

## SUMMARY

# PENGARUH SUBSTITUSI DAGING IKAN TONGKOL (*Euthynnus sp*) DENGAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus Spp*) TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN DAN KADAR SERAT BAKSO JAMUR TIRAM

Created by KHARISMA IDOLA

- Subject** : PENGARUH SUBSTITUSI DAGING IKAN TONGKOL (*Euthynnus sp*) DENGAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus Spp*) TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN DAN KADAR SERAT
- Subject Alt** : PENGARUH SUBSTITUSI DAGING IKAN TONGKOL (*Euthynnus sp*) DENGAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus Spp*) TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN DAN KADAR SERAT
- Keyword** : SUBSTITUSI; DAGING IKAN TONGKOL (*Euthynnus sp*); JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus Spp*); NILAI ORGANOLEPTIK; KADAR PROTEIN; KADAR SERAT;

### Description :

Latar Belakang : Ikan merupakan sumber pangan yang relatif ekonomis jika dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Ikan tongkol mengandung protein yang cukup tinggi (24 gr/100 gr). Jamur tiram adalah bahan makanan yang tinggi serat (11,5%) dan protein (27%). Bakso termasuk jenis makanan yang banyak disukai orang, mulai dari anak-anak orang dewasa, hingga para manula, namun memiliki kandungan gizi yang kurang lengkap terutama serat. Peningkatan kadar gizi bakso dapat dilakukan dengan memodifikasi keduanya.

Tujuan Penelitian : Mengetahui pengaruh substitusi daging ikan tongkol (*Euthynnus sp*) dengan jamur tiram (*Pleurotus Spp*) terhadap nilai organoleptik, kadar protein dan serat bakso jamur tiram.

Metode Penelitian : Penerapan perlakuan yang dilakukan dalam penelitian ini ada 4 perlakuan dan 1 kontrol yaitu jamur tiram 10%, 20%, 30%, dan 40%, sedangkan perlakuan kontrol yang digunakan yaitu tanpa substitusi jamur tiram. Pengujian produk dilakukan uji organoleptik oleh panelis agak terlatih mahasiswa/i Universitas Esa Unggul yang terdiri dari 30 panelis menggunakan skala hedonik. Uji statistik menggunakan One Way Anova. Analisis protein yang dilakukan pada bakso tongkol jamur tiram dengan menggunakan metode Kjeldahl dan analisis serat menggunakan metode enzimatik.

Hasil : Perlakuan T3 (ikan tongkol 70 % dan jamur tiram 30 %) lebih disukai dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur dibandingkan perlakuan lainnya ( $p < 0,05$ ). Berdasarkan nilai zat gizi. Perlakuan T3 memiliki kadar protein (8,13 %) dan serat (3,73 %)

Kesimpulan : Substitusi daging ikan tongkol 70% dan jamur tiram 30% terhadap bakso dapat diterima oleh masyarakat, dengan kadar protein (8,13 %) (sudah hampir memenuhi standar SNI bakso ikan 01-3819-1995 dan serat (3,73 %).

**Date Create** : 29/10/2013

**Type** : Text

**Format** : PDF

**Language** : Indonesian  
**Identifier** : UEU-Undergraduate-2012- 32- 073  
**Collection** : 2012- 32- 073  
**Source** : Perpustakaan Esa Unggul  
**Relation Collection** Universitas Esa Unggul  
**COverage** : Sivitas Akademika Universitas Esa Unggul  
**Right** : Copyright @2013 by UEU Library

**Full file - Member Only**

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

**Contact Person :**

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid ( astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id )

Supervisor