

**Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulosa*) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Sari Edamame**

**Winda Wulandari**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Sari Edamame merupakan produk olahan dari kedelai edamame yang masih segar dan rasanya juga tidak kalah enak dengan kedelai biasa. Bahan baku utama pembuatan Sari Edamame adalah edamame dan gula pasir. Secara umum Sari Edamame memiliki endapan yang cukup banyak sehingga dengan penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulosa*) Diharapkan dapat mengurangi endapan pada sari edamame. Hal ini dikarenakan fungsi edamame sebagai bahan pengental, penstabil emulsi dan bahan pengikat. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu konsentrasi penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulosa*) (A) dan lama simpan (B). Faktor konsentrasi penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulosa*) yang dilakukan adalah 0% (A0), 0,1% (A1), 0,2% (A2), 0,3% (A3) dan 0,4% (A4). Faktor lama simpan yang dilakukan adalah 0 hari (B0), 2 hari (B1) dan 4 hari (B2). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulosa*) pada Sari Edamame memberikan pengaruh yang nyata terhadap parameter uji kekentalan, brix, pH, uji mutu hedonik kekentalan, kestabilan, warna dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap uji hedonik Kenampakan, Warna, aroma dan rasa, dan mutu hedonik aroma. Hasil menunjukkan bahwa penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulosa*) dapat memberikan pengaruh kestabilan dan daya simpan yang baik sampai batas konsentrasi 0,4%.

Kata Kunci: Sari Edamame, Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulosa*)