

SUBSTITUSI EDAMAME DALAM PEMBUATAN PASTA ISIAN PRODUK KUE TRADISIONAL ONDE-ONDE

Joshua Magnus Alvaro ¹, Agung Arif Gunawan ², Rosie Oktavia Puspita Rini ³, Heri Nuryanto ⁴
Politeknik Pariwisata Batam
Joshuamgnalvro06@gmail.com¹
Agung@btp.ac.id²
rosie@btp.ac.id³
heri@btp.ac.id⁴

Abstract

Onde-onde adalah salah satu jenis kue tradisional yang berasal dari Indonesia. Kue ini memiliki tekstur yang lembut dan kenyal, serta rasa yang sedikit manis dan gurih karena di dalamnya terdapat isian kacang hijau yang dicampur dengan santan. Biasanya, onde-onde dibuat dengan menggunakan tepung ketan sebagai bahan utamanya, sehingga adonannya menjadi kenyal karena mengandung zat amilopektin yang tinggi. Seiring berjalannya waktu, onde-onde mengalami beberapa inovasi seperti isian coklat, kacang merah, dan lain sebagainya. Dalam penelitian ini, peneliti membuat substitusi isian onde-onde dengan menggunakan kacang edamame. Metode penelitian ini melibatkan pembuatan onde-onde dengan variasi substitusi edamame sebanyak 20%, 40%, dan 60% sebagai pengganti kacang hijau. Parameter yang dianalisis mencakup tekstur, warna, serta uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, dan kesan keseluruhan) yang kemudian dihitung tingkat kesukaan terhadap produk A, B, dan C. Hasil uji hedonik menunjukkan adanya tingkat kesukaan terhadap rasa dan tekstur. Namun, pada uji mutu hedonik yang dilakukan oleh panelis terlatih terdapat perbedaan nyata pada warna dan tekstur..

Kata kunci: Substitusi, Onde-Onde, Kue Tradisional, Edamame, Isian Edamame

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang kaya dan penuh dengan berbagai budaya, suku, serta tradisi (Asiva Noor Rachmayani, 2015) . Setiap provinsi memiliki ciri khas yang tampak dari cara hidup dan kebiasaan orang-orang di sana. Contohnya adalah variasi makanan tradisional yang ada di Indonesia. Karena jumlah provinsinya banyak, negara ini terkenal memiliki banyak jenis makanan khas dari setiap daerah. Karena pilihan makanan yang beragam, kadang orang lupa atau

bahkan tidak tahu apa saja makanan khas dari setiap provinsi di Indonesia.

Makanan Tradisional adalah jenis makanan yang dibuat dengan menggunakan bahan campuran secara tradisional dan sudah berkembang secara khusus di suatu daerah atau masyarakat tertentu (Harsana et al., 2023). Makanan unik dari Indonesia beragam jenisnya, mencerminkan kekayaan etnis dan latar belakang budaya yang ada di negeri ini. Makanan yang berasal dari tradisi di Indonesia. Makanan Tradisional dapat menunjukkan ciri khas atau identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan atau dikenali sehingga

masyarakat umum dapat mengetahui makanan tradisional dari daerah tersebut (Nurjanah, 2023). Makanan tradisional Indonesia tergantung pada bahan-bahan yang tersedia di setiap wilayah. Makanan tradisional bisa menjadi pilihan yang menarik, karena semakin banyak wisatawan yang tertarik dengan budaya dan kekayaan warisan lokal. Makanan tradisional juga bisa menjadi cara yang baik untuk memahami budaya dan nilai-nilai setempat. Beberapa contoh makanan atau camilan tradisional khas Indonesia adalah kue lumpur, getuk, Onde-Onde, dan masih banyak lagi.

