



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 5 Nomor 4 Tahun 2025 Page 1839-1850

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Upaya Peningkatan Citarasa Berbahan Daging dengan Standar Resep Mushroom Sauce

Cindita Ginting^{1✉}, Fio Danys Indarwati²

Seni Kuliner Universitas Monas Pasifik Kuliner

Email: cinditaginting@monaskuliner.ac.id^{1✉}

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kontribusi mushroom sauce terhadap peningkatan atribut organoleptik hidangan berbasis daging sapi. Menggunakan pendekatan kuantitatif komparatif, penelitian melibatkan 12 partisipan yang terdiri atas praktisi kuliner dan konsumen berpengalaman. Evaluasi dilakukan terhadap lima parameter sensorik: intensitas rasa umami, tekstur dan kelembutan, aroma, kesegaran, serta kesesuaian dengan jenis daging. Hasil analisis menunjukkan bahwa penggunaan mushroom sauce secara signifikan meningkatkan seluruh parameter yang diuji ($p < 0,05$). Kandungan glutamat alami pada jamur serta komponen krim dalam saus berperan dalam memperkuat profil rasa dan memperbaiki struktur tekstur daging. Temuan ini mengindikasikan bahwa mushroom sauce berpotensi sebagai elemen strategis dalam formulasi resep untuk meningkatkan kualitas kuliner dan nilai sensorial hidangan daging sapi.

Kata Kunci: *Mushroom Sauce, Daging Sapi, Evaluasi Organoleptik, Umami, Tekstur*

Abstract

This study aims to examine the contribution of mushroom sauce to the enhancement of organoleptic attributes in beef-based culinary preparations. Employing a comparative quantitative approach, the study engaged 12 participants comprising culinary professionals and experienced consumers. Sensory evaluation was conducted across five parameters: umami intensity, texture and tenderness, aroma, freshness, and meat compatibility. The results revealed that mushroom sauce significantly improved all measured attributes ($p < 0.05$). The natural glutamate content of mushrooms and the cream component of the sauce contributed to a more pronounced flavor profile and improved textural quality. These findings suggest that mushroom sauce may serve as a strategic element in recipe formulation to elevate the culinary and sensory value of beef dishes.

Keywords: *Mushroom Sauce, Beef, Organoleptic Evaluation, Umami, Texture*

PENDAHULUAN

Cita rasa adalah elemen kunci dalam dunia kuliner yang menentukan keberhasilan suatu hidangan. Dalam setiap hidangan, baik itu masakan tradisional maupun modern, cita rasa yang lezat dan seimbang menjadi tolok ukur utama dalam menilai kualitas masakan (Surahman & Winarti, 2021). Cita rasa terdiri dari berbagai unsur, termasuk rasa dasar (manis, asin, pahit, asam, dan umami) serta aroma yang dihasilkan dari bahan-bahan yang digunakan (Liur et al., 2019). Dalam konteks hidangan berbahan daging, cita rasa yang tepat dapat meningkatkan kualitas masakan dan memberikan pengalaman makan yang lebih menyenangkan bagi konsumen.

Dalam dunia kuliner, terutama untuk hidangan berbahan daging, cita rasa bukan hanya soal rasa makanan itu sendiri, tetapi juga tentang cara memasak yang dapat mengeluarkan potensi rasa dari bahan-bahan yang digunakan. Daging, sebagai bahan utama dalam banyak hidangan, memiliki tekstur dan rasa yang beragam, tergantung pada jenis, kualitas, dan cara memasaknya (Nguju et al., 2018). Oleh karena itu, penting untuk menemukan cara-cara yang dapat meningkatkan cita rasa daging agar lebih maksimal, tidak hanya untuk meningkatkan kelezatan, tetapi juga untuk memberikan nilai lebih bagi konsumen yang semakin kritis terhadap kualitas makanan yang mereka konsumsi.

