# DAFTAR ISI

Halaman

[**KATA PENGANTAR i**](#_Toc373873556)

[**DAFTAR ISI**](#_Toc373873558) **iii**

[**DAFTAR TABEL**](#_Toc373873559) **v**

[**DAFTAR GAMBAR vi**](#_Toc373873560)

[**DAFTAR LAMPIRAN vii**](#_Toc373873561)

[**I. PENDAHULUAN 1**](#_Toc373873562)

1.1. Latar belakang 1

1.2. Identifikasi Masalah 5

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian 5

1.4. Manfaat Penelitian 6

1.5. Kerangka Pemikiran 7

1.6. Hipotesis Penelitian 12

1.7. Tempat dan Waktu Penelitian 12

[**II. TINJAUAN PUSTKA 13**](#_Toc373873563)

[2.1. Nugget 13](#_Toc373873564)

[2.2. Keong Tutut (*Ballamnya Javanica*) 14](#_Toc373873565)

[2.3. Jamur Tiram (*Pleurotus ostreoatus*) 16](#_Toc373873566)

[2.4. Bahan Pengisi 19](#_Toc373873566)

[2.4.1. Pati Tapioka 20](#_Toc373873566)

[2.4.2. Tepung Terigu 21](#_Toc373873566)

[2.4.3. Roti Tawar 23](#_Toc373873566)

[2.5. Bahan Pengikat 24](#_Toc373873566)

[2.5.1 Kuning Telur 25](#_Toc373873566)

[2.5.2. Susu Skim 26](#_Toc373873566)

[2.6. Bahan Penunjang 27](#_Toc373873566)

[2.6.1. Garam Dapur (NaCl) 27](#_Toc373873566)

[2.6.2. Merica 29](#_Toc373873566)

[2.6.3. Bawang Putih (*Allium Sativum*) 30](#_Toc373873566)

[2.6.4. Bawang Bombay 31](#_Toc373873566)

[2.6.5. Air 32](#_Toc373873566)

[**III. METODELOGI PENELITIAN 34**](#_Toc373873575)

[3.1. Bahan dan Alat yang Digunakan 34](#_Toc373873576)

[3.1.1 Bahan yang Digunakan 34](#_Toc373873577)

[3.1.2. Alat yang Digunakan 34](#_Toc373873578)

[3.2. Metode Penelitian 35](#_Toc373873582)

[3.2.1. Penelitian Pendahuluan 35](#_Toc373873578)

[3.2.2. Penelitian Utama 36](#_Toc373873578)

[3.2.2.1. Rancangan Perlakuan 36](#_Toc373873578)

[3.2.2.2. Rancang Percobaan 37](#_Toc373873583)

[3.2.2.3. Rancang Analisis 38](#_Toc373873583)

[3.2.2.4. Rancang Respon 39](#_Toc373873583)

[3.3. Deskripsi Percobaan 40](#_Toc373873582)

[3.3.1. Penelitian Pendahuluan 40](#_Toc373873578)

[3.3.2. Penelitian Utama 40](#_Toc373873578)

