

Substitusi kasein dengan amilum serta carboxymethyl cellulose dan dekstrin sebagai bahan tambahan pembuatan madu serbuk dari madu kristal = Substitution of casein with starch plus carboxymethyl cellulose and dextrin as supplemental material to produce honey powder from crystals honey

Irfan Sriyono Putro, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20347915&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini ditujukan untuk membuat madu kering dari kristal madu melalui pemanasan dengan oven pada temperatur 80°C dengan menggunakan bahan tambahan carboxymethyl cellulose, malto dekstrin, amilum, dan kasein serta tricalcium phosphate. Penggunaan amilum dimaksudkan untuk menggantikan kasein.

Penelitian menunjukkan bahwa amilum lebih unggul dari pada kasein dalam segala parameter uji (rendemen, kadar air, dan kelarutan dalam air) kecuali pada tekstur dan warna karena amilum akan merusak tekstur dan warna dari madu. Penilaian semi kuantitatif menunjukkan madu serbuk dengan kualitas terbaik memiliki komposisi: 40% madu, 50% amilum, 8% CMC, dan 2% dekstrin, sedangkan madu serbuk dengan kualitas terendah memiliki komposisi: 30% madu, 60% kasein, 8% CMC, dan 2% dekstrin.

.....This study is intended to make dried honey from honey crystals by heating in an oven at a temperature of 80 ° C using carboxymethyl cellulose additives, malto dextrin, starch, and casein and tricalcium phosphate. Starch is intended to replace the use of casein. Research shows that the starch is superior to casein in all test parameters (yield, moisture content, and solubility in water) except in texture and color because starch will damage the texture and color of honey. Semi-quantitative assessment shows the highest quality honey powder having the composition: 40% honey, 50% starch, 8% CMC and 2% dextrin, while honey has the lowest quality of the powder with the composition: 30% honey, 60% casein, 8% CMC, and 2% dextrin.