



## ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SKRIPSI, AGUSTUS 2017

**SYEIKHA MUTIA ZAHARA**

**MINUMAN FUNGSIONAL SARI KACANG BENGUK YANG DISUBSTITUSI  
SARI KACANG KEDELAI DAN SARI BERAS HITAM.**

**VI BAB, 120 halaman, 66 Daftar Pustaka, 13 Tabel, 14 Gambar, 18 Lampiran**

**Latar Belakang:** Minuman fungsional dapat dibuat dari berbagai macam bahan pangan, salah satu bahan pangan yang dapat diolah menjadi minuman fungsional adalah kacang benguk, kacang kedelai dan beras hitam. Protein dari kacang benguk dan kedelai memiliki kandungan yang tinggi, sehingga kacang benguk dan kedelai dapat digunakan sebagai sumber protein alternatif. Beras hitam juga mengandung kadar antosianin yang tinggi.

**Tujuan:** Menganalisis daya terima, nilai gizi dan nilai antioksidan minuman fungsional sari kacang benguk, sari kedelai dan sari beras hitam.

**Metode:** Merupakan penelitian eksperimen murni, rancangan acak lengkap (RAL) *non factorial* dengan 4 taraf perlakuan dan 2 kali pengulangan. Uji statistik *One Way* anova dan uji lanjut *bonferroni*.

**Hasil:** Berdasarkan uji daya terima, ada perbedaan nilai rata-rata dari parameter aroma dan tidak ada perbedaan nilai rata-rata dari parameter warna, rasa, tekstur, kekentalan dan keseluruhan. Didapatkan produk terpilih susu benguk F2 dengan substitusi sari kedelai 20ml dan sari beras hitam 20ml. Hasil analisis zat gizi produk terpilih F2 dan analisis antioksidan yaitu karbohidrat 4,93%, lemak 0,89%, protein 9,65%, kadar air 84,23%, kadar abu 0,30% dan kadar antioksidan 85,55 ppm.

**Kesimpulan:** Tidak ada pengaruh penambahan sari kedelai dan ekstrak beras hitam terhadap kadar karbohidrat, protein, lemak, serat, air dan abu dan tidak ada pengaruh hasil uji hedonik (sifat dan mutu).

Kata Kunci : Antosianin, Beras Hitam, Kacang Benguk, Kacang Kedelai, Minuman Fungsional



## ABSTRACT

ESA UNGGUL UNIVERSITY  
FACULTY HEALTH SCIENCE  
PROGRAM STUDY SCIENCE OF NUTRITION  
UNDERGRADUATE THESIS, AGUSTUS 2017

**SYEIKHA MUTIA ZAHARA**

**FUNCTIONAL DRINKS EXTRACT BENGUK BEANS SUBSTITUTION  
WITH EXTRACT SOY BEANS AND EXTRACT BLACK RICE.**

**VI CHAPTER, 120 page, 66 Preference, 13 Table, 14 Graph, 18 Attachment**

**Background:** Functional drinks can be made from a variety of foodstuffs, one of the foodstuffs can be processed food if the functional drinks are beans, soybeans, and black rice. Proteins from beans and soybeans are high in content, so benguk beans and soybeans can be used as an alternative source of protein. Black rice also contains high levels of anthocyanin.

**Object:** Analyzing the acceptance and nutritional value of functional beverage benguk bean extract, soybean extract and black rice extract.

**Method:** is a pure experimental research, complete non factorial randomized design with 4 levels of treatment and 2 repetitions. Statistical test of one way anova and bonferroni test.

**Results:** Based on the acceptability test, there is a difference in mean values of the aroma parameters and there is no difference in mean values of color, taste, texture, viscosity and overall parameters. The obtained product selected benguk milk F2 with the substitution of 20ml soy essence and 20ml black rice extract. The result of nutrient analysis of selected product F2 and antioxidant analysis was 4.93% carbohydrate, 0.89% fat, 9.65% protein, water content 84.23%, ash content 0.30% and antioxidant level 85.55 ppm.

**Conclusion:** Benguk milk product F2 are selected products based on hedonic test results and nutritional value analysis results have met the antioxidant standards with strong intensity.

Key Words: Anthocyanin, Black Rice, Benguk Beans, Soybeans, Functional Drinks.