

**SKRIPSI**

**PENGARUH KEKENTALAN SANTAN DAN PENAMBAHAN KELAPA  
PARUT KERING TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN  
ORGANOLEPTIK RENDANG JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**

***THE EFFECT OF COCONUT MILK VISCOSITY AND THE ADDITION  
OF DESICCATED COCONUT ON THE PHYSICAL, CHEMICAL AND  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF OYSTER MUSHROOM  
(*Pleurotus ostreatus*) RENDANG***



**Sage Nayoma  
05031181823090**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

## **SUMMARY**

**SAGE NAYOMA.** The Effect of Coconut Milk Viscosity and The Addition of Desiccated Coconut on The Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) Rendang (Supervised by **TRI WARDANI WIDOWATI**)

This research intended to determine the physical, chemical and organoleptic characteristics of white oyster mushroom rendang with the addition of desiccated coconut and coconut milk viscosity. This research used a Completely Randomized Design (CRD) factorial with 2 treatment factors, each treatment was repeated 3 times. Treatment factors included the concentration of desiccated coconut (30 grams and 60 grams) and the thickness of the coconut milk (thick coconut milk, medium coconut milk and thin coconut milk). Parameters observed in this research were color, moisture content, ash content, fat content, protein content and organoleptic. The results showed that the addition of desiccated coconut and coconut milk viscosity had a significant effect on lightness ( $L^*$ ), fat content, protein content, taste and aroma. The best treatment A2B1 had an average score of lightness ( $L^*$ ) 51.83, redness ( $a^*$ ) 18.5, yellowness ( $b^*$ ) 27.5, moisture content 56.88%, ash content 2.18%, fat content 15.74% and protein content of 25.56%. While the organoleptic test scores for appearance were 3.3, taste 3.3, texture 3.35 and aroma 3.25.

## RINGKASAN

**SAGE NAYOMA.** Pengaruh Kekentalan Santan dan Penambahan Kelapa Parut Kering terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Rendang Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) (Dibimbing oleh **TRI WARDANI WIDOWATI**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia dan organoleptik rendang jamur tiram dengan faktor penambahan kelapa parut kering (*desiccated coconut*) dan kekentalan santan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan 2 faktor perlakuan, masing-masing perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali. Faktor perlakuan meliputi konsentrasi *desiccated coconut* (30 gram dan 60 gram) dan kekentalan santan (santan kental, santan medium dan santan encer). Parameter yang diamati pada penelitian ini adalah karakteristik fisik (warna), karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar protein) dan organoleptik (kenampakan, tekstur, rasa dan aroma). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *desiccated coconut* dan kekentalan santan berpengaruh nyata terhadap *lightness* ( $L^*$ ), kadar lemak, kadar protein, rasa dan aroma. Perlakuan terbaik A2B1 memiliki skor rerata *lightness* ( $L^*$ ) 51,83, *redness* ( $a^*$ ) 18,5, *yellowness* ( $b^*$ ) 27,5, kadar air 56,88%, kadar abu 2,18%, kadar lemak 15,74% dan kadar protein 25,56%. Sedangkan skor uji organoleptik terhadap kenampakan 3,3, rasa 3,3, tekstur 3,35 dan aroma 3,25.

## **SKRIPSI**

# **PENGARUH KEKENTALAN SANTAN DAN PENAMBAHAN KELAPA PARUT KERING TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA RENDANG JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



**Sage Nayoma  
05031181823090**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

### PENGARUH KEKENTALAN SANTAN DAN PENAMBAHAN KELAPA PARUT KERING TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA RENDANG JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)

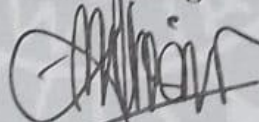
#### SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

