

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Bubuk Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Kualitas Muffin, Widayanti Ayu Aprilia, Nim B32140556, Tahun 2017, 40 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP, M.Si, Ph.D (Pembimbing 1).

Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan nutrisi, tinggi protein dan serat pangan serta rendah lemak. Akan tetapi Jamur Tiram merupakan salah satu komoditi yang mudah sekali rusak karena kandungan airnya yang cukup tinggi. Untuk menambah umur simpan, Jamur Tiram diolah menjadi bubuk Jamur Tiram. Salah satu pemanfaatan bubuk Jamur Tiram sekaligus upaya penganeekaragaman produk pangan yaitu diolah menjadi *muffin*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi bubuk Jamur Tiram terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *muffin* serta menentukan substitusi bubuk Jamur Tiram dengan kualitas yang baik dalam pembuatan *muffin*. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus 2016 sampai 1 November 2016 di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium Analisis Jurusan Teknologi Pertanian Progam Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Rancangan percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non-faktorial dengan konsentrasi penambahan bubuk Jamur Tiram yang terdiri atas 0%, 2,5%, 5%, 7,5%, 10%, 12,5%, dan 15%.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan bubuk Jamur Tiram berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap *weight loss*, volume spesifik, tekstur, warna (*whiteness index*, *lightness*, *redness*, *yellowness*) pada bagian *crumb*, warna (*lightness*, *yellowness*) pada bagian *crust*, kadar air, kadar protein, kadar serat, dan organoleptik (rasa, warna, aroma, tekstur) *muffin*. Sedangkan penambahan bubuk Jamur Tiram tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap warna (*whiteness index*,

redness) pada bagian *crust*, dan kadar abu *muffin*. Penambahan bubuk Jamur Tiram 2,5% - 10% menghasilkan *muffin* dengan kualitas terbaik berdasarkan karakteristik organoleptik warna, rasa, aroma, dan tekstur. Semakin meningkat penambahan bubuk Jamur Tiram, semakin meningkat pula kandungan kimia pada *muffin* seperti kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar serat. Berdasarkan hasil analisis fisik, semakin meningkat penambahan bubuk Jamur Tiram, semakin menurun sifat fisik pada *muffin* seperti *weight loss*, volume spesifik, dan tekstur. Sedangkan berdasarkan hasil analisis warna, semakin tinggi penambahan bubuk Jamur Tiram, warna *muffin* semakin gelap (kuning agak gelap).