

Sarince Arista Delo

by UNITRI Press

Submission date: 20-Jun-2024 03:16PM (UTC+0800)

Submission ID: 2405667485

File name: Sarince_Arista_Delo.docx (63.92K)

Word count: 1123

Character count: 6908

**PEMANFAATAN JAMUR TIRAM PADA BURGER AYAM
TERHADAP SERAT KASAR, PROTEIN DAN
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



**Disusun oleh
SARINCE ARISTA DELO
2019410010**

**4
PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2023**

RINGKASAN

Makanan yang paling sering dimakan adalah burger. Bahan burger, yang sering kali terdiri dari daging atau sayuran seperti selada, tomat, ¹¹ bawang, ditempatkan di dalam setengah roti bundar untuk membentuk patty. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah jamur tiram dapat dimanfaatkan untuk kandungan serat kasar, protein, dan organoleptiknya pada bakso ayam. Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimen rancangan acak lengkap (RAL) dengan menyusun dua belas satuan percobaan. Keempat perlakuan berikut masing-masing diulang tiga kali: P0 terdiri dari 100% daging ayam ditambah 0% jamur tiram; P1 terdiri dari 95% daging ayam ditambah 5% jamur tiram; P2 terdiri dari 90% daging ayam ditambah 10% ¹ jamur tiram; dan P3 terdiri dari 85% daging ayam ditambah 15% jamur tiram. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah ANOVA atau analisis variansi. Hasil uji organoleptik diuji secara statistik menggunakan metode uji Friedman. ⁶ Pengaruh jamur tiram terhadap serat kasar dan protein daging ayam diteliti; warna, aroma, rasa, ⁷ dan tekstur berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap uji organoleptik, sedangkan serat kasar dan protein tidak berpengaruh ($P > 0,05$). Dengan menggunakan teknik indeks khasiat selama prosedur penimbangan, temuan menunjukkan bahwa penambahan 15% jamur tiram menunjukkan perlakuan yang sangat baik.

Kata kunci : *burger, daging ayam, jamur tiram, serat kasar, protein dan organoleptik*

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut Dauly (2014), burger merupakan salah satu pilihan makanan cepat saji yang digemari oleh konsumen di era serba cepat ini. Burger termasuk makanan cepat saji yang digemari oleh masyarakat di seluruh dunia, menurut Kusuma et al. (2020). Burger berbentuk roti lapis bundar dengan ketebalan satu sentimeter, dibuat dengan daging giling segar yang telah dibumbui. Burger telah lama digemari oleh masyarakat umum karena dapat membantu pencernaan protein, memiliki kandungan lemak protein yang tinggi, dan memiliki cita rasa yang lezat (Lumbong et al., 2017). Makanan cepat saji ini kini mudah ditemukan di masyarakat, klaim Nurmahmud dan Ahmad (2020). Alasan lain mengapa burger begitu digemari adalah karena rasanya yang lezat dan mengenyangkan (Alamsyah, 2011). Tekstur daging burger menjadi salah satu kendala yang kerap muncul selama proses pembuatannya karena daging burger mudah rusak. Diperlukan stabilizer selama proses produksi untuk meningkatkan tekstur daging burger.

Masyarakat membutuhkan berbagai macam protein, dan daging ayam adalah salah satunya. Protein merupakan komponen vital bagi tubuh manusia yang berfungsi sebagai bahan bakar, mendorong pembelahan sel dan menyembuhkan sel-sel yang rusak. Daging ayam juga mengandung lemak, mineral, dan karbohidrat selain zat gizi tersebut. Karena komposisinya, daging ayam sangat rentan terhadap kerusakan mikroba oleh bakteri dan jamur (Agustina et al, 2016). Semua golongan masyarakat dapat menikmati cita rasa daging ayam broiler. Menurut Rahmadaeni (2019), dada ayam broiler segar mengandung 19,54% protein, 1,23% abu, dan 66,32% air. Lipid esensial terdapat dalam daging ayam, tetapi dapat dengan cepat menjadi tengik, teroksidasi, dan berubah menjadi radikal bebas yang berbahaya. Oleh karena itu, diperlukan pengolahan untuk meningkatkan nilai ekonomis dan nilai jual daging ayam yaitu dengan memperbanyak jenis olahan yang ditawarkan. Salah satu jenis olahan makanan yang beragam adalah burger. Tidak ada kelompok usia yang lebih menyukai burger dibandingkan kelompok usia lainnya. Burger termasuk makanan cepat saji yang paling lengkap dan digemari di lingkungan sekitar. Bagi kebanyakan orang, hamburger merupakan hidangan yang praktis dan mudah disiapkan. Komponen utama yang dibutuhkan untuk membuat burger adalah daging hewan (ayam) dan bahan-bahan lain, seperti gandum. Komponen-komponen ini meningkatkan nilai gizi dan tekstur burger.

