

**PENGARUH SUBSTITUSI JAMUR TIRAM DAN VARIASI LAMA
PENGUKUSAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN TINGKAT
KESUKAAN *NUGGET* AYAM**

Muhammad Hafidh, Agus Slamet, Bayu Kanetro

INTISARI

Masyarakat yang hidup dan tinggal di perkotaan umumnya memiliki waktu yang terbatas untuk memasak makanan mereka sehari-hari karena disibukkan oleh aktivitas pekerjaan yang padat sehingga mereka tidak memiliki waktu untuk menyiapkan makanan yang sehat untuk dikonsumsi *nugget* menjadi solusi untuk asupan makanan sehat masyarakat perkotaan karena praktis untuk disajikan karena hanya membutuhkan waktu selama tiga menit untuk digoreng dan siap disajikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi substitusi jamur tiram dan lama pengukusan terhadap sifat fisik, sifat kimiawi, dan tingkat kesukaan.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok dua faktor. Faktor pertama merupakan variasi substitusi jamur tiram dengan taraf faktor sebesar 20%, 40%, dan 60% terhadap berat daging sebesar 250 g. Faktor kedua merupakan variasi lama pengukusan dengan lama waktu sebesar 30, 40, dan 50 menit. Analisis *nugget* yang dihasilkan meliputi sifat fisik (kekenyalan, dan kapasitas penyerapan minyak), sifat kimia, dan tingkat kesukaan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan uji *univariate* dan uji *one-way* ANOVA dengan menggunakan software SPSS.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *nugget* dengan substitusi jamur tiram sebesar 20% dan lama waktu pengukusan selama 30 menit merupakan *nugget* yang paling disukai oleh panelis. Hasil uji fisik *nugget* yang paling disukai menunjukkan nilai kekenyalan (*springiness*) sebesar 6,09 mm pada yang belum digoreng dan 7,00 mm pada *nugget* yang telah digoreng. Nilai kapasitas penyerapan minyak *nugget* yang paling disukai yang belum di goreng adalah sebesar 0,77ml/g. Hasil uji proksimat *nugget* yang paling disukai menunjukkan nilai memiliki nilai kadar air sebesar 59,39% , kadar abu sebesar 3,31%, kadar protein sebesar 21,73%, kadar lemak sebesar 2,13%, dan kadar karbohidrat sebesar 13,43% pada *nugget* yang belum digoreng (mentah), sedangkan untuk *nugget* yang telah digoreng memiliki nilai kadar air sebesar 45,44% , kadar abu sebesar 3,77%, kadar protein sebesar 17,80%, kadar lemak sebesar 8,78%, dan kadar karbohidrat sebesar 24,28%.

Kata kunci: jamur tiram, kapasitas penyerapan minyak; kekenyalan; *nugget*; pengukusan

**THE EFFECT OF OYSTER MUSHROOM SUBSTITUTION AND
STEAMING TIME VARIATION ON
PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES, AND PREFERENCE LEVEL
OF CHICKEN NUGGET**

ABSTRACT

Citizens living in urban areas are generally preoccupied with heavy work activities, thus do not have time to prepare healthy food. Nuggets have become an alternative source of healthy food for its practicality; it only takes three minutes to fry and is immediately ready to be consumed afterwards. This study aims to determine the effect of the variations in substitution of oyster mushrooms and steaming duration on both physical and chemical properties, and also the preferability of nuggets.

This study utilizes a randomized two-factor group design. The first factor is variation in substitution of oyster mushrooms with a factor level of 20%, 40%, and 60% towards meat weighing at 250g. The second factor is variation of the steaming duration of 30, 40, and 50 minutes. The resulting nugget analysis includes physical properties (springiness, oil absorption capacity), chemical properties (proximate method), and preference levels. The data obtained is further analyzed using the univariate test and one-way ANOVA test using the SPSS software.

The results showed that nuggets with a 20% substitution of oyster mushrooms and steaming time of 30 minutes were most preferred by panelists. Physical test results showed that the most preferred nuggets possess a springiness value of 6,09 mm and 7,00 mm for raw and fried, respectively. The most preferred absorption capacity of cooking oil for raw nuggets is 0,77 ml/g. Proximate test results showed a preferred water content of 59,39%, ash content of 3,31%, protein content of 21,73%, fat content of 2,13%, and carbohydrate content of 13,43 % on raw nuggets, while fried nuggets showed a preferred water content of 45,44%, ash content of 3,77%, protein content of 17,80%, fat content of 8,78%, and carbohydrate content of 24,28%.

Keywords: nugget; oil absorption capacity; oyster mushroom; springiness; steaming