

**PENGARUH PENAMBAHAN Carboxy methylcellulose (CMC)
TERHADAP SIFAT DAN KESUKAAN MINUMAN
SARI KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus* L)**

Angga Tripamungkas

10/296808/TP/09669

INTISARI

Minuman sari merupakan salah satu produk pangan yang mampu mengatasi masalah kekurangan gizi, dan salah satunya adalah sari kacang hijau.. Kualitas minuman sari kacang hijau ditentukan oleh parameter viskositas dan kestabilan dispersi. Masalah yang sering didapatkan pada sari kacang hijau adalah adanya endapan karena pengendapan pada sistem dispersi sari kacang hijau. Oleh karena itu, diperlukan stabilizer dan salah satunya adalah *Carboxymethyl Cellulose* (CMC). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi CMC terhadap kualitas sarikacang hijau.

Pada penelitian ini dilakukan penambahan CMC dengan variasi konsentrasi 0,2% ; 0,4% ; 0,6% ; 0,8% dan 1,0%. Sebagai kontrol yaitu sari kacang hijau tanpa penambahan CMC. Parameter yang diamati adalah total padatan terlarut, viskositas, pH, persentase pengendapan dan uji sifat sensoris (warna, aroma, rasa, mouthfeel dan keseluruhan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi CMC yang ditambahkan berpengaruh terhadap meningkatnya total padatan terlarut, viskositas dan pH serta menurunnya persentase pengendapan. Selain itu penambahan CMC 1,0% dapat mengurangi intensitas aroma langu dan mouthfeel sari kacang hijau. Tetapi tidak berpengaruh terhadap sifat organoleptik sari kacang hijau secara keseluruhan.

Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah variasi penambahan CMC 0,4% dengan total padatan sebesar 9,7 °brix, viskositas sebesar 15,2 poise , pH sebesar 6,76 dan persentase pengendapan 64,17%.

Kata kunci : kacang hijau, konsentrasi CMC, sari kacang hijau, viskositas, dispersi

**EFFECT OF *Carboxy methylcellulose* (CMC) ADDITION ON THE
PROPERTIES AND ACCEPTABILITY OF
MUNG BEAN EXTRACT (*Phaseolus radiatus* L)**

Angga Tripamungkas

10/296808/TP/09669

ABSTRACT

Extract drink is one of the food products that address the nutritional problems . Extract drink can be made from mung bean . Quality mung bean extract is determined by the parameters of viscosity and dispersion stability. Therefore, it is necessary stabilizer mung bean extract. One is *Carboxymethyl Cellulose* (CMC). However, the concentration of CMC is added must be precise in order to improve the quality of mung bean extract. This study aimed to determine the effect of CMC concentration on the quality of mung bean extract .

In this study , the addition of CMC with various concentration of 0.2 % ; 0.4 % ; 0.6 % ; 0.8 % and 1.0 % . In addition , also made a comparison with the control that green bean extract without the addition of CMC. Parameters measured were total dissolved solids, viscosity, pH, percentage of precipitation and test the organoleptic properties include color, aroma, flavor, *mouthfeel* and overall.

The results showed that the higher the concentration of CMC is added it will increase the total dissolved solids, viscosity and pH and reduced the percentage of separation. Besides the addition of 1.0 % CMC can reduce the intensity of unpleasant aroma and mouthfeel mung bean extract. However, the addition of CMC did not affect the sensory properties of the overall mung bean extract .

The best treatment in this study was the variation of 1.0 % CMC addition to the green bean extract with total dissolved solids 9,7 °brix, 15,2 poise viscosity, pH 6,76 and a percentage of precipitation 64,17%.

Keywords : *mung beans , the concentration of CMC , mung bean extract, viscosity, dispersion*