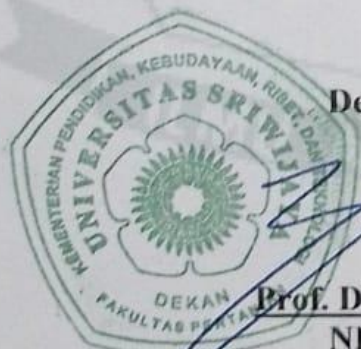
Sage Nayoma  
05031181823090

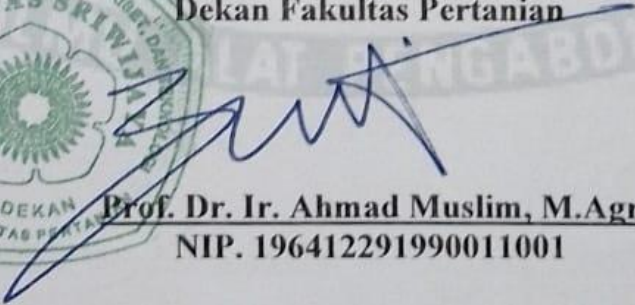
Indralaya, September 2023  
Pembimbing



Dr. Ir. Tri Wardani Widowati, M.P.  
NIP. 196305101987012001

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian



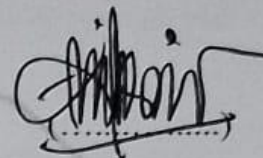
  
Prof. Dr. Ir. Ahmad Muslim, M.Agr  
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul “Pengaruh Kekentalan Santan dan Penambahan Kelapa Parut Kering terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Rendang Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)” oleh Sage Nayoma yang telah dipertahankan dihadapan Komisi Pengujii Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 04 Agustus 2023 dan telah di perbaiki sesuai saran dan masukan komisi penguji

**Panitia Ujian**

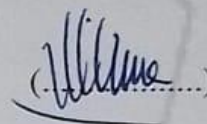
Dr. Ir. Tri Wardani Widowati, M.P.  
NIP. 196305101987012001

Pembimbing



Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc. (Hons)., Ph.D.  
NIP. 196606301992032002

Penguji



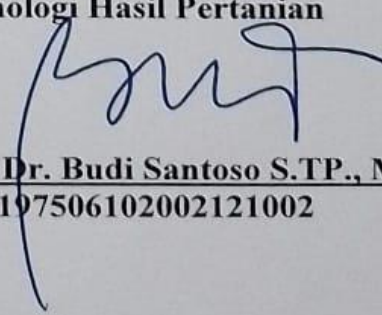
Indralaya, September 2023

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Teknologi Pertanian  
Fakultas Pertanian

Koordinator Program Studi  
Teknologi Hasil Pertanian

Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.  
NIP. 197506102002121002

Prof. Dr. Budi Santoso S.TP., M.Si.  
NIP. 197506102002121002



## PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sage Nayoma

NIM : 05031181823090

Judul : **Pengaruh Kekentalan Santan dan Penambahan Kelapa Parut Kering terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Rendang Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)**

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil survei atau pengamatan saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, September 2023



Sage Nayoma

05031181823090

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis bernama lengkap Sage Nayoma yang lahir di Kotaagung, Tanggamus pada tanggal 30 September 2000. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara dari Bapak Sunardi dan Ibu Mardiah. Riwayat Pendidikan yang telah ditempuh oleh penulis adalah pendidikan Sekolah Dasar (SD) yang diselesaikan pada tahun 2012 di SDN 2 Kuripan, pendidikan Sekolah Menengah Pertama diselesaikan pada tahun 2015 di MTsN 1 Tanggamus dan pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) diselesaikan pada tahun 2018 di SMAN 1 Kotaagung.

