

RINGKASAN

Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik dan Sensori Kacang Telur Edamame, Dela Anggi Puspitasari, NIM B32230037, Tahun 2026, 78 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Findi Citra Kusumasari S.Pd., M.Si (Dosen Pembimbing)

Edamame merupakan salah satu jenis kedelai bergizi tinggi yang banyak dibudidayakan di Kabupaten Jember dan dapat diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah. Salah satu pemanfaatannya yaitu sebagai bahan baku kacang telur edamame dari edamame afkir yang masih memiliki kandungan gizi baik sehingga dapat mengurangi limbah agroindustri. Kualitas kacang telur edamame dipengaruhi oleh komposisi bahan penyalut, dimana tepung terigu mampu memberikan struktur dan daya lekat yang baik namun menghasilkan tekstur lebih keras, sedangkan tepung tapioka dengan kandungan amilopektin tinggi dapat meningkatkan kerenyahan produk. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui formulasi yang tepat dalam pembuatan kacang telur edamame.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung tapioka terhadap karakteristik fisik dan sensoris kacang telur edamame. Penelitian yang digunakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 (satu) faktorial yaitu perbandingan tepung terigu dan tepung tapioka dengan 6 perlakuan dan 4 kali ulangan. P1 (100:0)%, P2 (80:20)%, P3 (60:40)%, P4 (40:60)%, P5 (20:80)%, P6 (0:100)%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung terigu dan tepung tapioka berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (kekerasan, *lightness*, *redness*, *yellowness*) dan berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris (hedonik warna, hedonik tekstur, mutu warna, dan mutu tekstur), namun tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris (hedonik aroma, hedonik rasa, mutu aroma, mutu rasa).