

**PENGEMBANGAN BUBUR FORMULA KACANG HIJAU (*Vigna radiata*
(L.) W) INSTAN DENGAN PENAMBAHAN BERAS KETAN HITAM
(*Oryza sativa* var. *glutinosa*) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN**

INTISARI

Oleh:

RETNO TIYAS NINGSIH
15/385593/TP/11462

Salah satu olahan kacang hijau yang cukup potensial dan familiar adalah bubur kacang hijau. Bubur kacang hijau yang sudah dikenal biasanya dipadukan dengan ketan hitam dalam pembuatannya. Beras ketan hitam mengandung komponen bioaktif yaitu antosianin yang memiliki beragam manfaat diantaranya sebagai antioksidan, antiinflamatory, senyawa antimikroba, memiliki aktivitas antikarsinogenik, memperbaiki penglihatan, menginduksi apoptosis, efek neuroprotektif, berpengaruh terhadap pembuluh darah sehingga meminimalkan resiko jantung koroner. Oleh karena manfaat tersebut, maka perlu diketahui level penambahan beras ketan hitam yang tepat agar disukai panelis dan tetap memberi manfaat bagi kesehatan.

Penelitian ini dilakukan dengan pembuatan bubur kacang hijau instan dengan variasi konsentrasi beras ketan hitam 0; 10; 20; 30; 40 dan 50 %. Selanjutnya bubur kacang hijau instan dilakukan pengujian karakteristik fisik berupa warna, pH, waktu rehidrasi, dan daya serap air. Pengujian sensoris yang dilakukan oleh 60 panelis untuk menilai intensitas warna, aroma, rasa, tekstur kacang hijau, tekstur ketan hitam, *aftertaste*, serta kesukaan keseluruhan dari bubur kacang hijau instan. Pengujian proksimat dan aktivitas antioksidan sampel yang disukai panelis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan konsentrasi beras ketan hitam menyebabkan penurunan intensitas kecerahan menjadi 35,42; penurunan pH menjadi 6,61; serta penurunan rasio penyerapan air menjadi 2,69. Hasil uji sensoris panelis menunjukkan tingkat kesukaan keseluruhan tertinggi pada bubur kacang hijau dengan penambahan beras ketan hitam 30% dengan nilai 4,13 yaitu menunjukkan nilai suka. Kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat *by difference* dari bubur kacang hijau instan terpilih secara berurutan yaitu 5,47%; 1,63%; 10,61%; 9,69%; dan 72,59%.

Kata kunci : kacang hijau, bubur kacang hijau, konsentrasi beras ketan hitam, uji sensoris

**DEVELOPMENT OF MUNG BEAN (*Vigna radiata* (L.) W) INSTANT
WITH ADDITION OF BLACK STICKY RICE (*Oryza sativa* var. *glutinosa*)
AS AN ANTIOXIDANT SOURCE**

By:

RETNO TIYAS NINGSIH
15/385593/TP/11462

ABSTRACT

One of the potential and familiar processed mung beans is porridge. The well-known mung bean porridge is usually combined with black sticky rice. Black sticky rice contains bioactive components namely anthocyanin which has various benefits including antioxidants, antiinflammatory, antimicrobial compounds, has anticarcinogenic activity, improves vision, induces apoptosis, neuroprotective effects, influences blood vessels thereby minimizing the risk of coronary heart disease. Because of these benefits, it is necessary to know the level of addition of black sticky rice that is right to be liked by panelists and still provide health benefits.

This research was conducted by making mung bean porridge with variations in the concentration of black sticky rice 0; 10; 20; 30; 40 and 50%. Furthermore, mung bean porridge is tested for physical properties such as color, pH, rehydration time, and water absorption. Sensory testing carried out by 60 panelists to assess color intensity, aroma, taste, texture of mung beans, texture of black sticky rice, aftertaste, and overall preference for mung bean porridge. Proximate testing and sample antioxidant activity favored by panelists.

The results showed that the higher concentration of black sticky rice decrease in brightness intensity to 35,42 and decrease in pH to 6,61. The panelist sensory test results showed the highest overall level of preference for mung bean porridge with the addition of 30% black sticky rice with a value of 4,13, which indicated like value. Water, ash, protein, fat, and carbohydrate levels by the difference of mung bean porridge were chosen sequentially, namely 5,47%; 1,63%; 10,61%; 9,69%; and 72,59%.

Keywords: mung beans, mung bean porridge, black sticky rice concentration, sensory test