

Pengaruh Waktu Pengukusan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Kering Edamame (*Glycine max (L) Merrill*)

Nur Hotimah

Prorgam Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang pengaruh waktu pengukusan terhadap sifat fisik dan organoleptik mie kering edamame (*Glycine max (L) Merrill*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu pengukusan terhadap sifat fisik dan organoleptik mie kering edamame dan untuk mengetahui waktu pengukusan yang tepat dalam proses pembuatan mie kering edamame. Penelitian ini dilakukan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktorial. Faktor tersebut terdiri dari waktu pengukusan dengan 5 taraf perlakuan ($P_0 = 0$ menit, $P_1 = 5$ menit, $P_2 = 10$ menit, $P_3 = 15$ menit, $P_4 = 20$ menit) dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan waktu pengukusan terbaik ada pada perlakuan P_2 dengan perlakuan waktu pengukusan 10 menit. Perlakuan P_2 menghasilkan mie kering edamame dengan sifat fisik terdiri dari kadar air 7,617%, kadar protein 10,64%, tekstur kekerasan 3,35 N, sedangkan sifat organoleptik ditunjukkan mie kering edamame dengan berwarna hijau, rasa khas edamame, dan aroma edamame tajam.

Kata Kunci: Edamame, Mie Kering, Organoleptik, Pengukusan, Waktu.