

ABSTRAK

Jhansen Zhendy (00000009601)

KOMBINASI KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DALAM PEMBUATAN DENDENG TIRUAN
Tugas Akhir, Fakultas Sains dan Teknologi (2018).

(xvii + 82 halaman, 9 tabel, 15 gambar, 50 lampiran)

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) memiliki kemampuan fungsional karena mengandung sumber protein yang tinggi, rendah lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, B1, dan B2. Jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) memiliki kemampuan fungsional karena mengandung karbohidrat tinggi, memiliki tekstur serat menyerupai daging serta mengandung komponen lain seperti thiamin, riboflavin, niacin, natrium, dan kalsium. Tujuan dari penelitian ini adalah membuat dendeng tiruan dengan bahan dasar kacang merah dan jamur tiram. Proses pengeringan yang terjadi pada dendeng tiruan adalah dengan menggunakan oven dan dilanjutkan dengan proses penggorengan. Pada penelitian ini dilakukan variasi rasio formulasi jamur tiram dan kacang merah (100:0, 75:25, 50:50, 25:75, dan 0:100) dan lama pengeringan (6, 7, dan 8 jam) pada suhu 50°C. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dendeng tiruan dengan rasio formulasi 75% kacang merah : 25% jamur tiram dan lama pengeringan 8 jam merupakan perlakuan terbaik karena memiliki kandungan protein sebesar 15,03%, kadar air sebesar 4,85%, kadar A_w sebesar 0,43, *Hardness* sebesar 1317 g, nilai $^{\circ}Hue$ sebesar 59,39, *lightness* sebesar 30,48, uji skoring pada parameter warna sebesar 4,91, aroma sebesar 4,90, rasa sebesar 3,96, dan kekerasan sebesar 3,36, sedangkan pada uji hedonik pada parameter warna sebesar 5,37, aroma sebesar 5,40, rasa sebesar 4,83, kekerasan sebesar 5,17, dan keseluruhan 5,47. Perlakuan rasio formulasi 75% kacang merah : 25% jamur tiram kemudian digunakan untuk penelitian lebih lanjut yaitu penentuan maksimal umur simpan (minggu ke 0, 1, 2, 3, dan 4). Penelitian lebih lanjut menunjukkan bahwa dendeng tiruan pada umur simpan minggu ke 2 merupakan hasil umur simpan yang maksimal karena memiliki bilangan asam sebesar 0,94 mg KOH/g, bilangan peroksida sebesar 2,61 meq/1000g, bilangan TBA sebesar 0,41 malonaldehida/kg, kadar lemak sebesar 5,01%, aktivitas air sebesar 0,64, kadar air sebesar 11,40%, dan angka lempeng total 4,99 log cfu/g.

Kata kunci: *kacang merah, jamur tiram, dendeng tiruan, pengeringan, umur simpan.*

Referensi: 61 (1989-2016)