Onde-Onde adalah makanan tradisional khas Mojokerto yang dibuat dari bahan tepung ketan. Kulitnya dilapisi dengan wijen, dan di dalamnya terdapat isian kacang hijau. Mojokerto, di Jawa Timur, adalah kota asal makanan ini, sehingga kota tersebut sering disebut sebagai "Kota Onde-Onde".(utari et al., 2024). Onde-Onde memiliki macam-macam variasi, yang paling dikenal adalah Onde-Onde yang terbuat dari tepung ketan (utari et al., 2024). Kue ini di kenal dengan teksturnya yang serta kenyal. Biasanya kue ini dibaluri dengan biji wijen di luarnya kemudian di goreng hingga matang dan bewarna kuning kecoklatan. kue ini pun memiliki rasa yang sedikit manis dan memiliki rasa yang gurih karena adanya isian kacang hijau yang dimasak dengan campuran santan di dalamnya. Biasanya isian Onde-Onde terbuat dari kacang hijau sebagai bahan utamanya. seiring berjalannya waktu onde-onde mengalami inovasi seperti di kacang merah, coklat dan keju manis di dalamnya.

Onde-Onde Edamame merupakan Onde-Onde yang di inovasi dengan menggunakan isian edamame di dalamnya sebagai salah satu bahan pokoknya, dengan inovasi edamame pada Onde-Onde membuat tekstur isian yang dihasilkan lebih basah dan lebih sehat karena memiliki kandungan karbohidrat, protein, serat, air, dan antioksidan yang cukup tinggi, selain itu edamame menjadi bahan pengganti yang

lebih unik karena Edamame karena memiliki kandungan yang sama seperti kacang hijau, selain itu edamame memiliki kandungan yang lebih sehat dari pada kacang hijau, alasan peneliti memilih Onde-Onde dengan isian edamame agar jajanan pasar Onde-Onde semakin diminati oleh Masyarakat, karena seperti yang kita tahu Onde-Onde kurang diminati oleh Masyarakat karena tidak memiliki inovasi yang lain dari Onde-Onde tersebut.

Edamame adalah sebutan umum untuk jenis kedelai hijau. Jenis kacang-kacangan ini dipanen dan dikonsumsi sebelumnya matang sepenuhnya (Astuti et al., 2021). Edamame berasal dari Jepang (Febrianti et al., 2022). Edamame adalah jenis kedelai yang dipanen saat polongnya masih muda dan berwarna hijau.(Riyanto et al., 2014) Edamame tersedia dan diproduksi oleh perusahaan PT. Mitratani yang berlokasi di Jember, Jawa Timur, dengan produksi sebanyak 7.000 ton per tahun. (Saifuddin, 2023)

Edamame dan kedelai kuning adalah jenis yang sama, yaitu *Glycine max (L.) Merrill*, tetapi edamame memiliki rasa lebih manis, aroma kacang lebih kuat, tekstur lebih lembut, biji lebih besar, dan nutrisi dalam edamame lebih mudah diserap tubuh dibandingkan kedelai kuning. Edamame juga sering disebut 'kedelai sayur' dan memiliki kadar pati yang menghasilkan gas lebih sedikit. Edamame memiliki kadar lemak lebih rendah dan karbohidrat lebih tinggi dibandingkan kedelai kuning, serta kandungan air dan serat yang lebih tinggi. Edamame kaya akan nutrisi dan senyawa fitokimia yang baik untuk kesehatan tubuh. Edamame memiliki banyak manfaat bagi kesehatan karena mengandung senyawa fitokimia yang bagus untuk tubuh. (Astuti et al., 2021). Edamame adalah tanaman yang sangat potensial dan tersedia dalam jumlah banyak di Indonesia, tetapi saat ini masih belum banyak dikonsumsi secara optimal. Padahal, edamame kaya akan berbagai nutrisi seperti protein, kalsium, zinc, dan fosfor.

Tingginya kandungan protein dalam edamame bisa dimanfaatkan untuk mengatasi masalah stunting. (Wibowo & Akbar, 2023)

Edamame juga adalah makanan yang mengandung banyak serat, protein, lemak, dan karbohidrat. Edamame terkenal memiliki kandungan serat yang tinggi, dan dalam 100 gram edamame segar terdapat sekitar 6 gram serat. (Maruli Siregar, Made Dinda Arvianti, 2024), Hal ini lebih tinggi dibandingkan kacang-kacangan lainnya, seperti kacang kedelai yang hanya memiliki 3,20 gram serat dalam 100 gram kacang kedelai, serta kacang hijau yang hanya mengandung 1,50 gram serat dalam 100 gram kacang hijau. Selain kandungan serat yang tinggi, edamame juga mengandung energi sebanyak 121 Kkal, protein sebanyak 11,9 gram, lemak sebanyak 5,2 gram, dan karbohidrat sebanyak 8,91 gram dalam 100 gram edamame. (Syarif M, 2023)

Seiring berjalannya waktu, masyarakat mulai sadar akan pentingnya kesehatan dan pola makan. Karena itu, mereka mulai memilih makanan yang lebih sehat. Pembuatan kue basah juga mulai mendapat perhatian lebih. Salah satu bahan alternatif dari kacang hijau adalah edamame. Edamame biasanya diolah dengan cara sederhana, seperti di tumis atau direbus. Namun, ternyata edamame kaya akan nutrisi penting, seperti protein dan serat.

