

## ABSTRAK

Indonesia merupakan salah satu negara yang unggul dalam bidang pariwisata dan kaya akan sumber daya alam dan budaya. Keanekaragaman ini tertuang juga dalam kekayaan kuliner, hal ini tertuang dalam media internasional *CNN* dengan judul *50 World's best food* menobatkan rendang yang berasal dari Indonesia sebagai makanan terenak di dunia dilanjutkan dengan nasi goreng dan olahan sate yang disajikan dengan menggunakan bumbu kacang. Alasan penelitian ini mengganti peranan daging dengan jamur *Pleurotus Eryngii* adalah untuk memberikan alternatif bagi masyarakat untuk lebih peduli terhadap lingkungan, jamur lebih mudah dibudidayakan, kemudian harga jamur lebih terjangkau oleh masyarakat dan rasa yang hampir mirip dengan daging. Penelitian ini bertujuan untuk membuktikan bahwa jamur *Pleurotus Eryngii* dapat menjadi alternatif pengganti olahan masakan berbahan dasar daging dalam olahan masakan Indonesia, dan juga untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk rendang, sate, dan nasi goreng yang berbahan dasar jamur dari aspek rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna. Penelitian ini dilakukan dengan analisa deskriptif dan uji organoleptik terhadap 20 panelis yang menghasilkan produk olahan rendang, sate, dan nasi goreng sepenuhnya berbahan Jamur *Pleurotus Eryngii* yang sama sekali tidak menggunakan produk hewani, dari hasil uji organoleptik pembuatan rendang, sate, dan nasi goreng berbahan dasar Jamur *Pleurotus Eryngii* dapat diterima oleh seluruh panelis dari berbagai aspek seperti rasa, aroma, warna, penampilan, dan tekstur. Dari hasil diatas maka simpulan yang kami berikan adalah Jamur *Pleurotus Eryngii* dapat menjadi alternatif pengganti hidangan olahan berbahan dasar daging, serta pengaplikasian Jamur *Pleurotus Eryngii* terhadap olahan masakan khas Indonesia seperti rendang, sate, dan nasi goreng dapat diterima dengan tingkat minat yang cukup banyak.

**Kata Kunci:** jamur, *Pleurotus Eryngii*, masakan Indonesia

## ABSTRACT

*Indonesia is one of the countries that excels in tourism and is rich in natural and cultural resources. This diversity is also contained in culinary riches, this is stated in CNN international media with the title 50 World's best food, naming rendang originating from Indonesia as the most delicious food in the world, followed by fried rice and processed satay served using peanut sauce. The reason for this study to replace the role of meat with Pleurotus Eryngii mushroom is to provide an alternative for the community to be more concerned about the environment. Mushrooms are easier to cultivate, the price of mushrooms is more affordable by the community and the taste is almost similar to meat. This study aims to prove that the Pleurotus Eryngii mushroom can be an alternative substitute for processed meat-based dishes in Indonesian cuisine, and to determine the level of preference for rendang, satay, and fried rice mushroom-based products from aspects of taste, aroma, texture, appearance, and color. This research was conducted by descriptive analysis and organoleptic test on 20 panelists. Produce processed products of rendang, satay, and fried rice made entirely from Pleurotus Eryngii Mushrooms which did not use animal products at all, from the results of organoleptic tests of making rendang, satay, and fried rice made from natural ingredients. Pleurotus Eryngii mushroom was acceptable to all panelists from various aspects such as taste, aroma, color, appearance, and texture. From the results above, the conclusion that we give is that the Pleurotus Eryngii Mushroom can be an alternative to meat-based processed dishes, and the application of the Pleurotus Eryngii Mushroom to processed Indonesian specialties such as rendang, satay, and fried rice can be accepted with quite a lot of interest.*

**Keywords: mushroom, Pleurotus Eryngii, Indonesian food**