

Meriana Sarliati Yulita

by UNITRI Press

Submission date: 02-Mar-2022 02:35AM (UTC-0500)

Submission ID: 1742721817

File name: Meriana_Sarliati_Yulita.docx (39.21K)

Word count: 1298

Character count: 7930

**PENGARUH SUBSTITUSI PERSENTASE JAMUR TIRAM PADA
PEMBUATAN NUGGET DAGING ITIK TERHADAP KUALITAS
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Oleh:

MERIANA SARLIATI YULITA

2016410095

PROGRAM STUDI PETERNAKAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI

MALANG

2021

RINGKASAN

MERIANA SARLIATI YULITA. 2016410095. Pengaruh Substitusi Persentase Jamur Tiram Pada Pembuatan Nugget Daging Itik Terhadap Kualitas Kimia Dan Organoleptik. Pembimbing utama: Dr. Ir. Sri Handayani, MP. Pembimbing pendamping: Eka Fitasari, S.Pt., MP.

Nugget adalah produk olahan makanan *restructured meat* atau dengan kata lain daging direstrukturasikan yang proses pengolahannya menggunakan teknik pemanfaatan daging yang kualitasnya rendah atau menggunakan potongan daging dengan ukuran yang lebih kecil, kemudian dicetak lagi menjadi produk olahan dengan ukuran yang lebih besar. Penelitian ini bertujuan untuk melihat perubahan serta perlakuan terbaik dari substitusi jamur tiram pada pembuatan nugget daging itik terhadap sifat kimia dan organoleptik yang akan dihasilkan. Rancangan dalam penelitian ialah Rancangan Acak Lengkap dengan enam (6) perlakuan dengan perbedaan jumlah jamur tiram di setiap perlakuan dengan kombinasi perlakuan kontrol, 95% + 5%, 90% + 10%, 85% + 15%, 80% + 20%, 75% + 25%. 18 sampel percobaan diperoleh dari jumlah pengulangan dari masing-masing perlakuan dimana diulang sebanyak tiga kali untuk setiap perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan nilai terbaik untuk kadar air terdapat pada P5 dengan nilai 16,45%, kadar abu terdapat pada P0 0,89% dan P1 0,89%, kadar lemak terdapat pada P3 dengan nilai 0,23%, dan nilai terbaik kadar protein terdapat pada P0 dengan nilai 16,0%, serta perlakuan terbaik untuk hasil uji organoleptik seperti warna terdapat pada P0 dan P1 dengan nilai masing-masing 3,40, rasa terdapat pada P5 dengan nilai 3,51, tekstur terdapat pada P5 dengan nilai 3,6 dan aroma terdapat pada P5 dengan nilai 3,29. Perlakuan terbaik dari semua parameter uji terdapat pada perlakuan satu dengan penggunaan 95% daging itik dan 5% jamur tiram. Analisa kelayakan usahanya ialah HPP Rp 5.810/kemasan dengan penetapan harga jual Rp 12.000/kemasan, BEP Rp 3.442.354,8, keuntungan per bulan RP 6.198.781,50 dan R/C sebesar 2,07.

Kata Kunci: Nugget, Jamur Tiram.

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Pada saat ini, pengolahan pangan semakin berkembang. Perkembangan tersebut telah menghasilkan berbagai produk-produk olahan misalkan *fast food*. *Fast food* (makanan siap saji) merupakan makanan yang penyajiannya dengan waktu singkat dan bisa dikonsumsi secara cepat (Anggorwati, 2016). Jenis makanan olahan siap saji yang disukai masyarakat masa kini salah satunya yaitu nugget. Nugget ialah produk olahan makanan *restructured meal* atau dengan kata lain daging direstrukturisasi yang proses pengolahannya menggunakan teknik pemanfaatan daging yang kualitasnya rendah atau menggunakan potongan daging dengan ukuran yang lebih kecil, kemudian dicetak lagi menjadi produk olahan dengan ukuran yang lebih besar (Purnomo, 2002).

