

ABSTRAK

ABON KULIT SINGKONG DENGAN KOMPOSISI PENAMBAHAN JAMUR TIRAM PUTIH DITINJAU DARI KANDUNGAN GIZI DAN UJI ORGANOLEPTIK

Singkong merupakan bahan pangan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia pengganti nasi dan biasanya kulit pada singkong tersebut dibuang karena tidak mengetahui cara pengolahan terhadap kulit singkong. Penelitian kreasi produk ini menggunakan kulit singkong sebagai bahan dasar pembuatan abon dengan komposisi penambahan jamur tiram putih untuk menambahkan rasa, aroma, warna dan tekstur. Penggunaan kulit singkong pada penelitian kreasi produk dengan tujuan memanfaatkan limbah pangan dan memanfaatkan bahan pangan lokal. Kulit singkong memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi serta kalori yang rendah. Pengembangan pada penelitian kreasi produk ini bertujuan untuk mengetahui pembuatan abon kulit singkong dengan penambahan tiga perlakuan, perbandingan abon pada tiga perlakuan dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur, cara pembuatan, kandungan gizi, serta minat pasar terhadap penerimaan produk. Penelitian ini menggunakan kulit singkong yang menjadi bahan dasar pembuatan abon dengan perbandingan 25%, 50%, 75% penambahan jamur tiram putih. Data uji organoleptik penelitian ini menggunakan 90 panelis dalam tiga hari yang berbeda dengan membagikan kuesioner, setelah mengetahui hasil uji organoleptik kemudian dianalisis menggunakan ANOVA melalui *software* SpSS. Hasil yang terbaik melalui ANOVA akan diuji lanjutan yaitu uji minat. Pada hasil dari uji organoleptik panelis menyukai abon kulit singkong dengan penambahan 75% jamur tiram putih sehingga hasil penelitian ini yang telah di uji laboratorium yaitu terdapat kandungan protein sebanyak 9,16%, karbohidrat 29,28%, lemak 18,81%, kalori sebanyak 323,06 kilokalori/100gram.

Kata Kunci: Abon, Kulit Singkong, Jamur Tiram Putih

ABSTRACT

CASSAVA SKIN FLOSS WITH THE COMPOSITION OF ADDITION OF WHITE OYSTER MUSHROOMS REVIEWED FROM NUTRITION CONTENT AND ORGANOLEPTIC TEST

Cassava is one of the well-known food in Indonesia to substitute the rice. Usually in the process of making cassava products, people discard its skin because most people don't understand how to further process the cassava skin. Therefore, this research of product creation is mainly using cassava skin to create vegetarian floss product. This research helps to prove that cassava skin is consumable and helps to minimize the food wastes. Besides the cassava as the main ingredient, there will be additions of white oyster mushrooms to add flavor, aroma, color and texture to the floss. In terms of nutrients inside Cassava skin, it has a high carbohydrate, protein content, and low calories. The development of this product creation research aims to determine the production of vegetarian floss made from cassava's skin with the addition of three treatments. They consist of comparison floss on three treatments in terms of taste, aroma, color, texture, method of manufacture, nutrient content, and market interest in product acceptance. This research uses cassava skin the basic ingredient for making floss with a ratio of 25%, 50%, 75% to the addition of white oyster mushrooms. Organoleptic test data of this research used 90 panelists in three different days by filling the questionnaires, after knowing the organoleptic test results were then analyzed using ANOVA through the SpSS software. In the organoleptic test results the panelists liked cassava skin with an addition of 75% white oyster mushrooms. Last but not least, the results of this research were laboratory tests, there was a protein of 9,16%, carbohydrate 29,28%, fat 18,81%, calories 323,06 kilocalories / 100 grams.

Keywords: Floss, Cassava Skin, White Oyster Mushroom