Penulis tercatat sebagai mahasiswa aktif Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian pada Agustus 2018 melalui jalur masuk Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN). Selama perkuliahan, penulis aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian (HIMATETA) dan Himpunan Mahasiswa Peduli Pangan Indonesia (HMPPI) Universitas Sriwijaya. Selain itu, penulis pernah menjadi asisten praktikum Mikrobiologi Dasar dan Mikrobiologi Umum selama. Penulis telah melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di desa Bumiayu, Kecamatan Tanah Abang, Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir (PALI), Provinsi Sumatera Selatan pada bulan Juli 2021 dan Praktek Lapangan (PL) di PT. Wana Karya Mulya Kahuripan-Mill Bunga Mayang di Kecamatan Bunga Mayang, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur (OKUT), Provinsi Sumatera Selatan pada bulan Oktober 2021.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat, rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Pengaruh Kekentalan Santan dan Penambahan Kelapa Parut Kering terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Rendang Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*).**” Penulis mengucapkan terima kasih banyak atas segala bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Pada kesempatan ini, penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan penulis Kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi.
2. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
4. Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian.
5. Ibu Dr. Ir. Tri Wardani Widowati, M.P. selaku pembimbing akademik, pembimbing praktik lapangan, dan pembimbing skripsi yang telah banyak meluangkan waktu, memberikan arahan, nasihat, saran, solusi, motivasi, bimbingan dan semangat kepada penulis.
6. Ibu Prof. Dr. Ir. Filli Pratama, M.Sc. (Hons)., Ph. D. selaku pembasah makalah dan penguji skripsi yang telah meluangkan waktu serta memberi masukan dan semangat kepada penulis.
7. Yth, Bapak dan Ibu dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik, membagi ilmu, dan motivasi.
8. Staf administrasi akademik Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Jhon dan Mbak Nike) dan Staf Laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Hafsa, Mbak Elsa, Mbak Lisma dan Mbak Tika) atas semua bantuan dan kemudahan yang diberikan.
9. Kedua orang tua tercinta, Bapak Sunardi dan Ibu Mardiah, serta kakak penulis Mas Yoga dan kakak ipar penulis Mbak Sri yang selalu

mendo'akan, memberikan nasihat, motivasi semangat serta dukungan moral dan mental untuk penulis dalam menyelesaikan perkuliahan.

10. Kak Helena Kristina Loman, M.Psi. selaku psikolog yang mendampingi penulis. Terima kasih telah membantu dan memberikan motivasi kepada penulis.
11. Almh. Irma Nadia, terima kasih sudah berjuang bersama di perantauan.
12. Teman seperjuangan selama penelitian, Kiky Mega Saputri dan Triyas Mutiara Nisa yang banyak membantu dan memberi dukungan selama penyusunan tugas akhir.
13. Arnold Rangga Fitra, Devina Aulya Rahmadini, Dani Irawan dan Umi Kurnia Sari yang menjadi teman dekat penulis selama masa perkuliahan. Terima kasih sudah berjuang bersama dan saling menguatkan satu sama lain.
14. Sahabat penulis, Fakaruddin Wahyu, Erviyana dan Neti Setiyani yang selalu menemani penulis mengerjakan tugas akhir melalui telepon dan mendengarkan segala keluh kesah serta tangisan penulis.
15. Syilvana Defvi, Fi Umi Muslimah, Abdul Hadi, Cahaya Angraini dan Sevti Wulan yang selalu memberikan semangat dan menghibur penulis.
16. Member babak yaitu Kak Ata, Kak Gita, Kak Via, Nisrina, Uwi, Khansa, Putri, Santi dan Kak Ina yang selalu memberikan dukungan serta menenangkan penulis ketika sedang *down*.
17. Teman seperjuangan THP 2018 Indralaya yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuannya selama masa perkuliahan.

Penulis berharap bahwa skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk semua pembacanya.

Indralaya, September 2023

Sage Nayoma

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>PERNYATAAN INTEGRITAS</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	2
1.3. Hipotesis.....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
2.1. Jamur Tiram .....	4
2.2. Kelapa Parut Kering ( <i>Desiccated Coconut</i> ).....	5
2.3. Rendang .....	6
2.4. Santan.....	7
<b>BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>9</b>
3.1. Tempat dan Waktu .....	9
3.2. Alat dan Bahan.....	9
3.3. Metode Penelitian.....	9
3.4. Analisa Data .....	10
3.4.1. Analisa Statistik Parametrik.....	10
3.5. Cara Kerja .....	12
3.5.1. Pembuatan Santan Kelapa.....	12
3.5.2. Pembuatan Rendang Jamur Tiram .....	13
3.6. Parameter.....	13
3.6.1. Karakteristik Sensoris .....	13
3.6.2. Karakteristik Fisik.....	15
3.6.2.1. Warna .....	15
3.6.3. Karakteristik Kimia.....	15

