

Nila Apriana Sari. NPM 210331100066. *Karakteristik Fisik dan Kimia Bubur Jagung Instan Berdasarkan Variasi Komposisi Dan Suhu* Di bawah Bimbingan **Dr. Banun Diyah Probowati, S.TP., M.Si.** dan **Nurmalisa Lisdayana, S.TP., M.Si.**

ABSTRAK

Jagung manis menjadi salah satu komoditas pertanian yang kaya akan serat, dan karbohidrat. Bubur dapat menjadi alternatif pada pengolahan jagung, akan tetapi bubur memiliki daya simpan yang relatif singkat. Melihat dari hal tersebut, pengolahan bubur jagung menjadi bubur jagung instan dengan metode pengeringan dapat menjadi alternatif untuk menambah umur simpan produk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu dan variasi komposisi terhadap karakteristik fisik dan kimia bubur jagung instan. Penelitian ini dimulai dengan pemanasan sari jagung dan sari kedelai pada suhu 100°C selama 2 jam, kemudian dilanjutkan dengan proses pengeringan menggunakan 3 suhu yaitu 50°C, 60 °C dan 70°C selama 6 jam. Serbuk bubur yang dihasilkan diuji karakteristik fisik (warna, kelarutan, dan daya serap), dan karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, lemak, protein, karbohidrat, dan serat kasar). Hasil pengujian menunjukkan bahwa nilai rata-rata karakteristik fisik berupa kelarutan, daya serap, warna (*hue* dan *chroma*) secara berturut-turut adalah 56,39%, 65,89%, 5,55 (*hue*) dan 27,52 (*chroma*) sedangkan nilai rata-rata karakteristik kimia berupa protein, kadar air, kadar abu, lemak, karbohidrat, dan serat secara berturut-turut adalah 14,96, 10,65, 2,66, 22,52, 28,38%. Pada umumnya suhu berpengaruh secara nyata terhadap karakteristik fisik dan kimia, akan tetapi komposisi berpengaruh nyata pada sebagian kecil uji.

Kata Kunci: Bubur jagung, suhu pengeringan, komposisi

Nila Apriana Sari. NPM 210331100066. *Physical and Chemical Characteristics of Instant Corn Porridge Based on Variations in Composition and Temperature* Under the guidance **Dr. Banun Diyah Probowati, S.TP., M.Si.** and **Nurmalisa Lisdayana, S.TP., M.Si.**

ABSTRACT

Sweet corn is an agricultural commodity that is rich in fiber and carbohydrates. Porridge can be an alternative for corn processing, but porridge has a relatively short shelf life. Seeing this, processing corn porridge into instant corn porridge using the drying method can be an alternative to increase the shelf life of the product. The aim of this research was to determine the effect of temperature and composition variations on the physical and chemical characteristics of instant corn porridge. This research began by heating corn juice and soybean juice at a temperature of 100°C for 2 hours, then continued with a drying process using 3 temperatures, namely 50°C, 60°C and 70°C for 6 hours. The resulting slurry powder was tested for physical characteristics (color, solubility, and I absorb), and chemical characteristics (moisture content, ash content, fat, protein, carbohydrates and crude fiber). The test results show that the average value of physical characteristics in the form of solubility, absorption capacity, color (hue and chroma) is 56,39%, 65,89%, 5,55 (hue) and 27,52 (chroma) respectively, while the average value of chemical characteristics in the form of protein, the water content, ash content, fat, carbohydrates and fiber are 14,96, 1065, 2,66, 22,52, 28,38%. In general, temperature has a significant effect on physical and chemical characteristics, but composition has a significant effect in a small number of tests.

Keywords: composition, drying temperature, grits