

Substitusi Jamur Tiram pada Pembuatan Nugget Jantung Pisang (The Substitutions of Oyster Mushroom to Banana Blossom Nugget)

Citra Astria Pemula¹⁾, Esteria Priyanti²⁾

^{1,2} Program Studi Seni Kuliner, AKS Ibu Kartini Semarang
e-mail: esterpriyanti@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini yaitu: 1) mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram; 2) mengetahui resep nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram yang paling disukai; dan 3) mengetahui proses pembuatan dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram yang paling disukai. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimen dan uji hedonik. Substitusi jamur tiram pada pembuatan nugget jantung pisang yaitu sebanyak 10%, 30%, 60% dari berat penggunaan jantung pisang. Jumlah Panelis yang mengisi kuesioner sebanyak 30 orang Panelis tidak terlatih. Kuesioner menggunakan 5 skala hedonik. Hasil penelitian menunjukkan, produk nugget jantung pisang yang paling disukai yaitu nugget dengan penambahan jantung pisang sebanyak 40% dan jamur tiram sebanyak 60%. Resep dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram terbaik meliputi 140 g jantung pisang, 210 g jamur tiram, 75 g tepung terigu, 6 butir telur, dan 100 ml air. Untuk bumbu meliputi ½ buah bawang bombay ukuran sedang, 3 siung bawang putih, 1 sdt merica bubuk, ½ sdt pala bubuk, 3 ½ sdt garam dan 1 sdt gula pasir, serta 500 ml minyak untuk menggoreng. Untuk bahan pelapis meliputi 4 butir telur dan 350 g tepung roti. Proses pembuatan dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram meliputi 1) proses pencucian, pengirisan, perebusan selama 10 menit dan penirisan air dari jantung pisang dan jamur tiram; 2) pencampuran dan penghalusan semua bahan dengan bumbu; 3) pencetakan adonan nugget; 4) pengukusan adonan nugget selama 40 menit; 5) pendinginan nugget; 6) pencetakan nugget dan pelapisan; 7) penggorengan nugget; dan 8) penirisan minyak. Dapat disimpulkan bahwa produk nugget terbaik yaitu dengan persentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram.

Kata Kunci: nugget, jantung pisang, jamur tiram

ABSTRACT

Purposes of this research are: 1) to know the preference level to the product of banana blossom nugget with substitution of oyster mushroom; 2) to know the most liked recipe of banana blossom nugget with substitution of oyster mushroom; and 3) to know the most liked making process of banana blossom nugget with substitution of oyster mushroom. Methods used in this research are experimental method and hedonic test. In this research, substitution of oyster mushroom in making the banana blossom nugget are as ammount of 10%, 30%, 60% from weight of banana blossom usage. Total panelists who fill up the questionnaires is 30 untrained persons. Questionnaire uses 5 hedonic scale. Result of this research showed that the most liked banana blossom nugget is nugget with addition of banana blossom 40% and oyster mushroom 60%. The best recipe from banana blossom nugget with substitution of oyster mushroom consists of 140 g banana blossom, 210 g oyster mushroom, 75 g flour, 6 eggs, 100 ml water. For the seasoning consist of a half of medium size onion, 3 pcs garlic, 1 tsp white pepper powder, ½ tsp nutmeg powder, 3½ tsp salt and 1 tsp sugar, and 500 ml fried oil. Ingredients for the breaded consist of 4 eggs and 350 g bread crumbs. Making process of banana blossom nugget with substitution of oyster mushroom consist of: 1) washing, slicing, and boiling process during 10 minutes and water leaking from banana blossom and oyster mushroom; 2) mixing and refining all ingredients with the seasoning; 3) moulding of nugget batter; 4) steaming of nugget batter during 40 minutes; 5) cooling of nugget; 6) moulding the nugget and process of breading; 7) frying the nugget; and 8) leaking the oil. It may concluded that the best product of nugget is with percentage of 40% banana blossom and 60% oyster mushroom.

Keywords: nugget, banana blossom, oyster mushroom

PENDAHULUAN

Zaman modern saat ini, masyarakat lebih memilih makanan yang penyajiannya praktis. Salah satu makanan yang penyajiannya praktis yaitu nugget. Nugget merupakan salah satu produk *frozen food*. Proses pembekuan digunakan sebagai metode untuk mengawetkan produk nugget. Nugget banyak di gemari oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Makanan ini praktis, rasanya gurih, tekstur renyah pada bagian kulit dan lunak pada bagian dalam. Umumnya, bahan dasar pembuatan nugget meliputi daging ayam, sapi dan ikan. Sedangkan bahan lain yang dapat ditambahkan meliputi tepung terigu, telur, bumbu dan minyak.