3.6.3.1. Kadar Air .....	15
3.6.3.2. Kadar Abu .....	16
3.6.3.3. Kadar Lemak .....	16
3.6.4.4. Kadar Protein .....	17
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>19</b>
4.1. Karakteristik Fisik .....	19
4.1.1. Warna .....	19
4.1.1.1. <i>Lightness</i> (L*) .....	19
4.1.1.2. <i>Redness</i> (a*) .....	21
4.1.1.3. <i>Yellowness</i> (b*) .....	21
4.2. Karakteristik Kimia .....	23
4.2.1. Kadar Air .....	23
4.2.2. Kadar Abu .....	23
4.2.3. Kadar Lemak .....	24
4.2.4. Kadar Protein .....	26
4.3. Karakteristik Sensoris .....	28
4.3.1. Kenampakan .....	28
4.3.2. Tekstur .....	29
4.3.3. Rasa .....	30
4.3.4. Aroma .....	32
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>34</b>
5.1. Kesimpulan .....	34
5.2. Saran .....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>38</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1. Kandungan Nutrisi per 100g Jamur Tiram .....	5
Tabel 2.2. Kandungan Nutrisi Kelapa Parut Kering ( <i>Desiccated Coconut</i> ) ....	6
Tabel 2.3. Syarat Mutu Rendang Sapi .....	7
Tabel 2.4. Kandungan Zat Gizi 100g Santan Murni .....	8
Tabel 3.1. Daftar Analisa Keragaman Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) .....	11
Tabel 4.1. Uji Lanjut BNJ Taraf 5% terhadap <i>Lightness</i> Rendang Jamur Tiram dengan Penambahan Kelapa Parut Kering ( <i>Desiccated Coconut</i> ) dan Kekentalan Santan .....	20
Tabel 4.2. Uji BNJ taraf 5% pengaruh penambahan kelapa parut kering terhadap kadar air rendang jamur tiram.....	24
Tabel 4.3. Uji BNJ taraf 5% pengaruh kekentalan santan terhadap kadar air rendang jamur tiram.....	24
Tabel 4.4. Uji BNJ taraf 5% pengaruh penambahan kelapa parut kering terhadap kadar lemak rendang jamur tiram .....	26
Tabel 4.5. Uji BNJ taraf 5% pengaruh kekentalan santan terhadap kadar lemak rendang jamur tiram.....	27
Tabel 4.6. Uji Lanjut BNJ Taraf 5% terhadap Kadar Lemak Rendang Jamur Tiram dengan Penambahan Kelapa Parut Kering ( <i>Desiccated Coconut</i> ) dan Kekentalan Santan .....	27
Tabel 4.7. Uji BNJ taraf 5% pengaruh penambahan kelapa parut kering terhadap kadar protein rendang jamur tiram.....	29
Tabel 4.8. Uji BNJ taraf 5% pengaruh kekentalan santan terhadap kadar air rendang jamur tiram.....	29
Tabel 4.9. Uji Lanjut BNJ Taraf 5% terhadap Kadar Protein Rendang Jamur Tiram dengan Penambahan Kelapa Parut Kering ( <i>Desiccated Coconut</i> ) dan Kekentalan Santan .....	29

Tabel 4.10. Uji Lanjut <i>Friedman Conover</i> terhadap Penerimaan Rasa	
Rendang Jamur Tiram dengan Penambahan Kelapa Parut	
Kering ( <i>Desiccated Coconut</i> ) dan Kekentalan Santan .....	34
Tabel 4.11. Uji Lanjut <i>Friedman Conover</i> terhadap Penerimaan Aroma	
Rendang Jamur Tiram dengan Penambahan Kelapa Parut	
Kering dan Kekentalan Santan.....	35

