PENAMBAHAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN KARBOHIDRAT DALAM PEMBUATAN *NUGGET* JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus)*

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi
Pada Politeknik Kesehatan TNI AU Adisutjipto Yogyakarta

Disusun Oleh :

NADIRA APRIANA DEWI
NIM. 23220004

POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO
PROGRAM STUDI D3 GIZI
YOGYAKARTA
2026

LEMBAR PERSETUJUAN

PENAMBAHAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN KARBOHIDRAT DALAM PEMBUATAN *NUGGET* JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus)*

NADIRA APRIANA DEWI
NIM. 23220004

Yogyakarta, 18 Juli 2026

Menyetujui

Pembimbing 1 Tanggal, 18 Juli 2026



Sarni Anggoro, S.TP., M.Gizi.
NIDN. 0509127202

Pembimbing 2 Tanggal, 18 Juli 2026



Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz
NIDN. 0509069601

Dipindai dengan CamScanner

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PENAMBAHAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN KARBOHIDRAT DALAM PEMBUATAN *NUGGET* JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)

Dipersiapkan dan disusun oleh

NADIRA APRIANA DEWI

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal 27 Juli 2026

Susunan Dewan Penguji

Pembimbing 1	Pembimbing 2
Sarni Anggoro, S.TP., M.Gizi	Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz
NIDN 0509127202	NIDN 0509069601

Ketua Dewan Penguji

Pristina Adi Rachmawati, S.Gz., M.Gizi

NIDN 0726049201

Tugas akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk

Memperoleh gelar Diploma III Gizi

Yogyakarta, 11 Agustus 2026

Ketua Prodi Studi DIII Gizi

Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi

NIDN 0508089102

Dipindai dengan CamScanner

SURAT PERNYATAAN
TIDAK MELAKUKAN PLAGIASI

Saya menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul "Penambahan Tepung Jagung Sebagai Bahan Karbohidrat Dalam Pembuatan *Nugget* Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus)* " ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Yogyakarta, 27 Juli 2026

Yang membuat pernyataan



(Nadira Apriana Dewi)

Dipindai dengan CamScanner

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul "Penambahan Tepung Jagung sebagai Bahan Karbohidrat dalam Pembuatan *Nugget* Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus)*" tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan pada Program Studi D-III Gizi Politeknik Kesehatan TNI AU Adisutjipto Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini banyak mendapat bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kolonel (Purn) dr. Mintoro Sumego, M.S selaku Direktur Politeknik Kesehatan TNI AU Adisutjipto Yogyakarta.
2. Ibu Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi selaku Ketua Program Studi D-III Gizi Politeknik Kesehatan TNI AU Adisutjipto Yogyakarta.
3. Ibu Pristina Adi Rachmawati, S.Gz., M.Gizi selaku ketua penguji yang telah bersedia hadir untuk membimbing dan menguji penulis.
4. Ibu Sarni Anggoro, S.TP., M.Gizi selaku pembimbing pertama yang dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, arahan dan motivasi.
5. Ibu Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz selaku pembimbing kedua yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan saran dan perbaikan bagi penulis.
6. Seluruh dosen dan staf pengajar Program Studi D-III Gizi Politeknik Kesehatan TNI AU Adisutjipto Yogyakarta atas segala ilmu dan pengalaman yang telah diberikan kepada penulis.
7. Orang tua tercinta serta keluarga besar yang senantiasa memberikan doa, semangat dan dukungan kepada penulis.
8. Teman-teman seperjuangan yang selalu mendukung dan memberikan kebersamaan selama masa perkuliahan hingga penyusunan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan laporan ini. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat, baik bagi penulis sendiri, lingkungan akademik, maupun masyarakat luas yang tertarik dalam pengembangan produk pangan lokal bergizi.

