

Dela Puspita. J1A118003. Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Nugget yang Dihasilkan. Pembimbing Addion Nizori, S.TP., M.Sc., Ph.D dan Ir. Surhaini, M.P.

RINGKASAN

Nugget jamur tiram adalah suatu bentuk produk olahan yang terbuat dari jamur tiram yang dihaluskan dan dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilakukan proses *batter* dan *breeding* yaitu proses pencelupan produk sebelum dimasak dengan putih telur kemudian dilapisi dengan tepung roti. Alternatif yang digunakan untuk meningkatkan kandungan serat dan menurunkan kandungan lemak yaitu dengan diversifikasi produk pangan yang memanfaatkan bahan nabati seperti jamur tiram putih. Jamur tiram dipilih sebagai bahan baku pembuatan nugget karena mempunyai sifat fisik kenyal seperti daging. Pengolahan nugget komersial yang beredar di masyarakat biasanya menggunakan bahan pengisi berupa tepung terigu ataupun tepung lain yang mengandung karbohidrat. Salah satu alternatif untuk mengatasi ketergantungan tepung terigu yaitu dengan memanfaatkan bahan lokal yaitu tepung mocaf. Tepung mocaf memiliki kemampuan rehidrasi, gelatinisasi, dan viskositas lebih tinggi. Sehingga diharapkan dengan penambahan tepung mocaf dan jamur tiram dapat menghasilkan produk nugget disukai oleh masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung mocaf dan jamur tiram terhadap sifat kimia, organoleptik, serta mengetahui formulasi terbaik pada nugget yang dihasilkan.

Penelitian ini dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan. Perlakuan perbandingan Tepung Mocaf dan Jamur Tiram yaitu 100%:0%, 90%:10%, 80%:20%, 70%:30%, 60%:40%, dan 50%:50% dengan pengulangan sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Analisa yang dilakukan dalam penelitian ini berupa analisis kadar serat, kadar lemak, kadar protein, kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat, organoleptik mutu hedonik (tekstur, aroma, rasa dan warna) dan organoleptik hedonik.

Perbandingan tepung mocaf dan jamur tiram (50%:50%) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar serat 5,79 %, kadar lemak 13,22%, kadar protein 5,81%, kadar air 30,93%, kadar abu 2,07%, kadar karbohidrat 52,84 %, mutu hedonik tekstur 3,67 (agak kenyal), aroma 4,13 (beraroma jamur tiram), rasa 4,13 (berasa jamur tiram), warna 1,73 (kuning) dan penerimaan keseluruhan 4,07 (suka).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian lebih untuk variasi konsentrasi tepung mocaf dibawah 50% hingga tekstur yang dihasilkan lebih *juicy* dan lembut sesuai dengan nugget komersial.

Kata kunci : Jamur Tiram, Nugget, Tepung Mocaf