I**V HASIL DAN PEMBAHASAN……………………………...………………46**

4.1. Penelitian Pendahuluan……………………………………………………...46

4.2. Penelitian Utama…………………………………………………………….48

4.2.1. Respon Kimia……………………………………………………………...51

4.2.1.1. Kadar Protein……………………………………………………………51

4.2.1.2. Kadar Kalsium…………………………………………………………..53

4.2.1.3. Kadar Serat Kasar…………...…………………………………………..54

4.2.2 Respon Organoleptik……………………………………………………….55

4.2.2.1. Tekstur…………………………………………………………………..56

4.2.2.2. Rasa……………………………………………………………………...58

4.2.2.3. Warna…………………………………………………..………………..61

4.2.2.4. Aroma…………………………………………………………………...62

**V. KESIMPULAN DAN SARAN……………………………………………...68**

5.1. Kesimpulan………………………………………………………………….68

5.2. Saran…………………………………………………………………………69

[**DAFTAR PUSTAKA**](#_Toc373873634) 70

[**LAMPIRAN**](#_Toc373873635) 76

**DAFTAR TABEL**

 **Tabel Halaman**

1. Syarat Mutu Nugget Ayam………………………………………..……..14
2. Kandungan Gizi dari 100 BDD Daging Keong……..…………………..16
3. Komposisi Kimis dan Kandungan Nutrisi Jamur Tiram per 10 g..………18
4. Kandungan Asam Amino Jamur Tiram....……………….………………19
5. Komposisi Kimia Berbagai Jenis Bahan Pengisi……….………………..20
6. Komposisi Kimia Tapioka Per 100 gram Bahan ………………………...21
7. Standar Mutu Tapioka……………………………………………………22
8. Komposisi Kimia Tepung Terigu Per 100 gram…………………………22
9. Komposisi Kimia Roti Tawar Per 100 gram……………………………..23
10. Komposisi Kimia Telur dan Bagian-bagian Telur Ayam (dalam 100 g) ..25
11. Syarat Mutu Susu Bubuk Tanpa Lemak…………………………………27
12. Syarat Mutu Garam………………………………………………………28
13. Kadar Lada Hitam dan Lada Putih dalam 100%........................................30
14. Komponen Kimia Bawang Putih Per 100 gram………………………….31
15. Kadar Zat Gizi Bawang Bombay Per 100 gram………………………….32
16. Pemilihan Formulasi Jenis Bahan Pengisi Pada Pembuatan *Nugget*……35
17. Metode Eksperimental Interaksi Pola Faktorial (3x3) dalam Rancangan Acak Kelompok dengan 3 Kali Ulangan.………………………………..38
18. *Lay Out* Percoba dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) …….....…..38
19. Analisis Varians (ANAVA)……..….………………………………..…..39
20. Kriteria Skala Hedonik ……………..……………………………………40
21. Hasil Organoleptik untuk Menentukan Bahan Pengisi Terbaik yang Akan Digunakan pada Penelitian Utama………………………………………46
22. Hasil Analisis Kadar Protein Terhadap Konsentreasi Jamur Tiram Pada *Nugget* Keong Tutut………………………………………...………...….51
23. Hasil Analisis Kadar Protein Terhadap Konsentreasi Bahan Pengisi Pada *Nugget* Keong Tutut………………………………………...………...….51
24. Hasil Analisis Kalsium Terhadap Konsentreasi Jamur Tiram Pada *Nugget* Keong Tutut…….......................................................................................53
25. Pengaruh Konsentrasi Jamur Tiram terhadap Tekstur *Nugget* Keong Tutut……………………………………………………………………...56
26. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi Terpilih terhadap Rasa *Nugget* Keong Tutut …………………………………………………………….56
27. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi Terpilih terhadap Rasa *Nugget* Keong Tutut……………………………………………………………...59

**DAFTAR GAMBAR**

**Gambar Halaman**

1. Keong Tutut (Belamnya Javanica)………..…………………….………..15
2. Jamur Tiram (Pleuratus ostreoatus)……………………………………...17
3. Diagram Alir Penelitian Pendahuluan Penentuan Formulasi Nugget..…..44
4. Diagram Alir Penelitian Utama Pembuatan Nugget Keong Tutut……….45
5. Hasil Organoleptik untuk Menetukan Bahan Pengisi Terpilih yang Akan Digunakan pada Penelitian Utama……………………………………….46
6. Produk *Nugget* Keong Tutut Dari Berbagai Perlakuan…………………..66

**DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran Halaman**

1. Formulir Nugget Keong tutut dengan bahan pengisi Berbeda Pengujian Pada Penelitian Pendahuluan …………………………………...……….76
2. Formulir Pengujian Organoleptik Penelitian Pendahuluan ………….......78
3. Formulasi Nugget Keong Tutut Pada Penelitian Utama (j1t1)…………..79
4. Formulasi Nugget Keong Tutut Pada Penelitian Utama (j1t2)…………..79
5. Formulasi Nugget Keong Tutut Pada Penelitian Utama (j1t3)…………..80
6. Formulasi Nugget Keong Tutut Pada Penelitian Utama (j2t1)…………..80
7. Formulasi Nugget Keong Tutut Pada Penelitian Utama (j2t2)…………..81
8. Formulasi Nugget Keong Tutut Pada Penelitian Utama (j2t3)…………..81
9. Formulasi Nugget Keong Tutut Pada Penelitian Utama (j3t1)…………..82
10. Formulasi Nugget Keong Tutut Pada Penelitian Utama (j3t2)…………..82
11. Formulasi Nugget Keong Tutut Pada Penelitian Utama (j3t3)…………..83
12. Analisis Kadar Protein Metode Kjedahl (Sudarmadji, 2010)……............84
13. Analisis Kadar Kalsium Metode Permanganometri (Khopkar, 1990)…...86
14. Analisiis Kadar Serat Metode Gravimetri (Sudarmadji, 2010)…………..88
15. Formulir Pengujian Organoleptik Penelitian Utama ……...…………..…90
16. Data Uji Organoleptik Penelitian Pendahuluan dengan Bahan Pengisi Berbeda………………………………………..………………………....91
17. Data Respon Kimia Analisis………………………………………...….113
18. Data Uji Organoleptik Penelitian Utama…………………………..…...122

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini untuk menentukan pengaruh penambahan jamur tiram putih dan konsentrasi bahan pengisi yang digunakan terhadap karakteristik *nugget* keong tutut, Sehingga nantinya dapat menarik minat untuk memanfaatkan keong tutut dan jamur yang dijadikan *nugget* sebagai pangan fungsional, bernilai gizi tinggi. Metode penelitian yang dilakukan meliputi penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yang dilakukan yaitu menentukan jenis bahan pengisi yang berbeda (tepung terigu, tapioka dan roti tawar). Penelitian utama yang dilakukan yaitu menetapkan konsentrasi jamur tiram sebagai bahan tambahan dan konsentrasi tapioka terhadap karakteristik *nugget* keong tutut. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok pola factorial 3x3 dengan 3 kali ulangan. Faktor pertama yaitu konsentrasi jamur tiram sebagai tambahan (j) yang terdiri dari j1 (5%), j2 (10%), dan j3 (15%), dan faktor kedua yaitu konsentrasi bahan pengisi terpilih yang terdiri dari t1 (5%), t2 (10%), dan t3 (15%).

Berdasarkan hasil organoleptik produk terpilih yaitu perlakuan j3t3 (penambahan jamur tiram dan konsentrasi tapioka 15%:15%) dengan daging tutut sebesar 41,9%, kadar protein 11,81%, kadar kalsium (299,18 mg/100 gram).

**ABSTRACT**

 The purpose of this study to determine the effect of oyster mushroom and concentration of filler material used against slugs Tutut nugget characteristics, so that later can be interesting to utilize Tutut snails and fungi are used nugget as a functional food of high nutritional value. The research method includes preliminary research and primary research. Preliminary research conducted is to determine the different types of fillers (flour, tapioca and bread). The main research done is to set the concentration of oyster mushrooms as an additive and the concentration of tapioca on the characteristics of snail Tutut nugget. The experimental design used was a randomized block design with a 3x3 factorial pattern of 3 repetitions. The first factor is the concentration of oyster mushrooms in addition to (j), which consists of j1 (5%), j2 (10%), and j3 (15%), and the second factor is the concentration of filler material selected consisting of t1 (5%), t2 (10%), and t3 (15%).

Based on the results that are the product organoleptic j3t3 treatment (addition of oyster mushrooms and tapioca concentration of 15%: 15%) with meat Tutut 41.9%, 11.81% protein content, calcium content (299.18 mg / 100 g).