



Digital Receipt

This receipt acknowledges that Turnitin received your paper. Below you will find the receipt information regarding your submission.

The first page of your submissions is displayed below.

Submission author: - -
Assignment title: Turnitin
Submission title: EKA DIAN ERFAYANTI KTI
File name: EKA_DIAN_ERFAYANTI_KTI.doc
File size: 972K
Page count: 45
Word count: 7,029
Character count: 41,940
Submission date: 23-Jan-2022 09:30PM (UTC+0900)
Submission ID: 1746297506

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Orang-orang saat ini membutuhkan makanan yang tidak hanya memikirkan komponen kepuasan yang sehat, tetapi juga harus mempertimbangkan sisi rasa. Bumbu biasa merupakan bahan tambahan yang diperoleh dari tumbuh-tumbuhan dan makhluk hidup yang dapat diperoleh dari bahan-bahan di sekitar kita yang mengandung asam glutamat, salah satunya terdapat pada jamur tiram yang dapat memberikan rasa yang menggugah selera (Prasetyo, 2017). Seperti yang ditunjukkan oleh referensi kata makanan Indonesia, umami (menggugah selera) adalah rasa tambahan yang melengkapi empat bagian rasa dasar, yaitu manis, keras, tidak enak, dan pedas. Meskipun dikenal sebagai rasa dasar keempat, fakta menarik adalah bahwa rasa umami tidak bisa dibiarkan begitu saja, dan untuk mendapatkan huruf dasar umami preferensi penting lainnya, seperti pedas dan manis, misalnya, garam dan gula harus dikonsolidasikan (Febri & Agus, 2019).

Sebagian besar makanan yang mengalir secara lokal ditangani menggunakan bahan-bahan biasa atau buatan. Bahan tambahan makanan yang secara teratur digunakan dalam sumber makanan yang dimaksudkan untuk membangun rasa atau hanya memperkuat rasa makanan (Novianti, 2017). Jamur kerang merupakan salah satu sejenis tumbuhan kayu yang memiliki kandungan zat menyehatkan yang lebih tinggi dari berbagai jenis jamur kayu. Sebagian besar menggunakan penguat MSG (Monosodium glutamate) sebagai bahan tambahan untuk memberikan rasa umami (indah), yang dicipt-