

KARAKTERISTIK MINUMAN SARI KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.) VARIETAS WALET, LUGUT, DAN GRONONG

INTISARI

Oleh:

SEPTYA PERTIWI

14/365683/TP/10982

Salah satu komoditi agroindustri yang ada di Indonesia adalah kacang hijau. Indonesia memiliki banyak varietas kacang hijau, dan beberapa yang mudah ditemui di Yogyakarta yaitu Lugut, Gronong, dan Walet. Kacang hijau yang varietasnya berbeda, berkaitan dengan sifat genetiknya, memiliki sifat fisik dan kimia berbeda. Hal tersebut turut menentukan mutu produk olahan yang dihasilkan, salah satunya adalah minuman sari kacang hijau. Sejauh ini belum terdapat penelitian pengaruh perbedaan varietas terhadap karakteristik minuman sari kacang hijau. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk mengetahui varietas kacang hijau yang tepat agar produk yang dihasilkan memiliki karakteristik terbaik.

Telah dilakukan penelitian pembuatan minuman sari kacang hijau dari tiga varietas berbeda (Walet, Lugut, dan Gronong). Selanjutnya minuman sari kacang hijau dilakukan pengujian sifat fisik berupa total padatan terlarut, viskositas, pH, dan warna; pengujian asam fitat; pengujian sensoris oleh 45 panelis untuk menilai intensitas warna, aroma, rasa, viskositas, *aftertaste*, serta kesukaan keseluruhan; dan pengujian sifat kimia (proksimat) sampel yang dipilih oleh panelis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai total padatan terlarut, pH, dan viskositas terbaik ditunjukkan oleh varietas Gronong. Pada uji sensoris, atribut intensitas kekentalan terbaik adalah varietas Gronong, dan hasil analisis sifat kimianya menunjukkan kadar air 86,55%; abu 1,59%; lemak 8,17%; protein 0,62%; dan karbohidrat *by difference* 89,62%.

Kata kunci: *sari; varietas; kacang hijau; walet; lugut; gronong*

CHARACTERISTICS OF MUNG BEAN EXTRACT (*Vigna radiata* L.) VARIETIES WALET, LUGUT, AND GRONONG

ABSTRACT

By:

SEPTYA PERTIWI

14/365683/TP/10982

One of the industrial agriculture commodities in Indonesia is mung beans. Indonesia has many varieties of mung beans, and varieties that easily found in Yogyakarta are Lugut, Gronong, and Walet. Mung beans which have different variety, related to its genetic properties have different chemical and physical properties. It determine the quality products, one of them is mung bean extract. So far there has not been research about effects of different varieties to characteristics of mung bean extract. Therefore, it needs research to know the right varieties of mung beans in order to make the best characteristics of product.

Research on making mung bean extracts from three different varieties (Lugut, Gronong, and Walet) has done. The next step is to do physical analysis in the form of total dissolved solids, viscosity, pH, and color; phytic acid analysis; sensory evaluation did by 45 panelists to evaluate the intensity of color, aroma, taste, viscosity, aftertaste, and overall favorite; and chemical analysis (proxymate) sample selected by the panelists.

The results showed that the variety of Gronong have the best value of total dissolved solids, pH, and viscosity. Sensory analysis revealed that variety of Gronong has the best value on intensity of viscosity, and its chemical properties analysis results showed water content 86.55%; ash 1.59%; fat 8.17%; protein 0.62%; and carbohydrates by difference 89.62%.

Keywords: *extract; varieties; mung beans; walet; lugut; gronong*