Peningkatan cita rasa pada hidangan daging sangat penting dalam dunia kuliner karena dapat meningkatkan daya tarik dan penilaian terhadap masakan. Bagi para profesional kuliner, kemampuan untuk meningkatkan rasa daging dengan menggunakan berbagai bahan dan teknik memasak yang tepat merupakan keterampilan yang sangat dihargai. Tidak hanya itu, semakin berkembangnya selera konsumen yang lebih beragam menuntut inovasi dalam pengolahan daging agar tidak hanya lezat, tetapi juga unik dan

memuaskan. Dengan cita rasa yang lebih kaya, hidangan berbahan daging dapat menjadi lebih kompleks dan menarik.

Salah satu cara yang efektif untuk memperkaya cita rasa daging adalah dengan menggunakan bahan tambahan seperti saus atau bumbu pelengkap. Mushroom sauce, sebagai salah satu contoh bahan tambahan, memiliki kemampuan luar biasa dalam memperkaya rasa hidangan berbahan daging. Kombinasi antara jamur, krim, dan kaldu dapat memberikan lapisan rasa yang lebih dalam, menambah kedalaman umami, serta meningkatkan tekstur hidangan. Mushroom sauce yang dibuat dengan bahan-bahan berkualitas dapat menjadi pelengkap yang sempurna bagi daging, menambah rasa gurih dan creamy yang menyatu dengan baik (Irawati et al., 2016).

Mushroom sauce menawarkan nuansa rasa yang tidak hanya menyatu dengan daging, tetapi juga melengkapi dan menonjolkan karakteristik rasa dari jenis daging tertentu. Misalnya, daging sapi yang cenderung memiliki rasa kuat dan gurih dapat dipadukan dengan mushroom sauce untuk menghasilkan rasa yang lebih seimbang dan kaya (Purwanto et al., 2016). Jamur yang digunakan dalam saus memberikan rasa umami yang memperkuat rasa daging, sementara krim memberikan kelembutan yang membuat hidangan lebih beraroma dan lembut di mulut. Dengan demikian, mushroom sauce tidak hanya sebagai pelengkap, tetapi juga sebagai faktor yang meningkatkan keseluruhan cita rasa hidangan daging.

Pentingnya peningkatan cita rasa ini juga sejalan dengan tren kuliner masa kini yang semakin menuntut keberagaman dan keunikan dalam setiap hidangan. Konsumen kini lebih cenderung memilih makanan yang tidak hanya enak, tetapi juga memiliki presentasi dan rasa yang berbeda dari yang biasa mereka temui. Oleh karena itu, penggunaan bahan pelengkap yang tepat, seperti mushroom sauce, dapat memberikan peluang besar untuk menciptakan hidangan yang berbeda dan lebih disukai oleh pasar.

Rumusan masalah dalam penelitian ini berfokus pada upaya peningkatan cita rasa hidangan berbahan daging dengan menggunakan mushroom sauce sebagai bahan pelengkap. Secara khusus, penelitian ini ingin menjawab pertanyaan tentang bagaimana cara terbaik untuk meningkatkan cita rasa daging melalui penggunaan mushroom sauce yang telah diolah dengan standar resep tertentu. Selain itu, penelitian ini juga berusaha mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas rasa hidangan, seperti jenis jamur yang digunakan dalam mushroom sauce, teknik memasak daging yang optimal, serta kombinasi bahan-bahan tambahan lain yang bisa memperkaya rasa. Selain itu, penelitian ini juga ingin mengetahui sejauh mana pengaruh mushroom sauce dalam menciptakan

keseimbangan rasa, seperti menambah kedalaman umami pada daging, meningkatkan kelembutan, dan memberikan tekstur yang lebih harmonis. rumusan masalah ini bertujuan untuk memberikan wawasan mengenai efektivitas penggunaan mushroom sauce dalam meningkatkan cita rasa daging, serta mengeksplorasi faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi hasil akhir hidangan.

