

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi tepung biji durian memberikan pengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* jamur tiram.
2. Kadar air *nugget* jamur tiram menurun seiring dengan peningkatan konsentrasi tepung biji durian. Kadar air *nugget* jamur tiram berkisar 58,73%-76,30%.
3. WHC *nugget* jamur tiram baik yang setelah dikukus maupun setelah digoreng meningkat seiring dengan penambahan tepung biji durian. WHC *nugget* jamur tiram setelah dikukus berkisar 72,93%-107,18%, sedangkan *nugget* jamur tiram setelah digoreng berkisar 81,23%-118,51%.
4. *Hardness nugget* jamur tiram meningkat seiring dengan penambahan tepung biji durian. *Hardness nugget* jamur tiram berkisar 436,7791 g-817,0061 g.
5. *Cohesiveness nugget* jamur tiram meningkat seiring dengan penambahan tepung biji durian. *Cohesiveness nugget* jamur tiram berkisar 0,5743-0,7108.
6. Pada uji organoleptik tingkat kesukaan aroma berkisar antara 4,5652-5,575 dengan tingkat kesukaan aroma tertinggi pada perlakuan 12,5%. Tingkat kesukaan tekstur berkisar antara 3,375-5,8875 dengan tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan 10%. Tingkat kesukaan rasa berkisar antara 4,3625-5,6 dengan tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan 7,5%.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penambahan rempah-rempah untuk memperbaiki sifat organoleptik *nugget* karena nilai tertinggi pada parameter organoleptik masih pada taraf agak suka. Untuk perbaikan dari segi rasa dan aroma dapat dilakukan dengan penambahan rempah-rempah seperti pala, ketumbar, bubuk bawang bombai, dan

gula. Penelitian lanjutan juga perlu dilakukan terhadap kadar *dietary fiber* dari nugget jamur tiram karena jamur tiram merupakan salah satu bahan pangan dengan kadar serat yang tinggi sehingga diharapkan nugget jamur tiram juga memiliki *dietary fiber* yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. (2010). Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret
- Anto. (2020). *Rempah-rempah dan Minyak Atsiri*. Klaten: Penerbit Lakeisha
- Anggraeni, D, A., Simon, B, W., & Dian, W, N. (2015). Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2(3): 214-223.
- Apriani, R., Sussi, A., Suharyono, A, S., & Susilawati. (2022). Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso (*Slaurida tumbil*): Evaluasi Sidat Kimia dan Sensori. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* Vol. 1(1): 61-77
- Apriantini, A., Afriadi, A., Febriyani, N., & Arief, I, I., (2021). Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 9(2): 79-88
- Apriwijaya, L. A. (2018). Pengaruh Rasio Tepung Maizena dan Tepung Karagenan Terhadap Nilai Gizi dan Sensoris Nugget Itik. *Artikel Ilmiah*. Universitas Mataram
- Asiah, N. & Mohamad, D. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Malang: AE Publishing
- Ashari, S. (2017). *Durian: King of the fruits*. Malang: UB Press
- Aviana, T. & Susi, H. (2016). Pengaruh Perlakuan Blansing dan Variasi Penggunaan Gula Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Daya Terima Dendeng Jamur Tiram. *Warta IHP* Vol. 33(2): 90-96
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 6683: 2014 Naget Ayam
- Baraheng, S., & Taewee, K. (2019). Chemical and Functional Properties of Durian (*Durio zibethinus Murr.*) Seed Flour and Starch. *Food Bioscience* Vol. 30