Telah banyak penelitian yang menghasilkan inovasi dari produk nugget, salah satunya yaitu nugget jantung pisang. Pemanfaatan jantung pisang pada produk nugget dapat sebagai bahan utama maupun bahan campuran. Seperti hasil penelitian dari (Simbolon, et al., 2016) yang menghasilkan nugget dengan bahan dasar jantung pisang, tepung kedelai dan ikan gabus. Hasil penelitian lain dari (Pratiwi, et al., 2016) berupa nugget ikan gabus dengan penambahan jantung pisang. Adapun penelitian dari (Hasan, et al., 2019) yang menghasilkan nugget jantung pisang dengan substitusi kacang tanah.

Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang mempunyai warna merah keunguan. Pemanfaatan jantung pisang pada pembuatan nugget menjadikan produk nugget lebih murah dan lebih sehat. Hal ini disebabkan karena harga jantung pisang lebih terjangkau dibanding harga daging. Jantung pisang merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki

kandungan lemak yang rendah sehingga sangat aman dikonsumsi untuk semua orang. Nilai gizi dari jantung pisang per 100 g meliputi energi sebesar 31 Kkal, protein 1,2 g, lemak sebesar 0,3 g, karbohidrat sebesar 71 g (Ismail & Putra, 2018).

Bahan lain yang dapat ditambahkan pada pembuatan nugget jantung pisang yaitu jamur tiram. Penambahan jamur tiram dapat menjadi inovasi produk baru pada olahan nugget jantung pisang. Jamur tiram putih memiliki kandungan protein 3,8 g / 100 g, lemak 0,68 g / 100 g, serat 3,4 g/ 100 g, asam amino dan mineral cukup tinggi (Hakim, 2014). Dengan kandungan gizi jamur tiram yang baik bagi kesehatan tentu pemanfaatan jamur tiram pada nugget jantung pisang dapat menghasilkan produk nugget yang lebih sehat dan baik bagi kesehatan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, Peneliti tertarik untuk melakukan eksperimen pembuatan nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram. Penelitian ini tidak menggunakan daging ayam, sapi maupun ikan. Bahan utama pembuatan nugget berasal dari bahan nabati yaitu jantung pisang dan jamur tiram. Tujuan penelitian ini yaitu: 1) mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram; 2) mengetahui resep nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram yang terbaik; 3) mengetahui proses pembuatan dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram.

PELAKSANAAN

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang, Jalan Sultan Agung Nomor 77, Kelurahan Gajahmungkur, Kecamatan

Gajah Mungkur, Kota Semarang, Jawa Tengah.

METODE

Pembuatan nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram membutuhkan bahan-bahan dengan spesifikasi yang baik agar dapat menghasilkan produk nugget yang baik pula. Spesifikasi bahan yang digunakan pada pembuatan nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram dapat dilihat pada tabel 1. Jenis peralatan yang

digunakan pada pembuatan nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram terdiri dari pisau, talenan, kom adonan, loyang, spatula, blender, pengukus, kompor dan alat penggorengan.

Pada penelitian ini, substitusi jamur tiram untuk pembuatan nugget jantung pisang yaitu sebanyak 10%, 30%, 60% dari berat penggunaan jantung pisang. Persentase perbandingan antara jantung pisang dengan jamur tiram dari ketiga produk dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 1. Spesifikasi Bahan pada Pembuatan Nugget Jantung Pisang dengan Substitusi Jamur Tiram

Nama Bahan	Spesifikasi	Merk
Jantung pisang	Masih segar,	-
Jamur tiram	Berwarna putih segar dan tidak layu,	-
Tepung terigu	Berwarna putih, tidak menggumpal, tidak berbau apek, dan tidak berkutu,	Kunci Biru
Telur ayam	Kondisi bersih dan segar,	-
Bawang Bombay	Kondisi segar, tidak layu dan tidak berjamur,	-
Bawang putih	Kondisi segar, tidak layu dan tidak busuk,	-
Merica bubuk	Tidak menggumpal dan tidak berbau apek,	Ladaku
Pala bubuk	Tidak menggumpal dan tidak berbau apek,	-
Garam	Tidak berair dan tidak menggumpal,	Kapal
Gula pasir	Tidak berair dan tidak menggumpal,	Gulaku
Minyak goreng	Berwarna kuning keemasan dan tidak berbau apek,	Bimoli
Tepung roti	Tidak menggumpal dan tidak berbau apek.	Kobe

Tabel 2. Perbandingan Persentase antara Jantung Pisang dengan Jamur Tiram

Persentase Jantung Pisang	Persentase Jamur Tiram
90%	10%
70%	30%
40%	60%

Resep yang digunakan pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel 3. Sedangkan, proses pembuatan nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram dapat dilihat pada gambar 1.

