

RINGKASAN

EKA FEBTIAN NUR AINI NIM. B3210239, 2014. PRODUKSI SATRU EDAMAME (*Glycin max(L) Merrill*), Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Produksi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Dibimbing Oleh : Ir. Idrial selaku Dosen Pembimbing dan Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP selaku Dosen Penguji I serta Ir. Bambang Poerwanto, MP selaku Dosen Penguji II.

Kue satru merupakan kue kering tradisional Indonesia yang terbuat dari kacang hijau dicampur dengan gula halus dan dicetak menggunakan cetakan sederhana. Setelah dicetak lalu dikeringkan di bawah matahari atau dilakukan pengovenan. Kue satru paling banyak dijumpai menjelang lebaran Idul Fitri bersama berbagai macam kue lain sebagai suguhan dan dapat juga dinikmati dalam segala cuaca dan waktu. Satru memberikan kualitas rasa yang unik, dapat sebagai alternatif makanan selingan yang padat gizi dan tergolong makanan yang aman untuk dikonsumsi karena dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet, serta dapat bertahan hingga lebih kurang dua bulan jika di simpan dalam tempat kering.

Satru yang selama ini beredar dipasaran umumnya berbahan baku kacang hijau. Oleh karena itu, pembuatan satru dengan bahan edamame dapat dijadikan inovasi baru dan menambah varian dari olahan edamame sebagai kue dengan warna satru hijau pupus yang merupakan warna alami dari edamame. Proses pembuatan satru edamame meliputi persiapan bahan mencakup pembuatan tepung edamame, penyangraian, penimbangan komposisi bahan, pencampuran, pencetakan, pengovenan dan pengemasan. Pelaksanaan produksi satru edamame selama 15 kali produksi dengan laju keuntungan 8,10%, B/C Ratio 1,08 dan BEP produksi 168 unit kemasan.