**ABSTRAK**

Ainurrohmah. 2012. “**Pengaruh Persentase Gula Aren terhadap Mutu Dendeng giling jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*)**”. Skripsi, S1 PKK Konsentrasi Tata Boga, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Dosen pembimbing I Ir. Sulistyawati dan Dosen pembimbing II Meddiati Fajri Putri, S.Pd, M.Sc,.

 Kata kunci : Gula aren, Dendeng giling, Jamur tiram

 Dendeng merupakan makanan yang berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar berasal dari sapi sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan. Ciri khas dari dendeng adalah kering, teksturnya lembut, menyatu atau padat, rasanya manis, dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Salah satu variasi bahan dasar lainnya dapat diganti dengan jamur tiram. Jamur merupakan salah satu bahan nabati yang tekstur dan rasanya gurih sedap mendekati rasa daging, memiliki kandungan serat pangan dan asam amino essensial yang sangat tinggi, baik untuk kesehatan. Kandungan protein dendeng yang tinggi menjadikan dendeng potensial untuk dikembangkan dengan berbagai bahan dasar lain. Berdasarkan latar belakang tersebut dilakukan penelitian dengan rumusan masalah sebagai berikut: 1). Apakah ada pengaruh penggunaan gula aren sebesar 17,5%, 20%, 22,5% dan 25% (kontrol) terhadap mutu inderawi dendeng giling jamur tiram ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur? 2). Bagaimana mutu inderawi dendeng giling jamur tiram terbaik ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur? 3). Bagaimanakah tingkat kesukaan masyarakat terhadap dendeng giling jamur tiram dengan penggunaan gula aren17,5%, 20%, 22,5% dan 25% (kontrol)? 4). Berapakah kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan serat kasar dari dendeng giling jamur tiram yang terbaik?

 Populasi pada penelitian ini adalah jamur tiram putih dan gula aren. Sampel dalam penelitian ini yaitu jamur tiram putih berumur 2-3 hari dengan diameter 5-12 cm dan gula aren berbentuk tempurung kelapa berwarna coklat yang diperoleh dari desa Gebog Kalisidi, Ungaran. Teknik pengambilan sampel didasarkan pada ciri-ciri tertentu yaitu dengan “*Purposive Random sampling*”. Variabel bebas dalam penenlitian ini adalah penggunaan gula aren sebesar 17,5%, 20% dan 22,5% dan 25% (kontrol) dari berat jamur tiram yang digunakan. Variabel terikatnya yaitu mutu inderawi dendeng giling jamur tiram dengan indikator warna, rasa, aroma, tekstur, kesukaan mayarakat serta mutu kimiawi yaitu kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan serat. Serta variabel kontrolnya meliputi kriteria bahan dasar dan bahan tambahan atau bumbu (jenis, umur, dan bagian yang digunakan, berat bahan selain gula aren), cara pencampuran bahan, cara pencetakan, ketebalan dendeng, cara pengeringan (suhu dan waktu), alat yang digunakan, cara pengujian serta alat ukur atau instrumen yang digunakan. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah eksperimen dan desain eksperimennya menggunakan Desain Acak Sempurna. Metode pengumpulan data merupakan suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data 1) penilaian subyektif dengan uji inderawi dan uji kesukaan, 2) penilaian obyektif dengan uji kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat dan serat dari sampel terbaik hasil uji inderawi. Alat pengumpulan data yaitu panelis agak terlatih untuk uji inderawi dan panelis tidak terlatih untuk uji kesukaan. Metode analisis data uji inderawi menggunakan analisis regresi linear sedangkan uji kesukaan menggunakan analisis deskriptif prosentase.

Dari hasil penelitian, diperoleh hasil dari analisis regresi yaitu ada pengaruh penggunaan gula aren sebesar 25% (kontrol), 22,5%, 20%, dan 17,5% terhadap mutu inderawi dendeng giling jamur tiram ditinjau dari aspek warna coklat, aroma (aroma gula, aroma rempah, dan aroma khas dendeng), tekstur (keempukan), rasa (rasa manis, rasa gurih, dan rasa khas dendeng). Sampel dendeng giling jamur tiram terbaik ternyata adalah sampel yang digunakan sebagai kontrol yaitu dendeng dengan penggunaan gula aren 25%. Sampel yang disukai masyarakat juga sama yaitu sampel kontrol dengan kandungan kadar air 18,58 g, kadar abu 5,94 g, lemak 0,3764 g (hasil rata-rata dari pengujian ke-1 dan 2), protein 4,94 g, serat 2,6879 g (hasil rata-rata dari pengujian ke-2 dan ke-3) dan karbohirat sebesar 70,17 g.

Saran dari penelitian ini adalah perlu adanya penelitian lanjutan untuk menambahkan bahan yang memiliki kandungan protein agar kandungan protein dari dendeng jamur tiram dapat bertambah dari penelitian yang telah dilakukan. Diperlukan kajian tentang serat dari dendeng jamur tiram ini merupakan serat larut atau serat tak larut. Perlu juga untuk mengembangkan penelitian ini dengan membuat dendeng jamur tiram inovasi yaitu dengan menambahkan aneka rasa agar lebih menarik dan disukai oleh masyarakat.