

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Jamur Tiram

Jamur dan fungi adalah dua istilah yang agak berbeda. Jamur merupakan salah satu kelompok fungi. Artinya, fungi tidak hanya jamur. Fungi adalah sebutan bagi regnum atau kerajaan dari sekelompok besar makhluk hidup eukariotik heterotrof yang mencerna makanannya di luar tubuh, kemudian menyerap molekul nutrisi ke dalam sel-selnya. Berdasarkan manfaatnya, jamur secara umum dikelompokkan menjadi tiga golongan, yaitu jamur yang dapat dikonsumsi, jamur yang digunakan sebagai obat, dan jamur yang beracun.¹⁶

1. Jamur edible yang telah dikonsumsi masyarakat di seluruh dunia, antara lain jamur kancing (*Agaricus bisporus*), jamur kuping (*Auricularia polytrica*), jamur shiitake (*Lentinula edodes*), jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*), dan jamur merang (*Volvariella volvacea*).
2. Jamur obat antara lain reishi/lingzhi (*Ganoderma lucidum* dan *Ganoderma tsugae*), maitake (*Grifola frondosa*), enokitake (*Flammulina velutipes*) dan *Agaricus blazei* (*Agaricus subrufescens*).
3. Jamur beracun antara lain stadia jamur kancing (*Amanita phalloides*), *Omphalotus olearius*.

Berikut disajikan klasifikasi dari jamur tiram :

Super Kingdom	: Eukaryota
Kingdom	: Myceteae (fungi)
Divisio	: Amastigomycota
Sub Divisio	: Basidiomycotae
Kelas	: Basidiomycetes
Ordo	: Agaricales
Familia	: Agaricaeae
Genus	: Pleurotus
Spesies	: <i>Pleurotus sp</i>

Jamur tiram memiliki bermacam-macam warna, yaitu ada yang putih, abu-abu, coklat, dan merah. Di Indonesia, jenis yang paling banyak dibudidayakan adalah jamur tiram putih.¹⁷

Jamur tiram putih adalah jamur yang hidup pada kayu-kayu lapuk, serbuk gergaji, limbah jerami, atau limbah kapas. Dinamakan jamur tiram karena mempunyai flavor dan tekstur yang mirip tiram yang berwarna putih. Jamur ini sangat populer saat ini. Budidayanya relatif mudah dan murah hingga sangat potensial dikomersialkan.⁴ Jamur tiram memiliki tekstur lembut dan kenyal dan kaya akan serat sehingga memiliki potensi sebagai sumber serat pangan.

Jamur memiliki kandungan asam amino lisin yang tertinggi dibandingkan asam amino esensial lainnya. Hal ini sangat menguntungkan karena bahan makanan pokok (seperti jagung, beras, dan umbi-umbian) sangat rendah kandungan lisinnya. Jamur dapat dijadikan kombinasi makanan pokok sebagai

lauk-pauk yang sangat baik ditinjau dari segi gizinya. Kandungan lemak jamur sangat rendah yaitu berkisar antara 1,08 – 9,4 persen berat kering.¹² Berikut kandungan gizi yang terdapat pada jamur.

Tabel 1. Komposisi Gizi Jamur Tiram dan Jamur Shiitake
(Dalam keadaan kering per 100 gram bahan)

Komposisi	<i>Lentinus eolodes</i> (jamur shiitake)	<i>Pleurotus florida</i> (jamur tiram putih)	<i>Pleurotus cycstidiosus</i> (jamur tiram coklat)
Protein (g)	17,5	27	26,6
Lemak (g)	4	1,6	2
Karbohidrat (g)	70,7	58	50,7
Serat (g)	8	11,5	13,3
Abu (g)	7	9,3	6,5
Energi (kkal)	392	265	300