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1. Jamur Tiram .....	4
Gambar 2.2. Kelapa Parut Kering ( <i>Desiccated coconut</i> ).....	5
Gambar 2.3. Rendang.....	6
Gambar 2.4. Santan .....	8
Gambar 4.1. Skor Rerata <i>Lightness</i> Rendang Jamur Tiram.....	19
Gambar 4.2. Skor Rerata <i>Redness</i> Rendang Jamur Tiram.....	21
Gambar 4.3. Skor Rerata <i>Yellowness</i> Rendang Jamur Tiram .....	22
Gambar 4.4. Skor Rerata Kadar Air Rendang Jamur Tiram.....	23
Gambar 4.5. Skor Rerata Kadar Abu Rendang Jamur Tiram .....	25
Gambar 4.6. Skor Rerata Kadar Lemak Rendang Jamur Tiram .....	26
Gambar 4.7. Skor Rerata Kadar Protein Rendang Jamur Tiram.....	28
Gambar 4.8. Skor Rerata Kenampakan Rendang Jamur Tiram.....	31
Gambar 4.9. Skor Rerata Tekstur Rendang Jamur Tiram.....	32
Gambar 4.10. Skor Rerata Rasa Rendang Jamur Tiram .....	33
Gambar 4.11. Skor Rerata Aroma Rendang Jamur Tiram.....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Santan .....	42
Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Rendang Jamur Tiram .....	43
Lampiran 3. Kuisisioner Uji Hedonik.....	44
Lampiran 4. Gambar Sampel .....	45
Lampiran 5. Tabel Formulasi.....	46
Lampiran 6. Analisa <i>Lightness</i> Rendang Jamur Tiram.....	47
Lampiran 7. Analisa <i>Redness</i> Rendang Jamur Tiram .....	50
Lampiran 8. Analisa <i>Yellowness</i> Rendang Jamur Tiram .....	52
Lampiran 9. Analisa Kadar Abu Rendang Jamur Tiram.....	54
Lampiran 10. Analisa Kadar Air Rendang Jamur Tiram .....	56
Lampiran 11. Analisa Kadar Lemak Rendang Jamur Tiram .....	59
Lampiran 12. Analisa Kadar Protein Rendang Jamur Tiram.....	62
Lampiran 13. Uji Hedonik Kenampakan Rendang Jamur Tiram .....	66
Lampiran 14. Uji Hedonik Rasa Rendang Jamur Tiram.....	68
Lampiran 15. Uji Hedonik Tekstur Rendang Jamur Tiram .....	71
Lampiran 16. Uji Hedonik Aroma Rendang Jamur Tiram .....	73



# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Hidangan umum dari Sumatera Barat adalah rendang, yang berbahan baku daging sapi dan memiliki rasa yang kuat karena dimasak dengan santan dan rempah-rempah seperti cabai merah, bawang merah, dan bumbu lainnya (Prasetio *et al.*, 2014). Kandungan utama rendang adalah protein, namun sebagian orang tidak mengonsumsi protein hewani. Oleh karena itu diperlukan rendang yang terbuat dari protein nabati. Rendang jamur tiram adalah salah satu alternatifnya. Komposisi protein jamur tiram mirip dengan protein daging, menjadikannya sumber protein vegetarian yang baik. Selain itu, jamur tiram juga dapat dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti protein hewani karena teksturnya yang kenyal mirip daging.

Salah satu jenis jamur yang banyak ditanam dan dikonsumsi di Indonesia adalah jamur tiram. Menurut Badan Pusat Statistika pada 2017, permintaan jamur tiram meningkat 10% setiap tahunnya, dan konsumsi jamur tiram di Indonesia mencapai 47.753 ton. Sebagai sumber protein nabati yang baik, jamur tiram menyediakan kesembilan asam amino yang diperlukan. Menurut Handayani *et al.* (2016), protein jamur tiram berbentuk globular sebanding dengan protein daging. Selain memiliki kadar protein yang setara dengan daging, jamur tiram juga memiliki rasa yang lembut dan kenyal sehingga cocok menjadi alternatif daging. Jamur tiram saat ini hanya dimanfaatkan sebagai jamur goreng atau campuran sayur, dan cara pembuatannya masih cukup mudah. Pengembangan komoditas jamur tiram diperlukan salah satunya adalah diversifikasi pangan melalui produksi rendang jamur tiram.

