

**PENGARUH WAKTU PEREBUSAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA,  
DAN SENSORIS MINUMAN SARI KORO PEDANG PUTIH (*Canavalia  
ensiformis* L.)**

**INTISARI**

Oleh :

**AGUS FAISAL MULSATRIO**

**14/363687/TP/10838**

Kacang koro pedang putih merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki potensi tinggi untuk dimanfaatkan. Selama ini koro pedang putih telah dijadikan bahan pembuat tempe, tahu, dan tepung koro pedang namun, koro pedang putih belum pernah dikembangkan menjadi minuman sari koro pedang. Beberapa kendala dalam pembuatan minuman sari koro pedang yaitu karena adanya bau langu (*beany flavor*), asam sianida (HCN), dan asam fitat. *Beany flavor*, asam fitat, dan asam sianida dapat dikurangi dengan perebusan. Penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh waktu perebusan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris minuman sari koro pedang.

Pada penelitian ini dilakukan proses perebusan pada koro pedang putih dengan variasi waktu perebusan selama 0, 60, 75, dan 90 menit. Parameter yang diamatai berupa total solid, viskositas, pH, warna, asam fitat, asam sianida, uji atribut sensoris (intensitas warna, aroma, rasa, viskositas, serta kesukaan keseluruhan dari sari koro pedang), dan uji proksimat sampel yang terpilih.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa total padatan mengalami penurunan hingga 38,16%; viskositas mengalami penurunan hingga 47,96%; pH meningkat menjadi 6,72; intensitas kecerahan menurun menjadi 39,82; kandungan asam sianida menurun hingga 85,08%; dan kandungan asam fitat menurun hingga 100%. Sari koro pedang dengan perebusan koro pedang selama 90 menit ditetapkan menjadi sampel terpilih karena kadar HCN nya yang paling rendah, yaitu 2,38 ppm. Kadar air, kadar abu, lemak, protein, dan karbohidrat *by difference* dari sari koro pedang yang terpilih secara berurutan yaitu 85,85%; 1,03%; 0,78%; 4,22%; dan 93,98%.

**Kata kunci** : kacang koro pedang putih, sari koro pedang putih, bau langu, asam fitat, asam sianida, perebusan

**EFFECT OF BOILING TIME IN THE PHYSICAL, CHEMICAL, AND  
SENSORY CHARACTERISTIC OF JACK BEAN MILK (*Canavalia  
ensiformis* L.)**

**ABSTRACT**

**By:**

**AGUS FAISAL MULSATRIO**

**14/363687/TP/10838**

Jack bean is one of the legumes which has a lot of potential. Jack bean has been widely used to make tempeh, tofu, and jack bean flour. However, it can be used to make ready to drink product such as jack bean milk. Jack bean has beany flavor, hydrogen cyanide (HCN), and phytic acid which can make it's product value diminished. Beany flavor, phytic acid, and hydrogen cyanide content can be reduced substantially by boiling. Study conducted to know effect of boiling time in the physical, chemical, and sensory characteristic of jack bean milk.

The research was conducted of boiling process to the jack bean with variation of 0, 60, 75, 90 minutes boiling time of jack bean. The parameters that observed were total solid, viscosity, pH, color, phytic acid and hydrogen cyanide content, sensory attribute test (color, odor, flavor, viscosity, and overall favorite on jack bean milk), and proxymate analysis to the chosen jack bean milk sampel.

The result showed that total solid decreased to 38,16%; viscosity decreased to 47,96%; pH increased to 6,72; color intensity decreased to 39,82; hydrogen cyanide content decreased to 85,08%; and phytic acid content decreased to 100%. Jack bean milk from 90 minutes boiling of jack bean has been chosen because it has lowest HCN content; 2,38 ppm. Water content, ash content, lipid content, protein content, and karbohydrat by difference content of the chosen jack bean milk respectively is 85,85%; 1,03%; 0,78%; 4,22%; and 93,98%.

**Keywords** : jack bean, jack bean milk, beany flavor, phytic acid, hydrogen cyanide, boiling