

**PENENTUAN KONSENTRASI OPTIMAL KACANG HIJAU PADA
PENGEMBANGAN FORMULA BUBUR KACANG HIJAU
(*Vigna radiata* (L.) W) INSTAN**

ABSTRAK

Oleh:

BELTA KURNIA
15/380163/TP/11281

Bubur kacang hijau merupakan salah satu olahan kacang hijau yang sudah dikenal luas. Produk tersebut bergizi dan bahan bakunya mudah didapatkan. Akan tetapi, proses pembuatannya membutuhkan waktu yang cukup lama sehingga tidak praktis dan produk yang dihasilkan tidak tahan lama. Pengembangan bubur kacang hijau instan merupakan alternatif diversifikasi olahan kacang hijau dan diharapkan menjadi salah satu solusi dari permasalahan tersebut yang dapat memberikan kepraktisan, keawetan, dan kemudahan dalam pengemasan. Kacang hijau sebagai komponen penyusun utama yang dapat menentukan karakteristik bubur kacang hijau instan. Oleh karena itu, perlu diketahui konsentrasi kacang hijau optimal pada pengembangan formula bubur kacang hijau (*Vigna radiata* (L.) W) instan.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan bubur kacang hijau instan dengan variasi konsentrasi kacang hijau 4%, 8%, 12%, 16%, dan 20%. Selanjutnya bubur kacang hijau dilakukan pengujian terhadap sifat fisik (warna, pH, daya serap air, dan waktu rehidrasi) dan atribut sensoris (warna, tekstur, rasa, aroma, aftertaste dan keseluruhan). Berdasarkan hasil uji sensoris dilakukan penentuan konsentrasi kacang hijau optimal dan dilakukan analisis kimia (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat *by difference*) dan kadar asam fitat.

Hasil penelitian menunjukkan konsentrasi kacang hijau optimal adalah 12%. Bubur kacang hijau instan dengan konsentrasi tersebut memiliki kadar air 4,66% wb, abu 1,95% db, protein 11,91% db, lemak 6,95% db, karbohidrat *by difference* 74,53% db serta kadar asam fitat 0,29% db.

Kata kunci: kacang hijau, bubur kacang hijau, bubur instan, uji sensoris, formulasi

DETERMINATION OF MUNG BEAN OPTIMUM CONCENTRATION IN DEVELOPING INSTANT MUNG BEAN (*Vigna radiata* (L.) W) PORRIDGE FORMULA

ABSTRACT

By:

BELTA KURNIA
15/380163/TP/11281

Mung bean porridge is the one of traditional processed mung beans that is popular. That products nutritious and the raw materials are available. However, the processing takes a long time, so that is not practical and the product have a short shelf life. Instant mung bean porridge development is a diversified alternative of mung bean products and expected to be a solution to these problems that can provide practically and durability. Mung beans as the main component that can determine the characteristics of instant mung bean porridge. Therefore, its necessary to know optimal concentration of mung beans in the development of instant mung bean (*Vigna radiata* (L.) W) porridge.

In this research, to making mung bean porridge with the variation of mung beans concentration 4%, 8%, 12%, 16%, and 20%. The next step is do physical analysis (color, pH, water holding capacity, and rehydration time) and sensory attributes (color, texture, taste, aroma, aftertaste dan acceptability). Based on result of sensory analysis, the optimal concentration of mung bean was chosen and further chemical analysis (moisture content, ash, protein, fat, and carbohydrate by difference).

The results showed the optimal concentration of mung bean is 12%. Mung beans porridge with that concentration have moisture content 4,66% wb, ash 1,95% db, protein 11,91% db, fat 6,95% db, carbohydrate by difference content 74,53% db and phytic acid level 0,28% db.

Key words: mung bean, mung bean porridge, instant porridge, sensory evaluation, formulation