Yogyakarta, 27 Juli 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL **1**
LEMBAR PERSETUJUAN ..... **ii**
LEMBAR PENGESAHAN ..... **iii**
SURAT PERNYATAAN ..... **iv**
KATA PENGANTAR ..... **v**
DAFTAR ISI ..... **vii**
DAFTAR TABEL ..... **ix**
DAFTAR GAMBAR ..... **x**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xi**
DAFTAR SINGKATAN ..... **xii**
INTISARI ..... **xiii**
ABSTRACT ..... **xii**
BAB I PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang 1
B. Perumusan Masalah 3
C. Tujuan Penelitian 4
D. Manfaat Penelitian 4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **6**
A. Telaah Pustaka 6
B. Kerangka Teori 17
C. Kerangka Konsep 18
D. Hipotesis Penelitian 19
BAB III METODE PENELITIAN **20**
A. Jenis dan Rancangan Penelitian 20
B. Tempat dan Waktu Penelitian 20
C. Populasi dan Subyek Penelitian 20
D. Identifikasi Variabel Penelitian 21
E. Definisi Operasional 22
F. Jenis Data 23
G. Instrumen Operasional dan Cara Pengumpulan Data 23
H. Manajemen/Cara Analisis Data 28

I. Etika Penelitian 31
J. Jalannya Penelitian..... 32
K. Jadwal Penelitian..... 33
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN 34
A. Hasil 34
B. Pembahasan..... 37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 43
A. Simpulan 43
B. Saran..... 43
DAFTAR PUSTAKA 45
LAMPIRAN..... 49

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Syarat Mutu Nugget Ayam 7
Tabel 2. 2 Komposisi Zat Gizi Nugget Ayam..... 8
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Tepung Jagung 12
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Tepung Jagung per 100 gr 13
Tabel 3. 1 Definisi Operasional……22
Tabel 3. 2 Formulasi *Nugget* Jamur Tiram Putih dan Tepung Jagung..... 25
Tabel 3. 3 Jadwal Penelitian..... 33
Tabel 4. 1 Hasil Uji Normalitas……...35
Tabel 4. 2 Daya Terima *Nugget* Jamur Tiram Putih 35
Tabel 4. 3 Uji Pengaruh *Nugget* Jamur Tiram Putih..... 36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori..... 17
Gambar 2. 2 Kerangka Konsep 18
Gambar 3. 1 Prosedur Kerja Jamur Tiram Putih……..26
Gambar 3. 2 Prosedur Kerja Tepung Jagung 26
Gambar 3. 3 Prosedur Kerja Pembuatan *Nugget* 27
Gambar 3. 4 Teknik Pengumpulan Data 28
Gambar 3. 5 Tahapan Penelitian 32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 *Ethical Clearance* 50
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian..... 51
Lampiran 3 *Informed consent* 52
Lampiran 4 Pernyataan Persetujuan..... 53
Lampiran 5 Lembar Uji Hedonik..... 54
Lampiran 6 Hasil Uji Statistik..... 56
Lampiran 7 Dokumentasi..... 65

DAFTAR SINGKATAN

AMD	: *Age-Related Macular Degeneration*
APM	: Angka Paling Mungkin
As	: Arsen
BB	: Berat Badan
BSN	: Badan Standardisasi Nasional
Ca	: Kalsium
Cd	: Kadmium
Cu	: Tembaga
Fe	: Besi
F0	: Formula *Nugget* 0 (tanpa tepung jagung)
F1	: Formula *Nugget* 1
F2	: Formula *Nugget* 2
F3	: Formula *Nugget* 3
Hg	: Merkuri (Raksa)
Kj	: Kilojoule
Kkal	: Kilokalori
K	: Kalium
MSG	: Monosodium Glutamate
Na	: Natrium
Pb	: Timbal
PE	: Polyethylene
P	: Fosfor
SNI	: Standar Nasional Indonesia
UMKM	: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah
Vit	: Vitamin
Zn	: Seng

PENAMBAHAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN KARBOHIDRAT DALAM PEMBUATAN *NUGGET* JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus)*

