

ABSTRAK

PENGARUH FORMULASI JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus Oestreatus*) DAN TAPIOKA TERHADAP SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK DAN KIMIA KERUPUK

Oleh

NOPENA FITRA

Kerupuk adalah makanan ringan yang terbuat dari bahan mengandung pati cukup tinggi, mengalami pengembangan volume dan membentuk produk berongga pada saat penggorengan. Jamur tiram (*Pleurotus oestreatus*) merupakan jamur konsumsi dari jenis jamur kayu yang memiliki nilai gizi tinggi. Pengolahan jamur tiram menjadi produk kerupuk merupakan salah satu upaya diversifikasi produk olahan jamur. Di dalam pembuatan kerupuk akan terjadi proses gelatinisasi pati dari tapioka yang ditambahkan pada saat pengukusan. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan formulasi jamur tiram dan tapioka yang tepat sehingga menghasilkan kerupuk dengan sifat organoleptik, sifat fisik dan kimia kerupuk terbaik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Kelompok Acak Lengkap (RKAL) dengan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah formulasi jamur tiram dan tapioka sebanyak 7 taraf, yaitu N1 (0% : 100%); N2 (10% : 90%); N3 (20% : 80%); N4 (30% : 70%); N5 (40% : 60%); N6 (50% : 50%) dan N7 (60% : 40%). Kesamaan ragam diuji dengan uji Bartlett dan kemenambahan data diuji dengan uji Tuckey. Data dianalisis dengan sidik ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat dan uji signifikansi untuk mengetahui pengaruh perlakuan. Apabila terdapat pengaruh yang nyata, data dianalisis lebih lanjut menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5% dan 1%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi N2 (10% jamur tiram dan 90% tapioka) merupakan formulasi kerupuk jamur tiram terbaik dengan volume pengembangan 452,287%, tekstur agak renyah, rasa tidak khas jamur tiram, warna putih kekuningan, aroma tidak khas jamur tiram, kadar air 7,20% (%bk), kadar abu 1,03% (%bk), kadar lemak 0,46% (%bk), kadar protein 1,66% (%bk), kadar serat kasar 0,236% (%bk) dan kadar karbohidrat 89,409% (%bk). Namun kadar protein yang dihasilkan tidak memenuhi standar mutu kerupuk (SNI 01-2713-1999).

Kata kunci: jamur tiram, tapioka, kerupuk