

RINGKASAN

Analisis Kondisi dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisiko Kimia pada Pembuatan Jus Mukimame, Husain Alesandro Wijaya, NIM B32231675, Tahun 2026, 48 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardianto, S.TP.,M.P (Dosen Pembimbing).

Mukimame merupakan bentuk olahan dari *Glycine max* yang dipanen pada fase muda (mukimame) dan telah dikupas dari kulitnya, sehingga lebih praktis untuk diolah menjadi berbagai produk pangan. Mukimame dikenal memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama protein nabati, serat pangan, serta senyawa bioaktif seperti isoflavon dan antioksidan. Kandungan tersebut menjadikan mukimame berpotensi besar sebagai bahan baku minuman fungsional yang dapat mendukung kebutuhan gizi masyarakat modern, khususnya dalam meningkatkan asupan protein dan serat berbasis nabati

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi bagaimana berbagai teknik dan lama penyimpanan dapat mempengaruhi kualitas jus mukimame, baik dari segi fisik seperti konsistensi maupun kimia seperti protein dan serat kasar. Dengan cara ini, diharapkan dapat memberikan rekomendasi teknik penyimpanan terbaik agar kualitas produk jus mukimame tetap terjaga.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai konsistensi jus mukimame berkisar antara 0,64–0,75 dan cenderung menurun seiring bertambahnya lama penyimpanan. Sementara itu, kadar protein berkisar antara 1,35–2,03%, dengan nilai tertinggi diperoleh pada teknik penyimpanan suhu beku. Hasil ini menunjukkan bahwa penyimpanan pada suhu rendah lebih efektif dalam mempertahankan kandungan protein dibandingkan teknik penyimpanan pada suhu ruang maupun suhu dingin. Pada parameter serat kasar, diperoleh nilai berkisar antara 7,28–7,76% dengan kecenderungan meningkat pada setiap perlakuan penyimpanan.