

**IMMERSION RESULT DIFFERENCE
USING NaHCO₃ AND CH₃COOH
AGAINST CHARACTERISTICS
CHICKPEA FLOUR**

ABSTRACT

Chickpeas have a source of nutrients needed by the body, but have a relatively short shelf life, so efforts are needed to maintain nutrition by extending the shelf life. The purpose of this study was to determine the difference in the effect of soaking using NaHCO₃ and CH₃COOH on the characteristics of chickpea flour (*Phaseolus vulgaris* L). The tests carried out were organoleptic tests with hedonic methods and determination of water, ash, fat, protein and carbohydrate content. The results of the organoleptic research showed that the panelists preferred immersion with water and NaHCO₃. The results of the test parameters on water content and carbohydrate content were the best water immersion chickpea flour, namely 1,04% and 92,52%, respectively. The best ash content and protein content in chickpea flour soaked in NaHCO₃ were 1,88% and 5,82%, respectively. While the best fat content is chickpea flour soaked in CH₃COOH which is 1,44%.

Keywords : chickpea, variations of soaking, flour

**PERBEDAAN HASIL PERENDAMAN
MENGUNAKAN NaHCO_3 DAN CH_3COOH
TERHADAP KARAKTERISTIK
TEPUNG BUNCIS**

ABSTRAK

Kacang buncis memiliki sumber nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh, namun memiliki masa simpan yang relatif pendek, sehingga perlu upaya untuk menjaga nutrisi dengan memperpanjang masa simpan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan pengaruh hasil perendaman menggunakan NaHCO_3 dan CH_3COOH terhadap karakteristik tepung buncis (*phaseolus vulgaris* L). Pengujian yang dilakukan adalah uji organoleptik dengan metode hedonik dan penentuan kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat. Hasil penelitian organoleptik menunjukkan perendaman dengan air dan NaHCO_3 disukai oleh panelis. Hasil parameter uji pada kadar air dan kadar karbohidrat yang paling bagus adalah tepung buncis perendaman air yaitu 1,04% dan 92,52%. Kadar abu dan kadar protein yang paling bagus pada tepung buncis perendaman NaHCO_3 yaitu 1,88% dan 5,82%. Sedangkan kadar lemak yang paling bagus adalah tepung buncis perendaman CH_3COOH yaitu 1,44%.

Kata kunci : buncis, variasi perendaman, tepung,