Uji hedonik digunakan untuk memperoleh data tingkat kesukaan Panelis terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram. Jumlah Panelis

yang mengisi kuesioner sebanyak 30 orang Panelis tidak terlatih. Panelis memberikan penilaian terhadap ketiga produk nugget. Masing-masing produk diberi kode yaitu 293 untuk produk dengan substitusi jamur tiram sebanyak 10%, kode 571 untuk produk dengan substitusi jamur tiram sebanyak 30% dan kode 804 untuk produk dengan substitusi jamur tiram sebanyak 60%.

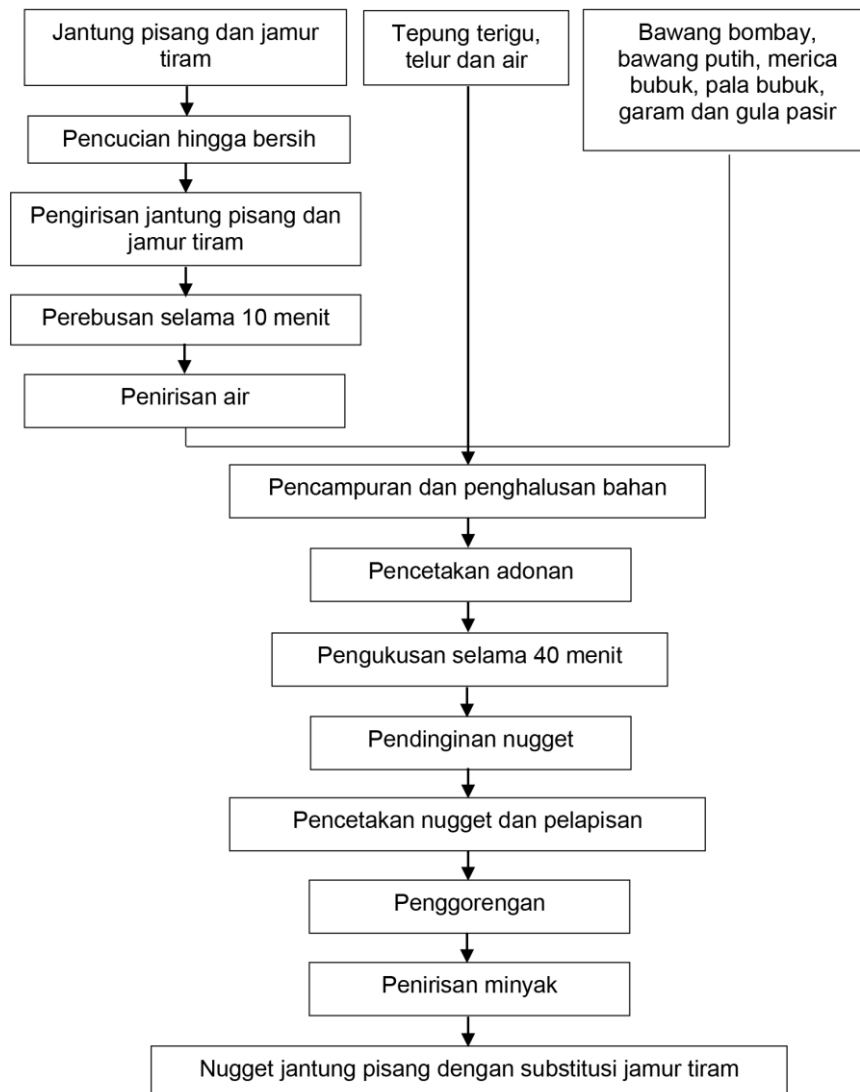
Kuesioner menggunakan 5 skala hedonik dengan kriteria sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Kriteria tersebut diberi skor 5 untuk sangat suka, skor 4 untuk suka, skor 3 untuk agak suka, skor 2 untuk tidak suka, dan skor 1 untuk sangat tidak suka. Rata-rata skor masing-masing produk eksperimen kemudian dibandingkan

dalam bentuk diagram batang. Selanjutnya dilakukan uji rangking untuk menentukan produk yang paling disukai secara keseluruhan oleh Panelis.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif. Pada pembahasan diuraikan secara rinci hasil eksperimen dan hasil uji hedonik.

