

**PEMANFAATAN JAMUR TIRAM SEBAGAI SUMBER
SERAT, PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK
PADA DENDENG AYAM GILING**

SKRIPSI



Oleh:

LILI YANTI TAHU

2017410060

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2024**

RINGKASAN

Dendeng merupakan produk olahan daging sapi yang dibuat dengan menggabungkan teknik pengawetan dan pengeringan. Karena ayam betina berkembang biak dengan cepat, salah satu industri makanan yang disetujui untuk mendukung inisiatif penyediaan daging pemerintah Indonesia adalah produksi dendeng ayam. Penelitian ini bertujuan untuk memastikan apakah jamur tiram, sumber serat, protein, dan organoleptik, dapat ditambahkan ke dendeng ayam giling. Penelitian ini dimulai pada bulan Februari dan selesai pada bulan yang sama.

Lokasi penelitian adalah Laboratorium Rekayasa Proses Universitas Tribuana Tungadewi di Malang. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan satu faktor, empat perlakuan, dan tiga kali ulangan. Perlakuan yang bervariasi dalam jumlah jamur tiram yang ditambahkan adalah P0 = 0% (tanpa jamur tiram), P1 = 5% (sedikit jamur tiram yang ditambahkan), P2 = 10% (sedikit jamur tiram yang ditambahkan), dan P3 = 15% (sedikit jamur tiram yang ditambahkan). Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Setelah itu, data yang terkumpul dimasukkan ke dalam analisis variansi (ANOVA) menggunakan rancangan acak lengkap (RAL).

Menemukan simpulan analisis akan meningkatkan ketepatan studi, yang merupakan tujuan dari desain dan analisis ini. Jika hasil analisis ANOVA menunjukkan perbedaan yang signifikan, uji perbedaan signifikan terkecil (LSD) dengan tingkat kesalahan 5% akan digunakan. Disisi lain, Ducan Multiple Range Test (DMRT) akan digunakan sebagai uji cadangan jika temuan studi mengungkapkan hasil yang berbeda secara signifikan untuk analisis data. Kriteria pengamatan adalah kandungan serat kasar, kandungan protein, dan pengujian organoleptik. Perlakuan P2, yang terdiri dari 10% jamur tiram, adalah yang terbaik, menurut data studi, yang memiliki nilai total 63,11. Nilai keseluruhan dari serat kasar, protein, dan hasil uji organoleptik, bersama dengan hasil uji rasa, warna, aroma, dan tekstur, semuanya mengarah pada P2 sebagai terapi yang paling efektif. **Kata Kunci:** Daging ayam, Dendeng Dan Ekstrak Jamur Tiram.

BAB I

PENDAHULUAN

1. 1.1. Latar Belakang

Daging merupakan produk ternak yang digemari masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang tinggi. Daging dapat diperoleh dari sapi maupun hewan lainnya seperti ikan, ayam, bebek, babi, dan sapi. Prosedur pengawetan daging diperlukan untuk menghindari terjadinya patologi dan kerusakan pada daging karena daging segar rentan terhadap perubahan kimia dan kontaminasi mikroba yang dapat menyebabkan kesalahan. Teknik pengawetan daging yang umum dilakukan dalam budidaya adalah dengan membuat dendeng. Makanan dengan kadar air sedang (Intermediate Moisture Meal atau IMF) merupakan makanan dengan kadar air sedang, termasuk dendeng dengan berat 15 hingga 50% (Winarno, 2015).

Menurut Soeparno (2017), salah satu olahan daging sapi kering yang banyak diproduksi di Indonesia adalah dendeng. Dendeng memiliki kisaran pH 4,5–5,1, kadar udara 15%–20%, dan masa simpan lebih dari enam bulan. Dendeng iris dan dendeng giling merupakan dua jenis dendeng yang mudah didapatkan di pasaran. Untuk menghasilkan dendeng iris, daging diiris lalu dibumbui; dendeng giling dibuat dengan menghancurkan potongan-potongan kecil daging sapi. Dendeng giling merupakan istilah untuk daging sapi yang telah digiling, dibumbui, dan dibentuk menjadi padatan tipis. Agar tidak lengket di tangan, dendeng giling selanjutnya dipanggang atau dijemur hingga kering seluruhnya. Anda dapat menggunakan berbagai bahan lain seperti pelunak daging, pengikat, atau penguat saat menyiapkan dendeng giling.

Di antara daging lainnya, ayam digunakan untuk membuat dendeng. Saat membuat dendeng giling, menggunakan daging ayam memberikan sejumlah manfaat dibanding mengubahnya menjadi komponen lain. Dendeng ini dapat disimpan dengan baik dan rasanya lezat tanpa pendinginan. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini untuk menghasilkan dendeng yang lebih enak dipandang adalah menggiling dada ayam, karena warnanya coklat kemerahan yang lebih pekat dibandingkan bagian burung lainnya. Satu-satunya masalah dalam memproduksi dendeng ayam giling adalah warnanya menjadi pucat dan kurang menarik jika dibandingkan dengan dendeng sapi merah. Untuk membantu memberi dendeng ayam warna dan rasa yang lebih baik, penting untuk menambahkan sesuatu, seperti gula. Gula merupakan komponen utama yang membantu dendeng terlihat mengkilap, mengurangi kadar airnya, dan meningkatkan kekenyalannya. Dengan demikian, gula dapat digunakan sebagai bahan untuk membantu meningkatkan rasa dan warna dendeng ayam giling yang sudah jadi. Fakta bahwa produk daging sapi olahan memiliki serat kasar yang sangat sedikit merupakan salah satu kekurangannya, oleh karena itu penting untuk menyertakan bahan-bahan yang kaya serat seperti jamur tiram.

