

RINGKASAN

Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Kering Edamame (*Glycine max (L) Merrill*), Candra Septian Putra, NIM B32151366, Tahun 2018, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati Stp, MP (Dosen Pembimbing)

Edamame merupakan kedelai putih yang berasal dari negara Jepang namun sudah banyak dibudidayakan di Indonesia tepatnya di kota Jember. Jenis kedelai ini memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu diantaranya protein, mineral, vitamin dan karbohidrat. Pada kedelai ini nilai gizi yang paling tinggi adalah protein, dalam 100 gram kedelai edamame terdapat 10,9 gram kandungan proteinnya. Selain itu edamame juga mengandung senyawa isoflavon yang merupakan senyawa organik yang bersifat antioksidan dan berkhasiat mencegah kanker dan juga dapat menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh. Oleh karena itu, kedelai edamame sering dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan makanan baik itu dalam keadaan tepung ataupun pasta. Salah satunya bisa dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan mie kering.

Dalam proses pembuatan mie kering biasanya ditambahkan pasta atau tepung komposit berbasis komoditas pangan lokal yaitu salah satunya edamame sebagai bahan tambahan pada produk mie kering sehingga dengan hal ini maka dapat memberikan ragam variasi dalam pembuatan mie kering baik dari segi fisik maupun organoleptik. Dalam pembuatan mie kering sebaiknya menggunakan bahan yang memiliki protein yang tinggi. Edamame merupakan komoditas yang tepat dalam pembuatan mie kering karena memiliki kandungan protein yang tinggi. Hal ini berkorelasi dengan hasil produk olahan mie kering, karena produk yang dibuat dengan bahan yang berprotein tinggi akan membentuk mie kering yang memiliki gizi yang tinggi dan teksturnya renyah. Dengan ini maka sangat mendukung pemanfaatan edamame yang kurang banyak dimanfaatkan sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu yang sangat dominan dalam berbagai pembuatan produk makanan.

Penelitian ini dilakukan mulai tanggal 13 Agustus sampai dengan 17 Agustus 2018 di Laboratorium Pengolahan dan Laboratorium Analisis Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 5 perlakuan lama pengeringan yaitu 3 jam, 3,5 jam, 4 jam, 4,5 jam dan 5 jam dengan 3 kali ulangan dan parameter pengujian yaitu kadar air, kadar protein, tekstur serta organoleptik yang meliputi uji hedonik dan mutu hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama pengeringan memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar protein, tekstur, organoleptik mutu hedonik (warna dan tekstur), organoleptik mutu hedonik (warna dan tekstur), namun perlakuan tersebut tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik hedonik (rasa) dan organoleptik mutu hedonik (rasa). Perlakuan terbaik dalam pembuatan mie kering edamame dengan perlakuan lama pengeringan terdapat pada perlakuan P4 (lama pengeringan 4,5 jam) dengan kadar air 5,34 %, kadar protein 26,32% dan nilai tekstur 1,75 N dan organoleptik warna sangat hijau, berasa khas edamame dan bertekstur renyah.