

RINGKASAN

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG EDAMAME (*Glycin max* (L) Merrill) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS *CRACKERS*, Dewi Anggun Maharani, NIM B32191992. Tahun 2022, 41 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., MP. (Pembimbing).

Konsumsi makanan ringan sereal, seperti biskuit, kue, wafer, dan *shortbread*, telah menjadi sangat populer. Salah satu camilan yang banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia dan digemari oleh masyarakat adalah *crackers*. *Crackers* biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan saat sarapan karena kandungan karbohidrat yang dimiliki cukup tinggi. Namun, kandungan gizi dari beberapa jenis produk *crackers* yang beredar di pasaran masih kurang seimbang. Sehingga diperlukan inovasi penambahan bahan lain untuk meningkatkan nilai gizi yang terkandung dalam *crackers* tersebut. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi *crackers* adalah dengan menambahkan tepung edamame dalam proses pembuatannya.

Tepung edamame merupakan perlakuan pengawetan dari kedelai edamame agar penggunaannya lebih efisien dan tahan lama. edamame mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan karena mengandung isoflavon yang berperan sebagai anti kanker dan osteoporosis. Edamame juga tinggi kalsium sehingga mampu memperkuat tulang serta gigi. Sehingga tepung edamame merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang lengkap. Dalam 100 gram tepung edamame mengandung protein sebesar 38,07 gram, lemak 21,87 gram, karbohidrat 30,57 gram. Sehingga dengan mengkombinasi tepung edamame pada pembuatan *crackers* diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dari *crackers*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung edamame terhadap karakteristik kimia dan sensoris *crackers*. Sifat kimia meliputi analisis kadar protein, kadar serat kadar, kadar air dan sensoris yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur serta untuk mengetahui proporsi perlakuan terbaik dalam pembuatan *crackers* tepung edamame. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 1 faktor, yaitu penambahan

tepung edamame. Perlakuan pertama yaitu P1 sebagai kontrol tidak ditambahkan tepung edamame sama sekali. Perlakuan kedua yaitu P2 ditambahkan tepung edamame sebanyak 5%. Perlakuan ketiga yaitu P3 ditambahkan tepung edamame sebanyak 10%. Perlakuan keempat yaitu P4 ditambahkan tepung edamame sebanyak 15%. Perlakuan kelima yaitu P5 ditambahkan tepung edamame sebanyak 20%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung edamame berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia parameter kadar air, kadar protein, dan kadar serat *crackers*. Penambahan tepung edamame juga menunjukkan pengaruh nyata terhadap parameter mutu sensoris warna, aroma, rasa, dan tekstur *crackers*. Formulasi terbaik *crackers* dengan penambahan tepung edamame terdapat pada formulasi perlakuan P2 yaitu 5% tingkat penambahan tepung edamame. Formulasi P2 memiliki kadar air, dan protein yang sesuai dengan standar SNI dan meningkatkan kadar serat pada *crackers*. P2 juga memiliki sifat sensoris yang paling mendekati kontrol sehingga dipilih menjadi konsentrasi formulasi penambahan terbaik.