

PENGARUH SUHU EKSTRAKSI DAN PERBANDINGAN MALTODEKSTRIN TERHADAP KUALITAS BUBUK KOMAK (*LABLAB PURPUREUS (L.) SWEET*)

Fitra Rizali, Darimiyya Hidayati, Sri Hastutik
Jurusan Teknologi Industri Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura (UTM) Bangkalan
Jl. Raya Telang PoBox 2 Kamal Bangkalan
Email

Abstrak

Masyarakat belakangan ini banyak mengonsumsi produk makanan dan minuman yang instan, karena waktu untuk menyiapkan makanan atau minuman instan yang sangat cepat. Kacang komak menjadi salah satu bahan baku yang potensial untuk dijadikan bahan utama pembuatan minuman instan karena banyak mengandung manfaat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu ekstraksi dan perbandingan maltodekstrin terhadap kualitas bubuk komak (*Lablab purpureus (L.) Sweet*). Desain penelitian menggunakan rancangan percobaan dengan metode Rancang Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan dua faktor (suhu air untuk ekstraksi dan penambahan Maltodekstrin) dengan level perlakuan untuk faktor suhu air 2 (80°C dan 100°C) sedangkan Maltodekstrin 3 (10%, 15%, dan 20%). Tahapan penelitian ini dimulai dari pembuatan bubuk kacang komak kemudian dilanjutkan pengujian sesuai dengan parameter penelitian yaitu uji warna dan uji daya larut kemudian setelah didapatkan data dianalisis menggunakan ANNOVA. Perlakuan suhu ekstraksi terhadap bubuk instan kacang komak berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) pada warna kecerahan (L), sensoris aroma, dan sensoris warna. Perlakuan penambahan maltodekstrin terhadap bubuk instan kacang komak berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) terhadap kadar air, daya larut, warna kecerahan, sensoris aroma, warna, kekentalan, dan kesukaan keseluruhan. Interaksi antara suhu dan persentase maltodekstrin pada bubuk instan kacang komak berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) pada sensoris kekentalan dan kesukaan keseluruhan.

Kata Kunci : Kacang komak, suhu ekstrak, maltodekstrin

EFFECT OF EXTRACTION TEMPERATURE AND MALTODEXTRIN PROPORTION TO THE QUALITY OF KOMAK (*LABLAB PURPUREUS (L.) SWEET*)

Fitra Rizali, Darimiyya Hidayati, Sri Hastutik
Jurusan Teknologi Industri Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura (UTM) Bangkalan
Jl. Raya Telang PoBox 2 Kamal Bangkalan
Email

Abstrak

Many people these days consume instant food and drink products, because of time to prepare instant food or drink is very fast. Komak bean become one of potential raw material to be main ingredient in instant drink making because it has many benefits. The purpose of this research is to know effect of extraction temperature and maltodextrin proportion to the quality of komak (Lablab purpose (L) sweet) powder. The research design uses a completely randomized factorial design with two factors (water temperature for extraction and maltodextrin addition). With two treatment levels for water temperature (80°C and 100°C) while for maltodextrin proportion there are three levels (10%, 15%, and 20%). This research stages start from komak bean powder making and then calibration due to the research parameter that are color test and solubility test then after get data, it will be analysis by ANNOVA. Extraction temperature treatment to komak bean instant powder are significant ($P \leq 0,05$) for brightness in colour (L), sensory flavour and sensory colour. Maltodextrin addition treatment to komak bean instant powder are significant ($P \leq 0,05$) for water content, solubility, brightness in color test, flavour, color, thickness, and whole fondness in sensory test. Interaction between temperature and maltodextrin proportion in komak bean instant powder is significant ($P \leq 0,05$) for thickness and whole fondness in sensory test.

Keyword : komak bean, Extraction temperature, maltodextrin.