Mineral berlimpah dalam jamur tiram; K, Na, P, Ca, dan Fe adalah mineral utama yang ada (Wicaksana dan Rachman, 2018). Jamur tiram memiliki sifat anti kanker serta bermanfaat dalam menurunkan kolesterol dan menghindari diabetes. Jamur tiram dikatakan oleh Hedritomo et al. (2008) menawarkan manfaat terapeutik untuk sejumlah penyakit, termasuk menurunkan tekanan darah, mencegah hipertensi, dan memperlambat perkembangan tumor dan kanker. Widyastuti dan Istini (2004) melaporkan bahwa jamur dehidrasi memiliki nilai gizi berikut: 7,8–17,72 g protein, 1-2 g lemak, 5,6–8,7 g serat kasar, 21 mg kalsium, 32 mg zat besi, 0,21 tiamin, 7,09 mg riboflavin, dan 57,6–6,81,8 g karbohidrat. Jumlah kalori dalam 100 gramnya bervariasi antara 336,5 hingga 487,78.

Asam amino glutamat ditemukan dalam jamur tiram putih, yang dapat meningkatkan rasa. Semua makanan yang mengandung protein mengandung asam

amino glutamat. Menurut Widyastuti dkk. (2011), jamur tiram mengandung 21,70 mg glutamat per gram berat kering. Permandi dkk. mengevaluasi kandungan serat, kualitas organoleptik, dan produksi nugget ayam yang disubstitusi dengan *Plerotus treatatus* (jamur tiram putih) (2012). Investigasi preferensi untuk beberapa variasi nugget menunjukkan bahwa penambahan jamur tiram putih (0,20, 30, 40, dan 50%) tidak mengubah kualitas organoleptik nugget secara signifikan ($p>0,01$). Temuan uji organoleptik menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai nugget yang sedikit dipanggang daripada yang tidak kecokelatan.

Rasa mungkin merupakan faktor utama yang memengaruhi preferensi panelis, tetapi sebuah penelitian pada nugget yang dibuat dengan substitusi jamur tiram putih (20, 30, 40, dan 50%) menunjukkan bahwa substitusi ini dapat meningkatkan kandungan serat kasar nugget, meningkatkan nilai fungsional produk tanpa mengorbankan nilai hasil dan sifat organoleptik yang disukai. Penambahan komponen kaya nutrisi diperlukan untuk meningkatkan kualitas burger ayam, karena sebagian besar burger ayam dibuat dengan produk hewani. Tujuan dari komponen kaki tiram dan jamur adalah untuk meningkatkan nilai gizi ayam. Jamur mengandung 13,8 gram protein, 3,5 gram serat, 1,41 gram lemak, 3,6 gram abu, 61,7 gram karbohidrat, 0,41 gram kalori, 32,9 gram kalsium, 4,1 gram zat besi, 0,31 gram fosfor, 0,12 gram vitamin B1, 0,64 gram vitamin B2, 5 gram vitamin C, dan 7,8 gram niasin (vitamin B3) (Sumarsih, 2015).

1.2. Rumusan Masalah

Apakah penambahan jamur tiram pada roti ayam mempengaruhi kadar protein, serat kasar, dan organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengkaji dampak penggunaan jamur tiram pada burger ayam terhadap serat kasar, protein, dan sifat organoleptik.
2. Memilih metode penggunaan jamur tiram pada burger ayam yang paling efektif dari segi serat kasar, protein, dan sifat organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Akademisi

Pemanfaatan jamur tiram dalam burger ayam untuk serat kasar, protein, dan organoleptik merupakan nilai akademis dari penelitian ini. Penelitian ini akan menjadi bahan referensi atau konten edukasi bagi peneliti masa depan yang akan menggunakan ide dan landasan penelitian yang sama.
2. Masyarakat