Tabel 3. Resep Nugget Jantung Pisang dengan Substitusi Jamur Tiram

Bahan	Persentase Jantung Pisang dan Jamur Tiram		
	90%:10% (Kode 293)	70%:30% (Kode 571)	40%:60% (Kode 804)
Bahan utama:			
Jantung pisang (g)	315	245	140
Jamur tiram (g)	35	105	210
Tepung terigu (g)	75	75	75
Telur (butir)	6	6	6
Air (ml)	100	100	100
Bumbu:			
Bawang bombay (buah)	0,5	0,5	0,5
Bawang putih (siung)	3	3	3
Merica bubuk (sdt)	1	1	1
Pala bubuk (sdt)	0,5	0,5	0,5
Garam (sdt)	3,5	3,5	3,5
Gula pasir (sdt)	1	1	1
Bahan pelapis:			
Telur (butir)	4	4	4
Tepung roti (g)	350	350	350
Minyak untuk menggoreng (ml)	500	500	500



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Nugget Jantung Pisang dengan Substitusi Jamur Tiram

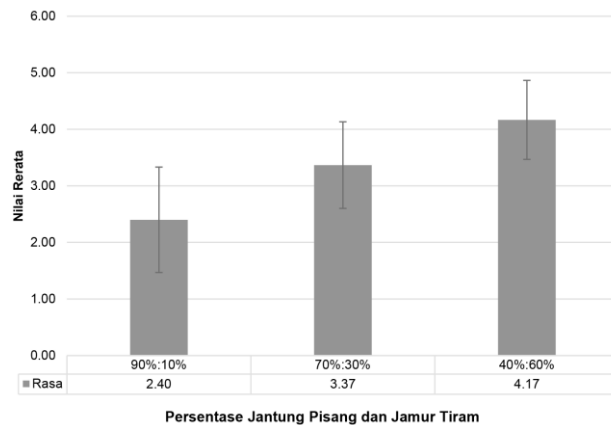
HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji hedonik terhadap nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram dilaksanakan dengan melibatkan 30 orang Panelis tidak terlatih. Panelis memberikan penilaian kesukaan terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna dari ketiga produk nugget jantung pisang

dengan substitusi jamur tiram.

Rasa

Tingkat kesukaan Panelis terhadap rasa dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram dapat dilihat pada gambar 2.



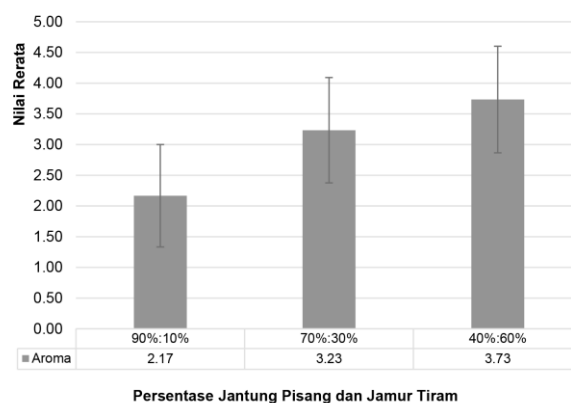
Gambar 2. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan dari Rasa

Berdasarkan gambar 2, diketahui nilai rerata tingkat kesukaan dari rasa nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram yang tertinggi pada produk dengan presentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram. Nilai rerata dari produk tersebut sebesar 4,17 ($\pm 0,86$) dalam kategori suka. Sedangkan produk nugget yang paling tidak disukai yaitu produk dengan presentase 90% jantung pisang dan 10% jamur tiram. Nilai rerata dari produk tersebut sebesar 2,40 ($\pm 0,93$) dalam kategori tidak suka. Panelis lebih menyukai rasa dari jamur tiram yang dominan dibanding rasa jantung pisang. Semakin banyak penggunaan jamur

tiram pada nugget jantung pisang menunjukkan semakin tinggi tingkat kesukaan Panelis terhadap rasa produk tersebut. Sedangkan, semakin sedikit penggunaan jamur tiram pada nugget jantung pisang menunjukkan semakin rendah kesukaan Panelis terhadap rasa produk tersebut.