Penggunaan edamame dalam pembuatan pasta isian onde-onde dari edamame memberikan pilihan yang lebih bergizi dan juga dapat menghadirkan rasa serta konsistensi yang berbeda dibandingkan dengan Onde-Onde pada umumnya. Hal ini juga dapat meningkatkan kesadaran Masyarakat sekitar terhadap kesehatan dan mendorong penggunaan edamame secara lebih efektif.

METODE PENELITIAN

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini dengan melakukan penelitian kuantitatif eksperimen. Metode Penelitian

Kuantitatif merupakan proses menemukan pengetahuan dengan menggunakan angka sebagai alat untuk menganalisis informasi tentang apa yang ingin kita pelajari. Penelitian kuantitatif adalah jenis penelitian yang sering menggunakan angka dalam cara mengumpulkan data di lingkungan yang diteliti. (Djollong, 2014) Penelitian eksperimen adalah jenis penelitian yang bertujuan mengungkap hubungan sebab akibat antara variabel bebas dan variabel terikat, di mana variabel bebas sengaja dikendalikan dan dimanipulasi. Percobaan adalah kegiatan yang dilakukan untuk mengetahui perbedaan atau pengaruh yang terjadi akibat dari perlakuan tertentu. (Abraham & Supriyati, 2022) Penelitian saat ini menggunakan metode substitusi bahan yang ingin diteliti. Cara tersebut adalah dengan menambahkan atau mengganti bahan tertentu dalam makanan agar makanan tersebut menyerupai atau bisa menggantikan makanan aslinya. (Rafi Umar Raihan & Feda Anisah Makkiyah, 2024)

Lokasi dan waktu penelitian

Pengambilan data ini dilakukan dalam jangka waktu 4 bulan, dari bulan Agustus hingga November 2025. Lokasi penelitian yang dilakukan di Batam Tourism Polytechnic dan untuk memperoleh data dari responden dilakukan di daerah Kota Batam, Kepulauan Riau.

Sumber data

Data adalah hasil dari penelitian yang didapat dari keadaan nyata, bisa berupa angka, huruf, simbol, atau kombinasi ketiganya. Data tidak bisa langsung dihasilkan, jadi harus diproses agar bisa menjadi informasi yang benar-benar bermanfaat dan sesuai dengan kenyataan. (Candra & Wulandari, 2021)

pengambilan hasil data pada penelitian ini berdasarkan sumber data utama di dapatkan melalui 30 panelis yang akan menilai produk melalui pancaindra,

kemudian peneliti akan memberikan lembar kuesioner yang telah berisi pertanyaan dari peneliti. 5 panelis terlatih dan 25 panelis tidak terlatih dilibatkan untuk penelitian ini.

Sumber data kedua di dapatkan melalui referensi dari peneliti terdahulu, jurnal, dan sumber lain yang berhubungan dengan subjek penelitian yang dilakukan.

Teknik Analisis Data.

Penelitian ini dilakukan dengan cara uji organoleptik dengan menggunakan metode uji hedonik dan juga menggunakan metode mutu hedonik untuk mengetahui sejauh mana panelis menyukai produk tersebut. Uji hedonik adalah cara mengukur tingkat kesukaan panelis secara keseluruhan berdasarkan indra manusia. (Wangiyana, I. G. A. S. & Triandini, 2022). Uji hedonik dilakukan oleh panelis tidak terlatih. sementara Uji mutu hedonik adalah jenis uji penerimaan yang dilakukan oleh panelis yang sudah terlatih, dalam proses analisis organoleptik. Tujuannya adalah untuk mengetahui perbedaan kualitas produk berdasarkan rasa, warna, aroma, dan tekstur yang terdapat di dalamnya. (Pebriyanti, 2022). Data yang sudah terkumpul kemudian dianalisis dengan menggunakan aplikasi IBM SPSS statistics ver30 dengan metode Kruskal-Wallis dan dilanjut dengan metode Mann-Whitney untuk melihat perbedaan nyata pada produk untuk menguji apakah ada perbedaan signifikan melalui faktor-faktor yang diuji. untuk menguji apakah ada perbedaan signifikan melalui faktor-faktor yang diuji.