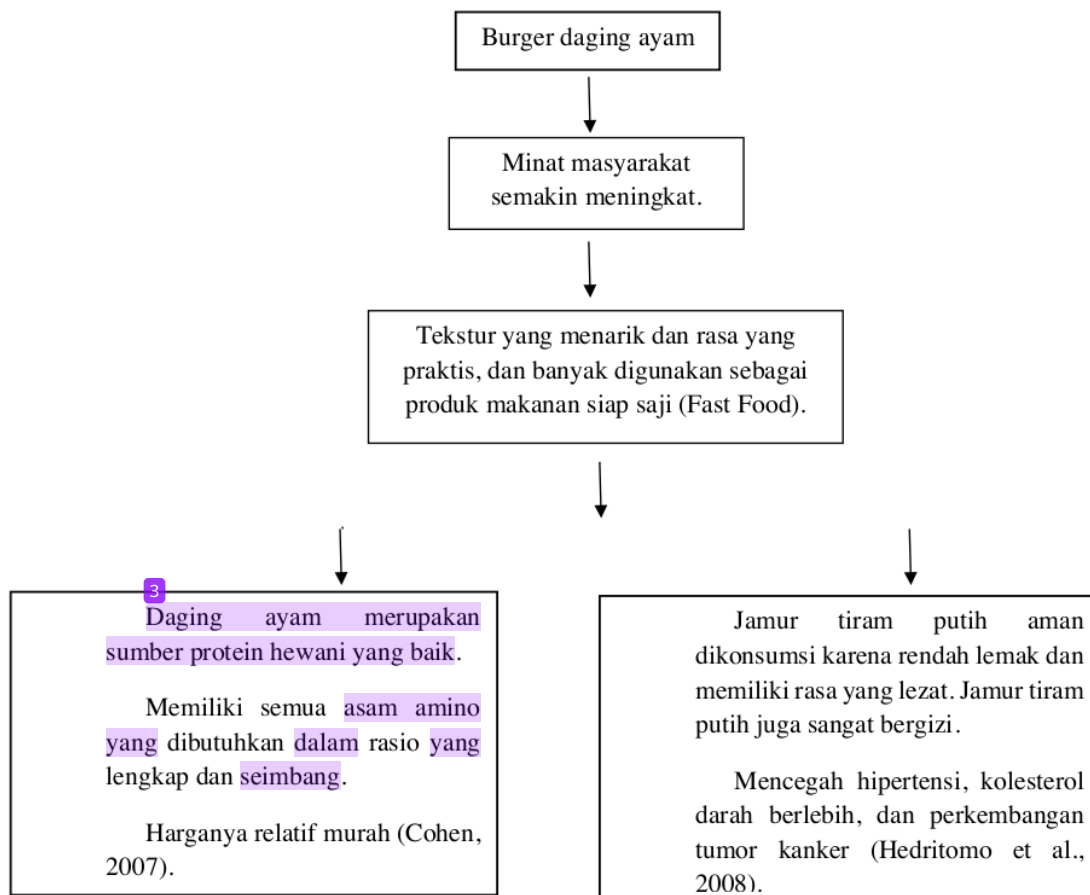
Masyarakat akan memperoleh manfaat dari penelitian ini karena akan membantu mengembangkan burger dengan rasio ayam dan jamur tiram yang ideal, sehingga menghasilkan produk makanan yang lebih sehat dengan kadar serat kasar dan protein yang lebih tinggi. Hal ini akan memberikan pilihan makanan yang sehat bagi masyarakat yang menghargai kesehatan mereka.

1.5 Hipotesis

1. Ada kemungkinan bahwa persentase protein, serat kasar, dan organoleptik yang diberikan jamur tiram pada burger ayam akan berubah sebagai akibat dari penelitian ini.
2. Menerapkan perlakuan optimal terhadap bobot serat kasar, protein, dan organoleptik saat memanfaatkan jamur tiram pada burger ayam.

1.6 Kerangka Pikir

Kerangka studi ini dijelaskan secara konseptual dalam bentuk skema berikut.



Gambar 1 Kerangka Pikir

Sarince Arista Delo

ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	core.ac.uk Internet Source	3%
2	repository.unpas.ac.id Internet Source	2%
3	docplayer.info Internet Source	2%
4	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	2%
5	Submitted to Universitas Islam Riau Student Paper	1%
6	jurnal.harianregional.com Internet Source	1%
7	Wanda Langoy, Charles Kaunang, Marie Najoan. "NILAI NUTRISI JERAMI JAGUNG VARIETAS HIBRIDA BISI 2 DAN MANADO KUNING YANG DIFERMENTASI DENGAN EM4", EUGENIA, 2012 Publication	1%
8	budidayapertan.blogspot.com Internet Source	

1 %

9

es.scribd.com

Internet Source

1 %

10

proceeding.uim.ac.id

Internet Source

1 %

11

repository.ub.ac.id

Internet Source

1 %

12

Riza Trihaditia. "OPTIMALISASI KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK NUGGET JAMUR JENIS TIRAM PUTIH (Pleurotus ostreatus) HASIL F0 MEDIA TOMAT AGAR DEKSTROSA DAN SHIMEJI PUTIH (Hypsizygus marmoreus)", AGROSCIENCE (AGSCI), 2017

Publication

1 %

13

Choliq Kurniawan, Imam Widodo, Barahima Abbas. "Pertumbuhan dan Perkembangan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) pada Media Ampas Sagu", Cassowary, 2021

Publication

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Sarince Arista Delo

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
