

## VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH DAN TEPUNG LABU KUNING PADA PEMBUATAN NUGGET DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT

Ira Fatmawati\*, Joko Susilo, Nugraheni Tri Lestari  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,  
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293  
Email : [irafatmawati18@gmail.com](mailto:irafatmawati18@gmail.com)

### ABSTRAK

**Latar Belakang :** Masyarakat Indonesia saat ini masih kurang dalam hal mengkonsumsi sayur dan buah. Produk makanan jajanan praktis yang *ready to cook dan ready to eat* dalam bentuk beku yaitu nugget sedang digemari masyarakat. Nugget dapat dijadikan sebagai peningkatan gizi anak sekolah juga dimungkinkan berpengaruh pada konsumsi sayur. Jamur tiram putih memiliki kandungan serat dan protein yang tinggi serta lemak yang rendah. Pada penelitian ini jamur tiram putih digunakan sebagai bahan baku pembuatan nugget. Selain itu tepung labu kuning juga digunakan sebagai bahan baku pembuatan nugget untuk melengkapi kandungan gizi dan memperbaiki mutu nugget jamur tiram putih.

**Tujuan Penelitian :** Mengetahui perbedaan Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat nugget terhadap variasi campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning.

**Metode Penelitian :** Penelitian ini adalah eksperimental murni dengan desain rancangan acak sederhana. Terdapat 3 perlakuan dengan perbandingan jamur tiram putih dan tepung labu kuning 100% : 0%, 85% : 15%, dan 70% : 30%. Data uji organoleptik dianalisis menggunakan uji statistik non-parametrik yaitu uji K-independent samples (*Kruskall-Wallis*). Apabila ada perbedaan dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney*.

**Hasil Penelitian :** Nugget Jatilan memiliki kadar serat yang cukup tinggi (19,5% - 21,5%). Penggunaan tepung labu kuning menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, dan aroma nugget, namun tidak berpengaruh pada tekstur nugget.

**Kesimpulan :** Ada perbedaan variasi campuran jamur tiram putih dan tepung labu kuning terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pada nugget.

**Kata Kunci :** nugget, jamur tiram putih, tepung labu kuning, serat

# VARIATION MIXED OF WHITE OYSTER MUSHROOMS AND PUMPKIN FLOUR ON NUGGET REVIEWED OF PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND FIBER CONTENT

Ira Fatmawati\*, Joko Susilo, Nugraheni Tri Lestari  
Department of Nutrition Health Politechnic of Health Ministry Yogyakarta,  
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293  
Email : [irafatmawati18@gmail.com](mailto:irafatmawati18@gmail.com)

## ABSTRACT

**Background :** Indonesia society is currently still lacks in terms of consuming vegetables and fruit. Practical snack food products that are ready to cook and ready to eat in the form of frozen is nugget being popular community. The nuggets can serve as an increase in child nutrition school is also possible effect on vegetable consumption. White oyster mushrooms contain high fiber and protein and low in fat. In this research the white oyster mushrooms used as raw material for the manufacture of the nuggets. Besides pumpkin flour is also used as a raw material for the manufacture of the nuggets to supplement the nutrient of content and improve the quality of nutrition nugget white oyster mushrooms.

**Research Objectives :** Knowing the difference of physical properties, organoleptic properties and fiber content nuggets against variations mix of white oyster mushrooms and pumpkin flour.

**Research Methods :** This research is pure experimental design with simple random design. There are 3 treatment by comparison with white oyster mushrooms and pumpkin flour 100% : 0%, 85% : 15%, and 70% : 30%. Organoleptic data analyzed using non-parametric statistical tests is test K-independent samples (*Kruskall-Wallis*). If there are differences continued with *Mann Whitney* test.

**Research Results :** Jaitilan's nugget has a fairly high fiber levels (19,5% - 21,5%). The use of pumpkin flour lowers the level of fondness panelists against the color, flavor, and aroma of the nugget, but has no effect on the texture of the nugget.

**Conclusion :** There is a difference of the mixture of white oyster mushrooms and pumpkin flour against physical nature, the nature of organoleptic, and fiber levels on the nuggets.

**Key words :** nugget, oyster mushrooms, pumpkin flour, fiber