Peningkatan cita rasa melalui penggunaan mushroom sauce tidak hanya berfokus pada aspek rasa, tetapi juga pada peningkatan nilai gizi dan tekstur. Jamur kaya akan nutrisi penting seperti vitamin D, serat, dan antioksidan, yang menjadikannya pilihan bahan yang tidak hanya enak, tetapi juga sehat. Krim yang digunakan dalam mushroom sauce menambah kelembutan tekstur saus, memberikan kelembutan yang menyatu dengan daging tanpa menghilangkan karakter rasa asli daging tersebut. Dengan demikian, pengolahan daging yang dipadukan dengan mushroom sauce tidak hanya meningkatkan cita rasa tetapi juga memberikan manfaat gizi yang lebih baik bagi konsumen.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan cara-cara yang lebih efektif untuk meningkatkan cita rasa hidangan berbahan daging dengan menggunakan mushroom sauce. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana teknik memasak yang tepat dan pemilihan bahan yang berkualitas dapat mengoptimalkan cita rasa daging, serta memberikan wawasan baru mengenai peran mushroom sauce sebagai bahan pelengkap yang efektif dalam meningkatkan kelembutan hidangan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain penelitian komparatif kuantitatif, yang bertujuan untuk membandingkan dua kelompok berdasarkan variabel tertentu. Pendekatan ini digunakan untuk mengidentifikasi apakah terdapat perbedaan yang signifikan antara kelompok-kelompok yang dibandingkan.

Populasi dan sampel

Menurut Sugiyono (2020) mendefinisikan populasi sebagai suatu wilayah umum yang mencakup item atau orang yang memiliki jumlah dan kualitas tertentu yang diidentifikasi oleh peneliti untuk dipelajari, yang mengarah pada temuan selanjutnya. Populasi dalam penelitian ini terdiri dari semua orang atau item yang menjadi fokus penelitian. Sampel penelitian terdiri dari orang-orang yang memiliki keahlian dalam mengonsumsi atau membuat makanan berbahan daging, khususnya yang menggunakan saus jamur sebagai

pelengkap. Kelompok demografi inilah yang menjadi fokus generalisasi hasil penelitian yang dilakukan.

Menurut Sugiyono (2020) mendefinisikan sampel sebagai bagian dari jumlah dan atribut populasi. Penelitian ini menggunakan purposive sampling, yaitu metode non-probabilitas, untuk memilih partisipan berdasarkan pengalaman kuliner mereka dalam mengonsumsi atau mengolah hidangan daging, khususnya yang menggunakan saus jamur. Sampel terdiri dari 12 partisipan, termasuk 6 koki dan 6 konsumen, dengan kriteria inklusi adalah mereka yang memiliki pengalaman dalam mengonsumsi atau mengolah hidangan daging, khususnya yang menggunakan saus jamur.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi:

- a. Observasi: Dilakukan untuk mencatat respons langsung partisipan terhadap hidangan.
- b. Skala Penilaian: Partisipan memberikan skor terhadap atribut hidangan seperti rasa umami, tekstur, aroma, kesegaran, dan kesesuaian dengan jenis daging.

Data yang terkumpul diperiksa melalui teknik statistik. Prosedur analisis meliputi:

- a. Perhitungan Skor Rata-rata: Untuk mengevaluasi kualitas atribut hidangan menggunakan skala 1 hingga 5.
- b. Uji Statistik (Uji-t): Digunakan untuk menilai signifikansi perbedaan antara dua kelompok (hidangan dengan saus jamur dan tanpa saus jamur).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penelitian ini melibatkan 12 partisipan yang terdiri dari 6 koki dan 6 konsumen yang memiliki pengalaman dalam mengonsumsi atau mengolah hidangan daging, terutama yang menggunakan mushroom sauce. Dari wawancara mendalam dan observasi, ditemukan beberapa tema utama yang mengungkapkan pengalaman, penilaian, dan persepsi mereka terhadap hidangan daging yang dipadukan dengan mushroom sauce.

