

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.) DAN BUBUK JAHE MERAH (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI MINUMAN BERBASIS SANTAN KELAPA (*Cocos nucifera* L.)

Oleh

AGUM FARDHANSYAH

Minuman berbasis santan merupakan produk minuman yang menggunakan santan kelapa sebagai bahan utamanya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kacang hijau dan bubuk jahe merah serta interaksi keduanya terhadap karakteristik sensori minuman berbasis santan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan dua faktor yaitu faktor pertama penambahan bubuk kacang hijau yang terdiri dari 4 taraf yaitu K0 (0%), K1 (1,5%), K2 (3%), dan K3 (4,5%). Faktor kedua penambahan bubuk jahe merah yang terdiri dari 4 taraf yaitu J0 (0%), J1 (0,5%), J2 (1%), dan J3 (1,5%). Data yang diperoleh dianalisis ragam dan dianalisis lebih lanjut dengan uji lanjut BNJ pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk kacang hijau dan bubuk jahe merah berpengaruh nyata terhadap sifat sensori minuman berbasis santan. Interaksi keduanya berpengaruh nyata pada sifat sensori rasa, aroma, warna dan penerimaan keseluruhan minuman berbasis santan. Perlakuan terbaik minuman berbasis santan adalah K2J1 dengan penambahan bubuk kacang hijau 3% dan bubuk jahe merah 0,5% yang menghasilkan rasa 4,40 (ringan tidak berlemak), aroma 4,20 (tidak langu), warna 4,55 (putih kekuningan) dan penerimaan keseluruhan 4,78 (sangat suka).

Kata kunci : Santan, bubuk kacang hijau, bubuk jahe merah, minuman

ABSTRACT

THE EFFECT OF ADDITION OF MUNG BEAN POWDER (*Vigna radiata* L.) AND RED GINGER POWDER (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) ON THE SENSORY CHARACTERISTICS OF COCONUT (*Cocos nucifera* L.) MILK BASED DRINKS

By

AGUM FARDHANSYAH

Coconut milk based drinks are beverage products that use coconut milk as the main ingredient. This study aims to determine the effect of adding mung bean powder and red ginger powder and their interaction on the sensory characteristics of coconut milk based drinks. The research method used in this study was a Randomized Complete Block Design (RCBD) with two factors: the first factor was the addition of mung bean powder, consisting of 4 levels: K0 (0%), K1 (1,5%), K2 (3%), and K3 (4,5%). The second factor was the addition of red ginger powder, consisting of 4 levels: J0 (0%), J1 (0,5%), J2 (1%), and J3 (1,5%). The data obtained were described in various ways and further clarified using a 5% BNJ (Non-Serving) test. The results showed that the addition of mung bean powder and red ginger powder significantly the sensory properties of coconut milk-based beverages. The interaction between the two significantly affected the sensory properties of taste, aroma, color, and overall acceptability of coconut milk-based beverages. The best treatment for coconut milk-based beverages was K2J1, with the addition of 3% mung bean powder and 0.5% red ginger powder, resulting in a taste score of 4.40 (light, non fatty), an aroma score of 4.20 (not unpleasant), a color score of 4.55 (ivory), and an overall acceptability score of 4.78 (very liked).

Keywords: Coconut milk, mung bean powder, red ginger powder, beverages