

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Jawa Timur (Jatim) merupakan lumbung kedelai terbesar di Indonesia yang menyumbang sekitar 42% produksi kedelai nasional. Edamame atau kacang kedelai merupakan salah satu komoditi ekspor andalan Jember. Edamame yang diproduksi oleh Jember sebanyak 9.000 ton setiap tahun. Kedelai jenis edamame merupakan produk unggulan Jember karena memiliki beberapa keunggulan, dimana keunggulan pada kandungan protein edamame mencapai 36% lebih tinggi dibanding kedelai lain.

Menurut Asadi (2009), edamame adalah jenis kedelai yang dipanen saat polongnya masih muda dan berwarna hijau, yaitu saat stadia R6 (pengisian biji 80 - 90% pengisian). Coolong (2009) menyatakan bahwa edamame memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dan lebih baik, serta lebih mudah dicerna daripada kedelai yang telah matang. Berdasarkan uji proksimat yang dilakukan oleh Redondo (2006), edamame (*green soybean*) memiliki kadar lemak yang jauh lebih rendah dan kadar karbohidrat yang jauh lebih tinggi dibandingkan kedelai kuning (*yellow soybean*).

Edamame memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dan lebih baik, serta lebih mudah dicerna daripada kedelai yang telah matang. Kandungan gizi yang terdapat dalam 80 gram edamame matang adalah 127 kalori, 6 gram lemak, 10 gram karbohidrat, 11 gram protein, 4 gram serat pangan, 13 mg natrium, 130 mg kalsium, 485 mg kalium, 142 mg fosfor, 100 mcg folat, dan 49 mg isoflavon. Berat kedelai edamame bisa mencapai 30 gram per seratus bijinya. Kedelai edamame biasa dikonsumsi sebagai sayur saat polong masih berwarna hijau, dapat diolah menjadi susu bubuk, jus, pastry edamame, keripik kedelai edamame dan lain-lain.

Salah satu alternatif produk edamame lainnya adalah dibuat menjadi tepung edamame. Sebagai upaya meningkatkan pemanfaatan tepung edamame adalah dengan mengolahnya menjadi produk pangan seperti *cookies*, yang merupakan biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah, dan bila

dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat. Penambahan tepung edamame sebagai diversifikasi *cookies* diharapkan sebagai suatu usaha untuk membawa inovasi baru dalam pembuatan *cookies*, dari segi rasa, aroma, dan kerenyahan. Bahkan diharapkan dapat menambah nilai gizi terutama nilai kadar protein.

Seperti yang diketahui, *cookies* merupakan kue kering manis yang kecil-kecil. Umumnya *cookies* dibuat dari bahan tepung terigu. Indonesia belum dapat menghasilkan gandum sendiri. Sampai saat ini pun, Indonesia masih mengimpor gandum untuk kebutuhan sehari-hari. Untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, diperlukan terobosan baru dengan penggunaan tepung edamame. Dalam pembuatan *cookies* yang ditambahkan dengan tepung edamame masih belum diketahui pasti berapa penambahannya. Sehingga peneliti tertarik untuk mengkaji hal tersebut terutama tentang penambahan edamame terhadap karakteristik *cookies*.

Berkaitan dengan kurangnya pemanfaatan edamame di kalangan masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan *cookies* edamame dengan sifat fisik dan sifat kimia yang baik serta memberikan daya terima yang bagus oleh konsumen melalui organoleptik *cookies*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung edamame terhadap uji kimia, sifat fisik, dan organoleptik *cookies* edamame?
2. Berapakah jumlah penambahan tepung edamame terhadap uji kimia, sifat fisik, dan organoleptik *cookies* edamame?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung edamame terhadap uji kimia, sifat fisik, dan organoleptik *cookies* edamame.

2. Mengetahui jumlah penambahan tepung edamame terhadap uji kimia, sifat fisik, dan organoleptik *cookies* edamame.

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Dapat dijadikan sebagai acuan dalam aplikasi pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung edamame.
2. Dapat memberikan tambahan informasi tentang pemanfaatan tepung edamame dalam pembuatan *cookies*.

1.4 Hipotesis

Pada penelitian kali ini akan dilakukan penelitian mengenai “Pengaruh Penambahan Tepung Edamame terhadap sifat fisik dan organoleptik pembuatan *cookies*”:

H_0 : Pengaruh tepung edamame terhadap pembuatan *cookies* tidak dapat menghasilkan *cookies* yang berkualitas baik.

H_1 : Pengaruh tepung edamame terhadap pembuatan *cookies* dapat menghasilkan *cookies* yang berkualitas baik.