

RINGKASAN

Evaluasi Kualitas Fisik dan Sensoris Mukimame Goreng *Vacuum* dengan *Treatment Blanching* dan pembekuan, Richa Eka Putri Hafidza, NIM. B32230024, Tahun 2026, 76 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri, M. Si. (Dosen Pembimbing)

Mukimame merupakan biji edamame yang telah dikupas dari polongnya dan memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah. Salah satu produk olahan yang dapat dikembangkan adalah mukimame goreng menggunakan metode *vacuum frying*, yang mampu menghasilkan produk dengan tekstur renyah dan mempertahankan mutu warna serta cita rasa. Namun, karakteristik produk akhir dipengaruhi oleh perlakuan pendahuluan yang diberikan sebelum proses penggorengan, seperti *blanching* dan pembekuan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas fisik dan sensoris mukimame goreng *vacuum* dengan *treatment blanching* dan pembekuan, serta menentukan perlakuan terbaik berdasarkan parameter mutu tersebut. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan (B1, B2, B3, B4). Parameter yang diamati meliputi uji fisik (tekstur, warna L^* , a^* , b^*) dan penilaian sensoris (uji mutu hedonik serta uji hedonik).

Hasil penelitian menunjukkan *treatment* berpengaruh signifikan terhadap kualitas fisik dan sensoris mukimame goreng *vacuum*. Perlakuan terbaik berdasarkan Uji De Garmo diperoleh pada *treatment blanching* dengan pembekuan (B1) dengan Nilai Perlakuan (1,00). Sampel B1 menghasilkan nilai kerenyahan sebesar 31,45, warna L^* 55,37 kecerahan, a^* -0,01 kehijauan, dan b^* 21,20 kekuningan. Pada uji mutu hedonik, B1 meraih skor tertinggi pada warna 4,68, aroma 3,40, tekstur 4,44, *aftertaste* 3,20, dan rasa 2,48. Sedangkan pada uji hedonik, B1 memperoleh skor warna 3,44, rasa 3,28, tekstur 3,36, dan aroma 3,16.