

Politeknik Negeri Jember. Jurusan Teknologi Pertanian. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Laporan Tugas Akhir.

“Pembuatan Sosis Fermentasi Daging Sapi Dengan Pencampuran Jamur Shiitake (*Lentinus Edodes*) Terhadap Kesukaan Konsumen.”
Febrina Lumbantobing. ¹⁾ Ir. Idrial. ²⁾

ABSTRAK

Sosis fermentasi merupakan produk fermentasi olahan daging dengan penggunaan kultur bakteri asam laktat, yang mengubah karbohidrat menjadi asam laktat. Substitusi jamur shitake mempengaruhi tekstur salami menjadi kasar, yang disebabkan kandungan serat jamur shitake, penambahan jamur ini juga berpengaruh pada warna, rasa, aroma dan kenampakan sosis fermentasi. Sosis fermentasi dengan penambahan jamur shiitake ini adalah sosis kasar mentah yang difermentasi selama 3 hari dan dikeringkan pada suhu 70°C dan 50 °C dan disimpan pada suhu 13°C sampai hari ke 7. Sosis fermentasi dengan penambahan jamur shiitake memberikan hasil yang tidak berbeda nyata pada atribut warna dan tekstur diakibatkan hasil F-hitung < F-Tabel 5% dan F-tabel 1%. Penilaian panelis terhadap atribut aroma, rasa dan kenampakan menghasilkan pengaruh nyata antara sosis kontrol dan sosis dengan 50% jamur shiitake. Sosis dengan penambahan 50% jamur shiitake menjadi pilihan paling disukai panelis terlihat pada pemberian nilai rata-rata aroma sebesar 6,6, rasa sebesar 6,4 dan kenampakan sebesar 6,75.

Kata Kunci : *Jamur Shiitake, Sosis Fermentasi.*

- 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