

## ABSTRAK

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan komoditas pangan fungsional yang kaya akan senyawa umami, sehingga berpotensi dijadikan sebagai bahan dasar penyedap rasa alami. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan jamur tiram sebagai bahan baku pembuatan penyedap rasa alami dan mengevaluasi tingkat kesukaan panelis melalui uji hedonik. Proses pembuatan penyedap dilakukan melalui tahapan fermentasi dan pengeringan untuk mempertahankan cita rasa serta meningkatkan kestabilan produk. Evaluasi produk dilakukan terhadap beberapa parameter organoleptik, yaitu rasa, aroma, warna, dan keseluruhan. Metode yang digunakan dalam penilaian adalah uji hedonik dengan melibatkan panelis tidak terlatih berjumlah 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyedap alami dari jamur tiram mendapat penerimaan yang baik oleh panelis, terutama pada aspek rasa dan aroma. Sebagian besar panelis memberikan skor “suka” hingga “sangat suka” pada produk akhir. Temuan ini menunjukkan bahwa jamur tiram memiliki potensi besar sebagai bahan alternatif penyedap rasa alami yang ramah lingkungan dan lebih sehat dibandingkan penyedap sintetis.

**Kata kunci:** fermentasi, jamur tiram, organoleptik, penyedap alami, uji hedonik

## **ABSTRACT**

*Oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) is a functional food commodity rich in umami compounds, making it a potential base ingredient for natural flavor enhancers. This study aims to utilize oyster mushrooms as raw material for producing natural flavor enhancers and to evaluate consumer preference through a hedonic test. The flavor enhancer was prepared through fermentation and drying processes to retain flavor and improve product stability. Product evaluation was conducted based on several organoleptic parameters, including taste, aroma, color, and overall acceptability. The assessment method used was a hedonic test involving 30 untrained panelists. The results showed that the natural flavor enhancer made from oyster mushrooms received good acceptance, particularly in terms of taste and aroma. Most panelists rated the final product as "liked" to "strongly liked." These findings indicate that oyster mushrooms have great potential as an environmentally friendly and healthier alternative to synthetic flavor enhancers.*

**Keywords:** *fermentation, hedonic test, natural flavor enhancer, oyster mushroom, organoleptic.*