

ABSTRAK

PEMANFAATAN JAMUR TIRAM PUTIH DALAM PEMBUATAN BISTIK JAWA TENGAH

Saat ini produk olahan jamur tiram putih sedang berkembang. Banyaknya peminat olahan jamur tiram putih membuat responden yang semakin banyak untuk mengonsumsi olahan yang berasal dari jamur tiram putih. Jamur tiram putih mempunyai rasa yang lezat yang hampir menyerupai daging ayam. Selain itu tekstur yang dihasilkan juga menyerupai tekstur dari daging ayam. Pemanfaatan jamur tiram putih dalam pembuatan bistik Jawa Tengah diharapkan mampu untuk menambah varian olahan produk makanan yang berbahan dasar jamur tiram putih. Bistik merupakan makanan khas Jawa Tengah yang mudah dijumpai terutama di kota Solo karena bistik merupakan makanan khas dari kota tersebut. Bistik yang biasa di konsumsi menggunakan nasi putih sebagai pelengkap ditambah sajian sayuran berserta kuah yang manis dan gurih yang berasal dari rempah asli Indonesia seperti gula Jawa dan pala yang dimana rempah tersebut ditambahkan dalam pembuatan bistik Jawa Tengah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui minat responden terhadap produk olahan yang berbahan dasar jamur tiram putih, dimana dalam penelitian ini juga ditunjang dengan adanya uji organoleptik dan juga uji laboratorium, dimana juga menggunakan lima perlakuan yakni 0%, 25%, 50%, 75% dan juga 100%, dimana 0% merupakan bistik yang menggunakan daging ayam, semakin tinggi persentase maka daging ayam di substitusi dengan jamur tiram putih hingga pada perlakuan 100% ditambahkan jamur tiram putih sebanyak 400 gram dan tidak menggunakan daging ayam sama sekali. Hasil dari uji laboratorium menunjukkan bahwa kandungan lemak pada bistik jamur tiram putih memiliki nilai yang lebih rendah dibandingkan dengan bistik yang menggunakan daging ayam yakni sebanyak 4.52%, sedangkan bistik yang menggunakan daging ayam kandungan lemaknya sebesar 5.18%. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa semakin tinggi jumlah jamur tiram putih yang ditambahkan maka responden akan semakin menyukai karena ditinjau dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma sangat disukai. Diperlukan percobaan lanjutan seperti uji serat pangan kasar.

Kata Kunci: Jamur, Jamur Tiram putih, Bistik, Daging, Uji Organoleptik

ABSTRACT

THE UTILIZATION OF WHITE OYSTER MUSHROOM IN MAKING CENTRAL JAVA BISTIK

Nowadays processed product of white oyster mushroom is developing. There are a lot of people who like processed white oyster mushroom that makes more respondents to consume processed food from white oyster mushroom. White oyster mushroom has delicious taste that almost resembles chicken meat. Beside, the texture that is resulted also resembles texture from chicken meat. The utilization of white oyster mushroom in making Central Java bistik is expected to be able to add various processed food products that are based on white oyster mushroom. Bistik is a typical food of Central Java that is easily found mainly especially in Solo city, because bistik is a typical food from that city. Usually bistik is consumed by using white rice as complementary that is added with vegetable with sweet and savoury sauce from Indonesian original spices, such as brown sugar and nutmeg in which those spices added in making Central Java bistik. The purpose of this research is to find out the interest of respondents towards processed product that is based on white oyster mushroom in which this research is also supported with organoleptic test and also laboratory test in which also uses five treatments, that is, 0%, 25%, 50%, 75% and also 100% in which 0% is bistik that used chicken meat, the higher percentage, therefore chicken meat is substituted with white oyster mushroom until 100% treatment is added white oyster mushroom as for 400 grams and does not use chicken meat at all. The result of laboratory test shows that fat content in white oyster mushroom bistik has lower value compared with bistik that uses chicken meat, that is, as 4.52%, while bistik that uses chicken meat, the fat content is as 5.18%. The result of organoleptic test shows that the higher the number of white oyster mushroom that is added, therefore the respondents will like more because it is reviewed from taste side, colour, texture and aroma become favourite. It is required further experiments such as crude food fiber test.

Keywords: Mushroom, White Oyster Mushroom, Bistik, Meat, Organoleptic Test