Resep dan prosedur pembuatan

Formulasi substitusi pasta isian edamame dalam pembuatan pasta isian kacang hijau pada Onde-Onde terbagi menjadi 3 sample: *Sumber Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dan Edamame (Glycine max (L)merrill): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori* (Falah et al., 2022)

PB01: Edamame 20% dan Kacang Hijau 80%

PB02: Edamame 40% dan Kacang Hijau 60%

PB03: Edamame 60% dan Kacang Hijau 40%









Formulasi dapat dilihat pada tabel berikut



	F1	F2	F3
Edamame	40 gr	80 gr	120 gr
Kacang Hijau	160 gr	120 gr	80 gr
Santan	400 ml	400 ml	400 ml
Daun Pandan	4 lembar	4 lembar	4 lembar
Gula Pasir	300 gr	300 gr	300 gr
Garam	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya

Tabel 1. 1 Resep isian Onde-onde






Proses pembuatan Onde-onde berdasarkan pada buku resep *Indonesia Home Bake Desember 2023* dengan melakukan perubahan pada bahan substitusi. Edamame dan kacang hijau ditimbang sesuai dengan gramasi kemudian dikukus 10 menit. Setelah dikukus, campur dengan santan kemudian dihaluskan menggunakan Blender. Kemudian tuang kedalam Panci dan masukkan garam, gula, daun pandan dan dimasak hingga kandungan air sudah menyusut dan mulai padat seperti adonan yang dapat dibentuk. Setelah itu diamkan hingga dingin dan adonan pasta isian Onde-Onde bisa dibentuk bulat dengan gramasi sebanyak 20 gr. Kemudian isian Onde-Onde dapat ditutup dengan kulit onde-onde yang sudah disiapkan lalu dibaluri biji wijen di luarnya dan kemudian goreng di api kecil hingga berwarna coklat keemasan.









Proses Pembuatan Isian Onde-onde
Edamame

1.	Kacang hijau kupas yang sudah direndam selama 2 jam dikukus hingga matang.	
2.	Edamame yang sudah dikupas dikukus hingga lembut dan matang.	
3.	Masukkan kacang hijau dan edamame yang sudah matang ke dalam blender	
4.	Tuang Santan ke dalam blender yang sudah berisikan kacang hijau dan edamame.	
5.	Blender bahan-bahan tersebut hingga halus.	
6.	Jika sudah halus, tuang ke dalam panci.	
7.	Masukkan gula dan garam untuk menambahkan cita rasa.	
8.	Masukkan daun padan ke dalam adonan isian onde-onde.	

9.	Masak menggunakan api kecil dan aduk terus agar adonannya tidak ada yang gosong.	
10.	Jika adonan sudah padat dan tidak lengket, adonan onde-onde sudah siap digunakan.	

Tabel 1. 2 Pembuatan isian Onde-onde edamame

Proses Pembuatan Kulit Onde-onde dan penggorengan		
1.	Tuang tepung ketan dan tepung beras ke dalam wadah.	
2.	Masukkan gula pasir	
3.	Masukkan Garam	
4.	Masukkan kentang yang sudah dikukus dan sudah dihaluskan, kemudian tuang air hangat secara perlahan.	
5.	Aduk adonan hingga adonan padat dan mudah untuk dibentuk.	

6.	Timbang adonan kulit agar sama rata lalu Pipihkan.		12.	Hidupkan kompor menggunakan api kecil dan Masukkan adonan onde-onde yang sudah jadi ke dalam minyak dingin.	
7.	Letakkan isian onde-onde yang sudah ditimbang dan dibulatkan di atas adonan kulit yang sudah dipipihkan.		13.	Jika sudah berwarna kecoklatan onde-onde siap disajikan.	
8.	Tutup isian onde-onde dan buatlah bentuk bulat.				
9.	Siapkan 2 wadah yang berisikan air matang dan biji wijen.				
10.	Masukkan sebentar onde-onde yang sudah dibulatkan ke dalam wadah yang berisikan air lalu angkat.				
11.	Masukkan onde-onde yang sudah direndam air sebentar ke dalam wadah yang berisikan biji wijen, lalu alur onde-onde dengan wijen hingga rata.				

