

**KARAKTERISTIK MINUMAN FORMULA SERBUK KACANG HIJAU  
(*Vigna radiata* (L.) W) DENGAN PENAMBAHAN BERAS HITAM (*Oryza sativa* L. *indica*) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN**

**INTISARI**

**Oleh:**

**NABILA FIKRA SHAFIA**

**15/381787/TP/11297**

Saat ini sedang dikembangkan minuman serbuk kacang hijau. Dasar pertimbangan konsumen dalam memilih produk bukan hanya berdasarkan pada kelezatannya, tetapi juga pengaruhnya terhadap kesehatan tubuh. Beras hitam dapat ditambahkan dalam minuman serbuk kacang hijau untuk meningkatkan aktivitas antioksidannya. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menghambat terjadinya reaksi oksidasi karena radikal bebas dan mempunyai fungsi fisiologis yang bermanfaat bagi tubuh. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui konsentrasi penambahan beras hitam yang tepat pada minuman serbuk kacang hijau.

Pada penelitian ini dilakukan formulasi minuman serbuk kacang hijau dengan penambahan konsentrasi beras hitam 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% dari jumlah kacang hijau. Parameter sifat fisik yang diuji adalah waktu larut, warna, viskositas, total padatan terlarut, pH dan WHC. Uji sensoris dilakukan untuk mendapatkan formula minuman serbuk terpilih dan kemudian diuji komposisi proksimat dan aktivitas antioksidannya.

Hasil penelitian ini menunjukkan semakin tinggi konsentrasi beras hitam menyebabkan waktu larut semakin lama, penurunan pada indeks kecerahan warna dan pH, peningkatan pada total padatan terlarut dan WHC, akan tetapi tidak menyebabkan perbedaan nyata pada viskositas. Hasil uji sensoris hedonik menunjukkan tingkat kesukaan keseluruhan tertinggi adalah pada minuman serbuk kacang hijau dengan penambahan beras hitam 20%. Kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat dari minuman serbuk terpilih secara berurutan adalah 4,87% wb, 1,56% db, 0,87% db, 12,11% db, dan 85,46% db. Aktivitas antioksidan minuman formula serbuk kacang hijau terpilih adalah 65,17%.

**Kata Kunci:** Kacang Hijau, Minuman Serbuk, Beras Hitam, Antioksidan.

**CHARACTERISTIC OF MUNG BEAN (*Vigna radiata* (L.) W) POWDER  
FORMULA DRINK WITH ADDITION OF BLACK RICE (*Oryza sativa* L.  
*indica*) AS ANTIOXIDANT SOURCE**

**ABSTRACT**

**By:**

**NABILA FIKRA SHAFIA**

**15/381787/TP/11297**

Currently, mung bean powder drink is being developed. The consumer consideration in choosing product not only based on its delicacy, but also its influence for the health of body. Black rice can be added to mung bean powder drink aim to increase the antioxidant activity. Antioxidant is a molecule that inhibit the oxidation reaction of free radical and have physiological function that are beneficial to the body. The purpose of this study was to determine the best concentration of black rice in mung bean powder drink.

In this research, mung bean powder drinks were formulated with variation in concentration of black rice 10%, 20%, 30%, 40% and 50%. Parameters of physical properties such as solubility time, color, viscosity, total dissolved solids, pH and WHC were evaluated. Sensory evaluation was carried out to get the best powder drink formula, then the selected formula was evaluated for its proximate composition and antioxidant activity.

The results of this study showed that the higher concentration of black rice causes longer solubility time, decreases brightness index and pH, increases total dissolved solids and WHC, but doesn't cause significant difference in viscosity. The hedonic sensory evaluation results showed the highest overall preference level was mung bean powder drinks with the concentration of 20% black rice. Water, ash, fat, protein and carbohydrate by difference content of selected powder drinks were 4.87%wb, 1.56%db, 0.87%db, 12.11%db, and 85.46%db respectively. The antioxidant activity of selected mung bean powder formula drink was 65.17%.

**Keywords:** Mung Bean, Powder Drink, Black Rice, Antioxidant.