

## PENGARUH WAKTU PENYOSOHAN TERHADAP EFISIENSI PROSES DAN KARAKTERISTIK MINUMAN FORMULA SERBUK KACANG HIJAU (*Vigna radiata* (L.) W)

### INTISARI

Oleh:

**SITTI RUWAIDA**  
**15/380078/TP/11279**

---

Pengembangan minuman sari kacang hijau *ready to drink* memiliki kelemahan seperti penyiapan yang lama, hasil ekstraksi rendah, umur simpan pendek, mudah mengendap dan jangkauan pasar terbatas sehingga dikembangkan minuman formula serbuk kacang hijau. Kacang hijau memiliki ukuran yang kecil dan kulit yang keras, hal tersebut menyebabkan proses perendaman dan waktu masak menjadi lama. Untuk meningkatkan efisiensi proses pengolahan minuman formula serbuk kacang hijau perlu dilakukan perlakuan pendahuluan penyosohan dengan tujuan melepas lapisan kulit kacang hijau.

Penelitian ini dilakukan dengan variasi waktu penyosohan 1, 2, 3, dan 4 menit. Selanjutnya, dilakukan analisis efisiensi proses berupa lama perendaman, kemudahan dikupas, dan waktu masak, analisis sifat serbuk berupa distribusi ukuran partikel, warna, *water holding capacity*, kadar air dan asam fitat, dan sifat seduhan berupa pH, total padatan terlarut, viskositas, dan warna.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh waktu sosoh terhadap efisiensi proses mempercepat lama perendaman 7-8 jam lebih cepat, kemudahan dikupas 1-7 jam lebih cepat, dan waktu masak menjadi 7,5-10 menit. Pada sifat serbuk, semakin lama waktu sosoh akan meningkatkan kecerahan warna, dan kadar air dan menurunkan kandungan asam fitat dan *water holding capacity* nya. Pada sifat seduhan pengaruhnya akan meningkatkan kecerahan warna. Waktu sosoh yang optimum untuk digunakan dalam proses pengolahan minuman formula serbuk kacang hijau adalah waktu sosoh 3 menit.

---

**Kata Kunci:** Kacang hijau, minuman serbuk, penyosohan, efisiensi

## EFFECTS OF DEHULLING TIME ON PROCESS EFFICIENCY AND CHARACTERISTICS OF MUNG BEAN (*Vigna radiata* (L.) W) POWDER DRINK FORMULA

### ABSTRACT

By:

**SITTI RUWAIDA**  
**15/380078/TP/11279**

---

The processing of ready to drink mung bean extracts has variety of weaknesses, namely inefficient preparation methods, low extracts, short-term shelf life, easy to form deposit, and limited market reach. Therefore, a mung bean powder drink is developed. Mung beans have a small size and hard horn skin layers. To improve the efficiency of the processing of mung beans powder drinks processing, preliminary treatment called dehulling was carried out with the aim of removing mung beans skin layer.

This research was conducted with variations of dehulling time 1, 2, 3, and 4 minutes. Furthermore, mung bean from each dehulling time will be analyzed by its efficiency in the form of hydration time, ease of peeling, and cooking time, its powder properties in the form of particle size distribution, color, and water holding capacity, moisture content, and phytic acid, and its steeping properties in the form of pH, total dissolved solid, viscosity, and color.

The result showed that the influence of dehulling time on the efficiency of the process accelerated the length of hydration time 7-8 hours faster, ease of peeling 1-7 hours faster, and cooking time to be 7,5-10 minutes. In the powder properties the longer dehulling time will increase the brightness of the color, and moisture content but it reduced the phytic acid content and its water holding capacity. In steeping properties caused the increasing of the brightness of the color. The optimum of dehulling time to be used in the processing of mung bean powder drinks is 3 minutes.

---

**Keyword:** Mung bean, powder drink, dehulling, efficiency