

**PENGARUH PENAMBAHAN JAHE (*Zingiber officinale*) TERHADAP
SIFAT FISIK, KIMIA DAN KESUKAAN MINUMAN SARI
KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus*)**

INTISARI

Oleh:

FRIDA GASIANI

14/369389/TP/11106

Salah satu olahan kacang hijau yang cukup potensial adalah minuman sari kacang hijau. Sebagai produk olahan, mutu sari kacang hijau salah satunya ditentukan oleh kenampakan dan citarasa spesifik dari penambahan *flavor* alami jahe. Jahe mengandung oleoresin yang terdiri atas gingerol dan shogaol yang dapat menimbulkan karakteristik tajam, panas, dan menyengat dalam mulut. Oleh karena itu, perlu diketahui level atau konsentrasi penambahan jahe yang tepat agar produk yang dihasilkan dapat disukai konsumen dan tetap memberi manfaat bagi kesehatan. Jahe yang digunakan pada penelitian ini adalah jahe Emprit.

Penelitian ini dilakukan dengan pembuatan sari kacang hijau dengan variasi konsentrasi jahe 0; 1,5; 3; dan 4,5 %. Selanjutnya sari kacang hijau dilakukan pengujian sifat fisik berupa warna, total padatan terlarut, viskositas, dan pH. Pengujian sensoris yang dilakukan oleh 42 panelis untuk menilai intensitas warna, aroma, rasa, viskositas, serta kesukaan keseluruhan dari sari kacang hijau; serta pengujian proksimat sampel yang dipilih panelis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan konsentrasi jahe menyebabkan penurunan nilai total padatan terlarut hingga 11,60°brix; penurunan viskositas hingga 51,67 cP; pH meningkat menjadi 6,77; intensitas kecerahan meningkat menjadi 38,23. Hasil uji sensoris panelis menunjukkan tingkat kesukaan keseluruhan tertinggi pada sari kacang hijau dengan konsentrasi jahe 1,5% dengan nilai 5,14 yaitu menunjukkan nilai agak suka, dan hasil analisis kimianya menunjukkan kadar air, kadar abu, lemak, protein, dan karbohidrat *by difference* dari sari kacang hijau terpilih secara berurutan yaitu 86,56%; 1,32%; 8,27%; 0,69% dan 89,38%.

Kata kunci : kacang hijau, konsentrasi jahe, sari kacang hijau, uji sensoris, total padatan terlarut

**EFFECT OF GINGER (*Zingiber officinale*) ADDITION ON PHYSICAL,
CHEMICALS PROPERTIES AND ACCEPTABILITY OF
MUNG BEAN EXTRACT (*Phaseolus radiatus*)**

ABSTRACT

Oleh:

FRIDA GASIANI

14/369389/TP/11106

One of the processed mung beans is the mung bean extract. As a processed product, the quality of mung bean extract is determined by the appearance and specific taste of addition natural ginger flavor. Ginger contains oleoresin which consists of gingerol and shogaol that cause sharp, hot, and stinging characteristics in the mouth. Therefore, it needs to know the appropriate level of ginger addition to be favored by panelists and still provide health benefits. Ginger that used in this study is Emprit ginger.

This research was done by making mung bean extract with variation of ginger concentration 0; 1.5; 3; and 4.5%. The next step is to do physical analysis in the form of color, total dissolved solids, viscosity, and pH. Sensory evaluation did by 42 panelists to evaluate the intensity of color, flavor, taste, viscosity, and overall favorite of the mung bean extract; and proximate analysis samples selected by panelists.

The results showed that the higher concentration of ginger leads to decrease total value of dissolved solids up to 11.60°brix; decrease of viscosity up to 51,67 cP; pH increased to 6,77; the brightness intensity increased to 38,23. Sensory analysis results showed the highest overall favorite on mung bean extract with 1.5% of ginger concentration and the value is 5,14 which have the value rather like, and its chemical properties analysis result showed water content, ash content, fat, protein, and carbohydrates by difference of selected mung bean extract are 86,56%; 1,32%; 8,27%; 0,69%; and 89,38%.

Keywords: mung beans, the concentration of ginger, mung bean extract, sensory analysis, total dissolved solids