

“Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam”

Nalurita Ulfa

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) saat ini cukup populer dan cukup digemari dikalangan masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan nutrisi, rendah lemak dan bertekstur kenyal menyerupai daging. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) pada pembuatan nugget ayam dan untuk mengetahui penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) yang dapat menghasilkan nugget yang optimal dan disukai kalangan masyarakat.

Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) non faktorial dengan 5 perlakuan dengan 3 kali ulangan, yaitu dengan perlakuan A₀ (Jamur Tiram 0%), perlakuan A₁ (Jamur Tiram 10%), perlakuan A₂ (Jamur Tiram 20%), perlakuan A₃ (Jamur Tiram 30%), perlakuan A₄ (Jamur Tiram 40%).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) memberikan pengaruh tidak berbeda nyata (NS) terhadap kadar air, memberikan pengaruh sangat berbeda nyata ($P>0,01$) terhadap kadar protein, uji hedonik yang meliputi (warna dan aroma), serta uji mutu hedonik yang meliputi (warna, aroma, rasa, dan tekstur), memberikan pengaruh berbeda nyata ($P>0,05$) terhadap tekstur dan uji hedonik yang meliputi (tekstur dan rasa).

Kata Kunci: Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*), Daging Ayam, Nugget Ayam