Sebagai salah satu jenis sel eukariotik heterotrofik, jamur tiram merupakan tumbuhan yang tidak memiliki klorofil. Jamur tiram mengandung semua zat gizi yang tersedia. Jamur tiram memiliki protein, serat, dan karbohidrat. Jamur tiram sangat kaya akan provitamin D, vitamin C, asam karbonat, dan vitamin kelompok B. Jamur tiram merupakan sumber yang kaya akan mineral dan vitamin penting. Jamur tiram juga mengandung mineral penting seperti kalsium, magnesium, garam, kalium, dan fosfor. Jamur tiram merupakan sumber berbagai zat gizi yang baik bagi tubuh. Menurut Sri (2010), rasa dan komposisi asam amino jamur tiram membuatnya cocok untuk digunakan sebagai penyedap makanan.

Dalam penelitian ini, dendeng ayam giling dibuat menggunakan jamur tiram sebagai pengganti jamur giling. Tujuannya adalah untuk menjaga kadar udara agar tidak naik dan memberikan dendeng ayam giling tekstur yang lebih kental. Karena metode untuk memproduksi dendeng ayam giling dengan penambahan jamur tiram belum diteliti dan disempurnakan dengan baik, diperlukan penelitian untuk memastikan kadar serat dan penerimaan konsumen atau panelis.

2. 1.2. Rumusan Masalah

Mengingat konteksnya, penggunaan jamur tiram dalam dendeng ayam giling menimbulkan pertanyaan tentang kandungan organoleptik, kandungan serat, dan tingkat protein produk.

3. 1.3. Tujuan

1. Untuk mengetahui apakah jamur tiram digunakan sebagai sumber serat dalam dendeng ayam giling, dengan mempertimbangkan berbagai jumlah protein, serat, dan kandungan organoleptik.
2. Untuk mengetahui rasio perlakuan yang optimal untuk kadar serat, protein, dan organoleptik penggiling dada dendeng ayam giling.

4. 1.4. Manfaat

Menyumbangkan ide atau hipotesis untuk memajukan ilmu pengolahan produk hewani, khususnya yang berkaitan dengan produksi dendeng ayam giling menggunakan jamur tiram sebagai sumber serat.

5. 1.5. Hipotesis

1. Penambahan jamur tiram dengan konsentrasi yang berbeda yaitu: 0%, 5%,10%, 15%,. pada pembuatan dendeng ayam giling dengan pemanfaatan jamur diduga bisa meningkatkan kadar serat, protein dan organoleptik
2. Pembuatan dendeng ayam giling dengan pemanfaatan jamur tiram yang berbeda dengan Perbandingan presentasinya yaitu: 0%, 5%, 10%, 15%, dapat diterima masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahiidatul Ashriyyah, 5401410095 (2015) *Eksperimen Pembuatan Dendeng Giling Jamur Tiram (Pleurotus Ostreanus) Substitusi Ikan Lele*. Under Graduates thesis, Universitas Negeri Semarang.
- Anugrah, N. D. (2016). *Pengaruh Metode Pengeringan dan Pemberian Bumbu Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Skripsi.
- Ashriyyah, A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Dendeng Giling Jamur Tiram (Pleurotus Ostreanus) Substitusi Ikan Lele*. Universitas Negeri Semarang.
- Azman. 2006. *Peningkatan mutu dendeng dengan menggunakan tenda pengering*. Prosiding Peternakan 2006. Hal: 171-176.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2013. *Standarisasi Mutu Dendeng Sapi SNI 01-2908-2013*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Evanuraini H, Huda. 2011. *Quality of Dendeng giling on different sugar addition*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 21(2):7-10. .
- Husna, N.E., Asmawati., dan G. Suwarjana. 2014. *Dendeng Ikan Lele (Canthidermis maculatus) dengan Variasi Metode Pembuatan, Jenis Gula, dan Metode Pengeringan*. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Jariah dan Susiloningsih.2006.*pengaruh perendaman daging ayam dalam jus daun siri terhadap daya simpan dendeng ayam*.jurnal protein. 13(2):154-160.
- Lawrie, R.A. 1995. *Ilmu Daging. Terjemahan : A. Parakkasi*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Nadia, Dwi. 2012. *Pengaruh Metode Pengeringan dan Pemberian Bumbu Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Purnomo, H.2012. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering Dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang.
- SNI Standar Nasional Indonesia.1992. SNI 01-2908. *Dendeng Sapi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Soputan, J, EM.2004. *Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging*. Makalah Pribadi Pengantar Ke Falsafah Sain. Sekolah Pascasarjana IPB Bogor.
- Trimar Gono, Deti Suryati ,Sri Hartina.1993.*Buku panduan teknologi pangan*,pusat informasi wanitadalam pembangunan PDII-LIPI bekerja sama dengan komperation.

