

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
UNIVERSITAS PERINTIS INDONESIA
Skripsi, April 2024**

**ESTER FRISCILAH S
NIM : 2220273095**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU TERHADAP
MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR PROTEIN DALAM ES KRIM BUAH NAGA
MERAH**

ABSTRAK

Kacang hijau adalah tanaman pangan legum terpenting ketiga di Indonesia karena mengandung gizi yang bermanfaat bagi tubuh manusia dan produksinya tinggi. Kecambah kacang hijau umumnya diolah menjadi sayur. Kecambah kacang hijau yang berusia 24 jam mengandung nilai zat gizi makro yaitu protein 30,47%, lemak 0,44%, karbohidrat 65,97%. Kandungan gizi yang terdapat pada kecambah kacang hijau lebih lengkap dibanding kacang hijau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kecambah kacang hijau terhadap mutu organoleptik dan kadar protein dalam es krim buah naga merah.

Penelitian ini bersifat eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), yaitu 1 kontrol dan 3 perlakuan dengan 2 kali ulangan yang dilakukan pada bulan Januari-Maret 2024. Pengamatan subjektif yang dilakukan uji hedonik (uji organoleptik) dengan panelis semi terlatih sebanyak 25 orang. Analisa zat gizi dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Ekasakti.

Hasil penelitian adalah tidak ada pengaruh perbedaan yang signifikan terhadap es krim buah naga merah yang ditambahkan tepung kecambah kacang hijau berdasarkan indikator warna, aroma, tekstur dan rasa. Didapatkan hasil perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan R1 (Susu 500 ml : buah naga merah 100 ml : tepung kecambah kacang hijau 50 gr). Hasil analisis kadar protein diketahui bahwa kadar protein meningkat jika dibandingkan dengan perlakuan kontrol.

Diharapkan masyarakat lebih memanfaatkan kecambah kacang hijau sebagai sumber bahan pangan yang tinggi protein dan mudah dijangkau. Kecambah kacang hijau dapat ditambahkan ke dalam produk pangan lainnya untuk meningkatkan nilai protein dalam produk pangan tersebut.

Kata Kunci : Es Krim, buah naga merah, tepung kecambah kacang hijau
Daftar Bacaan : 2012-2023

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
UNIVERSITAS PERINTIS INDONESIA
Skripsi, April 2024**

**ESTER FRISCILAH S
NIM : 2220273095**

**EFFECT OF MUNG BEAN SPROUT FLOUR ADDITION ON ORGANOLEPTIC
QUALITY AND PROTEIN CONTENT IN RED DRAGON FRUIT ICE CREAM**

ABSTRACT

Mung beans are the third most important legume food crop in Indonesia because they contain nutrients that are beneficial to the human body and their production is high. Mung bean sprouts are generally processed into vegetables. Mung bean sprouts that are 24 hours old contain macronutrient values, namely protein 30.47%, fat 0.44%, carbohydrates 65.97%. The nutritional content contained in mung bean sprouts is more complete than mung beans. This study aims to determine the effect of the addition of mung bean sprout flour on organoleptic quality and protein content in red dragon fruit ice cream.

This research is experimental using a completely randomized design (CRD), namely 1 control and 3 treatments with 2 replications conducted in January-March 2024. Subjective observations were made hedonic test (organoleptic test) with 25 semi trained panelists. Nutrient analysis was conducted at the Laboratory of Agricultural Product Technology, Faculty of Agriculture, Ekasakti University.

The results of the study were that there was no significant difference in the effect of red dragon fruit ice cream added with mung bean sprout flour based on indicators of color, aroma, texture and taste. The best treatment results were obtained in treatment R1 (Milk 500 ml: red dragon fruit 100 ml: mung bean sprout flour 50 g). The results of the analysis of protein content showed that protein levels increased when compared to the control treatment.

It is hoped that people will utilize mung bean sprouts as a source of food that is high in protein and easily accessible. Mung bean sprouts can be added to other food products to increase the protein value in these food products.

Key Word: Ice Cream, red dragon fruit, mung bean sprout flour
Reading List: 2012-2023