

KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN BUBUK KACANG KOMAK (*Lablab purpureus*, *L. sweet*)

Abstrak

Kacang komak memiliki banyak manfaat untuk tubuh manusia. Bubuk kacang komak menjadi salah satu alternatif pemanfaatan kacang-kacangan menjadi minuman yang sebelumnya hanya terbatas untuk dua bahan saja yaitu kacang hijau dan kedelai. Akan tetapi masalah yang timbul jika menggunakan bahan dasar kacang-kacangan adalah bau langu yang timbul pada produk. Bau langu tersebut perlu untuk diminimalisasi agar tidak mengganggu aroma dan cita rasa dari bubuk komak instan. Tujuan penelitian adalah mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap bubuk kacang komak. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial. Faktor pertama adalah lama perendaman (1 hari dan 2 hari) sedangkan faktor kedua adalah lama penyangraian (5 menit, 10 menit, dan 15 menit). Tahapan penelitian terdiri dari lima tahapan yaitu tahap pembuatan bubuk kacang komak, uji fisik (warna dan daya larut), uji kimia (uji pH dan kadar air), uji kesukaan panelis menggunakan 30 orang panelis tidak terlatih dengan komposisi wanita dan laki-laki sama dan analisa data. Parameter kesukaan yang dipakai adalah rasa, aroma, warna, kekentalan dan kesukaan keseluruhan. Analisis data menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji *Tukey*. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa nilai tingkat kesukaan terbaik bubuk kacang komak diperoleh dari perlakuan perendaman 1 hari dengan lama penyangraian 15 menit. Bubuk kacang komak secara umum mempunyai nilai kadar air sebesar 2,8%-5,7%, nilai kelarutan bubuk cukup rendah hanya sekitar 16% - 26%, pH bubuk kacang komak sekitar 7, warna bubuk kacang komak adalah kuning dan kuning kemerahan sesuai dengan nilai a dan b yang diperoleh yang telah disesuaikan dengan derajat Hue.

Kata kunci : Kacang Komak, Langu, Tingkat Kesukaan

THE CHARACTERISTIC OF PHYSICAL, CHEMISTRY AND PREDILECTION LEVEL OF KOMAK BEANS' (*Lablab purpureus*, L. sweet) POWDER

Abstract

Komak beans have many benefits for human's body. Komak beans' powder becomes one of the alternatives of nut's utilization into beverages which is before it is limited for only two materials, those are green peal and soybean. However, the problem appears from the use of nuts as basic material that is the smells of rotten in the product. That smells of rotten need to be minimized in order to do not disrupt the taste and aroma of the Komak beans' instant powder. The aim of this study is to know the level of panelists' predilection to the komak beans' powder. This study is conducted by using Factorial Complete Random Design. The first factor is submersion time (1 day and 2 days), while the second factor is roasting time (5 minutes, 10 minutes, and 15 minutes). The stages of study are consisted of 5 stages, those are komak beans' powder making stage, physical test (colors and solubility), chemistry test (pH test and water content), panelists' predilection test by using 30 untrained panelists with the same composition of male and female, and data analysis. Predilection parameters which used are taste, aroma, colors, thickness, and whole predilection. Data analysis is using ANOVA and *Tukey* test. The results of the test show that value of the best predilection level of komak beans' powder is gained from 1 day submersion treatment with 15 minutes roasting time. Komak beans' powder generally has a water content value of 2,8%-5,7%, powder solubility level is low for about 16% - 26%, pH of komak beans' powder is 7, colors of komak beans' powder are yellow and reddish yellow based on the a and b values that are gained and adapted with Hue degree.

Keywords: Komak Beans, Rotten, Predilection Level.