

## RINGKASAN

“Kajian Substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Sensoris Sponge Cake”, Rizatul Jannah, NIM. B32210780, Tahun 2024, 53 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S.TP., M.P. (Pembimbing I)

Sponge cake merupakan salah satu produk olahan yang berbahan dasar tepung terigu, gula, lemak dan telur. Pada umumnya sponge cake digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan dekorasi cake. Kandungan gizi sponge cake didominasi oleh karbohidrat. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan nilai gizinya. Peningkatan nilai gizi pada suatu produk dapat dilakukan dengan penambahan bahan pangan yang bernutrisi baik. Pemilihan jamur tiram sebagai kombinasi bahan baku pembuatan *sponge cake* karena jamur tiram merupakan golongan jamur kayu yang memiliki nutrisi lengkap.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap karakteristik kimia (kadar serat dan kadar air), fisik (tekstur (*hardness*) dan daya kembang), dan sensoris (hedonik dan mutu hedonik) *sponge cake*. Rancangan perobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok Non Faktorial menggunakan 7 variasi perlakuan dan 3 kali ulangan. Variasi perlakuan tersebut terdiri dari perbandingan penambahan tepung jamur tiram dan tepung terigu yaitu 0:75 gram (P<sub>0</sub>), 3:72 gram (P<sub>1</sub>), 6:69 gram (P<sub>2</sub>), 9:66 gram (P<sub>3</sub>), 12:63 gram (P<sub>4</sub>), 15:60 gram (P<sub>5</sub>), 18:57 gram (P<sub>6</sub>). Analisis data yang digunakan yaitu ANOVA dengan selang kepercayaan 5%. Apabila hasil terdapat pengaruh perbedaan nyata, maka dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) dengan selang kepercayaan 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung jamur tiram terhadap sponge cake berpengaruh nyata terhadap kadar serat, tekstur (*hardness*), daya kembang, hedonik dan mutu hedonik sponge cake. Sedangkan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air sponge cake.