Tabel 1. 3 Pembuatan Onde-onde edamame

HASIL DAN PEMBAHASAN

UJI HEDONIK

Warna.

Test Statistics^{a,b}

	Warna
Kruskal-Wallis H	.800
df	2
Asymp. Sig.	.670

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
 Perlakuan

Dari Pernyataan data diatas pada uji Hedonik Parameter warna memiliki nilai signifikan $P > 0.05$ hal ini menandakan bahwa parameter warna tidak memiliki perbedaan yang signifikan antara F1, F2, dan F3.

Aroma.

Test Statistics^{a,b}

	Aroma
Kruskal-Wallis H	1.073
df	2
Asymp. Sig.	.585

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Dari Pernyataan data di atas pada uji Hedonik Parameter aroma memiliki nilai signifikan $P > 0.05$ hal ini menandakan bahwa parameter aroma tidak memiliki perbedaan yang signifikan antara F1, F2, dan F3.

Rasa.

Test Statistics^{a,b}

	Rasa
Kruskal-Wallis H	6.191
df	2
Asymp. Sig.	.045

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Dari Pernyataan data di atas pada uji Hedonik Parameter rasa memiliki nilai signifikan $P < 0.05$ hal ini menandakan bahwa parameter rasa memiliki perbedaan yang signifikan antara F1, F2, dan F3 sehingga parameter rasa pada uji hedonik dapat melanjutkan uji lanjutan dengan menggunakan metode Mann-Whitney.

Tekstur.

Test Statistics^{a,b}

	Tekstur
Kruskal-Wallis H	6.157
df	2
Asymp. Sig.	.046

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Dari Pernyataan data di atas pada uji Hedonik Parameter tekstur memiliki nilai signifikan $P < 0.05$ hal ini menandakan bahwa parameter tekstur memiliki perbedaan yang signifikan antara F1, F2, dan F3 sehingga parameter tekstur pada uji hedonik dapat melanjutkan uji lanjutan dengan menggunakan metode Mann-Whitney.

UJI MUTU HEDONIK.

Warna.

Test Statistics^{a,b}

	Warna
Kruskal-Wallis H	10.501
df	2
Asymp. Sig.	.005

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
 Perlakuan

Dari pernyataan data di atas pada uji mutu hedonik yang dilakukan oleh panelis terlatih parameter warna ditemukannya perbedaan yang signifikan antara F1, F2, dan F3 dengan nilai signifikan $P < 0.05$ sehingga

dapat dilakukannya uji lanjutan dengan menggunakan metode Mann-Whitney.

Aroma.

Test Statistics^{a,b}

Aroma	
Kruskal-Wallis H	4.393
df	2
Asymp. Sig.	.111

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Dari Pernyataan data di atas pada uji mutu hedonik yang dilakukan oleh panelis terlatih parameter aroma tidak memiliki perbedaan yang signifikan antara F1, F2, dan F3 dengan nilai signifikan $P > 0.05$.

Rasa.

Test Statistics^{a,b}

Rasa	
Kruskal-Wallis H	1.104
df	2
Asymp. Sig.	.576

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Dari pernyataan data di atas pada uji mutu hedonik yang dilakukan oleh panelis terlatih parameter rasa tidak memiliki perbedaan yang signifikan antara F1, F2, dan F3 dengan nilai signifikan $P > 0.05$.

Tekstur.

Test Statistics^{a,b}

Tekstur	
Kruskal-Wallis H	14.000
df	2
Asymp. Sig.	<,001

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Dari pernyataan data di atas pada uji mutu hedonik yang dilakukan oleh panelis terlatih parameter tekstur memiliki perbedaan yang sangat signifikan antara F1, F2, dan F3 dengan nilai $P < 0.05$.

Hasil

Hedonik Pada Substitusi

Edamame Terhadap isian Onde-onde.