Aroma

Tingkat kesukaan Panelis terhadap aroma dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan dari Aroma

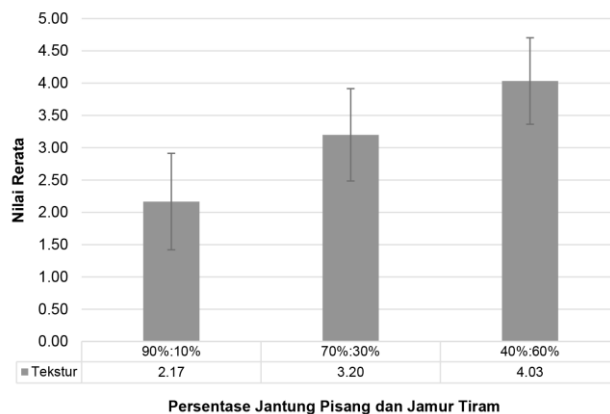
Berdasarkan gambar 3, diketahui nilai rerata tingkat kesukaan dari aroma nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram yang tertinggi pada produk dengan presentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram. Nilai rerata dari produk tersebut sebesar 3,73 ($\pm 0,87$) dalam kategori agak suka. Sedangkan produk nugget yang paling tidak disukai yaitu produk dengan presentase 90% jantung pisang dan 10% jamur tiram. Nilai rerata dari produk tersebut sebesar 2,17 ($\pm 0,83$) dalam kategori tidak suka.

Alasan Panelis lebih menyukai aroma dari produk dengan presentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram yaitu produk tersebut memiliki aroma

jamur tiram yang dominan dibanding aroma jantung pisang. Semakin banyak penggunaan jamur tiram pada nugget jantung pisang menunjukkan semakin tinggi tingkat kesukaan Panelis terhadap aroma produk tersebut. Sedangkan, semakin sedikit penggunaan jamur tiram pada nugget jantung pisang menunjukkan semakin rendah kesukaan Panelis terhadap aroma produk tersebut.

Tekstur

Tingkat kesukaan Panelis terhadap tekstur dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan dari Tekstur

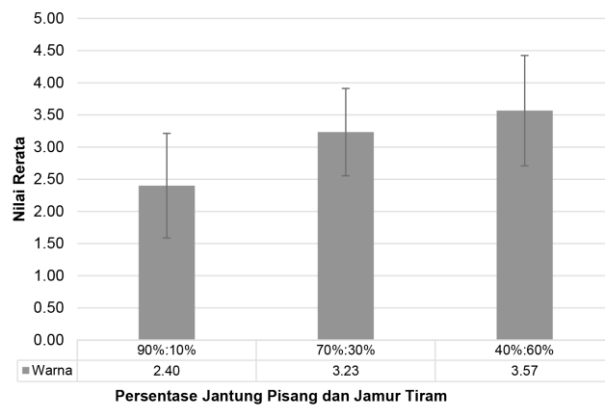
Berdasarkan gambar 4, diketahui nilai rerata tingkat kesukaan dari tekstur nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram yang tertinggi pada produk dengan presentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram. Nilai rerata dari produk tersebut sebesar 4,03 ($\pm 0,67$) dalam kategori suka. Sedangkan produk nugget yang paling tidak disukai yaitu produk dengan presentase 90% jantung pisang dan 10% jamur tiram. Nilai rerata dari produk tersebut sebesar 2,17 ($\pm 0,75$) dalam kategori tidak suka.

Panelis lebih menyukai tekstur nugget dari produk dengan presentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram

karena produk tersebut menghasilkan tekstur yang kenyal, padat dan tidak berserat. Banyaknya serat pada produk nugget tersebut dipengaruhi oleh penggunaan jantung pisang. Semakin sedikit penggunaan jamur tiram pada nugget jantung pisang menghasilkan produk nugget yang kenyal dan padat tetapi sangat berserat, sehingga semakin tidak disukai oleh Panelis.

Warna

Tingkat kesukaan Panelis terhadap warna dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram dapat dilihat pada gambar 5.



