

**KANDUNGAN GIZI MINUMAN SERBUK DARI SARI BIJI NANGKA
(*Artocarpus heterophyllus*) dan SARI KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus*)**

**Ruth Liananda Citra Doloksaribu
151434046
Universitas Sanata Dharma**

ABSTRAK

Buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) merupakan buah yang memiliki nilai kandungan gizi yang baik untuk kesehatan yaitu kandungan karbohidrat, protein dan kalsium. Selain buah nangka, kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) memiliki kandungan gizi karbohidrat, protein dan kalsium. Beberapa masyarakat Indonesia memanfaatkan biji nangka untuk cemilan, direbus, dikukus dan dijadikan lauk. Beberapa olahan kacang hijau yaitu bubur kacang hijau, minuman kacang hijau dan kue. Oleh sebab itu karena minimnya pemanfaatan biji nangka maupun kacang hijau, maka dilakukan suatu inovasi baru dengan membuat produk dari bahan biji nangka dan biji kacang hijau berupa minuman serbuk yang sangat praktis dan memiliki kandungan gizi.

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan yaitu perbedaan konsentrasi massa pada biji nangka dan kacang hijau. Setiap perlakuan terdiri dari 3 kali ulangan. Analisis kandungan karbohidrat menggunakan metode hidrolisis asam, kandungan protein menggunakan metode khedjal dan kalsium menggunakan titrasi permanganometri dan dilakukan uji organoleptik terhadap minuman serbuk. Data dianalisis menggunakan uji statistik Uji *One Way Anova*.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan yang sangat nyata terhadap kandungan gizi protein karbohidrat, dan kalsium pada setiap perlakuan. Kandungan protein tertinggi pada perlakuan E (N:KH;1:1) sebesar 1,251%, kandungan gizi karbohidrat tertinggi pada perlakuan A (N:KH;2:1), sebesar 79,578%, kandungan kalsium tertinggi pada perlakuan D (N:KH;1:3) sebesar 0,468% dan minuman serbuk yang paling disukai oleh panelis berdasarkan uji organoleptik pada perlakuan B (N:KH; 1:2) dan C (N:KH; 3:1).

Kata kunci : biji, buah nangka, kacang hijau, minuman serbuk, organoleptik, protein, karbohidrat, kalsium.

NUTRITION OF POWDER FROM JACKFRUIT SEEDS (*Artocarpus heterophyllus*) and MUNGBEANS (*Phaseolus radiatus*)

**Ruth Liananda Citra Doloksaribu
151434046
Sanata Dharma University**

ABSTRACT

*Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) is a fruit that has good nutrition for health such as carbohydrate, protein and calcium. Besides jackfruit, mungbeans (*Phaseolus radiatus*) have nutrition carbohydrate, protein and calcium. Some people in Indonesia use jackfruit seeds for snacks, boiled steamed and made side dishes. Some processed mungbeans are mungbeans porridge, mungbeans milk and cakes. Therefore, because of the minimum utilization of jackfruit and mungbeans, a new innovation was made by making products from jackfruit seeds and mungbeans such as powder drinks are very practical and have nutritional.*

The research design used was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments which were the difference in mass concentration in jackfruit seeds and mungbeans. Each treatment consisted of 3 replications. Analysis of carbohydrate content used the calculation of approximate alaysis, the protein used the khedjal and calcium used AAS and organoleptic tested for powder drinks. Data were analyzed used the One Way Anova.

Based on the results of the study, there were a very significant difference in the carbohydrate protein and calcium in each treatment. The highest protein in treatment E (N:KH;1:1) was 1,251%, the highest carbohydrate in treatment A (N:KH;2:1) was 79,578%, the highest calcium in treatment D (N:KH;1:3) was 0,468% and powder drinks were most preferred by panelists based on the test organoleptic at treatment B (N:KH; 1:3) and C (N:KH; 2:1)

Keywords : jackfruit seeds, mungbeans, powder drink, organoleptic, protein, carbohydrate, calcium