Sumber : Buku Sehat dengan Sayur¹²

B. Tepung Labu Kuning

Tepung labu kuning adalah tepung dengan butiran halus, lolos ayakan 60 mesh, berwarna putih kekuningan, berbau khas labu kuning, dengan kadar air kurang lebih 13%. Kondisi fisik labu kuning sangat dipengaruhi oleh kondisi bahan dasar dan suhu pengeringan yang digunakan. Semakin tua labu kuning, semakin tinggi kandungan gulanya. Hal ini akan mengakibatkan tepung yang dihasilkan menggumpal dan berbau karamel pada proses pengeringan dengan suhu yang terlalu tinggi. Pembuatan tepung labu kuning ini akan menciptakan keanekaragaman produk labu kuning sehingga akan memberikan nilai tambah. Selain ini dalam bentuk tepung labu kuning dapat digunakan secara lebih luas dalam berbagai macam keperluan apabila dibandingkan dalam bentuk segar. Tepung labu kuning mempunyai sifat spesifik dengan aroma khas.¹⁸

Kualitas tepung labu kuning ditentukan oleh komponen penyusunnya yang akan menentukan sifat fungsional adonan maupun produk tepung yang dihasilkan serta suspensinya dalam air. Komponen tersebut antara lain adalah protein, karbohidrat, lemak dan enzim.¹⁸

Protein tepung labu kuning mengandung protein jenis *gluten* yang cukup tinggi sehingga mampu membentuk jaringan tiga dimensi yang kohesif dan elastik. Sifat ini akan sangat berfungsi pada pengembangan roti dan produk lain yang memerlukan pengembangan volume.¹⁸

Karbohidrat tepung labu kuning juga cukup tinggi. Karbohidrat ini sangat berperan dalam pembuatan adonan pati. Granula pati akan melekat pada protein selama pembentukan adonan. Kelekatan antara granula pati dan protein akan menimbulkan kontinuitas struktur adonan. Adonan pati tersebut akan mampu menahan air yang tersedia dalam jumlah terbatas dan hanya terjadi gelatinasi sebagian. Granula cukup fleksibel untuk memanjangkan gluten. Selain itu, meskipun kandungan lemak labu kuning tidak terlalu tinggi, namun bersama gluten akan mampu membentuk adonan.¹⁸

Tepung labu kuning mengandung serat pangan antara 3 – 9 persen tergantung varietasnya yang dapat digunakan untuk pemeliharaan kesehatan tubuh.¹²

Tabel 2. Komposisi Gizi Labu Kuning, Labu Siam, Labu Air dan Tepung Labu Kuning per 100 gram Bahan

Zat gizi	Labu Kuning	Labu siam	Labu air	Tepung labu kuning
Energy (kkal)	29	26	17	328
Protein (g)	1,1	0,6	0,6	5,0
Lemak (g)	0,3	0,1	0,2	0,1
Karbohidrat (g)	6,6	6,7	3,8	77,6
Vitamin A (SI)	180	20	70	116
Vitamin C (mg)	52	18	10	42
Air (g)	91,2	92,3	5,0	11,1
Serat (g)	2,7	-	-	3,48

Sumber :

Sehat dengan Sayur¹²

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian

C. Nugget

Nugget merupakan salah satu bentuk produk beku siap saji yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama satu menit pada suhu 150⁰C. Salah satu bentuk makanan beku yang saat ini sangat digemari masyarakat luas.⁷

Nugget merupakan makan cepat saji yang pada prinsipnya dapat diolah dari berbagai bahan hewani dan nabati dengan terlebih dahulu menghaluskan bahan dasar dengan ditambah bahan-bahan lain seperti tepung terigu/tepung tapioka, air es dan bumbu-bumbu. Penyajian nugget dilakukan dengan terlebih dahulu melumuri nugget dengan *batter* dan tepung roti kemudian dilakukan penggorengan. Umumnya nugget dijumpai dalam bentuk persegi empat, dengan warna kuning keemasan sebagai akibat proses penggorengan.¹⁹

Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan nugget ayam adalah daging ayam, khususnya yang berasal dari bagian dada tanpa tulang dan kulit,

dan bagian paha tanpa tulang dan kulit. Namun daging ayam bukan merupakan komponen utama satu-satunya dari nugget. Hal tersebut terkait dengan ketersediaan bahan baku dan pola makan masyarakat di didaerahnya.⁷ Bahan utama pembuatan nugget biasanya berasal dari bahan pangan hewani yaitu daging ayam, daging sapi, dan ikan. Selain terbuat dari daging dan ikan, nugget juga dapat dibuat dari sayuran. Pengolahan sayur menjadi olahan lain dapat menjadi upaya meningkatkan konsumen anak-anak yang tidak menyukai sayur dan menambah nilai gizi produk karena terdapat kandungan vitamin, mineral, dan serat.²⁰

