

ABSTRAK

Dendeng adalah produk makanan berbentuk lempengan yang terbentuk dari irisan atau gilingan daging sapi segar yang telah dibumbui dan dikeringkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan jamur tiram dengan jamur kuping terhadap karakteristik dendeng nabati sehingga dapat menghasilkan produk dendeng nabati yang paling baik. Manfaat dari penelitian ini adalah Untuk menghasilkan produk dendeng nabati siap makan, memberikan alternatif dalam penganekaragaman produk olahan dendeng, meningkatkan konsumsi jamur di Indonesia, memberikan informasi untuk meningkatkan produk olahan jamur tiram dan jamur kuping.meningkatkan nilai tambah terhadap jamur tiram dan jamur kuping, memberikan informasi tentang pengaruh perbandingan jamur tiram dengan jamur kuping terhadap karakteristik dendeng nabati, memberikan informasi lama waktu pengeringan yang baik terhadap karakteristik dendeng nabati, dan meningkatkan daya simpan atau masa simpan dari produk olahan jamur.

Metode penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yaitu menentukan jenis bahan pengikat dan lama pengeringan menggunakan rancangan acak kelompok (RAK). Rancangan perlakuan terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor F (jenis bahan pengikat) dan faktor G (lama pengeringan). Rancangan respon terdiri dari respon kimia yaitu penentuan kadar air, respon organoleptik terhadap rasa, tekstur dan aroma. Penelitian utama yaitu menentukan jenis jamur menggunakan rancangan acak kelompok (RAK). Rancangan perlakuan terdiri dari 1 faktor, yaitu faktor A (jenis jamur tiram dengan jamur kuping). Rancangan respon terdiri dari respon kimia yaitu penentuan kadar protein dan karbohidrat, respon organoleptik terhadap rasa, tekstur dan aroma.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis bahan pengikat dan lama pengeringan berpengaruh terhadap respon kimia (kadar air), respon organoleptik (rasa, tekstur dan aroma) dan Interaksi jenis bahan pengikat dan Lama pengeringan tidak berpengaruh terhadap aroma. Perbandingan jamur tiram dengan jamur kuping berpengaruh terhadap respon kimia (kadar protein dan kadar karbohidrat), respon organoleptik (rasa), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap respon organoleptik (tekstur dan aroma). Berdasarkan hasil pemilihan sampel terpilih didapatkan yaitu pada perlakuan f_3g_2 jenis bahan pengikat komposit dan lama pengeringan 6 jam dengan kandungan kadar air sebesar 16,99%.

Kata Kunci : Jenis Bahan Pengikat, Lama Pengeringan, Dendeng, Jenis Jamur

ABSTRACT

Dendeng is a shaped plates food products formed from sliced or chopped fresh beef that has been seasoned and dried. The purpose of this research was to determine the effect of comparasion between oyster mushroom with mushroom to vegetable jerky characteristics so it can produce the most excellent vegetable jerky. The benefits of this research was to produced vegetable jerky ready to eat, provided an alternative to the diversification of products processed jerky, increase the consumption of mushrooms in Indonesia, provided information to improve the products processed oyster mushrooms and mushroom, provided information of drying timefor vegetable jeeky characteristics and increase the shelf lifeprocessed products of mushroom.

The research was consist of two method, there were preface research and primary research. The first method was to is to determine the type of binder and drying time using a randomized block design (RAK). The design of treatment consists of two factors, F (type of binder) and factor G (drying time). The observed parameters was consists of a chemical response that is the determination of water content, organoleptic response to the taste, texture and flavors. The primary research was to determine the type of mushroom using a randomized block design (RAK). The design of treatment consists of one factor, factor A (type of oyster mushrooms with mushroom). The observed parameters consists of a chemical response that is the determination of levels of protein and carbohydrates, the response organoleptic taste, texture and flavors.

The results showed that the type of binder and drying time influence the chemical response (moisture), the response organoleptic (taste, texture and flavors) and the interaction of the type binder and drying time has no effect on flavor. Comparison of oyster mushrooms with mushroom affect the chemical responses (levels of protein and carbohydrate content), the response organoleptic (taste), but did not significantly affect the organoleptic response (texture and flavor). Based on election results selected sample that is obtained at treatment f_{3g_2} types of binder materials composite and 6 hours drying time with the content of water content of 16.99%.

Key Words : *binder, drying time, dendeng, mushroom, oyster mushroom*