- Chaniago, R. (2019). *Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk*. Jogjakarta: Deepublish Publisher
- Darmanto, Y, S., Agustini, T, W., & Swastawati, F. (2012). Efek Kolagen Berbagai Jenis Tulang Ikan Terhadap Kualitas Miofibril Protein Ikan Selama Proses Dehidrasi. *J. Teknol. Dan Industri Pangan* Vol. 23(1):36-40
- Djoefrie, B., dan Ratih, K. D. (2016). *Pencegahan, Pengendalian, dan Pemanfaatan Limbah Organik*. Bogor: IPB Press
- Estiasih, T., Harijono., Elok, W., & Kiki, F. (2022). *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Gantini, G. N. (2019). Pengaruh Perbandingan Edamame (*Glycine max* L.) Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Nugget Nabati. *Tugas Akhir*. Universitas Pasundan
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Harahap, S, E., Purwanto, Y, A., Slamet, B., & Awang, H. (2018). Karakteristik Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Hasil Pemuliaan. *PANGAN* Vol. 26(3).
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 37(1):17-25
- Hikmatun, T. (2014). Eksperimen Penggunaan Filler Tepung Kulit Pisang Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *FSCEJ* Vol. 3(1)
- Hujjatusnaini, N., Astuti, M. A., Aldi, W., Baiq, H. N., Khairunisa, & Prisko, P. (2022). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibenthinus*) Sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Tempe. *Jurnal Binomial* Vol. 5(1)
- Husain, H. & Huda-Faujan, N. (2020). Potential Application of Grey Oyster Mushroom Stems As Halal Meat Replacer in Imitation Chicken Nugget. *Food Research* 4 (Suppl. 1): 179-186
- Imam, R. H., Mutiara, P., & Nurheni, S. P. (2014). Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan* Vol. 1(2): 91-99

- Indiarto, R., Bambang, N., & Edy, S. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. 5(2): 106-116
- Indrarosa, D. & Rivana, A. (2022). *Manfaat dan Aneka Olahan Kambing Pe: Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia*. Malang: MNC Publishing
- Istaniah, N., Hilya, F., & Erni, S. M. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press
- Kadaryati, S., Margaretha, A., & Yuni, A. (2021). Formulasi dan Uji Sensori Produk Bumbu Penyedap Berbasis Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *AgriTECH* Vol. 41(3): 285-293
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI
- Khoiridah, S., Fedianty, A., Ika, D. P., Dwi, C., Veronika, N. S. L., dan Dian, F. (2021). *Persembahan Unitomo Untuk Negri*. Surabaya: Unitomo Press
- Komansilan, S. (2015). Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik *Chicken Nugget* Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootek* Vol. 35(1): 106-116
- Latifah, R, M. (2022). *Kimia Pangan*. Jakarta: Pascal Books
- Leseni, N, K., & Yuwana, N. (2022). Karakteristik *Nugget* Jamur Tiram Putih Dengan Variasi Rasio Sera Mocaf dan Tapioka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 10(2): 109-120.
- Lubis, E. R. (2020). *Untung Besar Budidaya Jamur Tiram*. Jakarta: Penerbit Bhuana Ilmu Populer
- Ma'ruf, W., Djalal, R., Lilik, E, R., & Purwadi. (2019). Pengaruh Jenis Dan Proporsi Penggunaan Tepung Jagung Terhadap Daya Ikat Air dan Kualitas Organoleptik Dari *Nugget* Ayam Kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol. 14(1):38-49
- Maryam, Kasim, A., Novelina, & Emriadi. (2016). Karakteristik Fisik Pati dari Biji Buah-Buahan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri* Vol. 13(2):143-153

- Meitta, A. P., Djalal, R., & Eny, S. W. (2013). Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Ayam. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* Vol. 23(3): 17-26
- Maliluan, C., Pramono, Y. B., & Dwiloka, B. (2013). Physical and Sensory Characteristics of Chicken Nugget With Utilization Rice Bran to Substitute Wheat Flour. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2(2): 71-74
- Muchthadi, T. R., & Sugiyono. (1988). *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Muljani, S., Ketut, S., & Caecilia, P. (2021). *Transformasi Teknologi Produksi Garam*. Surabaya: CV Jakad Media Publishing
- Mulyono, I. J., & Utomo, R. (2008). Optimasi Faktor Kontrol yang Berpengaruh Terhadap Proses Pembuatan Duck Nugget dengan Menggunakan Metode Taguchi. *Prosiding Seminar Nasional Teknoin*
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 4(2):286-290
- Nur, T. M., Dewi, & Haslina. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Blanching Jamur Tiram terhadap Sifat Fisiko-kimia dan Organoleptik Keripik Jamur Tiram. Universitas Semarang
- Nurhayati, D. R., & Siti, F.B.Y. (2022). *Herbal dan Rempah*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka
- Pramita, I. G. A. R. (2014). Status Gizi Pada Balita dan Anak Vegetarian di Komunitas Asram Sri Sri Radha Madhava, Desa Siangan, Kabupaten Gianyar. Fakultas Kedokteran Universitas Udayana
- Pratiwi, N. B. H. (2018). Analisis variasi Suhu Pengeringan Terhadap Laju Pengeringan dan Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya
- Permatasari, N.D., Witoyo, J.E., Masruri, M., Yuwono, S. S., & Widjanarko S. B. (2021). Nutritional and Structural Properties of Durian Seed (*Durio zibenthinus* Murr.) Flour

