

ABSTRAK

SITI AISYAH, 2024. Pengembangan Olahan Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Jerami Nangka. Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar, Pembimbing Lily Dianafitry Hasan,s. Sos., MM., CHE & Muhammad Anas, SE., MM.

Pengembangan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka, mengetahui karakteristik akhir dari nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka dan pengaruh penambahan jerami nangka terhadap nugget jamur tiram. Dalam penelitian ini menggunakan metode eksperimen, pengumpulan data menggunakan kuesioner dan analisis data menggunakan statistik deskriptif, yang terdiri dari Uji inderawi. Dalam eksperimen penelitian yang akan dilakukan membuat nugget menggunakan resep standar jurnal yang dijadikan acuan dan tiga kelompok eksperimen dimana sampel satu yaitu menggunakan jamur tiram dengan penambahan jerami nangka dengan perbandingan 80% dan 20% dan pada sampel ke dua menggunakan perbandingan 60% dan 40% dan yang ketiga menggunakan perbandingan 40% dan 60% yang dimana tujuan penambahan jerami nangka pada penelitian ini yaitu untuk mengurangi kadar air pada nugget jamur tiram. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan jerami nangka dalam pengolahan nugget jamur tiram memberi pengaruh terhadap jumlah kadar air pada jamur tiram yang ditinjau dari tekstur serta mendapatkan komposisi yang pas untuk resep nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka dimana komposisi tersebut yaitu menggunakan 60% jamur tiram dan 40% jerami nangka.

Kata Kunci : nugget jamur tiram, jerami nangka

ABSTRACT

SITI AISYAH, 2024. *Development of Oyster Mushroom Nuggets with the Addition of Jackfruit Straw. Makassar Tourism Polytechnic Culinary Arts Study Program Hospitality Department, Supervisor Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM., CHE & Muhammad Anas, SE., MM.*

Development of oyster mushroom nuggets with the addition of jackfruit straw, knowing the final characteristics of oyster mushroom nuggets with the addition of jackfruit straw and the effect of adding jackfruit straw on oyster mushroom nuggets. In this study using an experimental method, data collection using a questionnaire and data analysis using descriptive statistics, consisting of sensory tests. In the research experiment that will be carried out, making nuggets using a standard journal recipe that is used as a reference and three experimental groups where sample one uses oyster mushrooms with the addition of jackfruit straw with a ratio of 80% and 20% and in the second sample using a ratio of 60% and 40% and the third using a ratio of 40% and 60% where the purpose of adding jackfruit straw in this study is to reduce the water content in oyster mushroom nuggets. The results of this study indicate that the addition of jackfruit straw in the processing of oyster mushroom nuggets affects the amount of water content in oyster mushrooms as reviewed from the texture and getting the right composition for the oyster mushroom nugget recipe with the addition of jackfruit straw where the composition is using 60% oyster mushrooms and 40% jackfruit straw.

Keywords: *oyster mushroom nuggets, jackfruit straw*