Rasa dan kandungan nutrisi dari produk rendang jamur tiram dapat ditingkatkan dengan penambahan santan. Karena santan banyak mengandung air, lemak dan protein, maka santan merupakan bahan yang rentan mengalami pembusukan dan ketengikan. Santan memiliki rasa yang gurih dan kandungan lemak yang tinggi. Menurut teknik ekstraksi, varietas, umur dan faktor lingkungan pertumbuhan kelapa membuat kandungan santan bervariasi (Prasetio *et al.*, 2014).

Kelapa parut kering dibuat dengan cara mengeringkan daging kelapa parut secara higienis. Kelapa parut kering dapat diekstraksi dengan air untuk membuat santan dan juga dapat ditambahkan ke kue atau resep lainnya (Pratiwi *et al.*, 2021). Pengeringan kelapa parut merupakan salah satu pendekatan untuk mengurangi kadar air, meningkatkan kualitas, dan memperpanjang umur simpan produk akhir. Persentase lemak maksimum kelapa parut kering adalah 68%. Jumlah asam lemak bebas dan ketengikan selama penyimpanan dipengaruhi oleh kadar lemak. Dalam penelitian ini, rendang jamur tiram dibuat dengan kelapa parut kering, bukan kelapa sangrai.

Adanya keterbatasan penelitian terdahulu yang hanya melakukan pengolahan rendang jamur tiram untuk meningkatkan daya saing tanpa adanya pengembangan penelitian karakteristik fisik dan kimia dari produk rendang jamur tiram tersebut. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Rahayu *et al.* (2020) hanya terfokus pada pelatihan pengolahan jamur tiram untuk kemandirian ekonomi masyarakat sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Parnanto *et al.* (2019) hanya terfokus pada meningkatkan daya saing produk olahan rendang jamur tiram tanpa adanya penelitian lanjutan, sehingga pada penelitian selanjutnya akan dilakukan pengembangan terhadap proses pengolahan rendang jamur tiram dan karakteristik fisik serta kimia produk rendang jamur tiram. Penelitian ini akan dilakukan dengan menggunakan kekentalan santan yang berbeda dan penambahan kelapa parut kering (*desiccated coconut*) dengan konsentrasi yang berbeda juga untuk mengetahui ada atau tidaknya pengaruh terhadap sifat fisik dan kimia rendang jamur tiram. Pembuatan rendang jamur pada penelitian ini mengacu pada SNI 7474:2009 tentang syarat mutu rendang daging sapi, yaitu maksimal kadar air sebesar 20%, maksimal kadar abu sebesar 5%, maksimal kadar lemak sebesar 30% dan minimal kadar protein sebesar 25% dengan keadaan bau normal, rasa khas rendang dan warna coklat sampai coklat kehitaman.

## **1.2. Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kekentalan santan dan penambahan kelapa parut kering (*desiccated coconut*) terhadap karakteristik fisik dan kimia rendang jamur tiram.

### **1.3. Hipotesis**

Kekentalan santan dan penambahan kelapa parut kering (*desiccated coconut*) berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik dan kimia rendang jamur tiram.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afia, S., Pangesthi, L. T., Kristiastuti, D., dan Soeyono, R. D. 2021. Pengaruh Proporsi Santan terhadap Sifat Organoleptik Risotto Instan. *Jurnal Tata Boga*. 10 (1), 166-174.
- Anggraeni, N. P.W., Suter, I. K., dan Jambe, A. A. G. N. A. 2018. Pengaruh Substitusi Daging Ayam (*Gallus domesticus*) dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*. 5 (2), 112-122.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis Virginia: The Association of Official Analytical and Chemist. 16 th ed. Arlington. AOAC Inc.
- Ariningsih, S., Hasrini, R.F., dan Khoiriyah, A. 2020. Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. Prosiding PPIS 2020. 231-238.
- Badan Standar Nasional. 2000. *SNI 01-3715-2000 Kelapa Parut Kering*. Jakarta: Badan standar Nasional.
- Badan Standar Nasional. 2009. *SNI 7474:2009 Rendang daging sapi*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Banowati, G., dan Nurhidayati, A.R., 2021. Pengaruh Umur Buah Kelapa Terhadap Rendemen Minyak VCO (*Virgin Coconut Oil*). *MEDIAGRO*, 17 (1), 57-66.
- Cahyono, M. A., dan Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh proporsi Santan dan Lama Pemanasan terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (30), 1095-1106.
- Egra, S., Kusuma, I.W., dan Arung, E.T., 2018. Kandungan Antioksidan pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Hutan Tropis*, 2 (2), 105-108.
- Fadhilatunnur, H., Subarna., dan Murtadho, Z., dan Muhandri, T. 2022. Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan Kombinasi Oven *Microwave* dan Kipas Angin. *Jurnal Mutu Pangan*. 9 (1), 26-35.
- Fatimah, F.,S. Gugule., Winursito. I. 2013. *Optimasi Santan Kelapa Instan*. Prosiding Seminar Insentif Riset Sinas. Kementrian Riset dan teknologi.

