

ABSTRACT

Rima Findrianita. B.1510318. The Effect Of Blanching And Drying Time Of Oyster Mushrooms And Earwood Mushrooms Jerky. Supervised by Sri Rejeki Retna Pertiwi and Intan Kusumaningrum.

This study using vegetable sources, oyster mushrooms and earwood mushrooms as raw materials for meat substitutes for making jerky. The study purpose to determine the effect of blanching and drying time on chemical and sensory characteristics of oyster and earwood mushroom jerky. The study method is completely randomized design with two factorials and 2 repetitions. The first factor is blanching time, 5 and 10 minutes. The second factor is drying time, 4, 4.5 and 5 hours. The results is 5 and 10 minutes of blanching time had no significant effect ($P>0.05$) on chemical characteristics (water, ash, fat, protein and fiber content) and sensory characteristics (color, texture, taste and aroma). The treatment of drying time and the interaction of blanching and drying time gave a significantly different effect ($P<0.05$) on chemical characteristics is water and protein content and gave no significant effect ($P>0.05$) on chemical characteristics (content of ash, fat and fiber) and sensory characteristics (color, texture, taste and aroma) The best results treatment of the parameters tested is A1B2 with 5 minutes blanching treatment and 4.5 hours drying treatment obtained 16.99% water content, 3.59% ash content, 1.93% fat content, 11.42% protein content, 20.42% fiber content and the level average of preference for color 6.64, texture 6.51, taste 6.87 and aroma 7.19 were at an acceptable level by the panelists.

Keywords : Earwood Mushrooms, Fiber, Jerky, Oyster Mushrooms, Protein

ABSTRAK

Rima Findrianita. B.1510318. Pengaruh Lama Waktu Blansir Dan Pengeringan Pada Dendeng Jamur Tiram Dan Jamur Kuping. Di bawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi dan Intan Kusumaningrum.

Pada penelitian ini menggunakan sumber bahan nabati yaitu jamur tiram dan jamur kuping sebagai bahan baku pengganti daging dalam pembuatan dendeng. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu blansir dan lama waktu pengeringan terhadap karakteristik kimia dan karakteristik sensoris pada dendeng jamur tiram dan jamur kuping. Metode penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktorial dan 2 kali pengulangan. Faktor pertama adalah lama waktu blansir, 5 dan 10 menit. Faktor kedua adalah lama waktu pengeringan, 4, 4.5 dan 5 jam. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan lama waktu blansir selama 5 dan 10 menit memberikan pengaruh tidak berbeda nyata ($P>0,05$) terhadap karakteristik kimia (kadar air, abu, lemak, protein dan serat) serta karakteristik sensori (warna, tekstur, rasa dan aroma). Perlakuan lama waktu pengeringan selama serta interaksi lama waktu blansir dan lama waktu pengeringan memberikan pengaruh berbeda nyata ($P<0,05$) terhadap karakteristik kimia (kadar air, dan protein) serta memberikan pengaruh tidak berbeda nyata ($P>0,05$) terhadap karakteristik kimia (kadar abu, lemak dan serat) serta karakteristik sensori (warna, tekstur, rasa dan aroma). Hasil penelitian perlakuan terbaik dari parameter yang diuji adalah A1B2 dengan perlakuan blansir selama 5 menit dan pengeringan selama 4.5 jam didapatkan kadar air 16.99%, kadar abu 3.59%, kadar Lemak 1.93%, kadar protein 11.42%, kadar serat 20.42 % serta rata - rata tingkat kesukaan pada warna 6.64, tekstur 6.51, rasa 6.87 dan aroma 7.19 berada pada taraf yang dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci : Dendeng, Jamur Tiram, Jamur Kuping, Protein, Serat