

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK JAMUR TIRAM
(*Pleurotus ostreatus*) TERHADAP KARAKTERISTIK
DENDENG DAUN UBI KAYU (*Manihot esculenta*)**

**FATMAWATI SUARNI GUCI
1411122037**



Dosen Pembimbing:

**Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS
Diana Silvy, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Pengaruh Penambahan Bubuk Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Dendeng Daun Ubi Kayu (*Manihot esculenta*)

Fatmawati Suarni Guci, Kesuma Sayuti, Diana Silvy

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk jamur tiram terhadap karakteristik dendeng daun ubi kayu dan untuk mengetahui produk terbaik dendeng daun ubi kayu dengan penambahan bubuk jamur tiram dilihat dari sifat fisika, kimia, mikrobiologi dan organoleptik. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (perbedaan penambahan bubuk jamur tiram: 0%; 5%; 10%; 15%; 20%) dengan 3 kali ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DMNRT) pada taraf nyata 5%. Penelitian ini menunjukkan adanya pengaruh penambahan bubuk jamur tiram terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, organoleptik rasa dan tidak berpengaruh terhadap organoleptik (warna, aroma, tekstur) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada dendeng daun ubi kayu. Pada hasil uji fisika, kimia, mikrobiologi dan organoleptik, produk terbaik adalah produk dendeng daun ubi kayu dengan penambahan bubuk jamur tiram 20%, dengan nilai rendemen 45,60%; kadar air 2,85%; kadar abu 6,22%; kadar lemak 10,23%; kadar protein 16,45%; organoleptik (warna 3,3 (biasa); aroma 3,9 (suka); tekstur 3,6 (suka) dan rasa 3,1 (biasa)) dan angka lempeng total (ALT) $3,4 \times 10^2$ koloni/g. Pendugaan masa simpan produk dendeng daun ubi kayu dengan parameter bilangan peroksida dan asam lemak bebas, masih layak diterima panelis pada suhu 30°C selama 163 hari; pada suhu 40°C selama 158 hari dan pada suhu 60°C selama 149 hari.

Kata Kunci: Jamur tiram, karakteristik, daun ubi kayu, dendeng, umur simpan

**The Effect of Adding Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*)
Powder on Characteristic of *Dendeng* Cassava Leaves
(*Manihot esculenta*)**

Fatmawati Suarni Guci, Kesuma Sayuti, Diana Silvy

ABSTRACT

This research aims to know effect of adding oyster mushroom powder to the physics, chemistry, sensory and microbiology on dendeng from cassava leaves. This research was designed using Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatment (difference of oyster mushroom powder: 0%; 5%; 10%; 15%; 20%) with 3 replications. The result were analyzed statistically using ANOVA test and Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The result of the research show that there is the influence off addition oyster mushroom powder gives significant effect to yield, moisture content, ash content, fat content, protein content and sensory (taste). But it not significant different effect to sensory (color, odour,teksture) and Total Plate Count (TPC). On the result of a test of physics, chemistry, microbiology and organoleptic, the best product is a product with *dendeng* cassava leaves on addition of oyster mushroom powder of 20%, with an average value of yield 45.60%; moisture content 2.85%; ash content 6.22%; fat content 10.23%; protein content 16.45%; sensory (color 3.3(normal); odour 3.9(like); teksture 3.6(like); taste; 3.1(normal)) and Total Plate Count (TPC) 3.4×10^2 colony/g. Estimated product shelf life with peroxide and free fatty acid parameters, still acceptable to panelists at 30°C during 163 days; at 40°C during 158 days and at 60°C during 149 days.

Key word: Oyster mushroom, characteristic, cassave leaves, *dendeng*, shelf life