- Fitriani, A. 2021. *Pengaruh Variasi Krim Santan pada Pembuatan Rendang Buah Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk)*. Skripsi. Universitas Sriwijaya.
- Garcha, H.S., Khanna, P.K., dan Soni, G.L. 1993. *Nutritional Importance of Mushrooms*. Hongkong: Chinese University Press.
- Handayani, S., Dasir., dan Yani, A.V., 2016. Mempelajari Sifat Fisika Kimia Bakso Jamur dengan Persentase Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Tapioka. *Jurnal EDIBLE*, 1, 1-7.
- Jonathan, R. 2011. Perubahan kandungan  $\beta$  karoten dan warna pada cabai rawit merah (*Capsicum frutescens* L.) selama pengeringan dengan menggunakan cabinet dryer, solar tunnel dryer dan freeze dryer. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Kataren, S dan B. Djatmika. 1985. *Daya Guna Hasil Kelapa Agroindustri*. Bogor.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Keseharab Republik Indonesia: Jakarta.
- Lerebulan, C., Fatimah, F., dan Pontoh, J. 2018. Rendemen dan Total Fenolik Santan Kelapa Dalam pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal MIPA UNSRAT ONLINE*, 7 (1), 44-46.
- Lisa, M., Lutfi, M., dan Susilo, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3 (3), 270-279.
- Nuroso, A., dan Syafarina, Y., 2013. Pengolahan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) di PT. Kokonako Indonesia Pulau Palas Indragiri Hilir Riau. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2 (2), 50-56.
- Parnanto, B., Qonita, R. R.A. dan Riptani, E.W., 2019. Meningkatkan Daya Saing Produk Olahan Rendang Jamur Tiram. *Berdikari: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*. 2(1), 24-29.
- Prasetio, A., Anggraini, A., Prasetya, B.O., Saputri, D.E., dan Rohman, Y.F., 2014. Pengaruh Santan Segar dan Santan Instan terhadap Mutu Organoleptik dan Fisik Rendang Daging. Jember: *Departement of Food and Agricultural Technology*.
- Pratama, F., 2018. *Evaluasi Sensoris Edisi Revisi*. Palembang: Unsri Press.

- Pratiwi, E., Putri, A.S., dan Gunantar, D.A., 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan dpada Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15 (2), 10-14.
- Rahayu, S., Budi, L.S., Puspitawati, I.R., dan Nurwantara, M.P., 2020. Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Kemandirian Ekonomi. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 2(4), 205-216.
- Safira, D. C. 2019. *Pengaruh Waktu Pemasakan dan Konsentrasi Santan Kelapa terhadap Nasi Kuning Instan Varietas Ir 64*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., dan Wijaya, H. 2010. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Universitas Diponegoro.
- Sulkarnain, D. 2018. *Pemanfaatan Talas (*Colocasia esculenta L*) Menjadi Es Krim Nabati dengan Penambahan Santan dan Karagenan*. Skripsi. Universitas Tanjungpura.
- Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 4 (2), 124-130.
- Sutikarini, Anggrahini, S., dan Harmayani, E. 2015. Perubahan Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis*. 8 (6), 261-271.
- Wibawanti, J. M. W., dan Rinawidiastuti, 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13 (1), 27-37.
- Widagdha, S., dan F.C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera L.*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yogurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (1): 248-258.
- Winarno, F. G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi kesebelas. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, A., 2018. *Pengaruh Lama Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada Pembuatan Rendang Jamur Tiram terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.