



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, AGUSTUS 2013

KHARISMA IDOLA

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

ii, VI Bab, 84 Halaman, 5 Gambar, 20 Tabel, 9 Grafik, 13 lampiran

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 %).

Kata kunci : Bakso Jamur Tiram, Nilai Organoleptik, Kadar Protein dan Serat
Daftar Bacaan : 42 (1990-2010)