Nadira Apriana Dewi

Program Studi Diploma 3

Politeknik Kesehatan TNI AU Adisutjipto Yogyakarta

Email : nadiraaprianadewi@gmail.com

INTISARI

Latar Belakang : *Nugget* merupakan salah satu produk pangan siap saji yang banyak diminati masyarakat karena praktis dan mudah dikonsumsi. *Nugget* jamur tiram putih merupakan alternatif pangan berbasis nabati yang memiliki kandungan protein, serat, vitamin, dan mineral yang baik bagi kesehatan. Namun, jamur tiram putih memiliki kadar air tinggi dan tekstur yang cenderung lembek sehingga diperlukan bahan tambahan seperti tepung jagung untuk memperbaiki tekstur, meningkatkan kandungan karbohidrat, serta meningkatkan daya terima produk.
Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima *nugget* jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*).
Metode : Penelitian ini menggunakan jenis penelitian *true experimental* dengan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan, yaitu F0 (tanpa tepung jagung), F1 (50 gram tepung jagung), F2 (60 gram tepung jagung), dan F3 (70 gram tepung jagung). Uji daya terima dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih menggunakan uji hedonik meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan skala hedonik 1–5. Data dianalisis menggunakan uji *Kruskal-Wallis*.
Hasil : Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan tepung jagung terhadap daya terima warna, aroma, rasa, dan tekstur *nugget* jamur tiram putih dengan nilai *p-value* <0,05. Formula F2 dengan penambahan tepung jagung sebanyak 60 gram merupakan formula yang paling disukai panelis karena memiliki nilai rata-rata tertinggi pada parameter aroma, rasa, dan tekstur.
Kesimpulan : Penambahan tepung jagung sebanyak 60 gram menghasilkan *nugget* jamur tiram putih dengan daya terima terbaik berdasarkan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Kata kunci : *Nugget* jamur tiram putih, tepung jagung, daya terima, uji organoleptik.

THE EFFECT OF CORN FLOUR ADDITION AS A CARBOHYDRATE SOURCE IN THE PRODUCTION OF WHITE OYSTER MUSHROOM NUGGETS (Pleurotus ostreatus)

Nadira Apriana Dewi

Program Studi Diploma 3

Politeknik Kesehatan TNI AU Adisutjipto Yogyakarta

Email : nadiraaprianadewi@gmail.com

ABSTRACT

Background: *Nuggets are one of the ready-to-eat food products widely favored by the community because they are practical and easy to consume. White oyster mushroom nuggets are a plant-based food alternative that contain protein, fiber, vitamins, and minerals beneficial for health. However, white oyster mushrooms have a high moisture content and a soft texture, therefore additional ingredients such as corn flour are needed to improve texture, increase carbohydrate content, and enhance product acceptability..*

Purpose : *This study aimed to determine the effect of adding corn flour as a carbohydrate source on the acceptability of white oyster mushroom nuggets (Pleurotus ostreatus).*

Methods : *This study used a true experimental design with a completely randomized design (CRD) consisting of four treatments: F0 (without corn flour), F1 (50 grams of corn flour), F2 (60 grams of corn flour), and F3 (70 grams of corn flour). Acceptability testing was conducted on 30 untrained panelists using hedonic tests including color, aroma, taste, and texture with a 1–5 hedonic scale. Data were analyzed using the Kruskal-Wallis test.*

Result : *The results showed that the addition of corn flour had a significant effect on the acceptability of color, aroma, taste, and texture of white oyster mushroom nuggets with p-value <0.05. Formula F2 with the addition of 60 grams of corn flour was the most preferred formula by panelists because it had the highest average score for aroma, taste, and texture parameters.*

Conclusion : *The addition of 60 grams of corn flour produced white oyster mushroom nuggets with the best acceptability based on color, aroma, taste, and texture parameters.*

Key words : *White oyster mushroom nuggets, corn flour, acceptability, organoleptic test.*

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu produk pangan olahan yang populer di kalangan masyarakat karena praktis, bergizi, dan mudah dikonsumsi. *Nugget* merupakan salah satu bentuk dari banyaknya makanan beku siap saji yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang yang selanjutnya dibekukan (Sulistyawan *dkk*, 2023). *Nugget* pada umumnya dibuat dari daging ayam, sehingga sering disebut juga dengan *chicken nugget*. *Nugget* seperti hasil olahan daging pada umumnya memiliki kelemahan pada kandungan serat yang rendah. (Rahman & Dwiani, 2020).

Nugget jamur tiram putih merupakan *nugget* berbasis nabati yang menggunakan jamur tiram putih sebagai bahan utama dan menjadi alternatif pengganti *nugget* daging karena memiliki rasa yang mirip dengan daging ayam (Purbowati, 2020). Ditinjau dari bahan dasar pembuatan *nugget* ini, jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur kayu yang sangat baik untuk dikonsumsi karena cita rasanya yang khas dan nilai gizinya yang tinggi. Jamur ini mengandung protein 19%-35% dari berat kering, yang jika dikonversi ke gr pada 100 gr berat kering setara sekitar 19–35 gr, dan karbohidrat 46,6%-81,8% atau sekitar 47–82 gr. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jamur tiram memiliki potensi tinggi sebagai pengganti daging karena kandungan gizinya yang baik, seperti protein, serat, serta rendah lemak, sehingga lebih sehat dibandingkan bahan hewani. Jamur tiram putih juga mengandung vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), niasin, biotin, serta mineral penting seperti kalsium, fosfor, zat besi, natrium, dan kalium yang berperan dalam kontraksi otot dan menjaga fungsi jantung. Dibandingkan dengan daging ayam yang mengandung protein 18,2 gr dan lemak 25 gr per 100 gr, jamur tiram putih menawarkan komposisi gizi yang lebih seimbang dimana kandungan lemak per 100 gr pada jamur tiram yaitu 1,41 gr dan kandungan serat pangan yaitu sebesar 3,4 gr (Rahayu *dkk*., 2025).

