

RINGKASAN

Analisis Pengembangan Produk Sari Edamame Di PT. Kelola Agro Makmur (KAM) Temanggung, Jawa Tengah. Muhammad Salman Alfarisi, NIM. B41200135, Tahun 2023, 40 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP, M.Si, Ph.D. (Dosen Pembimbing).

Sari edamame adalah salah satu pengolahan nabati yang merupakan hasil ekstraksi dari edamame. Permasalahan yang sering timbul pada pembuatan sari edamame salah satunya adalah ketidakstabilan emulsi yang mengakibatkan terjadinya pengendapan pada sari edamame.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengatasi permasalahan pengendapan dan mengetahui pengaruh penambahan lesitin terhadap sifat organoleptik sari edamame.

Penelitian ini menggunakan 1 faktor yaitu konsentrasi lesitin yang terdiri dari 3 level (0%, 0,2%, 0,4%) yang diulang sebanyak 3 kali dengan kode perlakuan tiap konsentrasi lesitin yaitu P1 (0%), P2 (0,2%), P3 (0,4%). Metode pengamatan yang digunakan yaitu uji organoleptik dengan skoring berdasarkan 5 skala nilai. Uji organoleptik dilakukan dalam rentan waktu 3 hari sekali.

Hasil pengamatan yang sudah dilakukan penambahan lesitin menyebabkan warna sari edamame cenderung lebih gelap, tetapi penggunaan lesitin dapat menstabilkan rasa. Penambahan lesitin juga mempengaruhi aroma sari edamame menyebabkan sari edamame terpengaruh oleh aroma dari lesitin. Pada parameter pengendapan penambahan lesitin dengan konsentrasi 0,2% dan 0,4% pengendapan yang terjadi tidak jauh berbeda dengan sari edamame tanpa penambahan lesitin.

Perlakuan penambahan lesitin berpengaruh terhadap sifat organoleptik namun penggunaan konsentrasi lesitin 0,2% dan 0,4% belum terlalu berpengaruh untuk mengatasi masalah pengendapan. Hal ini disebabkan karena konsentrasi lesitin yang digunakan kurang tinggi menyebabkan stabilitas emulsi yang terjadi kurang stabil.