

ABSTRAK

NIDAUL FAUZIAH. Waktu Larut, Karakteristik Kimia dan Sensoris Minuman Instan Edamame (*Glycine max* L. Merrill) dengan Variasi Penambahan Sari Jahe Merah. Dibimbing oleh NURHIDAJAH dan MUHAMMAD YUSUF.

Edamame merupakan kedelai berwarna hijau yang mengandung komponen gizi yang tinggi, seperti protein dan sembilan asam amino esensial yang diperlukan tubuh. Proses pengolahan edamame saat ini masih relatif sederhana, dengan perebusan dan dilanjutkan proses pembekuan. Minuman instan edamame adalah salah satu inovasi produk dari edamame. Cita rasa langu yang terdapat di dalam edamame kurang disukai konsumen. Jahe merah memiliki rasa khas yang dapat menutupi rasa langu dari edamame, jahe merah juga mengandung tinggi antioksidan. Penambahan sari jahe merah dimaksudkan untuk memperbaiki karakteristik sensoris dan meningkatkan nilai fungsional minuman instan edamame. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui waktu larut, karakteristik kimia dan sensoris minuman instan edamame dengan variasi penambahan sari jahe merah. Tahapan yang dilakukan yaitu pembuatan sari jahe merah, pembuatan minuman instan edamame jahe merah, kemudian dilakukan pengujian waktu larut, analisa kimia (protein dan aktivitas antioksidan) dan sensoris (warna, aroma dan rasa). Metode penelitian berjenis eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, yaitu penambahan sari jahe merah dengan lima perlakuan (0%, 3%, 6%, 9% dan 12%), masing-masing diulang lima kali. Hasil menunjukkan penambahan sari jahe merah berpengaruh nyata terhadap waktu larut, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris pada parameter aroma dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein dan sifat sensoris pada parameter warna. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan penambahan sari jahe merah sebanyak 12%, dengan karakteristik sensoris yang disukai oleh panelis, waktu larut (19,06 detik), kadar protein (5,08%) dan aktivitas antioksidan (41,12% RSA).

Kata kunci: Edamame, minuman Instan, jahe merah, antioksidan dan karakteristik sensoris

ABSTRACT

*NIDAUL FAUZIAH. Soluble Time, Chemical Characteristics, and Sensory of Edamame Instant Drink (*Glycine max* L. Merrill) with Variations in Addition of Red Ginger Juice. Supervised by NURHIDAJAH and MUHAMMAD YUSUF.*

Edamame is green beans that contain high nutritional components, such as protein and nine amino acids that the body needs. The process of making edamame is still relatively simple, with boiling and freezing repair processes. Edamame instant drink is one of the product innovations from Edamame. The unpleasant taste in edamame is not accepted by consumers. Red Ginger has a distinctive taste that can be stored unpleasant taste of edamame, red ginger also contains high antioxidants. The addition of red ginger extract improves to improve sensory characteristics and increases the functional value of edamame instant drinks. The purpose of this study is to study the soluble time, chemical and sensory characteristics of edamame instant drinks with variations of red ginger juice extract. The steps taken are making red ginger juice, making edamame red ginger instant drinks, then testing the dissolved time, chemical analysis (protein and antioxidant activity) and sensory (color, aroma and taste). The experimental research type method uses a completely randomized design (CRD) of one factor, namely adding red ginger juice with five consultations (0%, 3%, 6%, 9% and 12%), each repeated five times. The results showed that red ginger extract was significant with respect to solubility, antioxidant activity and sensory properties in aroma and taste parameters, but did not significantly affect protein content and sensory properties in color parameters. Obtained best when receiving red ginger juice as much as 12%, with sensory characteristics released by the panelists, soluble time (19.06 seconds), protein content (5.08%) and antioxidant activity (41.12% RSA).

Keywords: *Edamame, Instant drinks, red ginger, antioxidants and sensory characteristics*