Manfaat kesehatan jamur putih adalah membantu menurunkan kadar kolesterol darah, kandungan serat 7,4%-24,6% (sekitar 7–25 gr per 100 gr berat kering) yang baik untuk pencernaan, serta sifat antitumor dan antioksidan (Tukimun *dkk*., 2024). Penggunaan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) menghasilkan berbagai senyawa bioaktif seperti beta-glukan, yang dapat meningkatkan kesehatan kardiometabolik (Dapawando *dkk.,* 2025). *Pleurotus ostreatus* mengandung sekitar dua kali lebih banyak beta-glukan dibandingkan jamur lain suatu serat pangan yang kini banyak mendapat perhatian karena perannya yang bermanfaat dalam pencegahan resistensi insulin, dislipidemia, hipertensi, dan obesitas. Kemampuan beta-glukan untuk membentuk larutan yang sangat kental di saluran pencernaan manusia serta sifatnya yang dapat difermentasi dianggap berperan penting terhadap manfaat kesehatannya (Dicks & Ellinger, 2020).

Penambahan tepung jagung pada *nugget* jamur tiram dilakukan karena jamur tiram memiliki kadar air yang tinggi dan struktur yang relatif lembek sehingga membutuhkan bahan tambahan sebagai pengikat dan pembentuk tekstur (Ma'aruf *dkk*., 2019). Tepung jagung berperan sebagai sumber karbohidrat sekaligus bahan pengisi yang dapat memperbaiki tekstur, meningkatkan kekenyalan, serta menurunkan kadar air produk sehingga *nugget* menjadi lebih padat dan mudah dibentuk. Tepung jagung juga berkontribusi dalam meningkatkan nilai gizi, khususnya kandungan serat, serta menjadi alternatif bebas gluten yang lebih sehat dibandingkan tepung terigu. Kombinasi jamur tiram dan tepung jagung terbukti dapat memengaruhi karakteristik fisik dan kimia *nugget* seperti tekstur, kadar air, dan kandungan *nutrisi* sehingga menghasilkan produk yang lebih optimal (Ramadhani., *dkk* 2024).

Tepung jagung merupakan butiran-butiran halus yang berasal dari hasil penggilingan biji jagung kering (Ambarsari *dkk.*, 2015). Jika dibandingkan, tepung jagung mengandung karbohidrat sebesar 73,7 gr yang lebih rendah daripada tepung terigu yang mengandung 77,3 gr karbohidrat (Hardiyanti & Rais, 2018).

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan Maret 2026 di lingkungan kos, dengan panelis yang berasal dari penghuni kos setempat sebanyak 10 orang panelis tidak terlatih, diperoleh bahwa formula F2 dengan penambahan 60 gr tepung jagung merupakan formula yang paling banyak disukai dibandingkan formula lainnya, yaitu F0 (0 gr), F1 (50 gr), dan F3 (70 gr).

Studi pendahuluan ini dilakukan untuk mengetahui gambaran awal tingkat penerimaan panelis terhadap produk *nugget* jamur tiram putih penambahan tepung jagung.Sebagian besar panelis menyatakan bahwa formula F2 lebih baik, mulai dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Warna *nugget* pada formula F2 dinilai lebih menarik dengan warna kuning keemasan dan aroma yang dihasilkan juga lebih seimbang antara aroma khas jamur tiram putih dan tepung jagung, sehingga lebih menggugah selera. Dari segi rasa, formula F2 memiliki cita rasa gurih yang pas dan lebih diterima dibandingkan formula lainnya. Selain itu, sebagian besar panelis menyatakan bahwa tekstur formula F2 terasa lebih enak dibandingkan formula lain karena memiliki tekstur yang padat, kenyal, namun tetap lembut saat dikunyah. Tekstur tersebut dinilai lebih nyaman dikonsumsi dan tidak terlalu lembek maupun terlalu keras. Sementara itu, formula F1 dengan penambahan tepung jagung 50 gr dinilai masih memiliki tekstur yang kurang padat, sedangkan formula F3 dengan penambahan 70 gr cenderung lebih keras dan agak kering. Oleh karena itu, formula F2 dipilih sebagai formula yang paling disukai panelis dan dianggap memiliki komposisi tepung jagung yang paling optimal untuk digunakan pada penelitian utama.

