

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan jumlah jamur shiitake dan jumlah *Isolated Soy Protein* (ISP) terbaik dalam pembuatan vegetarian meat sehingga diperoleh vegetarian meat yang berkualitas, menjadikan vegetarian meat sebagai alternatif pangan dan sebagai diversifikasi produk olahan jamur shiitake.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah pola faktorial 3x3 dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dan ulangan yang dilakukan sebanyak 3 kali, sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Faktor yang digunakan dalam penelitian ini adalah jumlah jamur shiitake (5%, 10% dan 15%) dan konsentrasi ISP dengan taraf yang telah ditentukan dari penelitian pendahuluan (0,5%, 1% dan 1,5%). Respon penelitian utama mencakup respon kimia yaitu kadar protein dan kadar serat kasar, respon fisik yaitu analisis tekstur menggunakan alat phenetrometer dan respon organoleptik (rasa, aroma dan tekstur).

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh jumlah jamur shiitake dan konsentrasi ISP berpengaruh terhadap kadar protein, kadar serat kasar, tekstur dan respon organoleptik. Interaksi antara jumlah jamur shiitake dan konsentrasi ISP berpengaruh terhadap tekstur (respon fisik), rasa dan aroma (respon organoleptik).

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh sampel terpilih yaitu a1b3 (jumlah jamur shiitake 5% dan konsentrasi ISP 1,5%) dengan hasil rata-rata kadar protein 9,02% dan kadar serat kasar 2,9%.

Kata Kunci : *Vegetraian Meat*, Jamur Shiitake, *Isolated Soy Protein* (ISP).

## **ABSTRACT**

*The purpose of this research is to determine the quantity of shiitake mushrooms and the best quantity of ISP in the manufacture of vegetarian meat so as to obtain quality vegetarian meat, make vegetarian meat as a food alternative and as a diversification of processed products shiitake mushrooms.*

*The experimental design used in this study was a 3x3 factorial pattern in Randomized Block Design (RAK) and replication of 3 times, resulting in 27 experimental units. Factors used in this study were the number of shiitake mushrooms (5%, 10% and 15%) and the concentration of ISPs with predetermined levels (0.5%, 1% and 1.5%). The main research responses include the chemical response of protein content and coarse fiber content, physical response ie texture analysis using phenetrometer and organoleptic response (taste, aroma and texture).*

*Based on the result of research, the amount of shiitake mushroom and ISP concentration have an effect on protein content, coarse fiber content, texture and organoleptic response. The interaction between the number of shiitake mushrooms and ISP concentration has an effect on texture (physical response), flavor and aroma (organoleptic response).*

*Based on the result of the research, the selected samples were a1b3 (5% shiitake mushroom and 1.5% ISP concentration) with average yield of 9.02% protein and 2.9% crude fiber content.*

**Keyword : Vegetarian Meat, Shiitake Mushroom, Isolated Soy Protein (ISP)**