



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, AGUSTUS 2013

YULIAN PERMANA

PENGARUH PENAMBAHAN BUAH KURMA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN PEPES JAMUR SHIITAKE KURMA

ix, V Bab, 70 Halaman, 22 Tabel, 21 Lampiran

Latar Belakang : Buah kurma memiliki rasa manis yang khas dan memiliki banyak manfaat salah satunya sebagai antioksidan. Jamur shiitake adalah jamur pangan yang dapat dikonsumsi karena berkhasiat sebagai obat akan tetapi memiliki aroma yang langu. Makanan yang dimodifikasi sebaiknya dalam pengolahannya tidak digoreng atau dibakar, salah satunya adalah pepes. Pepes adalah hidangan berupa campuran bahan dan bumbu yang dibungkus dengan daun pisang dibentuk panjang lalu dikukus dan atau dibakar. Keuntungan masakan pepes adalah proses pemasakan kukus sehingga nilai gizi yang terkandung dalam bahan tidak rusak. Maka, dalam penelitian ini produk ditambahkan buah kurma dalam pembuatan pepes jamur shiitake.

Tujuan : Mengetahui pengaruh penambahan buah kurma terhadap mutu organoleptik dan tingkat kesukaan pepes jamur shiitake kurma. Penelitian yang dilakukan adalah jenis penelitian eksperimen, metode yang digunakan adalah metode rancang acak lengkap dalam 4 perlakuan dengan ulangan sebanyak 3 kali. Panelis yang digunakan adalah panelis agak terlatih yang berjumlah 30 orang. Uji statistik menggunakan uji sidik ragam apabila berbeda nyata maka dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan.

Kesimpulan : Ada pengaruh yang signifikan penambahan beberapa konsentrasi buah kurma pada aspek warna, rasa, aroma dan daya terima warna produk pepes jamur shiitake dan produk perlakuan T1 (0%) dan T4 (40%) buah kurma adalah produk terbaik.

Daftar Bacaan : 34 (1985-2011)