

**Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (Glycine Max (L) Merril) Terhadap Uji Kimia, Fisik, dan Organoleptik Pembuatan Biskuit (Effect of addition from edamame flour (Glycine Max (L) Merril) to chemical, physical, and organoleptic test the production of biscuit)**

**Hilaliatul Aini<sup>1)</sup>, Elly Kurniawati<sup>2)</sup>**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

## **ABSTRAK**

Pemanfaatan edamame dalam usaha pengembangan dalam bidang pengolahan pangan bertujuan untuk menambah olahan pangan berbasis edamame salah satunya tepung edamame dalam pembuatan biskuit. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah penambahan tepung edamame yang tepat pada biskuit yang memiliki sifat kimia, fisik dan organoleptik yang baik. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung edamame yang memberikan hasil terbaik berdasarkan sifat fisik tekstur terhadap penambahan tepung edamame 40% dengan uji tekstur 21,62 N dan uji warna Whiteness indeks 42,30, nilai L 58,26, nilai a 4,79, nilai b 39,15 serta diperoleh sifat kimia dengan kadar air 0,95%, kadar protein 13,42% dengan warna hijau kekuningan, agak terasa edamame, aroma edamame, serta tekstur yang renyah.

Kata kunci: Biskuit, Tepung edamame

<sup>1)</sup>Mahasiswa di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Industri Pangan

<sup>2)</sup>Dosen di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Industri Pangan