

INTISARI

Kacang hijau adalah tanaman budidaya dan palawija yang dikenal luas di daerah tropik. Tumbuhan yang termasuk suku polong-polongan (*Fabaceae*) ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi.

Noga merupakan sebuah permen yang terbuat dari gula atau madu, kacang panggang (badam, kenari, *pistachio* atau *hazelnut*, namun bukan kacang tanah) dan beberapa buah kering. Noga dapat berbentuk lunak atau keras tergantung bahan yang dipakai, noga juga dipakai sebagai isi batang permen atau coklat.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh perbandingan gula pasir (sukrosa) dengan gula merah (gula aren) yang digunakan dalam pembuatan noga kacang hijau.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK), yang disusun menurut pola faktorial 10×1 dengan 3 kali ulangan. Rancangan perlakuan terdiri dari 1 faktor yaitu perbandingan konsentrasi gula pasir (sukrosa) dengan gula aren (gula merah), yang terdiri dari 10 taraf yaitu : n_1 (1:0), n_2 (1:0,25), n_3 (1:0,50), n_4 (1:0,75), n_5 (1:1), n_6 (1:1,25), n_7 (1:1,50), n_8 (1:1,75), n_9 (1:2), dan n_{10} (0:1) (b/b). Respon pada penelitian yang diuji terdiri dari uji organoleptik berdasarkan warna, rasa, aroma, dan tekstur; analisis kimia meliputi kadar air dan kadar gula reduksi; analisis fisika meliputi penentuan tingkat kekerasan.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan konsentrasi gula pasir (sukrosa) dengan gula aren (gula merah) tidak memberikan pengaruh nyata terhadap respon organoleptik (warna, rasa, aroma, dan tekstur), kadar air dan kadar gula reduksi; tetapi berpengaruh nyata terhadap tingkat kekerasan noga kacang hijau. Perlakuan dengan sampel n_2 (1 : 0,25) sebagai perlakuan terpilih dengan kadar air sebesar 7,45%; kadar gula reduksi 9,72%; dan tingkat kekerasan sebesar 2,17%.

ABSTRACT

Green beans are cultivated plants and crops are widely known in the tropics. Plants belonging to the tribe of legumes (Fabaceae) has many benefits in everyday life as a source of vegetable protein food high.

Noga is a candy made of sugar or honey, roasted nuts (almonds, walnuts, pistachios or hazelnuts, but not peanuts) and some dried fruit. Noga can be in the form of soft or hard depending on the materials used, Noga also used as fill or chocolate candy bar.

The purpose of this research is to study the effect of comparison sugar (sucrose) with brown sugar (palm sugar) used in pembuatan Noga green beans.

The experimental design used in this study was a randomized block design (RBD), which are arranged according to 1×10 factorial design with 3 replications. The design of treatment consists of one factor which is the ratio of concentration of sugar (sucrose) with palm sugar (brown sugar), which consists of 10 levels is : n_1 (1:0), n_2 (1:0,25), n_3 (1:0,50), n_4 (1:0,75), n_5 (1:1), n_6 (1:1,25), n_7 (1:1,50), n_8 (1:1,75), n_9 (1:2), dan n_{10} (0:1) (w/w). Response to study tested consisted of organoleptic tests based on color, flavor, aroma, and texture; includes chemical analysis of water content and reducing sugar levels; physics analysis involves determining the level of violence.

Based on the results of the study showed that the ratio of the concentration of sugar (sucrose) with palm sugar (brown sugar) no significant effect on the response of the organoleptic (color, flavor, aroma, and texture), moisture content and reducing sugar levels; but significant effect on the level of violence Noga green beans. Treatment with sample code n_2 (1: 0,25) as the chosen treatment with water content of 7,45%; reducing sugar content of 9,72%; and the level of violence was 2,17%.