

Kajian Pembuatan Bakpao Dengan Penambahan Edamame Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik

Fatma Mei Widya Prananingtyas

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Edamame merupakan sebutan yang digunakan untuk jenis kedelai hijau yang dapat dikonsumsi. Edamame merupakan tanaman kacang-kacangan yang penting di Asia. Jenis kacang-kacangan ini dipanen dan dikonsumsi saat masih belum matang sepenuhnya (Coolong, 2009). Edamame merupakan kedelai hijau yang dipanen saat puncak kematangan tetapi sebelum mencapai tahap pengerasan (“*hardening*”) (Anonim, 2013). Menurut Asadi (2009), edamame adalah jenis kedelai yang dipanen saat polongnya masih muda dan berwarna hijau, yaitu saat stadium R6 (pengisian biji 80 – 90% pengisian). Edamame dan kedelai kuning merupakan spesies yang sama, yaitu *Glycine max* (L.) Merrill, tetapi edamame memiliki rasa yang lebih manis, aroma kacang-kacangan yang lebih kuat, tekstur yang lebih lembut, dan biji yang berukuran lebih besar daripada kedelai kuning, serta nutrisi yang terkandung dalam edamame lebih mudah dicerna oleh tubuh dibandingkan kedelai kuning (Rackis, 1978). Edamame atau yang sering disebut ‘kedelai sayur’ (*vegetable soybean*) juga mengandung lebih sedikit pati penghasil gas (Born, 2006). Edamame dikatakan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Edamame mengandung isoflavon yang dapat berperan sebagai anti-kanker (Coolong, 2009). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kajian pembuatan bakpao dengan penambahan edamame terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan, penambahan bakpao menggunakan pasta edamame dengan perlakuan 10%, 20%, 30%, 40%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil penelitian menunjukan hasil terbaik terdapat pada A1 dengan perlakuan penambahan pasta edamame 10%.

Kata Kunci : *edamame, bakpao*