perubahan warna dan tekstur selama penyimpanan. Tepung puding instan mangga mengalami peningkatan nilai a_w (aktivitas air), penurunan nilai L dan b, dan peningkatan rata-rata nilai karakteristik tekstural selama penyimpanan.

Kata Kunci: *Mangga, Puding instan, Stabilitas penyimpanan*

SANDRA AMILIAH. NPM. 14.03.3.1.1.00086. Mango Instant Pudding Flour Formulation and Keeping Stability. Under The Guidance of **Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc. Ph.D,** and **Rakhmawati, S.TP., MT.**

ABSTRACT

Mango instant pudding flour made of a mixture of rice flour and tapioca flour, so that make it easy for the user. To make instant pudding, flour mixed by water and it heated. The purpose of research is knowing the effect of mango flour proportion and rice flour and tapioca flour's composite to several parameters such as sensory test, texture, water content, water activity, color test and keeping stability. The research using completely random design with twice repetition and two factors namely mango flour proportion (20gr, 30gr, 40gr, 50gr, 60gr). Research result shows the lower mango flour proportion produces mango pudding with higher texture characteristic, water content is higher and brightness value (L) and higher yellowish (b). Panelists like more mango pudding with mango flour mixed proportion 50gr thereafter keeping stability test by keeping it at room temperature for 4 weeks and color changing test and texture during the keeping. Mango instant pudding flour getting a_w value (water activity) enhancement, L and b value reduction and texture characteristic value average enhancement during the keeping.

Key Words: *Mango, Instant pudding, Keeping stability.*