

## Abstrak

Bekor, Margaretha Trivonia, 2021. “*pembuatan mie basah dengan penambahan puree edamame ditinjau dari Uji Organoleptik*”. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Edamame merupakan spesies *Gycine max (L.) merrill* yang memiliki nilai gizi yang baik bagi tubuh seperti protein, vitamin C, vitamin E, vitamin K, vitamin B1, B2, vitamin B3, vitamin B6, zat besi. 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. Kecenderungan dan pola hidup masyarakat modern yang menuntut makanan siap saji menjadikan mie sebagai salah satu pangan pengganti nasi. Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti membuat inovasi dengan membuat mie basah edamame yang kaya akan gizi.

Penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Penggunaan pendekatan kauntitatif dikarenakan pada penelitian ini penerapan analisisnya pada data numerical yang diolah dengan metode statistika, yaitu data kuantitatif yang dikumpulkan melalui pengukuran. Sampel produk terdiri dari 4 sampel yaitu penambahan puree edamame sebanyak 10%, 15%, 20% dan 25%. Pengambilan data menggunakan lembar uji organoleptik kemudian dianalisis menggunakan Anova Satu Arah.

Berdasarkan uji organoleptik terdapat perbedaan rasa yang sinigfikann yaitu sampel 75%:25% dangan rasa yang disukai yaitu sampel  $X_4$  dengan mean 3,36, aroma yaitu sampel 75%:25% dangan aroma yang disukai yaitu sampel  $X_4$  dengan mean 3,66, warna yaitu sampel 75%:25% dan warna yang disukai yaitu sampel  $X_4$  dengan mean 2,90, tekstur yaitu sampel 75%:25% dangan tekstur yang disukai yaitu sampel  $X_4$  dengan mean 3,13 dan tingkat kesukaan yaitu 75%:25% dangan tingkat kesukaan yang disukai yaitu sampel  $X_4$  dengan mean 3,10. Berdasarkan dari uji anova satu arah dengan melalui uji relabilitas dan validitas, maka data hasil penelitan diatas dinyatakan valid dan dapat diterima.

Kata Kunci: *Mie Basah, Edamame, Organoleptik*

## Abstract

Bekor, Margaretha Trivonia, 2021. "Making wet noodles with the addition of edamame puree in terms of Organoleptic Test". Family Welfare Vocational Education Study Program. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Edamame is a species of *Gycine max (L.) merrill* which has good nutritional value for the body such as protein, vitamin C, vitamin E, vitamin K, vitamin B1, B2, vitamin B3, vitamin B6, iron. Noodles are food products made from wheat flour or wheat flour with or without the addition of other food ingredients and permitted food additives, a typical form of noodles and ready to be served after cooking. The trend and lifestyle of modern society that demands ready-to-eat food has made noodles as a substitute for rice. Based on this background, the researchers made an innovation by making edamame wet noodles which are rich in nutrients.

Research conducted by the author is using a quantitative approach. The use of a quantitative approach is because in this study the application of the analysis to numerical data is processed by statistical methods, namely quantitative data collected through measurement. The product sample consisted of 4 samples, namely the addition of edamame puree as much as 10%, 15%, 20% and 25%. Data were collected using an organoleptic test sheet and then analyzed using One-Way Anova.

Based on the organoleptic test, there was a significant difference in taste, namely the sample 75% 25% with the preferred taste, namely sample X4 with a mean of 3.36, aroma, namely sample 75%: 25% with the preferred aroma, namely sample X4 with a mean of 3.66, the color is sample 75%: 25% and the preferred color is sample X4 with a mean of 2.90, texture is sample 75%: 25% with the preferred texture is sample X4 with a mean of 3.13 and the level of preference is 75%: 25% with the level The preferred preference is sample X4 with a mean of 3.10. Based on the one-way ANOVA test by means of reliability and validity tests, the research data above are declared valid and acceptable.

Keywords: Wet Noodles, Edamame, Organoleptic