

**PENGARUH RASIO AMPAS TAHU DAN JAMUR TIRAM
(*Pleurotus ostreatus*)
TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET JAMUR TIRAM**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma IV Jurusan Gizi
Politeknik kesehatan Denpasar**

**Oleh:
NI KOMANG AYU MIRAH UTAMI DEWI
P07131215052**

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
JURUSAN GIZI POLTEKKES DENPASAR
PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
DENPASAR
2019**

**PENGARUH RASIO AMPAS TAHU DAN JAMUR TIRAM
(*Pleurotus ostreatus*)
TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET JAMUR TIRAM**

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :

Pembimbing Pendamping :



Prof. Dr. Ir. I Ketut Suter, M.S
NIP. 195012311976021003



Ni Putu Agustini, SKM., M.Si
NIP. 196509071989032002

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESANTAN KEMENKES DENPASAR, /



Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes
NIP. 196703161990032002

**PENGARUH RASIO AMPAS TAHU DAN JAMUR TIRAM
(*Pleurotus ostreatus*)
TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET JAMUR TIRAM**

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : KAMIS

TANGGAL : 30 MEI 2019

TIM PENGUJI :

1. I Gusti Sudita Puryana, STP, MP (Ketua)
2. Dr. Badrud Tamam, STP, M. Biotech (Anggota)
3. Prof. Dr. Ir. I Ketut Suter, MS (Anggota)



MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR,



Dr. Ni Orlang Wiardani, SST, M. Kes
NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Komang Ayu Mirah Utami Dewi
NIM : P07131215052
Program Studi : Diploma IV
Jurusan : Gizi Poltekkes Denpasar
Tahun Akademik : 2018/2019
Alamat : Br. Anyar Kelod Kerobokan

Dengan ini menyatakan bahwa

1. Tugas akhir dengan judul Pengaruh Rasio Ampas Tahu Dan jamur Tiram Terhadap Karakteristik Nugget Jamir (*Pleurotus astreatus*) adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbuktibahwa Tugas Akhir bukan karya saya sendira atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kerobokan, Mei 2019

Yang bertanggung jawab


Ni Komang Ayu Mirah Utami Dewi

NIM. P07131215052

ABSTRAK

PENGARUH RASIO AMPAS TAHU DAN JAMUR TIRAM TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)

Indonesia adalah negara agraris yang memiliki sumber daya alam yang melimpah, tetapi kurangnya sumber daya manusia yang memadai membuat sumber daya alamnya tidak dimanfaatkan untuk Sepenuhnya, salah satunya adalah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan ampas tahu segar yang kaya akan nutrisi dan manfaatnya bagi tubuh manusia. Karena itu, perlu dilakukan diversifikasi makanan produk dengan penggunaan bahan lokal. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui bagaimana pengaruh rasio ampas tahu dan jamur tiram terhadap karakteristik nugget, yang terbuat dari jamur tiram putih dengan penambahan ampas tahu.

Penelitian ini dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan yang bertujuan untuk menentukan fungsi dan tujuan penelitian dan menentukan atas batas dan batas bawah. Selanjutnya, penelitian utama bertujuan untuk memperoleh yang optimal formulasi nugget yang terbuat dari jamur tiram putih dengan penambahan ampas tahu, dengan kelompok bahan terdiri dari tiram putih jamur dengan 6 perlakuan dimana P1 100%, P2 90%, P3 80%, P4 70%, P5 60%, P6 50%, dengan perbandingan ampas tahu P1 0%, P2 10%, P3 20%, P4 30%, P5 40%, P6 50%, dan bahan lainnya yaitu variabel tetap yang garam sebesar 5 gram, merica 2 gram, telur ayam sebesar 50 gram, bawang putih sebesar 20 gram, tepung trigu 50 gram, tepung maizena 10 gram, tepung panir 10 gram. Formula yang diprediksi oleh program ini memiliki kandungan protein dengan nilai; protein 9,76 kadar lemak 12,25; kandungan serat karbohidrat 25,76; kadar air 57,28, kadar abu 1.19, kadar serat 6,92.

Kata kunci: jamur tiram, nugget jamur tiram , rasio ampas tahu dan jamur tiram

ABSTRACT

THE EFFECT OF THE RATIO OF TOFU AND OYSTER MUSHROOM TO THE CHARACTERISTICS OF OYSTER MUSHROOM NUGGETS

(Pleurotus ostreatus)

Indonesia is an agricultural country that has abundant natural resources, but greater human resources make natural resources not fully utilized, one of which is white oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) and fresh tofu dregs which are rich in nutrients and their benefits for human body. Therefore, it is necessary to diversify food using local ingredients. The purpose of this study was to study how the ratio of tofu pulp and oyster mushrooms to the characteristics of nuggets, which are made from white oyster mushrooms using tofu dregs.

This research was conducted in two ways, namely preliminary research which aims to determine the function and purpose of the study and determine the boundaries and lower limits. Furthermore, the main study aimed to obtain optimal nugget formulations made from white oyster mushrooms using tofu pulp, with a group of ingredients consisting of white oyster mushrooms with 6 settings where P1 100%, P2 90%, P3 80%, P4 70% , P5 60%, P6 50%, involving tofu pulp P1 0%, P2 10%, P3 20%, P4 30%, P5 40%, P6 50%, and other ingredients are fixed variables with salt of 5 grams, pepper 2 grams, 50 gram chicken egg, 20 gram garlic, 50 gram trigu flour, 10 gram cornstarch, 10 gram panir flour. The formula predicted by this program has a protein content of 9,76; fat content 12,25; fiber content 25,76; water content 57,28, ash content 1,19, fiber content 6,92.

