

**PENENTUAN RASIO KACANG HIJAU DAN AIR PADA PROSES
EKSTRAKSI PEMBUATAN MINUMAN SARI KACANG HIJAU (*Vigna
Radiata*)**

INTISARI

CENDY ADITYA

14/365860/TP/11047

Minuman sari nabati adalah minuman yang berasal dari biji-bijian baik sereal maupun kacang-kacangan, dan salah satu sari nabati yang banyak ditemui di pasaran adalah susu kedelai. Selain kedelai, masih banyak kacang-kacangan yang berpotensi menjadi sari nabati, misalnya kacang hijau. Kacang hijau memiliki kadar karbohidrat tinggi sehingga menghasilkan Sari kacang hijau dengan viskositas tinggi. Untuk menurunkan viskositasnya perlu dilakukan penambahan air yang tepat pada proses ekstraksi. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai rasio air dan kacang hijau yang optimal pada proses ekstraksi pembuatan minuman sari kacang hijau.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan sari kacang hijau dengan variasi rasio kacang hijau dan air 1:16, 1:20 dan 1:24. Parameter yang diamati meliputi atribut fisik (total padatan, viskositas, pH dan warna), kadar asam fitat dan atribut sensoris (rasa, warna, aroma, kekentalan, keseluruhan dan *aftertaste*). Berdasarkan parameter tersebut dipilih rasio sampel terbaik dan selanjutnya dilakukan analisis proksimat (kadar air, kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat).

Hasil penelitian menunjukkan rasio kacang hijau dan air pada proses ekstraksi yang terpilih adalah rasio 1:16. Minuman sari kacang hijau dengan rasio 1:16 memiliki kadar air 84,72%, kadar abu 0,24%, kadar protein 1,05%, kadar lemak 0,57%, kadar karbohidrat 13,42% serta kadar asam fitat 0,1%.

Kata Kunci: Kacang Hijau, Sari Kacang Hijau, Asam Fitat, Rasio

OPTIMIZATION OF MUNG BEAN AND WATER RATIO IN EXTRACTION PHASE PRODUCTION OF MUNG MILK (*Vigna Radiata*)

ABSTRACT

CENDY ADITYA

14/365860/TP/11047

Plant-based milk is a beverage derived from either cereal or legume and soymilk is often found in the market. Besides, there are other legumes that potentially become as raw material, such as mung bean. Mung bean has a high carbohydrate level so as to produce mung milk with high viscosity. To reduce the viscosity it's necessary for the addition of appropriate water in the extraction process. Therefore necessary to do research the ratio of water and mung bean are optimal in the extraction phase of mung milk production.

In this research, to making mung milk with the variation ratio of mung bean and water 1:16, 1:20 and 1:24. The parameters that observed were Physical attributes (total solids, viscosity, pH, and color) amount of phytate acid and sensory attribute (taste, color, aroma, viscosity, acceptability, and aftertaste). Based on these parameters, the best sample ratio was chosen and further proximate analysis (moisture content, ash, protein, fat, and carbohydrate)

The research showed the ratio of mung bean and water in selected in the extraction phase is ratio 1:16. Mung milk with ratio 1:16 have water content 84,72%, ash content 0,24%, protein content 1,05%, fat content 0,57%, carbohydrate content 13,42% and phytic acid level 0,1%.

Keyword: Mung bean, Mung Milk, Phytic Acid, Ratio