

## RINGKASAN

**Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensoris Mie Kering Substitusi Tepung Edamame**, Cyntya Putri NIM. B32222441, Tahun 2025, 32 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardiyanto, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Edamame merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang berasal dari Jepang. Kedelai edamame memiliki rasa lebih manis, tekstur lebih lembut, dan biji lebih besar dibandingkan kedelai local. Edamame memiliki kandungan protein yang tinggi, mineral, vitamin dan asam lemak omega 3. Edamame juga mengandung 9 asam amino penting yang dibutuhkan tubuh dalam komposisi yang sempurna. Selain kandungan gizi diatas edamame juga kaya akan isoflavon yang merupakan senyawa organik yang bersifat antioksidan dan berkhasiat mencegah kanker dan juga menurunkan kolesterol. Dalam hal ini isoflavon dapat meningkatkan HDL dan menurunkan LDL didalam darah.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik dan sensoris mie kering dengan substitusi tepung edamame. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor perbedaan suhu pengeringan sebanyak 4 perlakuan. P0 sebagai kontrol(tanpa penambahan tepung edamame), P1 (Pengeringan suhu 60 °C), P2(Pengeringan suhu 65 °C), P3 Pengeringan suhu 70 °C).

Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan suhu pengeringan terhadap mie kering edamame berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik yaitu parameter daya patah dan intensitas warna  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ . Perbedaan suhu pengeringan terhadap mie kering edamame berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris mie kering edamame yang meliputi uji hedonik pada parameter warna dan mutu hedonik berpengaruh pada parameter warna, aroma, rasa tekstur. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan P3 dengan suhu 70°C dengan nilai daya patah 6,46 N, intensitas warna  $L^*65,15$ ,  $a^* -2,37$ ,  $b^* 29,31$ . Pada perlakuan ini memiliki nilai hasil pengujian sensoris hedonik yaitu warna (3,64), aroma (3,32), rasa (3,28), dan tekstur (3,32). Pada nilai hasil pengujian sensoris mutu hedonik yaitu warna (4,00), aroma (3,08), rasa (3,24), dan tekstur (3,12).