

## ABSTRAK

### PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGIKAT TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK *NUGGET JAMUR TIRAM PUTIH (Pleurotus ostreatus)*

Oleh  
Pustikawati

*Nugget* adalah produk olahan daging giling yang diberi bumbu-bumbu dan dicampur bahan pengikat, dicetak menjadi satu bentuk tertentu selanjutnya dilumuri tepung roti, digoreng setengah matang dan dibekukan. Pada umumnya bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah daging sumber protein hewani. Salah satu alternatif sumber protein pengganti daging adalah mengolah produk jamur tiram putih menjadi *nugget* jamur tiram putih yang dapat digunakan sebagai sumber protein nabati. Penelitian bertujuan untuk memperoleh jenis dan konsentrasi bahan pengikat dengan sifat kimia dan organoleptik terbaik.

Penelitian disusun secara faktorial dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan tiga ulangan. Faktor pertama adalah jenis bahan pengikat (T) yang terdiri dari tiga taraf yaitu tapioka (T1), tepung terigu (T2), dan tepung sagu (T3). Faktor kedua adalah konsentrasi bahan pengikat (K) yang terdiri dari tiga taraf yaitu 5% (K1), 10% (K2), dan 15% (K3). Kesamaan ragam diuji dengan uji Barlett dan kemenambahan data diuji dengan uji Tuckey. Data dianalisis dengan sidik ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat dan uji signifikansi untuk mengetahui pengaruh perlakuan. Selanjutnya data dianalisis lebih lanjut menggunakan perbandingan dan polinomial ortogonal pada taraf 5% dan 1%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis dan konsentrasi bahan pengikat berpengaruh nyata serta terdapat interaksi antara jenis dan konsentrasi bahan pengikat terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Penambahan tapioka dengan konsentrasi 10% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan *nugget* jamur tiram putih dengan warna kuning kecoklatan, aroma khas jamur tiram, rasa khas jamur, tekstur lembut, dan penerimaan keseluruhan suka, dengan kadar air sebesar 73,13%, kadar protein 7,64%, kadar lemak 0,98% dan kadar karbohidrat 17,74%.

Kata kunci: *Nugget*, bahan pengikat, jamur tiram putih