Selain daging sapi dan daging ikan, salah satu jenis daging yang juga dapat dimanfaatkan dalam pengolahan dengan teknik *restructured meal* seperti nugget ialah daging unggas. Daging unggas seperti daging ayam, daging itik dan daging kalkun tergolong daging yang memiliki nilai ekonomis relatif lebih rendah dibanding daging sapi, mudah diperoleh, cepat, serta mudah disiapkan atau disajikan, serta banyak diolah sebagai sumber pangan. Salah satu jenis daging unggas yang banyak digunakan dalam pembuatan nugget ialah daging ayam atau biasa disebut *chicken nuggets*. Alternatif pengganti daging ayam adalah daging itik, hal ini dikarenakan rasa daging itik lebih gurih dan teksturnya yang lebih kompak dibanding daging ayam.

Daging itik ialah salah satu daging berprotein tinggi dan memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, selama ini itik ditenak untuk diambil telurnya, sedangkan pemanfaatan daging itik sebagai sumber daging masih kurang dan belum secara luas dikarenakan pemanfaatan daging itik pada umumnya hanya diolah menjadi itik goreng atau itik panggang (Nurlaila et al., 2017). Daging itik lebih resisten atau tahan penyakit dibanding daging ayam, oleh karenanya pemanfaatan daging itik sebagai sumber protein sangat potensial oleh karena itu daging itik mengandung protein lebih tinggi (21,40%) dibanding dengan daging ayam (20,40%). Daging itik memiliki kelebihan seperti kadar protein yang tinggi dan rendah kalori, namun di samping itu daging itik juga mempunyai kelemahan dimana bau daging yang amis, tekstur yang alot atau keras serta kandungan lemak daging cukup tinggi. Kadar lemak dalam daging itik mengandung asam lemak jenuh yang mudah mengalami auto oksidasi oleh karenanya mengakibatkan bau amis/anyir serta menyebabkan menurun/rendahnya konsumsi daging itik

(Rukmiasih et al., 2011). Daging itik adalah salah satu daging yang memiliki kandungan gizi yang relatif baik, akan tetapi mempunyai kadar lemak tak jenuh yang cukup besar sehingga mewajibkan masyarakat mampu mengolahnya, sebesar 60% jumlah kadar lemak tak jenuh dari jumlah keseluruhan asam lemak dalam daging serta warna daging merah sehingga tidak teroksidasi (Zulfahmi et al., 2014). Daging itik memiliki kadar gizi seperti kadar protein 21,40%, kadar lemak 8,20%, kadar abu 1,25%, dan nilai energi 159 kcal per 100 gr daging (Dewi 2011). Dilihat dari kandungan gizi tersebut, itik merupakan salah satu ternak yang potensial untuk dijadikan sebagai sumber protein hewani, akan tetapi yang menjadi kendala dimana kandungan lemak daging yang cukup tinggi serta bau amis atau anyir pada daging yang kurang disukai. Maka diperlukan perlakuan yang dapat mengurangi kandungan lemak pada daging itik.

Dilakukan substitusi antara bahan baku hewani dengan bahan baku nabati dengan tujuan menurunkan kandungan lemak pada produk nugget yang berasal dari daging itik serta meningkatkan kandungan gizi seperti mineral, vitamin, serat kasar yang dibutuhkan tubuh. Salah satunya ialah penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang dijadikan bahan substitusi pada pembuatan produk nugget daging itik. Jamur tiram adalah salah satu bahan pangan nabati yang memiliki asam amino esensial yang tinggi seperti valin, leusin, isoleusin, triptofan, treonin, dan fenilalanin. Selain itu, teksturnya yang sangat kenyal dan lembut serta tingginya serat sehingga jamur tiram dapat dijadikan sebagai salah satu bahan pangan dengan sumber serat pangan dan protein yang dapat menggantikan daging. Hal ini sejalan dengan pendapat Maulana (2012) yang mengatakan jamur tiram ialah salah satu sumber protein nabati cukup tinggi dengan kandungan asam amino esensial yang beragam. Protein itu sendiri berfungsi sebagai salah satu zat untuk mendukung perkembangan dan pertumbuhan. Jamur tiram memiliki kandungan gizi yang tinggi dimana kandungan protein sebesar 13,8 g/100 g, kadar serat 3,5 g, kadar lemak 1,41 g, karbohidrat 61,7 g serta beberapa kandungan vitamin seperti vitamin B1 0,12 g, vitamin B2 0,64 g mg, vitamin C 5 mg serta mineral kalsium 32,9 mg dan zat besi 4,1 mg (Warisno dan Dahana, 2010). Rendahnya kandungan lemak jamur tiram diharapkan dapat menurunkan kandungan lemak nugget itik.

