

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Tepung Edamame pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kimia *Snack bar*. Ananda Maulidia, NIM B32222657, tahun 2025, 75 Hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Findi Citra Kusumasari, S.Pd., M.Si (Pembimbing).

Edamame merupakan salah satu komoditas kacang-kacangan yang memiliki kandungan gizi cukup kompleks dan potensial sebagai sumber pangan bergizi tinggi. *Snack bar* merupakan makanan ringan berbentuk batangan yang umumnya terbuat dari sereal, kacang-kacangan, tepung, gula, dan lemak. *Snack bar* yang beredar di pasaran umumnya menggunakan bahan dasar seperti oat, sereal, atau cokelat, namun sering kali memiliki kekurangan dari segi kandungan protein nabati yang rendah dan kurangnya serat, untuk memehuni kekurangan nutrisi tersebut edamame afkir dapat dimanfaatkan sebagai alternatif dalam pembuatan.

Rancangan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 6 perlakuan formulasi dengan 4 kali ulangan. P0 (100% tepung terigu), P1 (80 % tepung terigu dan 20 % tepung edamame), P2 (70% tepung terigu dan 30 % tepung edamame), P3 (60% tepung terigu dan 40% tepung edamame), P4 (50 % tepung terigu dan 50 % tepung edamame), P5 (40% tepung terigu dan 60% tepung edamame). Data yang diperoleh dianalisis dengan metode *Analysis of Varians* (ANOVA) dan dilanjutkan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf 5%. Untuk perlakuan terbaik dipilih dengan metode De Garmo.

Hasil penelitian menunjukkan substitusi tepung edamame memberikan pengaruh nyata atau signifikan terhadap karakteristik kimia *snack bar* yaitu kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak, kadar serat kasar, dan kadar karbohidrat. Perlakuan P5 yaitu substitusi tepung edamame sebanyak 60% pada *snack bar* memberikan hasil terbaik menurut uji perlakuan terbaik metode de garmo yaitu dari segi kadar air 12,91%, kadar protein 17,93%, kadar abu 2,16%, kadar lemak 19,27%, kadar serat kasar 28,36%, dan kadar karbohidrat 48,16%.