

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi *Puree* Edamame Pada Formulasi Flakes Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik di PT Mitratani Dua Tujuh, Indriana Lailatus Sa'adah, NIM B32231569, Tahun 2026, halaman 60, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Adhama Adhamatika, S.TP, M.TP (Pembimbing).

Flakes merupakan produk pangan siap saji yang tergolong dalam jenis sereal dan umumnya dikonsumsi dengan *substitusi* susu. Bahan baku pembuatan flakes berasal dari sereal, biji-bijian, serta umbi-umbian yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi. Produk ini banyak diminati masyarakat karena memiliki cita rasa yang disukai, proses pengolahan yang relatif sederhana, penyajian yang praktis, serta mampu memenuhi kebutuhan energi tubuh akibat kandungan karbohidratnya yang tinggi.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor, yaitu variasi konsentrasi *puree* edamame, yang terdiri atas lima taraf perlakuan dan empat kali ulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Rancangan Acak Lengkap dipilih karena seluruh satuan percobaan dianggap homogen, sehingga setiap perlakuan memiliki peluang yang sama untuk ditempatkan pada setiap satuan percobaan. Pengacakan dilakukan untuk meminimalkan pengaruh faktor luar yang dapat menyebabkan bias terhadap hasil penelitian.

Perlakuan yang diberikan meliputi P0 sebagai kontrol tanpa menambahkan *puree* edamame, P1 dengan penambahan *puree* edamame sebesar 37%, P2 dengan *substitusi puree* edamame sebesar 39%, P3 dengan *substitusi puree* edamame sebesar 42%, dan P4 dengan *substitusi puree* edamame sebesar 45%. Variasi konsentrasi *puree* edamame tersebut digunakan untuk mengetahui pengaruh tingkat *substitusi* edamame terhadap karakteristik produk yang dihasilkan. Setiap perlakuan dibuat dengan prosedur pengolahan yang sama, sehingga perbedaan

karakteristik produk yang diamati diharapkan hanya disebabkan oleh perbedaan konsentrasi *puree* edamame yang digunakan.