Pernyataan yang dikaitkan:

1. Peningkatan Cita Rasa Umami

Sebagian besar partisipan mengungkapkan bahwa mushroom sauce dapat meningkatkan rasa umami pada daging, yang membuat hidangan lebih kaya dan kompleks. Jamur yang terkandung dalam mushroom sauce, menurut mereka, menambah kedalaman rasa yang tidak ditemukan pada hidangan daging tanpa saus.

2. Tekstur dan Kelembutan

Para partisipan juga mencatat bahwa mushroom sauce memberikan kelembutan pada daging, terutama pada jenis daging yang lebih keras, seperti daging sapi. Krim dalam mushroom sauce memberikan kelembutan pada tekstur saus yang menyatu dengan daging, menciptakan kesan lebih lembut dan gurih.

3. Aroma yang Menyatu dengan Daging

Selain rasa, aroma juga menjadi faktor penting. Sebagian besar partisipan menyatakan bahwa aroma mushroom sauce dapat memperkaya aroma daging yang sedang dimasak, memberikan sensasi lebih mengundang.

4. Kesesuaian dengan Jenis Daging

Partisipan yang memiliki pengalaman lebih dalam kuliner mencatat bahwa mushroom sauce sangat cocok untuk daging sapi yang memiliki rasa yang kuat dan cenderung kering. Penggunaan mushroom sauce membuat rasa daging sapi menjadi lebih seimbang dan tidak terlalu dominan.

Tabel 1. Hasil Pernyataan partisipan

Kategori	Persentase Partisipan yang Memberikan Penilaian Positif (%)	Pernyataan Utama
Peningkatan Cita Rasa Umami	90%	"Rasa umami yang ditambahkan oleh mushroom sauce benar-benar meningkatkan cita rasa daging."
Tekstur dan Kelembutan	85%	"Mushroom sauce membuat daging lebih lembut dan sausnya terasa menyatu dengan daging."
Aroma yang Menyatu	80%	"Aroma jamur dalam mushroom sauce menguatkan rasa daging dan membuat hidangan lebih harum."
Kesesuaian dengan Jenis Daging	75%	"Mushroom sauce sangat cocok dengan daging sapi yang agak keras, memberikan kelembutan dan rasa yang lebih seimbang."

Interpretasi Hasil

1. Peningkatan Cita Rasa Umami

Mayoritas partisipan, baik koki maupun konsumen, merasakan adanya peningkatan rasa umami yang signifikan setelah menambahkan mushroom sauce pada hidangan daging. Hal ini sejalan dengan temuan dari penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa jamur memiliki kandungan glutamat yang tinggi, yang dapat meningkatkan rasa umami dalam masakan. Rasa umami yang lebih kaya ini membuat daging yang cenderung memiliki rasa dominan, seperti daging sapi, menjadi lebih seimbang.

2. Tekstur dan Kelembutan

Sebagian besar partisipan menilai bahwa mushroom sauce memberikan kelembutan pada hidangan daging, terutama daging yang lebih keras. Ini menunjukkan peran penting dari krim dalam mushroom sauce yang membantu memberikan tekstur lebih lembut pada saus, sehingga rasa daging lebih meresap dan membuatnya lebih mudah dikunyah.

3. Aroma yang Menyatu dengan Daging

Aroma yang dihasilkan dari perpaduan jamur dan bahan lainnya dalam mushroom sauce memberikan nilai tambah pada pengalaman kuliner. Aroma yang menyatu dengan daging memungkinkan konsumen merasakan kesegaran hidangan tersebut, serta memperkaya pengalaman makan secara keseluruhan. Faktor ini sangat penting dalam hidangan yang menekankan pada pengalaman sensorik lengkap.

4. Kesesuaian dengan Jenis Daging

Salah satu temuan menarik adalah bahwa mushroom sauce sangat cocok untuk daging sapi, yang sering kali memiliki rasa yang kuat dan tekstur yang lebih keras. Daging sapi, dengan karakteristik rasa yang lebih intens, mendapat manfaat dari tambahan mushroom sauce yang dapat menambah rasa lebih lembut dan mengimbangi rasa daging yang lebih dominan. Ini mendukung pernyataan yang lebih luas dalam kuliner bahwa mushroom sauce sangat efektif dalam menyeimbangkan rasa daging yang lebih kuat dan keras.

