

Pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai dan CMC Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Selai Edamame (*Glycine Max L. Merr*)

Devy Julia Ardi Ning Tias¹⁾ Elly Kurniawati²⁾

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai dan CMC Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Selai Edamame (*Glycine Max L. Merr*). Metode yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktorial. Faktor tersebut terdiri dari penggunaan minyak kedelai dengan konsentrasi (10%, 15%, 20%) dan penggunaan CMC dengan konsentrasi (1%, 1,5%, 2%) dengan 3 kali ulangan. Adapun parameter penelitian meliputi uji kimia, fisik dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan Minyak Kedelai berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, pH, daya oles, dan tingkat kesukaan panelis yang terdiri dari warna, rasa, dan kenampakan selai edamame. Penggunaan CMC berpengaruh nyata terhadap pH selai edamame dan tidak berpengaruh terhadap sifat organoleptik selai edamame. Sedangkan interaksi penggunaan Minyak Kedelai dan CMC tidak berpengaruh nyata terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik selai edamame. Hasil menunjukkan perlakuan penggunaan konsentrasi minyak kedelai terbaik yakni 20% menghasilkan kadar air 32,21%, kadar protein 9,27%, kadar lemak 14,78%, pH 4,41, dan daya oles 8,44 cm, serta penggunaan konsentrasi CMC terbaik yakni 2% menghasilkan pH 4,40. Tingkat kesukaan panelis terhadap selai edamame dengan penggunaan konsentrasi minyak kedelai terbaik yakni 10% menghasilkan warna agak gelap yang sangat disukai oleh panelis, rasa khas edamame yang disukai oleh panelis dan kenampakan selai halus yang disukai oleh panelis.

Kata Kunci : CMC, Minyak Kedelai, Selai Edamame, Sifat Fisik, Sifat Kimia, Sifat Sensorik

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.