

Pembuatan madu kering dari kristal madu dengan kasein sebagai bahan anti caking = Production of dry honey from honey crystal with casein as anti caking agent

Arini Aristia Saputra, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20309144&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini bertujuan membuat madu kering melalui pemanasan dengan oven pada temperatur 90-110°C dari kristal madu dengan menggunakan kasein sebagai bahan anti caking. Untuk itu diteliti komposisi yang tepat antara kasein dengan madu kristal untuk memperoleh madu kering yang tidak menggumpal.

Lima variasi konsentrasi kasein ditetapkan pada 20, 30, 40, 50, 60 dan 70% berat. Madu kering terbaik yang diperoleh adalah konsentrasi kasein 60 dan 70% namun kadar airnya masih cukup tinggi, yaitu masing-masing 13,5 dan 7,4%. Penggunaan oven sebagai pengering kurang memberikan hasil yang maksimal.

.....The purpose of this research is to make a dry honey from honey crystal through a heating by oven at 90-110°C with casein as anti caking material. The right composition of casein with honey crystals examined in order to obtain a dry honey which isn't clot.

Five concentration variation set at 20, 30, 40, 50, 60 and 70% of dry casein. The best dry honey obtained from 60 and 70% of casein but the water contents are still high (13,5 and 7,4% respectively). The use of oven as a dryer didn't give the best results as expected.