

RINGKASAN

Perbandingan Tepung Edamame dan Terigu Terhadap Karakteristik Sensori *Snack bar* Edamame, Dwi Febrianti Irianing Tias, NIM. B32220040. Tahun 2025, 64 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing).

Edamame (*Glycine max (L.) Merrill*) merupakan tanaman kacang-kacangan yang diminati oleh masyarakat karena mengandung sumber protein yang tinggi. Sekitar 40–50% edamame tergolong kualitas rendah (*low grade*) dan hanya dijual di pasar tradisional daerah dengan harga jual jauh lebih murah meskipun kandungan nutrisinya tetap tinggi. Pengembangan produk yang dilakukan yaitu dengan membuat camilan yang bergizi. *Snack bar* merupakan makanan ringan berbentuk batang yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan tepung edamame dan terigu terhadap karakteristik sensori *snack bar* edamame. Karakteristik sensori meliputi mutu hedonik dan hedonik terhadap parameter warna, aroma, rasa dan tekstur serta untuk mengetahui proporsi perlakuan terbaik dalam pembuatan *snack bar* edamame. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) menggunakan satu faktor dengan 5 perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung edamame dan terigu memberikan pengaruh berbeda sangat nyata terhadap karakteristik sensoris mutu hedonik dan hedonik warna, aroma, rasa dan tekstur. Formulasi terbaik *snack bar* edamame didapatkan pada perlakuan T1 dengan perbandingan tepung edamame 10 gram dan terigu 90 gram, Perlakuan T1 menghasilkan nilai hedonik warna (3,68), aroma (6,16), rasa (5,72) dan tekstur (5,24). Sedangkan nilai mutu hedonik warna (2,92), aroma (4,24), rasa (4,04) dan tesktur (3,96).