

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Tepung Edamame (*Glycine Max (L) Merril*) Terhadap Karakteristik Fisik *Snack bar*, Ahmad Agus Firmansyah NIM. B32222655, Tahun 2025, 47 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S. TP., M.P, (Dosen Pembimbing).

Snack bar merupakan produk cemilan atau makanan ringan berbentuk batang yang umumnya terbuat dari bahan tetepungan dan dilengkapi dengan bahan pengisi seperti sereal, buah buahan kering serta kacang kacangan yang diformulasikan dengan bantuan perekat berupa binder. Tepung edamame merupakan produk awetan dari edamame yang memiliki keunggulan tinggi protein, sehingga cocok disubstitusikan dengan tepung terigu dalam pembuatan *snack bar* untuk memanfaatkan penggunaan edamame afkir, yaitu edamame yang memiliki *grade* yang lebih rendah dari edamame *high grade* atau edamame super.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung edamame terhadap karakteristik fisik *snack bar*. Metode yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu substitusi tepung edamame P0 0%, P1 20%, P2 30%, P3 40%, P4 50%. Data analisis fisik diuji dengan metode Analysis Of Variants (ANOVA) dan dilanjutkan uji DMRT (5%). Penentuan perlakuan terbaik menggunakan metode De Garmo

Perlakuan terbaik terhadap *snack bar* dari pengaruh tepung edamame pada perlakuan P3 dengan formulasi 40% tepung edamame dan 60% tepung terigu yang menunjukkan hasil nilai kekerasan 88,17 N, Daya Patah 12,80 N, Intensitas Warna L^* 50,45 (cenderung cerah), Intensitas Warna a^* -12,18 (cenderung hijau), Intensitas Warna b^* 40,25 (cenderung kuning).