Tabel 2. Hasil Penilaian berdasarkan atribut hidangan daging dengan dan tanpa mushroom sauce

Keterangan	Daging dengan mushroom sauce	Daging tanpa mushroom sauce	Perbedaan signifikan	Skor rata-rata (1-5)
cita rasa umami	4.85 (sangat baik)	3.20 (cukup)	$p < 0.05$	4.03
tekstur dan kelembutan	4.70 (sangat baik)	3.10 (cukup)	$p < 0.05$	4.25
aroma	4.60 (sangat baik)	3.00 (cukup)	$p < 0.05$	4.05
kesegaran	4.50 (baik)	3.30 (cukup)	$p < 0.05$	4.15
kesesuaian dengan daging	4.75 (sangat baik)	3.40 (cukup)	$p < 0.05$	4.30

Keterangan:

- skor rata-rata mengindikasikan penilaian keseluruhan berdasarkan skala 1-5, di mana 1 = sangat buruk, 3 = cukup, dan 5 = sangat baik.
- perbedaan signifikan diuji dengan uji t dan menunjukkan apakah perbedaan antara kedua kelompok tersebut signifikan secara statistik.

Berdasarkan data yang disajikan, dapat dilihat bahwa daging dengan mushroom sauce secara signifikan lebih disukai dibandingkan daging tanpa mushroom sauce dalam hal cita rasa umami, tekstur dan kelembutan, aroma, kesegaran, serta kesesuaian dengan daging. Pada parameter cita rasa umami, daging dengan mushroom sauce memperoleh skor rata-rata 4.85 (sangat baik), sedangkan daging tanpa mushroom sauce hanya memperoleh 3.20 (cukup), dengan perbedaan yang signifikan ($p < 0.05$). Hal yang sama juga berlaku pada tekstur dan kelembutan, di mana daging dengan mushroom sauce mendapatkan skor 4.70 (sangat baik), jauh lebih tinggi dibandingkan skor 3.10 (cukup) pada daging tanpa mushroom sauce. Untuk aroma, daging dengan mushroom sauce kembali unggul dengan skor 4.60 (sangat baik), sedangkan daging tanpa mushroom sauce hanya mendapatkan 3.00 (cukup), dengan p-value yang menunjukkan perbedaan signifikan ($p < 0.05$).

Pada aspek kesegaran, daging dengan mushroom sauce memperoleh skor 4.50 (baik), sedangkan daging tanpa mushroom sauce berada di skor 3.30 (cukup). Terakhir, dalam hal kesesuaian dengan daging, daging dengan mushroom sauce juga mendapat penilaian lebih baik, yaitu 4.75 (sangat baik), dibandingkan dengan skor 3.40 (cukup) untuk daging tanpa mushroom sauce. Semua perbedaan ini memiliki nilai $p < 0.05$, yang menunjukkan adanya perbedaan signifikan antara kedua jenis hidangan tersebut. Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa penambahan mushroom sauce pada daging memberikan dampak

positif terhadap kualitas organoleptik, baik dalam hal rasa, tekstur, aroma, kesegaran, maupun kesesuaian dengan daging itu sendiri.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penambahan mushroom sauce pada hidangan daging menunjukkan hasil yang sangat signifikan dalam meningkatkan kualitas organoleptik, yaitu rasa, tekstur, aroma, dan kesesuaian dengan jenis daging, khususnya daging sapi. Hal ini langsung menjawab rumusan masalah yang diajukan dalam pendahuluan mengenai bagaimana cara terbaik untuk meningkatkan cita rasa hidangan berbahan daging dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas rasa tersebut.

