

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi dalam pembuatan daging imitasi berbasis jamur shitake menggunakan teknik memasak sous vide. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk menciptakan alternatif daging nabati yang memiliki tekstur, rasa, dan nutrisi yang mirip dengan daging hewan, sambil menjawab tantangan global terkait keberlanjutan lingkungan dan kesehatan manusia. Metode yang digunakan meliputi kultur jamur shitake dalam kondisi yang optimal untuk meningkatkan sifat organoleptiknya, serta penerapan teknik memasak sous vide untuk menghasilkan produk akhir yang lebih konsisten dalam hal tekstur dan cita rasa. Penelitian ini juga akan menganalisis komposisi nutrisi dari daging imitasi yang dihasilkan, mempertimbangkan kandungan protein, serat, dan nutrisi penting lainnya. Hasil yang diharapkan dari penelitian ini adalah daging imitasi berbasis jamur shitake yang memiliki tekstur lembut namun kenyal, serta cita rasa yang mendekati daging asli. Selain itu, diharapkan bahwa produk ini akan memiliki profil nutrisi yang seimbang dan menyediakan sumber protein nabati yang berkualitas. Inovasi ini memiliki potensi untuk mengurangi dampak lingkungan dari industri peternakan dan mempromosikan gaya hidup berkelanjutan.

Kata kunci : Daging Imitasi, Sous Vide, Jamur Shitake