

Pengaruh Subtitusi Tepung Edamame Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Tortilla

Hanik Soraya¹⁾ Elly Kurniawati²⁾

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang Pengaruh Subtitusi Tepung Edamame Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Tortilla. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok non Faktorial (RAK) yaitu substitusi tepung edamame A0 (kontrol tanpa penambahan tepung edamame), A1 (edamame 10%), A2 (edamame 20%), A3 (edamame 30%), A4 (edamame 40%), A5 (edamame 50%), A6 (edamame 60%). Parameter yang diamati meliputi uji kadar air, uji protein, volume pengembangan, tekstur, rendemen tortilla, uji hedonik dan mutu hedonik (warna, tekstur, kenampakan, dan rasa). Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung edamame terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik tortilla berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein tortilla, volume pengembangan, rendemen dan tekstur tortilla. Berpengaruh nyata terhadap uji hedonik (warna dan rasa), serta berpengaruh nyata terhadap uji mutu hedonik tortilla. Namun substitusi tepung edamame tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air tortilla. Perlakuan terbaik diperoleh dari perlakuan substitusi tepung edamame dengan beras jagung pada perlakuan E5 (50:50%).

Kata kunci : Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik, Tepung Edamame, Tortilla.

¹⁾ Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan.

²⁾ Staf Pengajar Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan.

