

RINGKASAN

**OPTIMALISASI TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)
DALAM KARAKTERISTIK SENSORIS MIE KERING**, Sofiatun Nur
Jannah, NIM B32180730, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri
Jember, Aulia Brilliantina S.TP., M.P (Pembimbing I).

Mie merupakan salah satu produk yang terbuat dari tepung terigu yang banyak disukai dan digemari masyarakat. Mie yang populer di masyarakat terbagi menjadi dua yaitu mie kering dan mie basah. Mie yang mampu bersaing di pasar dan disukai yaitu produk mie kering. Jamur tiram putih banyak diminati masyarakat, sehingga permintaannya di pasaran meningkat. Musim penghujan dengan kelembapan tinggi akan menyebabkan pertumbuhan jamur tiram putih sangat pesat dan akan mencapai puncaknya, sehingga kurang optimal dalam pengolahan dan pemanfaatannya.

Jamur tiram putih memiliki asam glutamate yang rendah sodium dan kalium yang berpotensi sebagai penyedap rasa. Jamur tiram putih memiliki kadar air yang tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan. Salah satu pengolahan yang dilakukan ialah menjadikan sebagai tepung jamur tiram putih yang bertujuan memperpanjang umur simpan serta meningkatkan nilai guna yang lebih tinggi. Tepung jamur tiram putih sebagai substitusi pada mie kering memiliki kelebihan dari segi sensoris, sehingga tidak perlu menggunakan MSG. Produk mie kering substitusi tepung jamur tiram putih memiliki keutamaan terhadap konsumen karena tidak mengandung MSG yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan mie kering diantaranya tepung terigu, air, telur, garam, stp, dan tepung jamur tiram putih.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai bulan Juni 2021. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan jurusan Teknologi Pertanian, Program studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember Kampus Bondowoso. Berdasarkan hasil penelitian studi perbandingan substitusi tepung jamur tiram putih terhadap karakteristik sensoris mie kering dapat disimpulkan bahwa

substitusi tepung jamur tiram putih tidak berpengaruh beda nyata ($p>0,05$) terhadap organoleptik (aroma dan tekstur). Sedangkan terhadap organoleptik hedonik (rasa dan warna) berpengaruh beda nyata ($p>0,05$). Berdasarkan hasil penelitian dan data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa perlakuan yang paling disukai panelis adalah pada perlakuan A2/B1 (80% Tepung Terigu : 20% Tepung Jamur Tiram Putih : 5% Telur) dengan hasil hedonik aroma netral (3,52), hedonik warna suka (4), hedonik rasa suka (3,84), dan hedonik tekstur suka (3,76).