

**Abstrak** - Umbi Uwi (*Dioscorea alata*) mengandung lendir kental dimana lendir ini tersusun dari glikoprotein dan polisakarida larut air yang merupakan bahan bioaktif yang memiliki fungsi sebagai serat pangan larut air. Lendir pada uwi dapat dimanfaatkan sebagai hidrokoloid pada bahan pangan tetapi dalam pengolahannya dibutuhkan pengetahuan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi lendir. Sifat pelarut/zat pelarut dalam pengolahan pangan dapat mempengaruhi rheologi dari hidrokoloid. Dalam penelitian ini, pengaruh berbagai jenis dan konsentrasi garam (NaCl dan CaCl<sub>2</sub> pada konsentrasi 50, 100, 150mM) dan gula (sukrosa dan glukosa pada konsentrasi 10, 20, 30% w/w) diselidiki dengan mengontrol laju rotasi spindel (10, 20, 30, 40, 50, dan 60 rpm) dan interval waktu (15, 30, 60, 90, 120 detik). Dalam laju terkontrol dan uji interval waktu, lendir menunjukkan kecenderungan pseudoplastic non-Newtonian. Viskositas menurun pada penambahan jenis dan konsentrasi garam. Garam mengubah interaksi elektrostatik antara rantai lendir uwi dan menyebabkan pengurangan viskositas. Sukrosa dan glukosa meningkatkan viskositas lendir. Konsentrasi gula yang tinggi dapat menghasilkan viskositas yang tinggi akan tetapi akan menurun pada konsentrasi tertentu.

**Kata kunci:** Hidrokoloid, Lendir uwi, Konsentrasi, Viskositas