Nugget merupakan suatu produk olahan daging giling yang ditambahkan bahan pengikat dan dicampur dengan bumbu-bumbu kemudian diselembuti oleh *batter* dan tepung panir (*breadcrumbing*) lalu dikemas dan dibekukan untuk mempertahankan mutu. Penambahan bahan pengikat terhadap adonan nugget berpengaruh pada tekstur nugget yang dihasilkan. Bahan air yang terdapat dalam adonan. Adonan nugget banyak yang mengandung air sehingga perlu ditambahkan bahan pengisi. Jika tidak ditambahkan, maka tesktur nugget akan menjadi lembek dan tidak padat. Bahan pengisi akan mencegah tekstur nugget menjadi lunak dan porus bila dilakukan pengukusan.²¹

Perbedaan bahan pengikat dengan bahan pengisi terletak pada fraksi utama dan kemampuannya dalam mengemulsikan lemak. Pada bahan pengikat proteinnya tinggi dan dapat meningkatkan daya ikat air dan daya mengemulsikan lemak. Bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan nugget antara lain merica, garam, bawang bombay, dan bawang putih. Perubahan garam tidak

sebagai penambah cita rasa saja, tetapi garam sangat penting untuk melarutkan protein terutama myosin dari daging, serta meningkatkan daya ikat air sehingga didapat produk nugget dengan tekstur yang baik.²¹

D. Sifat Fisik

Sifat-sifat fisik pada komoditas memegang peranan sangat penting dalam pengawasan dan standarisasi mutu produk. Sifat fisik biasanya banyak digunakan untuk perincian mutu komoditas dan standarisasi mutu karena sifat-sifat fisik lebih mudah dan lebih cepat dikenali atau diukur dibandingkan dengan sifat-sifat kimia, mikrobiologik dan fisiologik. Beberapa sifat fisik untuk pengawasan mutu diukur secara obyektif dengan alat-alat sederhana, beberapa sifat fisik dapat diamati secara organoleptik sehingga lebih cepat dan langsung. Atas pertimbangan ini banyak uji mutu hanya didasarkan pada sifat-sifat fisik.²³

Sifat fisik dapat dibedakan menjadi :

1. Warna

Warna dapat digunakan sebagai indikator kesegaran dan kematangan. Pencampuran dan cara pengolahan dapat mempengaruhi warna yang seragam dan merata. Warna sebagai sifat subjektif adalah manifestasi dari sifat sinar yang dapat merangsang alat indera mata atau penglihatan dan dapat menghasilkan kesan psikologik diantaranya sifat warna.²³

2. Rasa

Umumnya rasa tidak hanya terdiri dari satu rasa saja. Ada lima macam rasa dasar, yaitu manis, asin, asam, pahit dan umami. Dari lima macam rasa tersebut dipengaruhi oleh tingkat konsentrasi bahan pangan yang tidak hanya terdiri dari salah satu rasa saja. Tetapi gabungan dari berbagai macam rasa sehingga menimbulkan cita rasa yang utuh.²⁴

3. Aroma

Sesuatu yang dapat dideteksi dengan indera pembau. Bau atau aroma merupakan sifat sensori yang paling sulit untuk diklarifikasikan dan dijelaskan karena ragamnya yang begitu besar. Sensitivitas terhadap bau tidak bersifat konstan dan akan berkurang jika terpapar secara terus-menerus. Dua atau lebih bau dapat bercampur untuk saling menguatkan atau saling menutupi.²⁴

4. Tekstur

Tekstur pangan dapat diukur dengan menggunakan analisis sensori dan instrumentasi. Analisis sensori dapat dilakukan dengan menggunakan indera peraba yaitu ditekan di antara dua jari untuk mengetahui konsistensi.²⁵ Analisis instrumentasi yaitu menggunakan alat pnetrometer dirancang untuk mengukur jarak suatu krucut atau jarum yang masuk ke dalam suatu produk dalam waktu tertentu atau jika didorong dengan gaya tertentu.²⁶

