

Abstrak

Maltodekstrin adalah produk hasil hidrolisa tidak sempurna pati dengan katalis enzim. Praktikum ini bertujuan untuk membuat maltodekstrin dari tepung gapek, mengkaji pengaruh pemanbahan enzim α -amilase dalam pembuatan maltodkstrin dari tepung gapek. Proses pembuatannya dilakukan dengan menggunakan alat reaktor enzimatis, berat tepung 1kg, pH 7, dengan suhu 80°C. Variable bebasnya menggunakan jenis katalis enzim α -amilase 0,05% dan 0,07% berat tepung kering. Pada akhir praktikum, produk dianalisa nilai DE, dan dari praktikum dihasilkan maltodekstrin dengan DE maksimal 4,375%. Dan diketahui bahwa semakin banyak menggunakan enzim α -amilase maka DE yang dihasilkan semakin tinggi juga.

Kata kunci : tepung gapek, maltodekstrin, reaktor enzimatis, enzim α -amilase.

Abstrac

Maltodekstrin is a product of the hidrolisa starch with enzyme catalysts. This aims to make practical maltodekstrin of flour cassavas, examines the influence of the temperature in the making maltodkstrin flour gapek. The manufacturing process is done by using the tool enzimatis reactors, weight 1 kg flour, pH 7, with temperature 80°C of dry weight of flour. Free variables are the types of enzyme catalysts α -amylase 0.05% and 0.07%. At the end of the practical value of the analyzed products, DE, and from practical work generated by maltodekstrin DE maximum 4.375%. And note that more and more using α -amylase enzym's then DE generated the higher as well.

Keywords: gapek flour's, maltodekstrin, reactors enzimatis, enzyme α -amylase.