

ABSTRAK

Sifat Sensoris dan Tekstur Stik Bawang Dengan Penyedap Rasa Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)

Satrya Zullyanova¹, Yunan Kholifatuddin², Erma Handasari³

¹³Program Studi D3 Gizi ²S1 Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

Stik bawang yang dibuat menggunakan penyedap rasa alami dari jamur tiram sebagai penambah rasa alami dari stik bawang, penelitian ini bertujuan untuk mempelajari karakteristik tekstur dan sifat sensoris stik bawang, stik bawang merupakan makanan atau snak yang memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang gurih.

Penelitian dilaksanakan dengan metode eksperimental dengan rancangan acak lengkap yang di lakukan 3 perlakuan dan 4 pengulangan. Stik bawang dibuat melalui perlakuan penambahan penyedap rasa jamur tiram sebesar 10%, 20%, dan 30% . Selanjutnya dianalisis tekstur dan sifat sensoris stik bawang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada uji tekstur semakin banyak penambahan penyedap rasa jamur tiram menyebabkan tekstur stik bawang semakin keras. Pada uji sensoris semakin banyak penambahan penyedap rasa jamur tiram juga mempengaruhi kesukaan panelis, pada warna dan aroma warna lebih disukai yang memiliki kadar penyedap rasa terbanyak, untuk rasa dan tekstur lebih disukai stik bawang yang original tapi tidak sedikit juga yang menyukai yang memiliki kadar penyedap rasa jamur tiram.

Kata kunci : Stik Bawang, Penyedap Rasa Alami, Jamur Tiram

ABSTRACT

The Sensory and Texture Garlic Stik Using Natural Flavoring from Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*)

Satrya Zullyanova¹, Yunan Kholifatuddin², Erma Handasari³

¹Nutrision Science ²Food Technology Study Program The Faculty of Nursing and Health
University Muhammadiyah Semarang

Garlic stick products made using natural flavorings from oyster mushrooms as a natural flavor enhancer from onion sticks, This research aims to study the characteristics of texture and sensory properties of garlic sticks, garlic stick are foods or snacks that have a crispy texture and savory taste.

The study was conducted with an experimental method with a completely randomized design that was done 3 treatments and 4 repetitions. Garlic sticks are made through the treatment of adding oyster mushroom flavoring by 10%, 20%, and 30%. Then the texture and sensory properties of garlic sticks were analyzed..

The results showed that the texture test the more addition of oyster mushroom flavoring, the texture of the garlic stick texture became harder. In the sensory test, the addition of oyster mushroom flavoring enhancements also influences the preference of the panelists, the color and aroma of color are preferred, which has the highest flavoring content, for the taste and texture the original onion sticks prefer, but not the least who like those who have levels oyster mushroom flavoring.

Keywords: *Garlic Sticks, Natural Flavor Enhancers, Oyster Mushrooms*