Hasil Uji Hedonik yang dinilai dari Panelis Tidak Terlatih dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Nilai Rata-rata Uji Hedonik		
	F1	F2	F3
Warna	4.28 ± 0.792 ^a	4.40 ± 0.707 ^a	4.44 ± 0.821 ^a
Aroma	4.24 ± 0.831 ^a	4.08 ± 0.702 ^a	4.04 ± 0.790 ^a
Rasa	4.48 ± 0.653 ^a	4.64 ± 0.569 ^a	4.16 ± 0.746 ^b
Tekstur	4.28 ± 0.737 ^b	3.88 ± 0.781 ^a	3.68 ± 0.945 ^a

Tabel 1. 4 Uji Hedonik Mann-Whitney

*Keterangan: ^{a,b} Nota huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada uji Mann-Whitney dengan $P < 0.05$

Hasil Uji Kruskal-Wallis terhadap parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur,

menunjukkan adanya perbedaan yang nyata dengan $P < 0.05$. untuk mengetahui adanya perbedaan, maka diadakan metode lanjutan dengan menggunakan metode Mann-Whitney. Dapat dilihat pada Parameter Warna, tidak memiliki perbedaan tingkat kesukaan dengan rata-rata tertinggi pada F3 dengan nilai 4.44. Pada Parameter Aroma tidak terdapat adanya perbedaan yang signifikan, meskipun nilai rata-rata yang paling cukup tinggi terhadap F1 dengan nilai 4.24. Pada Parameter Rasa memiliki perbedaan yang signifikan Pada F3 meskipun nilai rata-rata tertinggi yang disukai oleh panelis diperoleh oleh F2 dengan nilai 4.64. Parameter Tekstur memiliki perbedaan yang signifikan. Pada F1 dengan rata-rata 4.28 dan menjadi tingkat kesukaan tekstur tertinggi oleh panelis yang memiliki nilai 4.28.

Hasil Uji Mutu Hedonik yang dinilai dari Panelis Terlatih dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Parameter	Nilai Rata-rata Uji Mutu Hedonik		
	F1	F2	F3
Warna	1.00 ± 0.000 ^a	2.60 ± 0.894 ^b	3.60 ± 0.894 ^b
Aroma	4.00 ± 0.707 ^b	3.80 ± 0.447 ^b	4.60 ± 0.548 ^b
Rasa	3.60 ± 1.342 ^b	3.00 ± 1.225 ^b	3.80 ± 1.304 ^b
Tekstur	3.00 ± 0.000 ^a	4.00 ± 0.000 ^b	3.80 ± 0.000 ^c

Tabel 1. 5 Uji Mutu Hedonik Mann-Whitney

*Keterangan: ^{a,b,c} Nota huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada uji Mann-Whitney dengan $P < 0.05$

Hasil Uji Kruskal-Wallis terhadap parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur, menunjukkan adanya perbedaan yang nyata dengan $P < 0.05$. untuk mengetahui adanya perbedaan, maka diadakan metode lanjutan dengan menggunakan metode Mann-Whitney. Dapat dilihat pada Parameter Warna, memiliki perbedaan di F1 dengan

Warna Hijau Kuning Pucat yang memiliki persentase edamame sebanyak 20%. Pada Parameter Aroma tidak terdapat adanya perbedaan, meskipun nilai rata-rata yang paling cukup tinggi terhadap F3 dengan indikator aroma edamame agak kuat. Pada Parameter Rasa juga tidak memiliki perbedaan yang signifikan tetapi nilai rata-rata tertinggi diperoleh oleh F3 dengan indikasi rasa yang Manis dan Gurih. Parameter Tekstur memiliki perbedaan yang sangat nyata. Pada F1 dengan rata-rata 3.00 dengan indikasi tekstur cukup lembut, F2 dengan rata-rata 4.00 dengan indikasi tekstur lembut. Dan F3 dengan rata-rata 3.80 dengan indikasi sangat lembut

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian uji hedonik di atas yang dilakukan oleh panelis tidak terlatih atas dasar tingkat kesukaan memiliki perbedaan yang nyata meskipun pada warna dan aroma tidak memiliki perbedaan yang nyata, tetapi pada parameter rasa dan tekstur memiliki perbedaan yang nyata. Berdasarkan Penelitian Mutu-Hedonik di atas yang dilakukan oleh Panelis terlatih memiliki perbedaan yang nyata terhadap warna dan tekstur, meskipun pada parameter aroma dan rasa tidak memiliki perbedaan yang nyata pada penelitian substitusi edamame dalam pembuatan pasta isian produk kue tradisional Onde-onde