E. Sifat Organoleptik

1. Definisi

Evaluasi organoleptik adalah pemeriksaan dan penilaian dengan menggunakan panca indera. Ada lima jenis modalitas indera, yaitu penglihatan, penciuman, perabaan, pendengaran dan pengecap. Yang paling banyak dipergunakan dalam pemeriksaan bahan makanan adalah indera penglihatan dan indera penciuman; indera perabaan dan pengecap jarang dipergunakan, sedangkan indera pendengaran praktis tidak pernah dipergunakan.²⁵

- a. Indera penglihatan, berbagi sifat fisik dan kondisi indera penglihatan (inspeksi). Warna, bentuk kondisi bersih atau kotor, tercampur bahan-bahan asing dan berbagai kelainan fisik bahan makanan dapat mudah dinilai dengan inspeksi. Dengan penglihatan misalnya dapat disimpulkan bahwa bahan makanan itu ada dalam kondisi bersih, tidak tercampur kotoran atau benda-benda asing, berwarna putih.
- b. Penciuman dapat menilai perubahan atau bau bahan makanan, misalnya bau apek, karena infestasi jamur. Infestasi jamur bahkan lebih dahulu dapat dikenal dari baunya daripada dengan penglihatan. Pemeriksaan teliti dengan melihat benang-benang jamur yang jelas (hyphae). Kerusakan bahan makanan karena fermentasi memberikan bau asam, sedangkan kerusakan karena pembusukan memberikan bau khas busuk yang mudah dikenal. Kerusakan lemak menyebabkan bau tengik karena oksidasi asam-asam lemak menjadi ikatan epoxy.

- c. Indera peraba dapat dipergunakan misalnya untuk menilai suatu gumpalan tepung, apakah keras membatu ataukah masih dapat dihancurkan kembali dengan tekanan di bawah jari. Penggumpalan tepung yang ringan, tidak merupakan gejala kerusakan berat; mungkin hal ini terjadi karena mengendap, karena bahan yang berat, atau sebab lainnya. Biji-bijian yang basah mungkin menjadi rusak dan melunak, sehingga sangat mudah hancur pada tekanan dengan jari. Biji yang sehat dan kering, pada umumnya keras bila ditekan di antara dua jari sulit untuk dipecahkan.
- d. Indera pengecap sangat jarang dipergunakan untuk menilai kondisi bahan makanan secara umum. Sebaiknya indera ini tidak dipergunakan terutama bila ada sangkaan bahan makanan tersebut terkontaminasi oleh bahan berbahaya. Namun demikian untuk identifikasi bahan makanan tertentu yang mempunyai rasa khas, indera pengecap akan sangat berguna; misalnya untuk mengenal tepung gula, untuk mengenal garam dapur dan sebagainya.

2. Panelis

Sifat mutu organoleptik hanya dapat diukur atau dinilai dengan menggunakan manusia. Orang yang bertindak sebagai instrumen dalam menilai sifat-sifat organoleptik disebut panelis. Orang yang memeriksa mutu organoleptik untuk transaksi komoditas disebut pemeriksa atau penguji mutu.¹⁹ Dalam penilaian organoleptik dikenal beberapa macam panel yang didasarkan pada keahlian dalam melaksanakan penilaian organoleptik.

Perbedaan ketujuh panel tersebut didasarkan pada keahlian dalam melakukan penilaian organoleptik,²⁷ yaitu :

- a. Panel Perseorangan Panel perseorangan adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode-metode analisis organoleptik dengan sangat baik. Keuntungan menggunakan panelis ini adalah kepekaan tinggi, bias dapat dihindari, penilaian efisien dan tidak cepat fatik. Panel perseorangan biasanya digunakan untuk mendeteksi jangam yang tidak terlalu banyak dan mengenali penyebabnya. Keputusan sepenuhnya ada pada seorang.
- b. Panel Terbatas Panel terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih di hindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil berdiskusi diantara anggotaanggotanya.
- c. Panel Terlatih Panel terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Untuk menjadi terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara bersama.