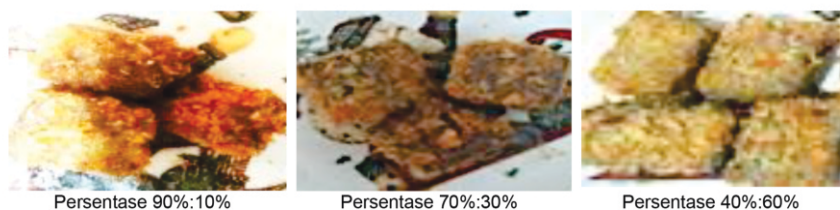
Gambar 5. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan dari warna

Berdasarkan gambar 5, diketahui nilai rerata tingkat kesukaan dari warna nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram yang tertinggi pada produk dengan presentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram. Nilai rerata dari produk tersebut sebesar 3,57 ($\pm 0,86$) dalam kategori agak suka. Sedangkan produk nugget yang paling tidak disukai yaitu produk dengan presentase 90% jantung pisang dan 10% jamur tiram. Nilai rerata dari produk tersebut sebesar 2,40 ($\pm 0,81$) dalam kategori tidak suka.

Panelis lebih menyukai warna nugget dari produk dengan presentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram karena produk tersebut menghasilkan warna yang lebih menarik dibanding produk lainnya. Semakin banyak penggunaan jamur tiram pada nugget jantung pisang menghasilkan produk nugget yang berwarna coklat muda, sehingga semakin disukai oleh Panelis. Sedangkan, semakin sedikit penggunaan jamur tiram pada nugget jantung pisang menghasilkan produk nugget yang berwarna coklat gelap, sehingga semakin tidak disukai oleh Panelis.

Panelis juga memberikan penilaian secara keseluruhan terhadap ketiga produk, yaitu membandingkan ketiga produk nugget secara keseluruhan dengan menggunakan rangking/pemeringkatan. Peringkat 1 untuk produk yang paling disukai dan peringkat 3 untuk produk yang paling tidak disukai.

Hasil pemeringkatan dari ketiga produk nugget menunjukkan bahwa sebanyak 90% Panelis atau sebanyak 27 Panelis paling menyukai produk nugget dengan persentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram. Hal ini tentu sejalan dengan hasil uji sensori terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna nugget yang menunjukkan bahwa Panelis lebih menyukai produk nugget dengan persentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram dibanding produk nugget lainnya. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa, penelitian ini menghasilkan produk nugget terbaik dengan persentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram yang paling disukai oleh Panelis. Gambar ketiga produk nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Produk Nugget Jantung Pisang dengan Substitusi Jamur Tiram

SIMPULAN

1. Produk nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram yang paling disukai yaitu nugget dengan persentase 40% jantung pisang dan 60% jamur tiram.
2. Resep nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram yang paling disukai oleh masyarakat meliputi 140 g jantung pisang, 210 g jamur tiram, 75 g tepung terigu, 6 butir telur, 100 ml air. Untuk bumbu meliputi ½ buah bawang bombay ukuran sedang, 3 siung bawang putih, 1 sdt merica bubuk, ½ sdt pala bubuk, gr 3 ½ sdt garam dan 1 sdt gula pasir, serta 500 ml minyak untuk menggoreng. Untuk bahan pelapis meliputi 4 butir telur dan 350 g tepung roti.
3. Proses pembuatan dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram yang paling disukai oleh masyarakat oleh masyarakat meliputi: 1) proses pencucian, pengirisan, perebusan selama 10 menit dan penirisan air dari jantung pisang dan jamur tiram; 2) pencampuran dan penghalusan semua bahan dengan bumbu; 3) pencetakan adonan nugget; 4) pengukusan adonan nugget selama 40 menit; 5) pendinginan nugget; 6) pencetakan nugget dan pelapisan; 7) penggorengan nugget; dan 8) penirisan minyak.

SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan gizi dari nugget jantung pisang dengan substitusi jamur tiram.

REFERENSI

- Hakim, A. R. 2014. *Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Formulasi Ikan Tongkol dan Jamur Tiram Putih yang Berbeda*, Surakarta: Pendidikan Biologi.
- Ismail, A. M. & Putra, D. E. 2018. *Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang Dengan Penambahan Jantung Pisang*. Surakarta, STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Hasan, A. A. et al. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pertanian melalui Pembuatan Nugget Jantung Pisang dengan Substitusi Kacang Tanah di Desa Molamahu, Kecamatan Pulubala, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo*, 2(1), pp. 35-40.
- Pratiwi, L., Yusmarini & Harun, N. 2016. Studi Pemanfaatan Jantung Pisang dan Ikan Gabus dalam Pembuatan Nugget. *JOM Faperta*, 3(1), pp. 1-14.
- Simbolon, M. V. T., Pato, U. & Restuhadi, F. 2016. Kajian Pembuatan Nugget dari Jantung Pisang dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Ikan Gabus (*Opiocephalus striatus*). *JOM Faperta*, 3(1), pp. 1-15.