

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Tepung Edamame Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Produk Olahan Mie Kering, Aisyah Nuril Fadilah, NIM. B32222651, Tahun 2026, 108 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila S.TP., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Tepung terigu memiliki karbohidrat yang tinggi dengan di dalamnya di dominasi pati dan gula sedangkan serat yang sedikit, hal ini dapat meningkatkan kadar gula darah (Afandi, 2019). Beras merah juga mengandung protein, lemak, serat pangan, vitamin, mineral, serta berbagai senyawa fitokimia seperti senyawa fenolik, flavonoid, antosianin, dan proantosianidin (Zhao *et al.* 2025). Dan Edamame terkandung protein, lemak sehat, karbohidrat, serat, folat, vitamin (A, B, C, E, dan K) dan mineral (zat besi, magnesium, mangan, kalsium, seng, dan kalium) (Firnandya *et al.* 2025).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung beras merah dan edamame terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktorial, 6 perlakuan, dan 3 ulangan. E1B1 (tepung edamame 10% dan tepung beras merah 10%), E1B2 (tepung edamame 10% dan tepung beras merah 15%), E1B3 (tepung edamame 10% dan tepung beras merah 20%), E2B1 (tepung edamame 15% dan tepung beras merah 10%), E2B2 (tepung edamame 15% dan tepung beras merah 15%), dan E2B2 (tepung edamame 15% dan tepung beras merah 20%). Hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh yang nyata pada uji fisik mie kering khususnya pada uji warna a^* dan warna b^* . Sedangkan pada uji kimia tidak ditemukan pengaruh yang nyata. Namun, pada uji organoleptik juga ditemukan pengaruh yang nyata khususnya pada uji mutu hedonik warna. Perlakuan terbaik dengan Metode De Garmo diperoleh pada perlakuan E1B2 yaitu sebesar 0,72, dan yang terendah diperoleh pada perlakuan E2B2 sebesar 0,21.