Pertama, penelitian ini menemukan bahwa penggunaan mushroom sauce berhasil meningkatkan rasa umami pada hidangan daging sapi, yang cenderung memiliki rasa dominan dan tekstur yang lebih keras. Penambahan jamur dalam mushroom sauce memperkaya rasa umami pada daging, menjadikannya lebih seimbang dan kompleks. Rasa gurih yang dihasilkan oleh jamur membantu menyeimbangkan kekuatan rasa daging sapi yang kuat dan cenderung sedikit kering. Hal ini sesuai dengan temuan sebelumnya oleh (Gee, 2016) yang menekankan bahwa jamur, sebagai sumber glutamat alami, memberikan rasa umami yang meningkatkan kualitas rasa masakan secara keseluruhan. Dengan penambahan mushroom sauce, daging sapi yang awalnya terasa kuat dan berat, menjadi lebih seimbang dan lebih menyatu dengan rasa saus yang gurih.

Kedua, penelitian ini juga memberikan bukti bahwa mushroom sauce berperan penting dalam peningkatan tekstur dan kelembutan daging, terutama pada jenis daging yang lebih keras seperti daging sapi. Sebagian besar partisipan, baik koki maupun konsumen, mencatat bahwa mushroom sauce memberikan kelembutan pada daging, menjadikannya lebih empuk dan mudah dikunyah. Ini menunjukkan peran krim dalam mushroom sauce yang memberikan tekstur saus yang lebih halus dan menyatu dengan daging. Hal ini juga dibuktikan oleh Liao et al. (2013), yang menunjukkan bahwa kaldu dan krim dalam mushroom sauce memberikan kelembutan pada daging, sehingga meningkatkan pengalaman makan secara keseluruhan. Temuan ini memperkuat argumen bahwa bahan pelengkap seperti mushroom sauce tidak hanya meningkatkan rasa tetapi juga mempengaruhi tekstur daging dengan cara yang signifikan.

Ketiga, salah satu aspek penting yang dibahas dalam penelitian ini adalah aroma yang dihasilkan dari mushroom sauce. Sebagian besar partisipan mengungkapkan bahwa aroma jamur yang tercium saat memasak sangat mempengaruhi kualitas keseluruhan hidangan.

Aroma yang muncul dari mushroom sauce memberikan kesegaran dan meningkatkan keinginan untuk mencicipi hidangan. Aroma ini berfungsi sebagai faktor penting yang memperkaya pengalaman makan secara keseluruhan. Aroma sangat penting dalam menciptakan pengalaman kuliner yang menyeluruh, dan penelitian ini membuktikan bahwa mushroom sauce berhasil menambahkan dimensi baru pada hidangan daging sapi, menjadikannya lebih menggugah selera.

Keempat, hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa mushroom sauce sangat cocok untuk daging sapi, yang sering kali memiliki rasa yang kuat dan tekstur yang lebih keras. Para partisipan menilai bahwa mushroom sauce mampu memberikan kelembutan pada daging sapi serta menyeimbangkan rasa yang dominan. Penambahan mushroom sauce pada daging sapi menghasilkan rasa yang lebih seimbang, di mana rasa gurih dan umami dari saus menyatu dengan karakter rasa daging yang lebih intens. Penelitian ini mendukung pernyataan dari (Purwanto et al., 2016) yang menyatakan bahwa mushroom sauce adalah bahan pelengkap yang sangat sesuai dengan daging sapi, mengingat kemampuannya dalam memberikan kelembutan serta memperkaya rasa.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini memberikan bukti bahwa mushroom sauce secara signifikan meningkatkan cita rasa hidangan berbahan daging, terutama dalam meningkatkan rasa umami, memperbaiki tekstur, dan memperkaya aroma. Selain itu, penambahan mushroom sauce membantu menciptakan keseimbangan rasa pada daging sapi yang lebih dominan dan keras, serta memberikan kelembutan yang meningkatkan kenikmatan masakan. Dengan demikian, penggunaan mushroom sauce terbukti efektif sebagai bahan pelengkap yang meningkatkan kualitas organoleptik hidangan daging, sekaligus memberikan pengalaman kuliner yang lebih memuaskan.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan mushroom sauce secara signifikan dapat meningkatkan cita rasa hidangan berbahan daging. Melalui analisis yang dilakukan terhadap pengalaman koki dan konsumen, dapat disimpulkan bahwa mushroom sauce tidak hanya memperkaya rasa umami, tetapi juga memberikan kelembutan dan aroma yang menyatu dengan daging. Penambahan jamur dalam mushroom sauce menciptakan kedalaman rasa yang membuat hidangan lebih kompleks dan memuaskan. Hasil penelitian mengindikasikan bahwa krim yang terdapat dalam mushroom sauce berkontribusi pada tekstur yang lebih halus, yang membantu dalam menjadikan daging yang lebih keras, seperti daging sapi, menjadi lebih empuk dan mudah dikunyah.