- Originated From West Kalimantan, Indonesia. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*
- Putra. (2016). *Budidaya Jamur Tiram*. Bandung: Putra Danayu Publisher
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-bijian berbasis tanaman kayu*. Jogjakarta: Penerbit Deepublish
- Saragih, R. (2015). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan* Vol. 1(2)
- Sigiro, O. N., Sukmayani, Nur, H., & Kiki, K. (2020). Potensi Bahan Pangan Tepung Biji Durian Setelah Melalui Masa Penyimpanan. *Agro Bali: Agricultural Journal* Vol. 3(2)
- Soekarto, S. T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: PT Penerbit IPB Press
- Suharjo, E. (2015). *Budidaya Jamur Tiram Media Kardus*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka
- Suseno, T, I, P., Sutarjo, S., & Ina, M, F. (2007). Pengaruh Jenis Bagian Daging Babi dan Penambahan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimiawi *Pork Nugget*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol. 6(2): 15-25
- Suwarto. (2013). *Lada*. Jakarta: Penebar swadaya
- Syah, D. (2018). *Pengantar Teknologi Pangan*. Bandung: IPB Press
- Tan, S. S. (2022). Keragaman Durian (*Durio zibenthimus* Murr) Lokal Indonesia dengan Kasus Durian Orange dan Buntat Ali. *Jurnal Ilmiah Respati* Vol. 13(1)
- Verawati, B. (2017). IbM Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Batu belah dan Desa Tanjung Bungo dalam Pemanfaatan Limbah Biji Durian sebagai Alternatif Dasar Pembuatan Oleh-Oleh Khas Kampar. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
- Verawati, B., & Nopri, Y. (2019). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita *Underweight*. *MGI* Vol. 14(1): 106-114
- Wahyuningtyas, E. A., & Damanhuri. (2019). Karakteristik dan Identifikasi Keragaman Jamur Tiram di Kabupaten Malang,

- Jawa Timur. *Jurnal produksi Tanaman* Vol. 7(10): 1835-1843
- Widatmoko, R. B., & Teti, E. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3(4): 1386-1392
- Wijaya, J. D., Adrianus, R. U., & Erni, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi Pati Kentang Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Nugget* Ikan Patin-Tepung Nangka Muda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol. 20(1): 75-80
- Wulandari, E., Lilis, S., Andry, P., Denna, S. P., & Nonong, R. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak* Vol. 16(2)
- Yuwono, S. S., Kiki, F., dan Eka, S. W. (2020). *Teknologi Pengolahan pada Industri Ikan dan Hasil Laut*. Malang: Media Nusa Creative
- Yuyun, A., & Rudi, S. (2006). *Panduan Wirausaha Membuat Ayam Olahan Balut Tepung*. Depok: PT AgroMedia Pustaka
- Yuyun, A. (2012). *Untung Menggunung dari Bisnis Olahan Jamur*. Depok: PT AgroMedia Pustaka
- Zuhri, M. A. A., Setyohadi, & Ridwansyah. (2015). Karakteristik Kimia dan Fungsional Tepung Biji Durian (*Durio zibethius* Murr) Termodifikasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol. 3(2): 217-222