ABSTRAK

Edamame merupakan salah satu makanan yang memiliki nilai gizi tinggi dan memberikan manfaat kesehatan. Namun, dalam proses pengolahannya, seringkali menghasilkan limbah organik berupa kulit edamame. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, peneliti melakukan inovasi dengan memnafaatkan kulit edamame yang selama ini dianggap limbah, diolah menjadi tepung sebagai bahan utama dalam pembuatan cemilan sehat. Kulit edamame tersebut ternyata menyimpan berbagai kandungan yang bepotensi memberikan manfaat kesehatan. penelitian ini bertujuan memformulasikan resep inovasi tepung berbasis kulit edamame sebagai camilan sehat berbasis nabati dan untuk mengetahui daya terima konsumen pada produk inovasi tepung berbasis kulit edamame sebagai cemilan sehat berbasis nabati. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental untuk menemukan formulasi yang tepat pada produk inovasi berbasis kulit edamame sebagai camilan sehat berbasis nabati, untuk menguji daya terima konsumen peneliti menggunakan uji organoleptik untuk menilai rasa, tekstur, aroma, dan tampilan yang akan diuji oleh 30 panelis yang terdiri dari panelis terlatih dan panelis umum. Formulasi inovasi tepung kulit edamame telah berhasil dilakukan dengan komposisi bahan yaitu tepung kulit edamame, tepung maizena, garam, vanili, tepung gula, telur ayam, bawang putih bubuk, dan madu menghasilkan camilan dengan rasa yang seimbang, tektur renyah, aroma khas, dan tampilan menarik yang tinggi diterima konsumen, dengan total tingkat penerimaan mencapai 90% pada semua parameter uji organoleptik. Inovasi ini juga berkontribusi dalam pengurangan limbah kulit edamame dan memberikan alternatif produk pangan fungsional berbasis nabati yang ramah lingkungan dan bernilai tambah.

Kata Kunci: Edamame, Cemilan sehat, Uji organoleptik, Inovasi, Daya terima konsumen