DAFTAR PUSTAKA

Abraham, I., & Supriyati, Y. (2022). Desain Kuasi Eksperimen Dalam Pendidikan: Literatur Review. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 8(3), 2476–2482. <https://doi.org/10.58258/jime.v8i3.3800>

Asiva Noor Rachmayani. (2015). *Pengaplikasian Pembelajaran Aksara Jawa Berbasis Multimedia*. 6.

Astuti, N., Handajani, S., & Romadhoni, I. F. (2021). Pengaruh Proporsi Puree

- Edamame (Glycin Max (L) Merrill) Dan Terigu Terhadap Sifat Organoleptik. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 138–146.
- Candra, M. A. A., & Wulandari, I. A. (2021). SISTEM INFORMASI BERPRESTASI BERBASIS WEB PADA SMP NEGERI 7 KOTA METRO. *INTERNATIONAL JOURNAL OF ENDOCRINOLOGY (Ukraine)*, 16(4), 327–332.
<https://doi.org/10.22141/2224-0721.16.4.2020.208486>
- Djollong, A. F. (2014). Teknik Pelaksanaan Penelitian Kuantitatif. *Istiqra: Jurnal Pendidikan Dan Pemikiran Islam*, 2(1), 86–100.
<https://jurnal.umpar.ac.id/index.php/istiqra/article/view/224>
- Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max (L)merrill*): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25.
<https://doi.org/10.26418/jft.v5i1.57341>
- Febrianti, F., Pitaloka, N., & Rifqah, R. A. (2022). Respon Tanaman Kedelai Edamame (*Glycine max (L) Merrill*) Terhadap Dosis Pupuk Improbio Tandan Kosong Kelapa Sawit. *Jurnal Ilmiah Respati*, 13(2), 165–173.
<https://doi.org/10.52643/jir.v13i2.2708>
- Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *JPPi (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81.
<https://doi.org/10.29210/020221974>
- Maruli Siregar, Made Dinda Arvianti, M. S. (2024). *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan HEALTHY SNACK ON LOWERING BLOOD PRESSURE IN HYPERTENSIVE*. 8(2), 147–157.
- Nurjanah, E. (2023). Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas di D.I. Yogyakarta. *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, Dan Pengajarannya*, 1(1), 1–11.
<https://doi.org/10.30762/narasi.v1i1.893>
- Pebriyanti, S. (2022). *Wafer Flat di PT Javaindo Maju Sejahtera Supervisor Jaminan Mutu Pangan*.
- Rafi Umar Raihan, & Fedas Anisah Makkiyah. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60.
<https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>
- Riyanto, C., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, F. S. (2014). Kualitas Mi Basah dengan Kombinasi Edamame (*Glycine max (L.) Merrill*) dan Bekatul Beras Merah. *Jurnal Teknobiologi*, 2012, 1–22.
- Saifuddin, F. (2023). *Analisis mutu bahan baku edamame di PT. Mitratani dua tujuh lahan mangli kecamatan kaliwates*. 42190870.
- Syarief M. (2023). *Studi Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Edamame Sebagai Camilan Sumber Serat (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember)*. 1–4.
- utari, A., Ramadani, S., Sutudi Manajemen, P., Ekonomi dan Bisnis, F., Muhammadiyah Palopo Jln Jendral Sudirman No Km, U., Wara Sel, K., Palopo, K., & Selatan, S. (2024). Jajanan Tradisional Onde-Onde Pelangi Berbagai Isian Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa

Yang Bernilai Jual. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 1857–1862.

<https://doi.org/10.31949/jb.v5i2.8993>

Wangiyana, I. G. A. S. & Triandini, I. G. A. A. H. (2022). Uji hedonik teh herbal daun tanaman pohon menggunakan berbagai pendekatan statistik. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(2), 43–53.

Wibowo, N. I., & Akbar, A. A. (2023). Analisis Kandungan Protein dan Daya Terima Putri Salju Substitusi Tepung Edamame (*Glycine max* (L) Merrill). *Jurnal Kesehatan*, 6(4), 430–442.