

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Edamame (*Glycine Mx L. Merrill*) adalah jenis tanaman kacang-kacangan yang digemari masyarakat sebab kaya akan protein. Menurut Latif et al., (2019) edamame termasuk dalam kategori sayuran kedelai hijau (green soybean vegetables) yang sebagian kecil tergolong ke dalam klasifikasi tanaman sayuran. Kedelai edamame mengandung protein dalam jumlah yang signifikan, yaitu mencapai 36%, serta mengandung sembilan asam amino essensial yang dibutuhkan tubuh untuk berbagai fungsi penting. Meskipun kaya akan nutrisi, edamame memiliki kandungan lemak jenuh yang rendah yang baik untuk kesehatan jantung serta bebas kolesterol.

Edamame merupakan komoditas unggulan dari PT Mitratani Dua Tujuh Jember, Jawa Timur, yang mayoritas produksinya diarahkan kepada pasar ekspor khususnya ke Jepang. Namun, tidak semua hasil panen memenuhi standar kualitas ekspor yang ketat, seperti ukuran polong besar, keseluruhan warnanya hijau, bebas penyakit dan cacat. Sekitar 40–50% edamame tergolong kualitas rendah (low grade) dan hanya dijual didalam pasar tradisional daerah dengan harga jual jauh lebih murah meskipun kandungan nutrisinya tetap tinggi (Yordanio, 2015). Menurut Rukmana (2011), edamame yang berkualitas rendah berpotensi menurunkan nilai jual dan efisiensi produksi jika tidak segera dimanfaatkan. Oleh sebab itu dilakukan inovasi pengembangan produk sebagai salah satu solusi diversifikasi produk yang berbasis pada bahan lokal.

Pengembangan produk yang dilakukan yaitu dengan membuat camilan yang bergizi dan memberikan keuntungan positif bagi kesehatan konsumen, seperti snack bar edamame. Snack bar ialah salah satu jenis makanan ringan yang bentuknya batang dan dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan penunda lapar. Kepopuleran snack bar berasal dari kemudahan dalam mengonsumsinya yang dapat dinikmati saat waktu luang (Indrawan et al., 2018). Snack bar yang beredar di Indonesia umumnya menggunakan bahan baku tepung terigu. Penggunaan tepung terigu dalam makanan bertujuan dalam menahan tekstur adonan produk agar dapat

mengembang yang diakibatkan dari peranan gluten didalam tepung. Meskipun peran gluten didalam tepung terigu tidak begitu signifikan pada proses produksi snack bar, tepung ini mampu disubtitusikan bersama bahan lain seperti tepung edamame.

Berlandaskan latar belakang yang telah disampaikan, penambahan tepung edamame dan terigu dengan proporsi yang tepat akan memengaruhi karakteristik produk snack bar edamame yang dihasilkan. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan membahas perbandingan antara tepung edamame dan terigu terhadap karakteristik sensori snack bar edamame. Diharapkan melalui penelitian ini, dapat dihasilkan produk snack bar edamame yang berkualitas dan diterima baik oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka masalah yang akan diteliti adalah:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung edamame dan terigu terhadap sifat sensori *snack bar* edamame?
2. Berapa konsentrasi perbandingan tepung edamame dan terigu yang menentukan perlakuan terbaik sensori *snack bar* edamame?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung edamame dan terigu terhadap sifat sensori *snack bar* edamame.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik perbandingan tepung edamame dan terigu berdasarkan sifat fisik dan sensori *snack bar* edamame.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah:

1. Dapat memberikan informasi mengenai pengaruh perbandingan tepung edamame dan terigu terhadap sifat sensori *snack bar* edamame.
2. Dapat memberikan informasi mengenai perlakuan terbaik perbandingan tepung edamame dan terigu berdasarkan sifat fisik dan sensori *snack bar* edamame.