- d. Panel Agak Terlatih Panel agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu.. panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu. Sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan dalam keputusannya.
- e. Panel Tidak Terlatih Panel tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai alat organoleptik yang sederhana seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan dalam . untuk itu panel tidak terlatih biasanya dari orang dewasa dengan komposisi panelis pria sama dengan panelis wanita.
- f. Panel Konsumen Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.
- g. Panel Anak-anak Panel yang khas adalah panel yang menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun. Biasanya anak-anak digunakan sebagai panelis dalam penilaian produk-produk pangan yang disukai anak-anak seperti permen, es krim dan sebagainya.

F. Serat

Serat makanan adalah komponen karbohidrat kompleks tidak dapat dicerna oleh enzim pencernaan, tetapi dapat dicerna oleh mikro bakteri pencernaan. Serat makanan merupakan wadah berbiak yang baik bagi mikroflora usus. Serat makanan menurut jenisnya dibedakan menjadi dua, yaitu serat larut dan serat tak larut dalam air.²⁸

Serat larut tidak dapat dicerna oleh enzim pencernaan manusia tetapi larut dalam air panas, sedangkan serat tak larut tidak dapat dicerna dan juga tidak larut dalam air panas. Pektin dan getah tanaman (gum) adalah zat-zat yang termasuk dalam serat makanan larut, sedangkan lignin, selulosa, dan hemiselulosa tergolong ke dalam kelompok serat tak larut.²⁸

Jenis makanan yang dapat dijadikan sebagai sumber asupan kaya serat adalah kelompok padi-padian seperti padi, gandum, jagung, bulgur; kelompok buah-buahan seperti jeruk, pisang, pepayan, semangka, bengkoang; kelompok sayuran seperti kacang panjang, labu, labu siam, terung, kentang; kelompok olahan seperti cincau, bekatul, rumput laut, dan masih banyak yang lain.²⁸

Serat merupakan nutrisi non-gizi yang tidak dapat dicerna oleh enzim-enzim pencernaan manusia sehingga serat tidak menghasilkan energi dan gizi. Meskipun tidak memiliki nilai gizi, kehadiran serat di dalam makanan sangat diperlukan. Dengan adanya serat di dalam makanan, pembuangan air besar menjadi teratur karena kotoran menjadi lebih lunak dan volumenya lebih besar sehingga dapat meninggalkan saluran pencernaan dengan lancar.²⁹

1. Jenis-jenis serat

a. Serat pangan

Serat pangan adalah karbohidrat kompleks yang banyak terdapat pada dinding sel tanaman, yang terdiri dari lignin, selulosa, Hemiselulosa, yang tidak dapat dicerna oleh enzim-enzim pencernaan dan tidak dapat diserap oleh sistem saluran pencernaan manusia.⁴ Serat makanan adalah semua jenis serat yang setelah proses pencernaan tetap berada di dalam usus besar (kolon), baik yang larut maupun yang tidak larut dalam air.

b. Serat kasar

Serat kasar adalah bagian dari pangan yang tidak dapat dihidrolisis oleh bahan-bahan kimia. Bahan yang digunakan untuk menentukan kadar serat kasar seperti H_2SO_4 dan $NaOH$.⁴ Serat kasar adalah serat tumbuhan yang tidak dapat larut dalam air.

2. Fungsi

Serat pangan memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan dan pencegahan berbagai penyakit degeneratif seperti diabetes, kolesterol tinggi, stroke, penyakit jantung koroner, kegemukan, serta gangguan pencernaan seperti susah buang air besar, wasir, kanker kolon.⁴

3. Kebutuhan serat pangan

Pada saat ini informasi tentang konsumsi serat di Indonesia masih sangat terbatas antara lain karena daftar komposisi bahan makanan belum mencantumkan kandungan serat. Dalam upaya memperoleh informasi

tingkat konsumsi serat di Indonesia, telah dilakukan analisis tingkat konsumsi serat dengan data survey Pemantauan Konsumsi Gizi (PKG) yang dikumpulkan Direktorat Gizi Masyarakat, Depkes RI. Rata-rata tingkat konsumsi serat penduduk Indonesia secara umum yaitu sebesar 10,5 gram/orang/hari, baru mencapai sekitar separuh dari kecukupan serat yang dianjurkan. Kecukupan serat untuk orang dewasa berkisar antara 20-35 gram/hari.⁴

G. Landasan Teori

Jamur tiram adalah bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori. Jamur tiram memiliki kandungan serat yang tinggi. Kandungan serat jamur tiram 11,5% sehingga cocok untuk masyarakat yang tidak menyukai sayur agar dapat membantu menyumbang kebutuhan serat per orang per harinya. Serat merupakan salah satu faktor yang dapat berkontribusi dalam mengurangi masalah gizi yang ada di Indonesia ini yaitu obesitas.

