

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mukimame merupakan bentuk olahan dari *Glycine max* yang dipanen pada fase muda (mukimame) yang telah dikupas dari kulitnya, sehingga lebih praktis untuk diolah menjadi berbagai produk pangan. Mukimame memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, seperti protein 11,9 g dan serat pangan 5,2 g dalam 100 g mukimame kupas, selain itu mukimame memiliki 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 (Falah dkk., 2022).

Seiring dengan perkembangan teknologi pangan, mukimame tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk segar, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk, antara lain jus mukimame, susu kedelai (*soymilk*) dan susu kacang hijau. Jus mukimame merupakan minuman berbasis nabati yang memiliki kandungan protein dan serat yang cukup tinggi serta dapat menjadi alternatif pengganti susu hewani. Produk ini memiliki sifat fisik berupa emulsi dan karakteristiknya sangat dipengaruhi oleh proses pengolahan, seperti penghancuran, pemanasan, dan penyaringan (Nur dkk., 2018)

Kondisi penyimpanan merupakan salah satu faktor penting yang memengaruhi kualitas dan lama penyimpanan produk pangan, termasuk minuman berbasis mukimame. Selama penyimpanan berbagai perubahan fisik dan kimia dapat terjadi, yang berdampak pada stabilitas produk. Suhu dan lama penyimpanan dapat memengaruhi nilai konsistensi serta kestabilan protein dalam minuman. Kondisi penyimpanan yang terlalu lama atau pada suhu yang tidak sesuai dapat memicu reaksi penurunan komponen pangan seperti perubahan protein dan penurunan kelarutan protein. Oleh karena itu, pengendalian kondisi penyimpanan menjadi aspek penting untuk mempertahankan mutu dan nilai gizi minuman berbasis mukimame selama masa simpan (Amilia dkk. , 2024).

Selain kondisi penyimpanan, lama penyimpanan juga berperan penting dalam menentukan kualitas jus mukimame. Selama penyimpanan dapat terjadi perubahan sifat fisik dan kimia seperti penurunan kadar protein, perubahan konsistensi, serta penurunan komponen nutrisi. Oleh karena itu, pengendalian lama penyimpanan menjadi faktor penting dalam mempertahankan mutu produk (Tala & Irfan, 2018).

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

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan Masalah dari penelitian ini:

1. Bagaimana pengaruh kondisi dan lama penyimpanan terhadap konsistensi pada pembuatan jus mukimame?
2. Bagaimana pengaruh kondisi dan lama penyimpanan terhadap kandungan protein pada pembuatan jus mukimame?
3. Bagaimana pengaruh kondisi dan lama penyimpanan terhadap uji serat kasar pada pembuatan jus mukimame?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui:

1. Menganalisis pengaruh kondisi dan lama penyimpanan terhadap konsistensi pada pembuatan jus mukimame.
2. Menganalisis pengaruh kondisi dan lama penyimpanan terhadap kandungan protein pada pembuatan jus mukimame.
3. Menganalisis pengaruh kondisi dan lama penyimpanan terhadap uji serat kasar pada pembuatan jus mukimame.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah:

1. Dapat Memberikan informasi mengenai pengaruh kondisi dan lama penyimpanan terhadap perubahan konsistometer, kadar protein, dan serat kasar pada jus mukimame.
2. Menjadi acuan dalam menentukan kondisi dan lama penyimpanan yang tepat untuk menjaga kestabilan kualitas fisik dan kimia jus mukimame.