Keywords: oyster mushrooms, oyster mushroom nuggets, tofu pulp ratio and oyster mushrooms.

RINGKASAN PENELITIAN

PENGARUH RASIO AMPAS TAHU DAN JAMUR TIRAM TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET JAMUR TIRAM

(Pleurotus ostreatus)

OLEH :

NI KOMANG AYU MIRAH UTAMI DEWI

(P07131215052)

Nugget berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan ampas tahu dibuat untuk alternatif pembuatan nugget yang berbahan dasar daging, dimana nugget pada umumnya berbahan dasar daging memiliki tingkat ekonomi yang tinggi, dan tidak semua kalangan dapat menikmati nugget berbahan dasar daging. Dengan pembuatan nugget berbahan dasar jamur tiram dan ampas tahu ini, diharapkan dapat menjadi alternatif bagi masyarakat untuk menekan nilai ekonomis dalam pembuatannya, namun tidak menghilangkan nilai gizi yang terkandung dalam produk nugget berbahan dasar jamur tiram dan ampas tahu ini. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh rasio ampas tahu dan jamur tiram terhadap karakteristik nugget yang dihasilkan.

Penelitian ini terdiri dari 3 tahap yaitu persiapan bahan alat dan bahan, pembuatan adonan nugget, analisis zat gizi, dan uji organoleptik. Penelitian ini

menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan 1 faktor dan 3 kali ulangan. Variasi rasio perbandingan ampas tahu dan jamur tiram terdiri dari P1 (0%:100%), P2 (10%:90%), P3 (20%:80%), P4 (30%:70%), P5 (40%:60%), P6 (50%:50%). Produk terbaik pada rata-rata hasil yakni dilihat pada perlakuan dengan perbandingan 0% ampas tahu dan 100% jamur tiram yang menghasilkan kadar protein, lemak, karbohidrat, air, serat terbaik.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul Pengaruh Rasio Ampas Tahu dan Jamur Tiram Terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Prof. Dr. Ir. I Ketut Suter, M.S selaku pembimbing utama dan Ni Putu Agustini, SKM.,M.Si selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan, masukan, dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam penyusunan skripsi ini
3. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam penyusunan skripsi ini
4. Kedua orang tua yang selalu mendukung dan selalu memfasilitasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
5. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang turut memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini

Demikianlah skripsi ini ditulis, penulis berharap dapat bermanfaat bagi yang memerlukan.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRAK	vii
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Nugget	5
B. Jamur Tiram.....	7
C. Ampas Tahu	9
D. Tahapan Pembuatan Nugget	12
E. Penelitian Sebelumnya.....	14
BAB III KERANGKA KONSEP	18
A. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Karakteristik Nugget.....	18
B. Variabel Penelitian	19
C. Hipotesis Penelitian	10
D. Definisi Operasional Penelitian.....	20
BAB IV METODE PENELITIAN	22

A.	Tempat dan Waktu Penelitian	22
B.	Jenis dan Rancangan Penelitian	22
C.	Bahan dan Alat	23
D.	Sampel Penelitian.....	24
E.	Prosedur Pembuatan Nugget	25
F.	Parameter yang Diamati	27
G.	Pengolahan dan Analisis Data.....	32
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		36
A.	Hasil Penelitian	36
B.	Pembahasan.....	44
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		52
A.	Kesimpulan	52
B.	Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN.....		58

DAFTAR TABEL

Tabel

1.	Kandungan Gizi Nugget.....	6
2.	Kandungan Gizi Jamur Tiram.....	9
3.	Komposisi Zat Gizi Ampas Tahu.....	12
4.	Definisi Oprasional	20
5.	Formula Nugget	24
6.	Skala Hedonik dan Skala Numerik	27
7.	Skala Mutu Hedonik dan Skala Mutu Numerik.....	28
8.	Sidik Ragam	34
9.	Nilai Rata-Rata Hasil Uji Hedonik organoleptik	37
10.	Nilai Rata –Rrata Hasil Uji Analisis kadar Nilai Gizi	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar

1. Kerangka Konsep 18
2. Diagram Alir Pembuatan Nugget..... 26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1.	Surat Persetujuan Etik	58
2.	Surat Penyerahan <i>Ethical Approval</i>	58
3.	Analisis Data Skoring Rasa	59
4.	Analisis Data Skoring Tekstur	62
5.	Analisis Data Skoring Aroma	64
6.	Analisis Data Skoring Warna	66
7.	Analisis Data Skoring Penerimaan Secara Keseluruhan	69
8.	Analisis Data Statistik Kadar Protein.....	71
9.	Analisis Data Statistik Kadar Lemak	73
10.	Analisis Data Statistik Kadar Karbohidrat	75
11.	Analisis Data Statistik Kadar Air	77
12.	Analisis Data Statistik Kadar Abu	79
13.	Analisis Data Statistik Kadar Serat Kasar.....	81
14.	Formulir uji organoleptik (hedonik test) terhadap warna	83
15.	Formulir uji organoleptik (hedonik test) terhadap aroma	84
16.	Formulir uji organoleptik (hedonik test) terhadap rasa.....	85
17.	Formulir uji organoleptik (hedonik test) terhadap tekstur	86
18.	Formulir uji organoleptik (hedonik test) terhadap tingkat penerimaan keseluruhan.....	87
19.	Dokumentasi	88