Labu kuning merupakan bahan pangan lokal yang pemanfaatannya masih terbatas, sementara potensinya cukup besar. Labu kuning mengandung makronutrien yang baik serta kaya akan vitamin (A dan C) dan mineral (Ca, Fe, dan Na) serta serat. Kandungan lemak dan karbohidrat pada labu kuning cukup rendah. Salah satu metode untuk meningkatkan pemanfaatan labu kuning adalah dengan mengubahnya menjadi tepung labu kuning. Tepung labu kuning

mengandung serat pangan antara 3 – 9 persen tergantung varietasnya yang dapat digunakan untuk pemeliharaan kesehatan tubuh.¹²

Salah satu kebutuhan masyarakat perkotaan saat ini adalah tersedianya bahan makanan yang praktis, yaitu yang bersifat *ready to cook* (siap untuk dimasak) dan *ready to eat* (siap untuk dimakan). Di pasaran tersedia makanan *ready to cook* dalam bentuk beku. Salah satu bentuk makanan beku saat ini sangat digemari masyarakat luas adalah nugget. Nugget umumnya berbentuk persegi empat, dengan warna kuning keemasan sebagai akibat proses penggorengan.⁷

Bahan utama pembuatan nugget biasanya berasal dari bahan pangan hewani yaitu daging ayam, daging sapi, dan ikan. Selain terbuat dari daging dan ikan, nugget juga dapat dibuat dari sayuran. Pengolahan sayur menjadi olahan lain dapat menjadi upaya meningkatkan konsumsi anak-anak yang tidak menyukai sayur dan menambah nilai gizi produk karena terdapat kandungan vitamin, mineral, dan serat.²⁰ Salah satu sayuran yang bisa dijadikan produk nugget yaitu jamur tiram putih.

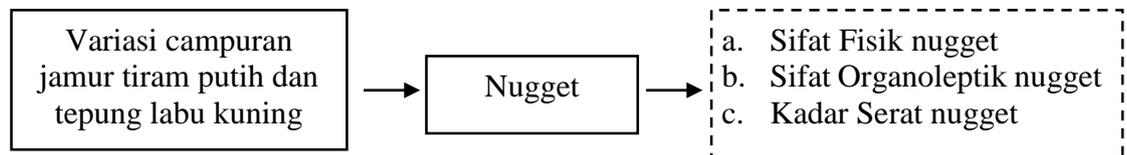
Untuk melengkapi kandungan gizi dan memperbaiki mutu nugget jamur tiram maka dilakukan variasi dalam pengolahannya yaitu dengan menambahkan tepung labu kuning sebagai bahan campurannya. Tepung labu kuning juga mengandung serat sehingga tepung labu kuning dapat dijadikan bahan campuran dalam pembuatan nugget.

Penelitian ini dilakukan pada pembuatan nugget dengan variasi pencampuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning. Perbandingan antara

jamur tiram putih dan tepung labu kuning yang digunakan adalah 100% : 0%, 85% : 15%, 70% : 30%.

Produk yang telah jadi akan diuji sifat fisik dan kadar serat, selain itu sifat organoleptik oleh panelis agak terlatih mahasiswa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi serta akan diuji kadar serat.

H. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan :

----- : Variabel terikat
 _____ : Variabel bebas

I. Hipotesis Penelitian

1. Ada perbedaan variasi campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning terhadap sifat fisik nugget yang dihasilkan.
2. Ada perbedaan variasi campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning terhadap sifat organoleptik nugget yang dihasilkan.
3. Ada perbedaan variasi campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning terhadap kadar serat nugget yang dihasilkan.