

KARAKTERISTIK MINUMAN SARI KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*) DENGAN PENAMBAHAN JAHE (*Zingiber officinale*)

INTISARI

Oleh :

ANASTASIA TYAS JAYANTI

14/363836/TP/10858

Minuman sari kedelai dan sari kacang hijau adalah produk olahan berbasis kacang-kacangan yang sudah banyak dijumpai dan disukai oleh konsumen. Sampai saat ini penelitian mengenai minuman sari kacang merah masih terbatas pada sifat fungsionalnya. Sifat minuman sari kacang merah pada penelitian ini dipengaruhi oleh konsentrasi penambahan jahe. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan minuman sari kacang merah.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor, yaitu konsentrasi penambahan jahe pada minuman sari kacang merah. Jahe yang digunakan adalah jahe Emprit dengan konsentrasi 2,14%; 4,28% dan 6,43%. Sebagai kontrol yaitu minuman sari kacang merah tanpa penambahan jahe. Parameter yang diamati adalah warna, pH, viskositas, total padatan terlarut, sifat sensoris (warna, aroma, rasa, viskositas, keseluruhan, dan *aftertaste*) dan untuk minuman sari kacang merah terpilih dilakukan pengujian kadar asam fitat dan sifat kimia.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan konsentrasi jahe berpengaruh terhadap meningkatnya nilai kecerahan (L) dan pH minuman sari kacang merah serta menurunnya total padatan terlarut dan viskositasnya. Penambahan jahe juga berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis pada minuman sari kacang merah. Minuman sari kacang merah yang disukai oleh panelis adalah pada penambahan jahe 4,28%, dengan nilai kecerahan (L) : 34,00; nilai pH : 6,55; total padatan terlarut : 14,57%; viskositas : 21,97 cP; kesukaan keseluruhan : 5,03. Kadar asam fitat tidak terdeteksi, kadar air : 85,36%; kadar abu : 0,41%; kadar protein : 10,54%, kadar lemak : 0,70%; dan kadar karbohidrat : 88,93%.

Kata kunci : sari kacang merah, kacang merah, penambahan jahe, tingkat kesukaan

CHARACTERISTIC OF KIDNEY BEAN EXTRACT (*Phaseolus vulgaris*) WITH ADDITION OF GINGER (*Zingiber officinale*)

ABSTRACT

Oleh :

ANASTASIA TYAS JAYANTI
14/363836/TP/10858

Soy extract and mung bean extract are legume based product that can be easily found and liked by consumers. Nowadays, research of kidney bean extract is still limited about its functional characteristic. Characteristic of kidney bean extract in this study was influenced by concentration of ginger addition. The aim of this research to determine the effect of adding ginger to physical characteristic and acceptability level of kidney bean extract.

This research used a Randomized Complete Design (RAL) with 1 factor, that is the addition of ginger concentration on kidney bean extract. The species of the ginger was used is Emprit ginger with various concentration of 2.14%; 4.28% and 6.43%. In addition, also made a comparison with the control that kidney beans extract without the addition of ginger. The parameters that observed were color, pH, viscosity, total dissolved solids, sensory characteristic (color, smell, taste, viscosity, overall, and aftertaste). For selected kidney bean was performed analysis phytic acid content and chemical characteristic..

The result showed that the higher addition of ginger concentration will increase brightness value (L) and pH, also reduced total dissolved solids and viscosity of kidney bean extract. Addition of ginger showed the effect of acceptability level of kidney bean extract. The selected kidney bean extract was extract with addition of 4.28% ginger with brightness value (L) : 34.00; pH value : 6.55; total dissolved solids : 14.57%; viscosity : 21.97 cP; overall acceptability : 5.03. Phytic acid content was not detected; water content : 85.36%; ash content : 0.41%; protein content : 10.54%; fat content : 0.70%; carbohydrate content : 88.93%.

Keywords : kidney bean extract, addition of ginger, kidney bean, acceptability level