

ABSTRACT

THE EFFECT OF WHITE OYSTER MUSHROOM FLOUR SUBSTITUTION ON PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF DUMPLING CRACKERS

By

ERFAN TEGAR RAFFALAH

This study aims to determine the effect of white oyster mushroom flour substitution on the sensory quality of the resulting dumplings and to find the right oyster mushroom flour substitution to produce dumplings with the best sensory quality. This study was arranged non-factorial in a Complete Randomized Block Design (CRBD) with 4 replications. The factor used consisted of 6 levels of white oyster mushroom flour (T1 0%, T2 2.5%, T3 5%, T4 7.5%, T5 10% and T6 12.5%). The data obtained were analyzed for homogeneity of variance with the Bartlett test and additively data with the Tuckey test. The data were then analyzed for variance and further analyzed with HSD at the 5% level. The results showed that the addition of oyster mushroom flour had a significant effect on the sensory of the pangsit. By using the AHP method, the treatment of adding 5% white oyster mushroom flour was the best pangsit crackers with a water content of 3.33%; breaking strength 292.125 gf ; linear expansion 22.00%; oil absorption 29.672%; color sensory score 4.68 ; taste sensory score 5.61 ; texture sensory score 3.78; overall acceptance score of 5.54 ; protein 6.84%; and dietary fiber 7.96%.

Keywords: *pangsit crackers, wheat flour, white oyster mushroom flour*

ABSTRAK

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK KERUPUK PANGSIT

Oleh

ERFAN TEGAR RAFFALAH

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung jamur tiram putih terhadap kualitas sensori pangsit yang dihasilkan dan mendapatkan substitusi tepung jamur tiram yang tepat untuk menghasilkan pangsit dengan kualitas sensori terbaik. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan faktor tunggal berupa tepung jamur tiram putih sebanyak 6 taraf konsentrasi yaitu T1 0%, T2 2,5%, T3 5%, T4 7,5%, T5 10% dan T6 12,5% dan empat kali ulangan. Data yang diperoleh dianalisis kesamaan ragamnya dengan uji Bartlett dan kemenambahan data dengan uji Tuckey. Data diolah menggunakan sidik ragam (ANOVA) dan diuji lanjut dengan BNJ pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung jamur tiram memiliki pengaruh nyata terhadap sensori dari kerupuk pangsit yang dihasilkan dan formulasi terbaik yang diperoleh untuk mendapatkan kerupuk pangsit yang memiliki sensori terbaik menggunakan metode AHP (Analytical Hierarchy Process), maka diperoleh perlakuan T3 dengan penambahan tepung jamur tiram sebanyak 5% dengan kadar air 3,33% ; daya patah 292.125 gf ; daya kembang 22,00% ; daya serap minyak 29,672% ; skor sensori warna 4,68 ; skor sensori rasa 5,61 ; skor sensori tekstur 3,78 ; skor penerimaan keseluruhan 5,54 ; protein 6,84% ; dan serat pangan 7,96%.

Kata kunci: kerupuk pangsit, tepung jamur tiram putih, tepung terigu