

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan terong ungu sebagai pengganti protein hewani dalam pembuatan produk dendeng sebagai acuan gaya hidup sehat karena menggunakan bahan yang berbasis nabati sehingga akan menghasilkan lemak yang lebih sedikit dan juga dapat menjadi panganan pilihan seseorang yang mulai menerapkan gaya hidup vegetarian karena pada umumnya produk dendeng komersial menggunakan protein hewani sebagai bahan dasarnya yang tentunya tidak dapat dikonsumsi oleh para penganut gaya hidup vegetarian, selain itu komoditas terong ungu belum mendapat inovasi kuliner yang variatif, memiliki daya simpan yang lama, dan bernilai tinggi menjadi alasan penulis membahas penelitian ini. Penulis mengambil teori dari Hadiwijoto (1994) dan Lisdiana Facharuddin (1997) dalam teori dendeng, teori dari Sunarjono (2013) dalam teori terong ungu. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dan melakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuisisioner. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep dendeng terong ungu dengan menggiling terong ungu lalu dicampurkan dengan bumbu dan gula merah, kemudian dilakukan proses pencetakan dan pengeringan, selain itu untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap pemanfaatan terong ungu sebagai bahan dasar pembuatan dendeng melalui uji daya terima konsumen dengan hasil dapat disimpulkan bahwa dendeng berbasis terong ungu dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 88% konsumen memilih suka berdasarkan rasa, 82,7% menarik berdasarkan warna, 88% sedap berdasarkan aroma, 84% empuk berdasarkan tekstur dan 84,7% konsumen memilih suka berdasarkan Fisik.

Kata kunci : Terong Ungu, Dendeng, Vegetarian, *Plant-based*