

RINGKASAN

M. Lichafuddin. 2023. Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Dibawah Bimbingan Roisatul Ainiyah, M.Pd

Penyedap rasa alami merupakan penyedap rasa yang didapatkan dari tumbuhan dan hewan melalui proses fisik, mikrobiologi, atau enzimatis. Penyedap rasa alami dapat diperoleh dari bahan-bahan disekitar kita yang mengandung asam glutamat. MSG memberikan efek buruk terhadap hati dan jantung dengan mengubah lipid serum profil, peningkatan kadar enzim penanda hepato-jantung dan sitokin pro-inflamasi, serta menyebabkan stres oksidatif melalui mengganggu status redoks untuk mengurangi kelangsungan hidup sel dan kerusakan jaringan tergantung dosis yang diberikan. Oleh karena itu, perlu ditemukan alternatif penyedap rasa yang aman untuk dikonsumsi yaitu yang terbuat dari bahan alami. Penyedap rasa dapat dibuat secara alami yaitu dari pangan yang mengandung protein, seperti ikan bandeng dan jamur tiram. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesukaan responden terhadap penyedap rasa alami berbahan dasar ikan bandeng dan jamur tiram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Pengujian yang dilakukan yaitu uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Perlakuan penyedap rasa alami yang paling disukai panelis berbahan dasar ikan bandeng dan jamur tiram yaitu pada perlakuan P3 dengan ikan bandeng 63 gr jamur tiram 21 gr, bawang merah 4,59 gr, bawang putih 6 gr, kunyit 1 gr, lada 1 gr, garam 2,11 gr, gula 1,3 gr dengan berat total 100 gr.

Kata kunci: Penyedap Rasa Alami, Ikan bandeng, Jamur Tiram, Uji Organolept

SUMMARY

M. Lichafuddin. 2023. Level of Respondents' Preference for Natural Flavorings Made from Milkfish (*Chanos Chanos*) and Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatu*). Under the Guidance of Roisatul Ainiyah, M.Pd

Natural flavor enhancers are flavor enhancers obtained from plants and animals through physical, microbiological or enzymatic processes. Natural flavoring can be obtained from ingredients around us that contain glutamic acid. MSG has adverse effects on the liver and heart by changing serum lipid profiles, increasing levels of hepato-cardiac marker enzymes and pro-inflammatory cytokines, as well as causing oxidative stress by interfering with redox status to reduce cell survival and tissue damage depending on the dose given. Therefore, it is necessary to find alternative flavorings that are safe for consumption, namely those made from natural ingredients. Flavoring can be made naturally, namely from foods that contain protein, such as milkfish and oyster mushrooms. This study aims to determine respondents' preference for natural flavorings made from milkfish and oyster mushrooms. The method used in this research is the experimental method. The tests carried out were organoleptic tests including color, taste, aroma and texture. The most preferred natural flavoring treatment for panelists made from milkfish and oyster mushrooms was in the P3 treatment with 63 gr milkfish, 21 gr oyster mushroom, 4.59 gr red onion, 6 gr garlic, 1 gr turmeric, 1 gr pepper, salt 2.11 gr, 1.3 gr sugar with a total weight of 100 gr.

Keywords: Natural Flavoring, Milkfish, Oyster Mushroom, Organoleptic Te

