

ABSTRAK

Salah satu parameter yang digunakan oleh masyarakat untuk menentukan bagus atau tidaknya suatu produk bakso adalah kekenyalannya Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh bahan pengental yang berbeda dengan konsentrasi yang bervariasi terhadap karakteristik dari bakso jamur tiram putih.

Metode penelitian terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk mengetahui kandungan pada jamur tiram putih sebelum diolah menjadi bakso, terdiri dari analisis kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak. Penelitian utama bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengental yang berbeda dengan konsentrasi yang bervariasi terhadap karakteristik bakso jamur tiram putih. Bahan pengental yang digunakan adalah tepung porang (p1) dan agar-agar (p2). Konsentrasi bahan pengental yang digunakan adalah 2% (k1), 2,5% (k2) dan 3% (k3). Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAK) dengan pola faktorial 2x3 dan 4 kali pengulangan. Respon organoleptik hedonik dilakukan pada 30 orang panelis. Respon fisik yang dilakukan adalah uji kekerasan tekstur dengan alat penetrometer. Respon kimia terdiri dari analisis kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak.

Kadar air jamur tiram putih yang didapatkan 70,50%, sedangkan rata-rata kadar air bakso jamur tiram putih pada perlakuan p1 28,04% dan pada perlakuan p2 29,17%. Kadar abu jamur tiram putih yang didapatkan 1,00%, sedangkan rata-rata kadar abu bakso jamur tiram putih pada perlakuan p1 1,75% dan pada perlakuan p2 1,67%. Kadar protein jamur tiram putih yang didapatkan 13,30%, sedangkan rata-rata kadar protein bakso jamur tiram putih pada perlakuan p1 8,01% dan pada perlakuan p2 5,67%. Kadar lemak jamur tiram putih yang didapatkan 1,20%, sedangkan rata-rata kadar air bakso jamur tiram putih pada perlakuan p1 0,45% dan pada perlakuan p2 0,57%. Tingkat kekerasan bakso jamur tiram putih dengan penetrometer adalah 16,34 mm/det/g.

Kata kunci: bakso, jamur tiram, pengental