

**PENGARUH PENGUKUSAN DAN PENGUPASAN TERHADAP
KARAKTERISTIK MINUMAN FORMULA SERBUK KACANG HIJAU
(*Vigna radiata* (L.) W)**

ABSTRAK

Oleh :

NI NYOMAN MILADEWI

15/379272/TP/11228

Untuk meningkatkan efisiensi proses, telah dilakukan penyosohan biji kacang hijau yang kulitnya keras dan berukuran kecil. Keberadaan kulit tersebut sangat mempengaruhi kenampakan, rasa, dan lama pengukusan. Karenanya dalam penelitian ini perlu diketahui lama pengukusan optimal dan seberapa jauh pengaruh perlakuan pengupasan kulit biji dalam pembuatan minuman formula serbuk kacang hijau.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan minuman formula serbuk kacang hijau dengan variasi pengukusan 0, 5, 10, dan 15 menit serta perlakuan pengupasan yaitu dikupas dan tidak dikupas. Parameter yang diamati diantaranya distribusi ukuran partikel, WHC, waktu larut, total padatan terlarut, viskositas, pH, warna, kadar asam fitat, dan atribut sensoris (rasa, warna, aroma, *body*, *aftertaste*, dan keseluruhan).

Hasil penelitian ini menunjukkan pengukusan dapat meningkatkan persentase serbuk kacang hijau yang lolos ayakan 60 mesh, meningkatkan WHC (38,18%) serbuk formula, meningkatkan pH akan tetapi menurunkan viskositas (95,89%) seduhan. Interaksi antara pengukusan dan pengupasan mampu mempersingkat waktu larut serbuk formula, mempengaruhi kecerahan warna, dan menurunkan kadar asam fitat (54,45%) serbuk kacang hijau. Kedua perlakuan tidak berpengaruh nyata terhadap total padatan terlarut seduhan. Minuman formula serbuk kacang hijau yang terbaik berdasarkan uji sensoris adalah dengan perlakuan dikukus 10 menit dan dikupas.

Kata Kunci : Kacang Hijau, Minuman Serbuk, Formula, Pengukusan, Pengupasan

**EFFECTS OF STEAMING AND DEHULLING ON CHARACTERISTICS
OF MUNG BEAN (*Vigna radiata* (L.) W) BASED POWDER DRINK
FORMULA**

ABSTRACT

By:

NI NYOMAN MILADEWI

15/379272/TP/11228

In order to improve the process efficiency, polishing the hard hull and small size of mung bean seed has been carried out. The existence of the hull greatly affects the appearance, taste, and duration of steaming. Therefore in this study, it is necessary to know the optimal steaming time and further effects of dehulling treatment in the making of mung bean based powder drink formula.

In this study, mung bean based powder drink formula was made with variations of steaming time 0, 5, 10, and 15 minutes and dehulled and unde-hulled. Parameters observed included particle distribution, WHC, dissolution time, total soluble solids, viscosity, pH, color, phytic acid, and sensory attributes (taste, color, aroma, body, aftertaste, and overall).

The results of this study indicate steaming could increase the percentage of mung bean powder that passes the 60 mesh sieve, increase WHC (38,18%) of formula powder, increase pH but decrease viscosity (95,89%) of the drink. The interaction between steaming and dehulling could shorten the dissolution time of formula powder, affect the brightness of the color, and reduce the level of phytic acid (54,45%) of mung bean powder. Both treatments did not significantly affect the total soluble solids. The best mung bean based powder drink formula based on sensory test is treated with 10 minutes steamed and dehulled.

Keywords: Mung Bean, Powder Drink, Formula, Steaming, Dehulling