Penelitian ini menggunakan daging itik yang disubstitusikan dengan jamur tiram. Substitusi jamur tiram dikarenakan nilai gizi dari jamur tiram yang baik dimana kandungan protein tinggi dan kaya akan mineral serta rendah lemak, sifat fisik yang kenyal menyerupai daging dan diharapkan pada proses pembuatan nugget akan menghasilkan nilai tambah pada produk nugget itu sendiri. Dengan demikian penambahan jamur tiram dalam pembuatan nugget akan memberikan nutrisi yang baik bagi kesehatan serta tidak berdampak buruk bagi kesehatan.

12
Dilihat dari latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Pengaruh Substitusi Persentase Jamur Tiram Pada Pembuatan Nugget Daging Itik Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik”.

6 2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, rumusan masalah dalam penelitian ialah:

1. Bagaimana perubahan pengaruh substitusi jamur tiram pada pembuatan nugget daging itik terhadap kualitas kimia dan organoleptik?
2. Apa perlakuan terbaik dari pengaruh substitusi jamur tiram pada pembuatan nugget terhadap kualitas kimia dan organoleptik?

10 3. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu:

1. Melihat perubahan pengaruh substitusi jamur tiram pada pembuatan nugget daging itik terhadap kualitas kimia dan organoleptik.
2. Menentukan perlakuan terbaik dari pengaruh substitusi jamur tiram pada pembuatan nugget daging itik terhadap kualitas kimia dan organoleptik.

4. Manfaat Penelitian

1. Bagi kalangan akademis
 - a. Dapat meningkatkan mutu mahasiswa (menambah wawasan) dengan menerapkan ilmu di lapangan berupa praktik yang diperoleh secara teori.
 - b. Sebagai bahan untuk memberikan informasi serta meningkatkan pengetahuan masyarakat luas tentang pemanfaatan pangan lokal yaitu daging itik dan jamur tiram sebagai bahan produk nugget yang bernilai gizi tinggi dan ekonomis.
2. Bagi masyarakat luas
 - a. Mendapatkan informasi tentang penggunaan bahan pangan lokal dalam pembuatan suatu produk makanan dalam hal ini nugget.
 - b. Menambah pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk nugget.

Meriana Sarliati Yulita

ORIGINALITY REPORT

24%

SIMILARITY INDEX

21%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	media.neliti.com Internet Source	5%
2	eprints.unram.ac.id Internet Source	4%
3	unkripjournal.com Internet Source	3%
4	Novita Lidyana, Dyah Ayu Perwitasari, Linda Kurnia Supraptiningsih. "Peningkatan Jiwa Entrepreneur Karang Taruna Melalui Penyuluhan Diversifikasi Olahan Jamur Tiram", BANTENESE : JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT, 2021 Publication	1%
5	zombiedoc.com Internet Source	1%
6	dspace.uui.ac.id Internet Source	1%
7	Submitted to Politeknik Negeri Jember Student Paper	1%

8	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	1 %
9	Susan Carolina Labatar, Nurtania Sudarmi, Sonya Santia Asaribab. "Peningkatan Pengetahuan Peternak tentang Fermentasi Batang Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i>) sebagai Pakan Alternatif Ternak Babi", Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian, 2021 Publication	1 %
10	id.123dok.com Internet Source	1 %
11	repository.ipb.ac.id Internet Source	1 %
12	repository.stikeswiramedika.ac.id Internet Source	1 %
13	eprints.undip.ac.id Internet Source	1 %
14	library.um.ac.id Internet Source	1 %
15	skripsidantesisku.blogspot.com Internet Source	1 %
16	www.coursehero.com Internet Source	1 %
17	repository.its.ac.id	

Internet Source

1 %

18

1jamurtiram.blogspot.com

Internet Source

1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On