

**STUDI PEMBUATAN BAKSO JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)
DENGAN FORTIFIKASI DAGING IKAN TUNA MATA BESAR**

***“Study Of Making Oyster Mushroom Meatball With
The Fortification Of Meat Tuna Big Eye”***

Oleh

ABDUL HALIM SYAHARUDDIN

G 311 09 258



**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2014**

**STUDI PEMBUATAN BAKSO JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)
DENGAN FORTIFIKASI DAGING IKAN TUNA MATA BESAR**

***“Study Of Making Oyster Mushroom Meatball With
The Fortification Of Meat Tuna Big Eye”***

Oleh

ABDUL HALIM SYAHARUDDIN

G 311 09 258

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar

SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN

pada

Jurusan Teknologi Pertanian

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS HASANUDDIN

MAKASSAR

2014

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dengan Fortifikasi Daging Ikan Tuna Mata Besar
Nama : Abdul Halim Syaharuddin
Stambuk : G 311 09 258
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Disetujui

1. Tim Pembimbing

Prof. Dr. Ir. H. Jalil Genisa, MS

Ir. Nurlaila Abdullah, MS

Pembimbing I

Pembimbing II

Mengetahui

2. Ketua Jurusan Teknologi Pertanian

3. Ketua Panitia Ujian Sarjana

Prof. Dr. Ir. H. Mulyati M. Tahir, MS

Ir. Nandi K. Sukendar, M.App.Sc

Nip. 19570923 198312 2 001

Nip. 19571103 198406 1 001

Tanggal Lulus : Januari 2014

Abdul Halim (G31109258). Study Pembuatan Bakso Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Fortifikasi Daging Ikan Tuna Mata Besar. Jalil Genisa dan Nurlaila Abdullah.

RINGKASAN

Jamur tiram merupakan, jamur yang paling banyak di budidayakan, namun pada umumnya hanya dimanfaatkan sebagai campuran sup. Jamur tiram diketahui mengandung protein tinggi, asam lemak tidak jenuh, serat, dan vitamin. Salah satu pemanfaatan jamur tiram yaitu dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan bakso, namun pada umumnya bakso hanya terbuat dari olahan daging, oleh karena itu perlu adanya penelitian bakso berbasis jamur tiram dengan fortifikasi daging ikan tuna. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui cara pembuatan bakso jamur tiram dengan fortifikasi daging ikan tuna, untuk mengetahui formulasi terbaik dari perbandingan jamur tiram dan daging ikan tuna, serta mengetahui kandungan gizi dan daya terima konsumen terhadap produk bakso jamur tiram. Pembuatan bakso jamur tiram yaitu jamur tiram dibersihkan, dikukus selama 15 menit, dinginkan lalu digiling. Bersihkan ikan tuna dari kulit, kepala dan tulang, kemudian ikan di blender hingga halus, setelah itu setiap adonan dicampur dengan perlakuan A1(80%+20%), A2(70%+30%), A3(60%+40%), ditambahkan bumbu, aduk hingga tercampur rata, dibentuk bulat bakso, bakso direbus (10 menit), selanjutnya ditiriskan. Pengolahan data menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan 3 kali ulangan. Analisa yang dilakukan meliputi analisa kadar air, kadar lemak, protein, lemak, kadar abu. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik berdasarkan parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa yaitu perlakuan dengan formula 60% jamur tiram dan 40% daging ikan tuna, sedangkan hasil analisa proximat perlakuan terbaik yaitu dengan formulasi penambahan 60% jamur tiram dan 40% daging ikan tuna yaitu dengan kadar protein 6.5%, kadar lemak 1.2%, kadar air 62.74% dan kadar abu 2.06%.

Kata kunci : Jamur Tiram, Daging Ikan Tuna, Bakso.

Abdul Halim (G31109258). Study Of Making Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) Meatball With The Fortification Of Meat Tuna Big Eye. Jalil Genisa And Nurlaila Abdullah.

ABSTRACT

Oyster mushroom is the most widely cultivated mushrooms, but generally only be used as a soup mix. Oyster mushrooms contain high protein, unsaturated fatty acids, fiber, and vitamins. One of the oyster mushroom intivitation is as raw material for meatballs. Generally meatballs are only made from processed meat, so research -based oyster mushroom meatballs with tuna meat fortification are needed. The purpose of this research were to find out how to make meatballs with mushroom oyster meat tuna fortification, to determine the best formulation of the comparison of oyster mushrooms and meat tuna, as well to know the nutritional content and consumer acceptance of the oyster mushroom meatballs product. the process of making oyster mushrooms meatball were first clean the oyster mushrooms, then steam it for 15 minutes, let it cool and then mill it. Clean the tuna out of the skin, head and bones, then blending the fish until smooth, after that each dough mixed with A1 treatment (80 % +20 %), A2 (70 % +30 %), A3 (60 % +40 %), add seasonings, stir until well blended, formed round meatballs, meatballs boiled (10 minutes), then drain it. Processing data using quantitative methods deskriptif. Analysis was conducted on water content, fat content, protein, fat, ash content. The results showed that the best treatment based on the parameters of color, aroma, texture, and flavor was the treatment with formula 60% oyster mushroom and 40 % tuna meat. The results of proximat analysis showed that best treatment (A3) had protein content of 6.5% , 1.2% fat , 62.74% moisture content and ash content of 2.06% .

Key Words : Oyter Mushroom, Tuna Big Eye, Meatball.