

RINGKASAN

PEMBUATAN NUGGET JAMUR TIRAM (*Pluerotus Ostreatus*) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KELOR DAN UDANG, Esa Radies Yohandoko, NIM B32172051 Tahun 2020, 64 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, STP. M. Sc (Pembimbing I).

Nugget didefinisikan sebagai produk makanan yang memiliki berbagai bentuk tetapi pada umumnya berbentuk persegi panjang dan merupakan campuran dari berbagai bahan seperti tepung, bawang putih, merica yang dicampur secara merata dengan mesin pengaduk. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, Nugget yang akan dibuat dengan tambahan bahan jamur, udang dan tepung daun kelor. Dengan diperoleh inovasi baru yaitu penambahan tepung daun kelor dan udang pada nugget jamur untuk meningkatkan nilai tambah produk, memanfaatkan tanaman kelor yang melimpah di daerah Jawa Timur. Potensi yang terkandung dalam daun kelor diantaranya adalah tinggi kandungan protein, β -karoten, vitamin C, mineral terutama zat besi dan kalsium sedangkan jamur tiram putih merupakan jenis jamur kayu yang memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya. Jamur tiram putih mengandung protein, lemak, fosfor, besi, thiamin dan riboflavin lebih tinggi dibandingkan jenis jamur lain.

Proses produksi nugget jamur tiram dengan substitusi tepung kelor dan udang memiliki beberapa porses yang dimulai dari persiapan alat dan bahan, pencampuran bahan, pencetakan adonan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pelapisan, pembekuan, dan pengemasan, Bahan-bahan utama yang digunakan tepung daun kelor, jamur tiram, tepung maizena, bawang putih, merica, royco, telur, garam, tepung roti, dan udang

Produksi nugget jamur tiram dengan substitusi tepung kelor dan udang ini layak dijadikan peluang usaha dengan total biaya produksi Rp. 1.669.495, keuntungan Rp. 183.005, laju keuntungan 10,96%, dan B/C ratio 1,10.