Pengembangan *nugget* dengan penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat diharapkan menghasilkan produk olahan yang lebih sehat, bernilai gizi tinggi, serta tetap disukai konsumen. Inovasi ini sekaligus menjadi upaya peningkatan nilai tambah hasil pertanian dan budidaya jamur tiram.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima produk *nugget* jamur tiram putih?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima produk *nugget* jamur tiram putih

2. Tujuan Khusus

   a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima warna produk *nugget* jamur tiram putih

   b. Mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima aroma produk *nugget* jamur tiram putih

   c. Mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima rasa produk *nugget* jamur tiram putih

   d. Mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima tekstur produk *nugget* jamur tiram putih

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

   Penelitian ini memberikan kontribusi dalam pengembangan teori dan literatur mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal, khususnya produk *nugget* jamur tiram putih dengan penambahan tepung jagung.

2. Manfaat Praktis

   a. Bagi Peneliti

      Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengalaman peneliti dalam mengembangkan produk pangan berbahan lokal, khususnya melalui produk *nugget* jamur tiram putih dengan penambahan tepung jagung. Selain itu, penelitian ini dapat meningkatkan keterampilan dalam menganalisis kandungan gizi, karakteristik fisik, serta menjadi dasar bagi penelitian lebih lanjut mengenai inovasi pangan sehat berbasis sumber daya lokal.

b. Bagi Instansi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi tambahan dalam bidang ilmu pangan, gizi, dan teknologi pengolahan hasil pertanian di lingkungan akademik. Penelitian ini juga berkontribusi dalam memperkaya literatur tentang diversifikasi pangan lokal sehingga dapat digunakan sebagai acuan dalam pembelajaran, pengembangan karya ilmiah, maupun penelitian lanjutan oleh mahasiswa dan civitas akademika.

c. Bagi Masyarakat

Penelitian ini memberikan alternatif pilihan pangan sehat berbahan lokal yang bernilai gizi baik, mudah diperoleh, mudah dibuat serta mendukung diversifikasi pangan. Produk inovasi seperti *nugget* jamur tiram putih dengan penambahan tepung jagung dapat membantu meningkatkan konsumsi pangan bergizi, sekaligus membuka peluang usaha kecil dan menengah (UMKM) di bidang pangan lokal.

d. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan, pembanding, atau dasar pengembangan penelitian lebih lanjut, baik dengan memperluas variasi bahan penambahan, metode pengolahan, maupun analisis kualitas produk pangan lainnya.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa

1. Terdapat pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima warna *nugget* jamur tiram putih.
2. Terdapat pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima aroma *nugget* jamur tiram putih.
3. Terdapat pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima rasa *nugget* jamur tiram putih.
4. Terdapat pengaruh penambahan tepung jagung sebagai bahan karbohidrat terhadap daya terima tekstur *nugget* jamur tiram putih.

B. Saran

1. Bagi Peneliti

   Diharapkan penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman dalam pengembangan produk pangan berbahan lokal, khususnya *nugget* jamur tiram putih dengan penambahan tepung jagung. Selain itu, diharapkan peneliti dapat mengembangkan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi dan karakteristik produk pangan sehat berbasis bahan lokal.

2. Bagi Instansi Pendidikan

   Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi tambahan dalam bidang ilmu pangan, gizi, dan teknologi pengolahan hasil pertanian. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan dalam pembelajaran, pengembangan karya ilmiah, maupun penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

   Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan jamur tiram putih dan tepung jagung sebagai alternatif pangan sehat yang bernilai gizi baik, mudah diperoleh, dan mudah diolah. Selain itu, produk *nugget* jamur tiram putih

dengan penambahan tepung jagung diharapkan dapat mendukung diversifikasi pangan serta membuka peluang usaha di bidang pangan lokal.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

   Diharapkan peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian dengan variasi bahan tambahan lain, metode pengolahan yang berbeda, serta melakukan analisis kualitas dan kandungan gizi produk pangan secara lebih lengkap

DAFTAR PUSTAKA

Al Saqqa, G. S. R. (2022). *What to know about food flavor? A review*. *Jordan Journal of Agricultural Sciences, 18*(1), 1–15.

