

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Sebagian Tepung Terigu Dengan Tepung Edamame (*Glycin max(L) Merrill*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Mie Kering, Putri Rizki Agustin, NIM. B32220555, Tahun 2025, 37 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardiyanto, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Edamame (*Glycine max (L.) Merrill*) yaitu salah satu jenis kedelai hijau yang memiliki aroma kacang sangat kuat, rasa manis, tekstur lembut, dan biji edamame berukuran lebih besar dibandingkan kedelai lainnya, serta nutrisi yang lebih mudah dicerna oleh tubuh. Salah satu upaya yang dilakukan adalah pengembangan produk makanan dengan memanfaatkan tepung edamame menjadi mie edamame yang dapat diterima konsumen secara luas.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung edamame terhadap karakteristik fisik dan sensoris mie kering edamame. Penelitian yang digunakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 (satu) faktorial yaitu konsentrasi penambahan tepung edamame dengan 4 perlakuan. P0 sebagai kontrol (100% tepung terigu, 0% tepung edamame), P1 (90% tepung terigu, 10% tepung edamame), P2 (80% tepung terigu, 20% tepung edamame), dan P3 (70% tepung terigu, 30% tepung edamame).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan jumlah tepung edamame memiliki pengaruh terhadap karakteristik fisik mie kering pada perlakuan P1 dihasilkan nilai 5,82 N dan perlakuan P2 dengan nilai 5,56 N yang merupakan nilai daya patah tertinggi. Pada parameter warna (*Lightness*) didapatkan hasil terendah 54,40 menunjukkan warna gelap pada perlakuan P3 dan hasil tertinggi 81,57 menunjukkan warna terang pada perlakuan P0. Perbedaan jumlah tepung edamame juga memiliki pengaruh terhadap karakteristik sensoris mie kering perlakuan P3 dengan substitusi tepung edamame 30% memiliki nilai uji hedonik warna (3,54), aroma (3,80), rasa (3,28), tekstur (3,64). Dan pada uji mutu hedonik dengan nilai warna (3,56), aroma (3,72), rasa (3,28), dan tekstur (3,08).