

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG GLUKOMANAN PORANG
(*Amorphophallus oncophyllus*) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN
TINGKAT KESUKAAN BAKSO BATANG JAMUR TIRAM**

INTISARI

Jamur tiram merupakan bahan pangan alternatif yang disukai oleh semua lapisan masyarakat. Jamur tiram yang baru dipanen akan dipisahkan dengan batangnya untuk dibuang atau dijadikan pakan ternak. Penggunaan batang jamur tiram dalam pembuatan bakso berpotensi sebagai sumber protein dan memanfaatkan bahan yang masih bisa terpakai, pembuatan bakso batang jamur tiram didukung dengan penggunaan tepung glukomanan porang sebagai pengembang dan pembentuk gel yang diharapkan membantu menghasilkan kualitas/mutu bakso batang jamur tiram yang sama baiknya dengan bakso daging sapi. Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap bakso batang jamur tiram variasi konsentrasi tepung glukomanan porang dibandingkan dengan bakso berbahan dasar daging sapi.

Pengujian yang dilakukan pada penelitian ini yaitu pengujian kesukaan, pengujian tekstur dengan menggunakan *Texture Profile Analyze* serta pengujian proksimat produk terpilih. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode *One-Way Analysis of Variances (Anova)* dengan menggunakan software SPSS 17. Rancangan percobaan dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor, yaitu konsentrasi penambahan tepung glukomanan porang (0,5%; 1%; 1,5%) dan control bakso daging sapi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso batang jamur tiram dengan tambahan glukomanan 1,5% merupakan bakso yang paling disukai panelis. Tekstur bakso yang paling kenyal adalah bakso batang jamur tiram konsentrasi glukomanan 1,5% dengan kadar air 60,43%, kadar lemak 2,68%, kadar protein 8,76%, kadar abu 1,48% dan kadar karbohidrat 26,65% yang sudah memenuhi standar SNI bakso.

Kata Kunci : Bakso, Batang jamur tiram, Glukomanan porang

EFFECT OF PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) GLUCOMANNAN FLOUR ADDITION ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF MUSHROOM STEM MEATBALLS

Abstract

The oyster mushroom is a food alternative favored by all levels of society. Freshly harvested oyster mushrooms will be separated by the stem to be discarded or used as animal feed. The use of stem oyster mushrooms in making meatballs potential as a source of protein and utilize materials that can still be used, making meatballs rod oyster mushroom is supported by the use of flour glucomannan porang as a developer and forming a gel that is expected to help produce quality / grade meatballs rod oyster mushrooms as well as beef meatballs. This study aims to determine the level of A panelist on oyster mushroom stalks meatball variation porang glucomannan flour concentration compared with meatballs made from beef.

Tests conducted on this research that favorite testing, testing the texture using Texture Profile proximate Analyze and test selected products. Data were analyzed using One-Way Analysis of Variances (ANOVA) using SPSS 17 software design of experiment was conducted using completely randomized design (CRD) with one factor, namely the concentration of the addition of glucomannan flour porang (0.5%; 1% ; 1.5%) and beef meatballs control.

The results showed that the oyster mushroom stalks meatballs with glucomannan additional 1.5% is the most preferred meatballs panelists. The most chewy texture is meatballs meatballs oyster mushroom stalks concentration glucomannan 1.5% with a water content of 60.43%, 2.68% fat, 8.76% protein content, ash content of 1.48% and 26.65% carbohydrate levels that already meet the standards of ISO meatballs.

Keywords: meatballs, oyster mushroom stems, Glucomannan porang