Alya, B., Telisa, I., & Terati, T. (2023). *Uji daya terima nugget panggang dengan substitusi jamur tiram, wortel, dan tepung jagung sebagai produk snack sehat sumber serat. JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang), 18*(1), 28–35.

Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). *Tepung jagung: Pembuatan dan pemanfaatannya*. Kementerian Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.

Arikunto, Suharsimi. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2025). *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Kategori Pangan*. JDIH Nasional

Badan Standardisasi Nasional. (2014). *SNI 01-6683:2014 Nugget Ayam*. Jakarta: BSN.

Badan Standardisasi Nasional. (2020). *SNI 01-6683-2020: Nugget ayam*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional. (2024). *SNI 6683:2024 Nugget Ayam*. Jakarta: BSN.

Dapawando, R. U. D., Bombo, G. P., Rawar, E. A., Kristariyanto, Y. A., & Widhiarso, A. (2025). *Evaluasi aktivitas anti obesitas ekstrak beta-glukan dari jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus) terhadap mencit putih jantan. Pharma Xplore: Jurnal Sains dan Ilmu Farmasi, 10*(1), 33-49.

Dicks, L., & Ellinger, S. (2020). *Effect of the intake of oyster mushrooms (Pleurotus ostreatus) on cardiometabolic parameters—A systematic review of clinical trials. Nutrients*, 12(4), 1134.

Fadila, & Juhartini. (2021). *Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubu Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus Albacares). Hospital Majapahit, 13*(1), 21–34.

Fauziah, R., & Hafsah, A. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea mays L .) Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Biskuit MP-ASI Daun Katuk (Sauropus androgynus L.). Jurnal Dimamu, 4*(2), 261–270.

Febriyanti F. (2022). *Kajian Penambahan Tahu Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram Putih* (Doctoral dissertation, Universitas_Muhammadiyah_Mataram).

Gusnadi, D. (2021). *Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebegai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung*, *3*(1), 10–27.

Hardiyanti, H., Kadirman, K., & Rais, M. (2018). *Pengaruh substitusi tepung jagung (Zea mays L.) dalam pembuatan cookies*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 2*(2), 123.

Hasibuan, S., Al Ghani, A. K., Kurniati, M., Rumbata, N., Fadillah, M. F., Nugraha, M. R., Trilanda, N., Dhewanty, S. A., Afifah, S. N., Syahkila, & Shafira, T. (2021). *Buku Teknologi Tepat Guna: Nugget Patin Bergizi & Prospek Pemasaran Online*. UR Press. ISBN 978-623-255-110-7.

Ikrawan, Y., & Nurminabari, I. S. (2020). *Pengaruh Konsentrasi Ampas Kecap Dan Konsentrasi Wortel (Daucus Carota) Terhadap Karakteristik Nugget Nabati. Pasundan Food Technology Journal, 7(*1), 26–32.

Jovine, H.-W., Lin, H., Yao, X.-D., Du, Z.-L., Lou, Z., & Gao, Z.-J. (2010). *Effect of drying treatments on the contents of lutein and β-carotene in sweet corn kernels. Food Chemistry,* 120(1), 42–48.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, Kementerian Kesehatan RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2019*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. https://e-kmi.kemkes.go.id

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Manfaat konsumsi jagung bagi kesehatan*. https://keslan.kemkes.go.id/view_artikel/2473/manfaat-konsumsi-jagung-bagi-kesehatan

Kementerian Pertanian, Badan Litbang Pertanian. (2024). *Kiat Budi Daya Jamur Tiram*. Jakarta: Kementerian Pertanian.

LapuMulyana, L., & Farida, E. (2023). *Optimasi Formula Flakes Umbi Garut (Maranta arundinacea L.) sebagai Pangan Sarapan Berenergi Tinggi. AgriTECH, 43*(1), 21.

