

**PENGARUH PENAMBAHAN JAMUR *SHIITAKE* (*Lentinula Edodes*)
DALAM PEMBUATAN *SALAMI* DAGING AYAM UNTUK
MENGETAHUI NILAI KESUKAAN KONSUMEN**

Rifatul Azizah.¹⁾, Wahyu Suryaningsih.²⁾

ABSTRAK

Salami merupakan famili produk sosis fermentasi kering, dikemas dengan *casing* berdiameter agak besar, bentuk adonannya kasar, memiliki flavor tertentu (terutama bawang putih), dan dapat langsung dikonsumsi tanpa dimasak. Sosis fermentasi pertama kali diproduksi di Italia pada tahun 1970 dan dikenal dengan nama *salami*. Penambahan jamur shiitake kedalam adonan *salami* merupakan suatu diversifikasi dalam produk sosis fermentasi. Metode pembuatan *salami* dengan penambahan jamur shiitake dimulai dengan membuat 4 macam adonan (kontrol, 20%, 40%, dan 50%). Adonan terdiri atas jamur shiitake, daging ayam, gula, bawang putih, merica, nasi putih dan garam. Adonan diisikan kedalam *casing* berbahan selulosa, lalu difermentasi selama 3 hari dan dikeringkan menggunakan oven pada suhu 70°C selama 2 jam lalu suhu 50°C selama 4 jam. Parameter untuk menentukan kualitas *salami* yaitu dengan menggunakan uji hedonik dan data diolah menggunakan metode ANOVA (Analysis of Variant). Kriteria penilaian uji hedonik adalah warna, aroma, tekstur rasa dan kenampakan. Hasil dari uji hedonik warna *salami* yang paling tinggi adalah 6,95 dari *salami* kontrol. Nilai yang paling tinggi dari aroma adalah 6,55 dari *salami* dengan penambahan 20% jamur shiitake. Nilai yang paling tinggi dari rasa adalah 6,20 dari *salami* dengan penambahan 50% jamur shiitake. Nilai yang paling tinggi dari tekstur adalah 6,20 dari *salami* dengan penambahan 50% jamur shiitake. Nilai yang paling tinggi dari kenampakan adalah 6,55 dari *salami* dengan penambahan 50% jamur shiitake. Hasil pengujian ANOVA tekstur pada *salami* dengan penambahan jamur shiitake sebanyak 50% menunjukkan hasil yang berbeda nyata. Kesimpulan dari penelitian ini adalah *salami* dengan penambahan jamur shiitake sebanyak 40% memiliki karakteristik yang sama dengan *salami* kontrol.

Kata Kunci : *Salami*, Jamur Shiitake, Uji Hedonik

¹⁾ : Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

²⁾ : Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan