



BAB I

PENDAHULUAN



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Edamame adalah sejenis kedelai yang berasal dari Jepang dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan kedelai biasa. Edamame tercatat sebagai tanaman yang dibudidayakan di China pada tahun 200 sebelum masehi (Ridiah, 2010).

Edamame merupakan sebutan yang digunakan untuk jenis kedelai hijau yang dapat dikonsumsi. Edamame merupakan tanaman kacang-kacangan yang penting di Asia. Jenis kacang-kacangan ini dipanen dan dikonsumsi saat masih belum matang sepenuhnya (Coolong, 2009). Edamame merupakan kedelai hijau yang dipanen saat puncak kematangan tetapi sebelum mencapai tahap pengerasan (“*hardening*”) (Anonim, 2013).

Biji edamame berperan sebagai sumber protein nabati yang dibutuhkan masyarakat. Keunggulan lain dari biji edamame ini adalah biji lebih besar, rasa lebih manis, dan tekstur lebih lembut dibanding kacang kedelai biasa. Sehubungan dengan hal tersebut, mengakibatkan permintaan terhadap polong edamame meningkat, terutama di dalam negeri. Sedang untuk mengimbangi tingginya permintaan tersebut, diperlukan produksi edamame yang berkesinambungan. (Marwoto dan Suharsono, 2008).

Kualitas kedelai edamame ditentukan oleh rasa, tingkat kemanisan, aroma, tekstur, bau langu (*beany flavor*), dan rasa pahit (Johnson *et al.*, 1999). Rasa manis disebabkan oleh kandungan sukrosa, glukosa, fruktosa, dan raffinosa (Suwan, 2015). Sedangkan rasa enak atau gurih disebabkan oleh kandungan asam amino seperti asam glutamat. Bau langu berasal dari oksidasi asam linolenik oleh enzim lipoksigenase, sedangkan rasa pahit oleh kandungan enzim lipoksigenase sendiri (Masuda, 1991). Kedelai edamame paling banyak dikonsumsi oleh penduduk Jepang, disusul oleh Korea, Cina, dan Taiwan. Secara komersial kedelai edamame juga telah berkembang di berbagai negara seperti Argentina, Australia, Israel, Mongolia, New Zealand, dan Thailand. Secara non komersial juga sudah berkembang di Malaysia, Nepal, Filipina, dan Srilangka (Wang *et al.*, 1979).

Keunggulan Edamame yaitu mempunyai masa panen lebih pendek dibanding dengan varietas lokal, rasa biji manis dan empuk serta mempunyai ukuran biji yang besar sehingga dimungkinkan varietas ini akan lebih tinggi produksinya dibanding dengan varietas unggul lokal di Indonesia. Kandungan karbohidrat dan protein juga lebih tinggi dibandingkan kedelai biasa (Zuhri et al., 2002).

Mie merupakan jenis makanan yang diperkirakan berasal dari daratan Cina. Hal ini dapat dilihat dari budaya bangsa Cina, yang selalu menyajikan mie pada perayaan ulang tahun sebagai simbol untuk umur yang panjang (Juliano dan Hicks, 1990). Mie merupakan salah satu makanan yang paling banyak digemari semua kalangan masyarakat. Mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu atau tepung gandum dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, bentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak (SNI, 2015).

Kecenderungan dan pola hidup masyarakat modern yang menuntut makanan siap saji menjadikan mie sebagai salah satu pangan pengganti nasi. Hal ini tentu sangat menguntungkan ditinjau dari sudut penganekaragaman bahan pangan. Dengan menganekaragaman konsumsi bahan pangan, kita dapat terhindar dari ketergantungan pada suatu bahan pangan terpopuler saat ini, yaitu beras.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti mengambil judul “Pembuatan Mie basah dengan penambahan puree edamame ditinjau dari organoleptik”

B. Batasan Masalah

1. penambahan edamame dalam pembuatan mie basah dengan variasi 10%, 15%, 20% dan 25% terhadap sifat organoleptic di Ngagel Dadi IV RT/RW 07/08.
2. Tingkat kepuasan masyarakat di Ngagel Dadi IV RT/RW 07/08 terhadap mie basah edamame

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan penelitian pada:

1. Bagaimana pengaruh penambahan edamame dalam pembuatan mie basah terhadap sifat organoleptic di Ngagel Dadi IV RT/RW 07/08?

2. Bagaimana tingkat kepuasan masyarakat Ngagel Dadi IV RT/RW 07/08 terhadap mie basah dengan penambahan edamame?

D. Hipotesis

Hipotesis adalah jawaban sementara terhadap masalah yang bersifat praduga karena masih ahrus dibuktikan kebenarannya (<https://wikipedia.org/>). Berdasarkan teori di atas, maka diajukan hipotesis sebagai berikut:

1. Hipotesis Kerja (H_a)
 - a. Ada perbedaan yang signifikan pada hasil jadi mie basah edamame dengan persentase 10%, 15%, 20 % dan 25% ditinjau dari rasa, warna, aroma, dan tekstur
 - b. Ada perbedaan yang signifikan pada hasil jadi mie basah edamame dengan persentase 10%, 15%, 20 % dan 25% ditinjau dari tingkat kesukaan masyarakat.
2. Hipotesis Nol (H_0)
 - a. Tidak ada perbedaan yang signifikan pada hasil jadi mie basah puree edamame dengan persentase 10%, 15%, 20 % dan 25% ditinjau dari rasa, warna, aroma, dan tekstur.
 - b. Tidak ada perbedaan yang signifikan pada hasil jadi mie basah puree edamame dengan persentase 10%, 15%, 20 % dan 25% ditinjau dari tingkat kesukaan masyarakat.

E. Tujuan

1. Mendeskripsikan pengaruh penambahan edamame dalam pembuatan mie basah terhadap sifat organoleptic dengan persentase 10%,15%,20% dan 25%.
2. Mendeskripsikan pengaruh penambahan edamame dalam pembuatan mie basah terhadap tingkat kesukaan dengan persentase 10%,15%,20% dan 25%.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat, yaitu:

1. Memperoleh informasi mengenai pengaruh penambahan edamame dalam pembuatan mie basah terhadap uji organoleptik dan tingkat kesukaan masyarakat.
2. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai refrensi penelitian selanjutnya.

3. Membuka pola pikir masyarakat agar bisa memanfaatkan edamame menjadi berbagai bentuk olahan lainnya dan mengetahui cara pengolahan yang tepat untuk menghasilkan produk mie basah yang berkualitas