

**PENGARUH CARA PEMASAKAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIAWI, DAN
SENSORIS BUBUR KACANG HIJAU
(*Vigna Radiata* (L.) W) INSTAN**

INTISARI

Oleh:

Zaynul Bahry Daulay
14/363958/TP/10936

Kacang hijau (*Vigna radiata* (L.) W) merupakan salah satu komoditas yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi olahan produk pangan yang lebih inovatif. Kacang hijau merupakan bahan mentah yang mudah didapatkan dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Salah satu produk olahan dari kacang hijau yang dikenal masyarakat luas adalah produk bubur kacang hijau. Proses pembuatan bubur kacang hijau membutuhkan waktu yang lama dalam proses penyajiannya serta tidak tahan lama. Pengembangan bubur kacang hijau instan diharapkan menjadi alternatif solusi permasalahan tersebut sehingga mampu memenuhi tren kepraktisan, keawetan dan kemudahan penyajian serta meningkatkan nilai jual produk bubur kacang hijau. Metode pengolahan bubur kacang hijau yang biasa digunakan adalah metode penanakan dan pengukusan. Metode yang berbeda ini dapat berpengaruh pada sifat fisik, kimia dan sensoris sehingga diperlukan penelitian untuk mengetahui metode yang terbaik ditinjau dari sifat fisik dan sensorisnya.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan bubur kacang hijau instan dengan variasi metode pengukusan (10 menit, 20 menit, 30 menit) dan penanakan (kacang hijau:air (b/v); 1:1,2 ; 1:1,8, 1:2,4). Selanjutnya dilakukan pengujian sifat fisik (warna, pH, densitas kamba, daya serap air, dan waktu rehidrasi) dan sensoris dengan atribut (warna, rasa, aroma, *aftertaste*, tekstur, dan keseluruhan) untuk variasi tersebut. Metode terpilih selanjutnya dilakukan analisa kimia (kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat *by difference*) dan asam fitat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode terbaik dari segi sifat sensoris adalah metode penanakan dengan rasio kacang hijau:air b/v (1:1,2). Bubur kacang hijau instan dengan metode tersebut memiliki kadar air 4,21% wb, kadar abu 2,19% db, protein 12,37% db, lemak 5,91% db, karbohidrat *by difference* 78,81% db serta kadar asam fitat 0,38% db.

Kata kunci : kacang hijau, bubur kacang hijau instan, penanakan, pengukusan, uji sensoris

EFFECT OF COOKING METHOD ON PHYSICAL, CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES IN INSTANT MUNG BEAN (*Vigna radiata* (L.) W) PORRIDGE

ABSTRACT

By:

Zaynul Bahry Daulay
14/363958/TP/10936

Mung beans (*Vigna radiata* (L.) W) are one of the commodities that have a potential to be developed into more innovative food product. Mung beans are raw materials that easily to obtain and have high nutritional value. One of the food product from mung beans that is widely known is mung bean porridge. The process of making mung bean porridge requires a long time to serve and have short shelf life. Developing instant mung bean porridge is expected to be an alternative solution to this problem to increase the tendency of practicality, durability, simplicity and increase the selling value of mung bean porridge products. The used method for processing mung bean porridge are boiling and steaming method. These different methods can have a different effect on physical, chemical and sensory properties. To know these effect, research was needed to obtain the best method on physical and sensory properties.

In this research, instant mung bean porridge was prepared with a variety of steaming methods (10 minutes, 20 minutes, 30 minutes) and boiling methods (green beans: water (b/v); 1:1,2 ; 1:1,8 ; 1:2,4). The physical properties (color, pH, kamba density, water absorption, rehydration time) and sensory with attributes (color, taste, aroma, aftertaste, texture, overall) for all variations were tested. The selected method then carried out chemical analysis (water content, ash, protein, fat, carbohydrate by difference) and phytic acid.

The results showed that the best method in terms of sensory properties was the boiling method with the ratio of mung beans: water b/ v (1:1,2). Instant mung bean porridge with this method has a moisture content of 4.21% wb, ash content 2.19% db, protein 12.37% db, fat 5.91% db, carbohydrate by difference 78.81% db and phytic acid content 0.38% db.

Keywords: mung bean, instant mung bean porridge, boiling method, steaming method, sensory analysis