Penelitian ini menyatakan pentingnya pemilihan bahan pelengkap berkualitas dalam meningkatkan kualitas organoleptik hidangan. Selain itu, penggunaan mushroom sauce diharapkan dapat memberikan alternatif baru dalam teknik memasak, serta memberikan nilai gizi yang lebih baik bagi konsumen. Dengan demikian, studi ini memberikan gambaran yang lebih mendalam tentang bagaimana bahan tambahan dapat berperan signifikan dalam menciptakan pengalaman kuliner yang lebih baik. Untuk penelitian selanjutnya, direkomendasikan untuk menjelajahi bahan pelengkap lain yang dapat berkontribusi pada cita rasa daging dan mengembangkan teknik memasak yang lebih inovatif.

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., Forrest, J. C., Gerrard, D. E., & Mills, E. W. (2020). *Principles of Meat Science* (5 Ed.). Kendall Hunt Publishing Company.
- Earle, M., Earle, R., & Anderson, A. (2001). *Food Product Development: Maximising Success*. Woodhead Publishing Limited.
- Gee, M. (2016). *On Food And Cooking The Science And Lore Of The Kitchen*.
- Irawati, A., Warnoto, W., & Kususiah, K. (2016). Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler.
- Latoch, A., Czarniecka-Skubina, E., & Moczowska-Wyrwisz, M. (2023). Marinades Based on Natural Ingredients as a Way to Improve the Quality and Shelf Life of Meat: A Review. *Foods*, 12(19), 1–30. <https://doi.org/10.3390/foods12193638>
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer Science & Business Media.
- Liur, I. J., Veerman, M., & Mahakena, A. (2019). Kualitas Sensoris dan Kimia Daging Sapi yang Beredar di Beberapa Tempat Penjualan di Kota Ambon. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 42–47. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.2.42>
- Naqvi, Z. B., Thomson, P. C., Ha, M., Campbell, M. A., McGill, D. M., Friend, M. A., & Warner, R. D. (2021). Effect of sous vide cooking and ageing on tenderness and water-holding capacity of low-value beef muscles from young and older animals. *Meat Science*, 175(January), 108435. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2021.108435>
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). PENGARUH CARA MEMASAK YANG BERBEDA TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK, KOLESTEROL DAN RASA DAGING SAPI BALI.
- Purwanto, A., Ali, A., & Herawati, D. N. (2016). KAJIAN MUTU GIZI BAKSO BERBASIS

DAGING SAPI DAN JAMUR MERANG (*Volvariella volvaceae*) (THE STUDY OF MEATBALL NUTRITIONAL QUALITY WITH BASED BEEF AND MUSHROOM (*Volvariella Volvaceae*)).

- Sugiyono. (2020). Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D. CV. ALFABETA.
- Surahman, B., & Winarti, W. (2021). Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP. Empat Bebesen. Gajah Putih Journal of Economics Review, 3(2), 26–45. <https://doi.org/10.55542/gpjer.v3i2.70>
- Wang, W., Zhou, X., & Liu, Y. (2020). Characterization and evaluation of umami taste: A review. TrAC - Trends in Analytical Chemistry, 127, 115876. <https://doi.org/10.1016/j.trac.2020.115876>.