

**Pengaruh Pencampuran Tepung Kedelai dan Terigu sebagai
Pengisi terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik
Dendeng Jamur Tiram (*Pleurotus Sp*)**



HANIFAH ANDRYANI

1711122030

Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Novelina, MS
Pembimbing 2 : Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

**Pengaruh Pencampuran Tepung Kedelai dan Terigu sebagai Pengisi
terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Dendeng Jamur
Tiram (*Pleurotus Sp*)**



HANIFAH ANDRYANI

1711122030



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

Pengaruh Pencampuran Tepung Kedelai dan Terigu sebagai Pengisi terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Dendeng Jamur Tiram (*Pleurotus sp.*)

Hanifah Andryani, Novelina, Kesuma Sayuti

UNIVERSITAS ANDALAS

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran tepung kedelai dan terigu sebagai tepung pengisi terhadap karakteristik dendeng jamur tiram. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu perlakuan A (tepung terigu 25 g), perlakuan B (tepung terigu 20 g : tepung kedelai 5 g), perlakuan C (tepung terigu 15 g : tepung kedelai 10 g), perlakuan D (tepung terigu 10 g : tepung kedelai 15 g), perlakuan E (tepung terigu 5 g : tepung kedelai 20 g) dan perlakuan F (tepung kedelai 25 g). Data penelitian dianalisis statistika secara ANOVA dan dilanjutkan dengan analisis Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran tepung kedelai dan terigu berpengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar asam lemak bebas, serta uji organoleptik aroma dan tekstur. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap uji organoleptik warna dan rasa. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis sifat fisik, kimia, dan penerimaan organoleptik adalah dendeng dengan perlakuan E dengan penambahan tepung terigu 5 g : tepung kedelai 20 g dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kekerasan 55,78 N/cm², kadar air 10,45%, kadar abu 3,67%, kadar protein 20,39%, kadar lemak 24,61%, kadar serat kasar 17,42%, kadar asam lemak bebas 0,23%, dan nilai penerimaan organoleptik dengan nilai warna 3,75 (suka), aroma 3,60 (suka), rasa 3,70 (suka), tekstur 3,80 (suka).

Kata Kunci: dendeng, jamur tiram, tepung kedelai, terigu

UNTUK KEMAJAAN BANGSA

The Effect of Mixing Soybean Flour and Wheat Flour as Filler on Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics of Oyster Mushroom Jerky (*Pleurotus sp.*)

Hanifah Andryani, Novelina, Kesuma Sayuti

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of mixing soy flour and wheat flour as filler on the characteristics of oyster mushroom jerky. The design used in this study was a completely randomized design (CRD) with 6 treatments and 3 replications. The treatments in this study were A treatment (25 g of wheat flour), B treatment (20 g of wheat flour: 5 g of soybean flour), C treatment (15 g of wheat flour: 10 g of soy flour), D treatment (10 g of wheat flour: 15 g of soybean flour), E treatment (5 g of wheat flour: 20 g soybean flour) and F treatment (25 g of soybean flour). The research data were statistically analyzed by ANOVA and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at the 5% level. The results showed that mixing soybean and wheat flour had a significant effect on hardness, moisture content, ash content, protein content, fat content, crude fiber content, free fatty acid content, as well as organoleptic tests for taste and texture. But it has no significant effect on color and aroma organoleptic tests. The best treatment based on physical, chemical and organoleptic analysis was beef jerky with treatment E with the addition of 5 g wheat flour: 20 g soybean flour with the following average values: hardness 55.78 N/cm², moisture content 10.45%, ash content 3.67%, protein content 20.39%, fat content 24.61%, crude fiber content 17.42%, free fatty acid content 0,23%, and organoleptic acceptance value with color value 3.75 (liked), aroma 3.60 (liked), taste 3.70 (liked), texture 3.80 (liked).

Keywords: jerky, oyster mushroom, soybean flour, wheat flour