Mayang, P., & Eliska, E. (2023). *Substitusi tepung tapioka dan jamur tiram sebagai pengganti bahan karbohidrat dalam pembuatan nugget. Media Bina Ilmiah, 17*(8), 1873-1880.

Ma'ruf, W., Rosyidi, D., Radiati, L. E., & Purwadi. (2019). *Pengaruh jenis dan proporsi penggunaan tepung jagung terhadap daya ikat air dan kualitas organoleptik dari nugget ayam kampung. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 14*(1), 38-49.

Munifa, M., & Dhini, D. (2020). *Analisis daya terima terhadap variasi menu makanan lengkap pada anak usia 1–6 tahun. Jurnal Forum Kesehatan: Media Publikasi Kesehatan Ilmiah 10*(2).

Purbowati, P., Maryanto, S., & Afiatna, P. (2020). *Formulasi nugget jamur tiram sebagai makanan selingan rendah lemak dan tinggi serat. Darussalam Nutrition Journal, 4*(1), 44-51.

Rahayu, L., Purbowati, & Pontang, G. S. (2018). *Glycemic index analysis on nugget made from chicken mixed white oyster mushrooms (Pleurotus ostreatus). JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan, 10*(24), 141-148.

Rahman, S., & Dwiani, A. (2020). *Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia Nugget The Effect of Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus) and Flour Substitution on Chemical Quality of Nugget. Jurnal Ilmiah INOVASI, 20*(3), 30–34.

Ramadhani, A. W., Talitha, Z. A., & Ramanda, M. R. (2025). *Inovasi plant based nugget berbasis jamur tiram (Pleurotus ostreatus) dan tepung jagung (Zea mays) sebagai pangan tinggi serat*. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan).*

Saraswati, S. A., Toruan, L. N., Al Ayubi, A., Huky, R. K., & Malelak, G. A. (2022). *Karakteristik kimia dan organoleptik rumput laut kering (Eucheuma cottonii). Jurnal Bahari Papadak, 3*(1), 167-171.

Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). *Tekstur makanan: Sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi. Makassar Dental Journal, 4*(6), 184–189.

Siska, A. I., Meidayanti, K., & Kareja, N. (2025). *Analisa Preferensi Konsumen terhadap Atribut Organoleptik Roti Manis di Politeknik Negeri Banyuwangi. Jurnal Agroindustri Halal, 11*(2), 224-232.

Siyuan, S., Tong, L., & Liu, R. H. (2018). *Corn phytochemicals and their health benefits*. *Food Science and Human Wellness*, *7*(3), 185–195.

Sulistyawan, V. N., Naima, A., & Fitriani, L. (2023). *Inovasi Pengolahan Ikan Bandeng menjadi Nugget untuk Meningkatkan UMKM Desa Ketapang. Jurnal Bina Desa, 4*(3), 375–381.

Tukimun, J., Nur, A., Marzuki, R., Mahendra, W. T., Panjaitan, M., Oktaviani, V., Aqsar Hamzah, A., Wibawa, A. T., Wahyu Novianto, D., Prastio, A., Agus Damanik, A., Faris Maulana, F., & Lutfi Kurniawan, M. (2024). *Pembangunan Kumbung Dalam Upaya Pengembangan Usaha Budidaya*. *Jurnal Abdimas Lamin*, *3*(1), 2024.

Valencia. (2025). *Penggunaan Tepung Jagung Pada Pembuatan Muffin Dalam Upaya Menciptakan Produk Inovasi Dari Tepung Jagung* (Doctoral

dissertation, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta).

Wariati, A., Wijayanti, A. P., & Khoiruman, M. (2018). *Pengembangan dan peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram melalui pelatihan nugget jamur di Desa Gerdu Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar*. *Wasana Nyata: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 2*(2), 93–100. STIE Adi Unggul Bhirawa Surakarta.

Yunita, C. N., Miksusanti, Budaraga, I. K., Syafie, Y., Lestari, S., Kimestri, A. B., Maruddin, F., Fadhlurrohman, I., Sugiarto, S., Nilawati, N., & Rizkyanto, R. (2026). *Industri pengolahan daging*. *CV HEI Publishing Indonesia*

Yupita, F., Ermawati, E. A., Handoko, R. T., Amalia, F. R., & Nurhalimah. (2024). *Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap produk macaron sebagai salah satu upaya peningkatan kualitas F&B product*. *Journal of Innovation Research and Knowledge (JIRK)*, *4*(1).