

**PENGARUH EKSTRAK KECAMBAH KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.)
MENGAKIBATKAN PERBEDAAN ORGANOLEPTIK WINE BUAH
SIRSAK (*Annona muricata* L.)**

Oleh

Dwiky Hadi Santoso, NIM. 1813091011

Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) tingkat kesukaan dan uji mutu organoleptik dilihat dari warna, aroma, rasa, dan tekstur dari minuman fermentasi buah sirsak dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau dengan perbandingan yang berbeda; dan (2) variasi yang paling baik dari penambahan ekstrak kecambah kacang hijau yang paling disukai oleh panelis dinilai dari warna, aroma, rasa, dan tekstur. Riset ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan menerapkan 3 perlakuan, 1 kontrol dan sejumlah 6 ulangan. Objek penelitian ini adalah minuman fermentasi buah sirsak dan ekstrak kecambah kacang hijau. Alat yang digunakan meliputi *thermometer* air, pH meter digital, timbangan digital, kamera *handphone* dan kuesioner. Uji organoleptik dilaksanakan dengan melibatkan 20 panelis tidak terlatih yang terdiri dari mahasiswa dan masyarakat umum. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa (1) terdapat perbedaan nyata yang diperoleh pada tingkat kesukaan dan mutu minuman fermentasi buah sirsak yang dilihat dari parameter warna; (2) terdapat perbedaan nyata yang diperoleh pada tingkat kesukaan dan mutu minuman fermentasi buah sirsak yang dilihat dari parameter rasa; (3) terdapat perbedaan nyata yang diperoleh pada tingkat kesukaan dan mutu minuman fermentasi buah sirsak yang dilihat dari parameter aroma; (4) terdapat perbedaan nyata yang diperoleh pada tingkat kesukaan dan mutu minuman fermentasi buah sirsak yang dilihat dari parameter tekstur; (5) variasi minuman fermentasi buah sirsak yang paling disukai panelis dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu pada perlakuan A (Kontrol) dari parameter warna dan rasa pada uji tingkat kesukaan, untuk parameter warna dan rasa pada uji mutu pada perlakuan P3 dan P1. Sementara parameter aroma dan tekstur pada uji tingkat kesukaan pada perlakuan P3, untuk uji mutu aroma dan tekstur pada perlakuan A (Kontrol).

Kata kunci: uji organoleptik, *Annona muricata* L., *Vigna radiata* L., variasi minuman fermentasi

**THE EFFECT OF MUNG BEAN SPROUT EXTRACT (*Vigna radiata* L.)
CAUSING ORGANOLEPTIC DIFFERENCES IN SOURSOP FRUIT WINE
(*Annona muricata* L.)**

By

Dwiky Hadi Santoso, NIM. 1813091011

Marine Biology and Fisheries Department

ABSTRACT

This study aims to determine (1) the level of preference and organoleptic quality test seen from the color, aroma, taste, and texture of fermented soursop fruit drinks with the addition of green bean sprout extract with different ratios; and (2) the best variation of the addition of green bean sprout extract that is most preferred by panelists assessed from the color, aroma, taste, and texture. This research uses a completely randomized design (CRD) by implementing 3 treatments, 1 control and a total of 6 repetitions. The objects of this study are fermented soursop fruit drinks and green bean sprout extract. The tools used include a water thermometer, digital pH meter, digital scales, cellphone cameras and questionnaires. Organoleptic tests were carried out involving 20 untrained panelists consisting of students and the general public. The results of the study concluded that (1) there were significant differences obtained in the level of preference and quality of fermented soursop fruit drinks seen from the color parameter; (2) there were significant differences obtained in the level of preference and quality of fermented soursop fruit drinks seen from the taste parameter; (3) there were significant differences obtained in the level of preference and quality of fermented soursop fruit drinks seen from the aroma parameter; (4) there is a real difference obtained in the level of preference and quality of fermented soursop fruit drinks as seen from the texture parameters; (5) the variation of fermented soursop fruit drinks that is most preferred by panelists with the highest average value is in treatment A (Control) from the color and taste parameters in the preference level test, for the color and taste parameters in the quality test in treatments P3 and P1. Meanwhile, the aroma and texture parameters in the preference level test in treatment P3, for the aroma and texture quality test in treatment A (Control).

Keywords: organoleptic test, *Annona muricata* L., *Vigna radiata* L., variation of fermented drinks