

# PENGARUH KONSENTRASI DEKSTRIN DAN GLISERIN TERHADAP KADAR AIR, KELARUTAN, KADAR GULA REDUKSI SERTA ORGAN OLEPTIK TEPUNG LIDAH BUAYA (Aloe vera)

---



Oleh: **INDARTI AGUSTINA ( 01330127 )**

Biology

Dibuat: 2006-07-06 , dengan 3 file(s).

**Keywords:** Dekstrin, Gliserin, Tepung Lidah Buaya

Lidah buaya merupakan tanaman yang telah dikenal oleh masyarakat sebagai tumbuhan obat dan tanaman hias yang ditanam di pekarangan. Lidah buaya umumnya dikonsumsi dalam bentuk pelepah segar. Sehingga dilakukan pengolahan lidah buaya menjadi produk tepung lidah buaya dengan nilai ekonomis yang cukup tinggi. Dalam pembuatan tepung lidah buaya ini, ditambahkan dekstrin sebagai bahan pengisi untuk membentuk tepung dan gliserin sebagai pengemulsi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi dekstrin dan gliserin terhadap kadar air, kelarutan, kadar gula reduksi dan organoleptik tepung lidah buaya.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian sungguhan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 2 faktor dengan 3 kali ulangan. Faktor I pemberian konsentrasi dekstrin (D) yang terdiri dari 3 level yaitu untuk D1 = konsentrasi dekstrin 5 %, D2= konsentrasi dekstrin 10 %, dan D3 = konsentrasi dekstrin 15 %, sedangkan faktor II adalah pemberian konsentrasi gliserin (G), yang terdiri dari 4 level yaitu untuk G1= konsentrasi gliserin 0 %, untuk G2 = konsentrasi gliserin 2,5 %, untuk G3 = konsentrasi gliserin 5 % dan G4 = konsentrasi gliserin 7,5 %. Populasi dalam penelitian ini adalah lidah buaya yang didapatkan dari PT Abadi Tunggal Makmur Malang, dan sampel yang digunakan 9000 gram gel lidah buaya dan diambil secara simple random sampling. Terdiri dari 3 variabel yaitu variabel bebasnya adalah konsentrasi dekstrin dan gliserin, variabel terikatnya adalah kadar air, kelarutan, kadar gula reduksi, serta mutu organoleptik dan variabel kontrolnya adalah berat lidah buaya, jumlah Na bisulfit, suhu pemanasan dan waktu inkubasi.

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa konsentrasi dekstrin dan konsentrasi gliserin berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kelarutan, dan kadar gula reduksi tepung lidah buaya, sedangkan mutu organoleptik tidak memberikan pengaruh. Perlakuan yang memberikan pengaruh terbaik adalah D3G2 (konsentrasi dekstrin 15 % dan konsentrasi gliserin 2,5 %) didapatkan kadar air minimal 7,2777 %, kelarutan maksimal 92,6510 % serta kadar gula reduksi maksimal 13,5623 %.