

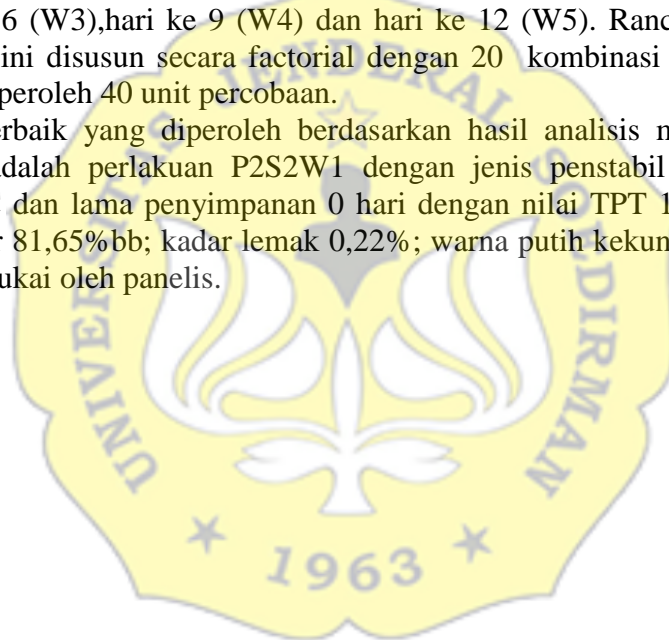
RINGKASAN

Susu jagung manis merupakan salah satu produk alternative yang diperuntukkan bagi penderita *lactose intolerant* yang ingin mengonsumsi susu. Susu jagung manis mengandung nilai gizi tinggi, namun cepat mengalami kerusakan bila tidak ditangani dengan tepat dan cepat.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk : 1) Mengetahui pengaruh jenis penstabil terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik susu jagung selama penyimpanan. 2) Mengetahui pengaruh variasi suhu penyimpanan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik susu jagung selama penyimpanan. 3) Mengetahui lama penyimpanan maksimal pada susu jagung yang masih layak untuk di konsumsi

Penelitian ini menggunakan metode faktorial Rancangan Petak Terbagi (Slit split design). Faktor yang dicoba meliputi tiga faktor yaitu jenis penstabil (P) yang terdiri dari gum arab (P1) dan Maltodekstrin (P2); suhu penyimpanan (S) yang terdiri dari suhu 10°C (S1) dan -10°C (S2); dan lama penyimpanan (W) yang terdiri dari penyimpanan hari ke 0 (W1), hari ke 3 (W2), hari ke 6 (W3), hari ke 9 (W4) dan hari ke 12 (W5). Rancangan Petak Terbagi (*Split Plot Design*) ini disusun secara factorial dengan 20 kombinasi perlakuan dan 2 kali ulangan sehingga diperoleh 40 unit percobaan.

Perlakuan terbaik yang diperoleh berdasarkan hasil analisis menggunakan metode *indeks efektivitas* adalah perlakuan P2S2W1 dengan jenis penstabil maltodekstrin, suhu penyimpanan -10°C dan lama penyimpanan 0 hari dengan nilai TPT 16,75°Brix; viskositas 82,404 cP; kadar air 81,65%bb; kadar lemak 0,22%; warna putih kekuningan, kurang kental, aroma enak, dan disukai oleh panelis.



SUMMARY

Sweet corn milk is one of the alternative products that cater for lactose intolerant people who want to consume milk. Sweet corn milk contains high nutritional value, but quickly damaged if not handled properly and quickly.

The purpose of this research are: 1) to determine the influence of type stabilizer on physicochemical and organoleptic characteristic of corn milk during storage 2) to determine the influence of storage temperature variations on physicochemical and organoleptic characteristic of corn milk during storage. 3) to determine the maximum storage time in the corn milk is still possible for consumption.

This experiment was conducted by split plot design. Factors to be tested includes three factors: the type of stabilizer (P) which consists of gum arabic (P1) and Maltodextrin (P2); temperature storage (S), which consists of a temperature 10 ° C (S1) and -10 ° C (S2); and storage time (W) which consists of storage day 0 (W1), day 3 (W2), day 6 (W3), day 9 (W4) and day 12 (W5). Split Plot Design is structured in a factorial with 20 combinations of treatments and two replications thus obtained 40 experimental units.

The best treatment is obtained based on the analysis method Effectiveness Index is the treatment P2S2W1 with maltodextrin type of stabilizer, the storage temperature of -10 ° C and storage 0 days with with total dissolved solids 16.75 brix; viscosity 82.404 cP; the water content 81.65% wb; fat content 0.22% w/v; color yellowish white, less viscous, delicious aroma, and preferred by the panelists.

