

ABSTRAK

Trieslam Narya Putra Pratama. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung jamur tiram Terhadap Hasil Jadi Mie*. Program Studi PVKK Tata Boga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Yunus Karyanto, S.Pd, M.Pd.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh banyaknya olahan jamur yang bermunculan seperti sosis jamur, naget jamur, dan lain sebagainya. Namun, inovasi dalam pengolahan *mie* masih sangat sedikit. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *mie* adalah tepung terigu, namun untuk membuat inovasi baru dapat dicoba membuat *mie* dengan penambahan tepung jamur tiram, tepung jamur tiram adalah tepung yang berbahan dasar jamur tiram putih.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung beras hitam terhadap hasil jadi *mie* dengan persentase 20%, 40%, 60% ditinjau dari aspek rawa, warna, aroma, tekstur serta tingkat kesukaan atau daya terima masyarakat. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif eksperimen dengan rancangan penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap) satu faktor. Populasinya adalah *mie* bjamur tiram yang dibuat sampel untuk kepentingan penelitian. Menggunakan teknik pengambilan sampel *Probability Sampling* tipe *Simple Random Sampling* yang akan diujikan sebanyak 50 panelis dengan rinciannya yaitu 20 panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih. Data hasil uji organoleptik kemudian dianalisis menggunakan Anova Satu Arah (*One Way Anova*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima masyarakat yang tertinggi adalah *mie* dengan penambahan 20% tepung jamur tiram. Ada pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap rasa, warna aroma, teksur, dan daya terima masyarakat dengan nilai yang signifikan masing-masing aspek $p= 0,000$.

Kata Kunci: *Penambahan, Tepung Jamur Tiram, Mie*.

ABSTRACT

Trieslam Narya Putra Pratama. 2019. Effect of the addition of oyster mushroom flour on the yield of noodles. Cooking System PVKK Study Program. Faculty of Teacher Training and Education. University of PGRI Adi Buana Surabaya. Advisor: YunusKaryanto, S.Pd, M.Pd.

This research is motivated by many processed mushrooms that have sprung up like mushroom sausages, mushroom nets, and so on. However, there are very few innovations in processing noodles. The basic ingredients used in making noodles are wheat flour, but to make new innovations, try making noodles with the addition of oyster mushroom flour, oyster mushroom flour is flour made from white oyster mushrooms.

The purpose of this study was to determine the effect of adding black rice flour to finished noodles with a percentage of 20%, 40%, 60% in terms of swamp aspects, color, aroma, texture and level of preference or acceptability of the community. This research is a quantitative research experiment with RAL research design (Complete Random Design) one factor. The population is oyster bjamur noodles which are made samples for research purposes. Using the Simple Random Sampling Probability Sampling technique which will be tested as many as 50 panelists with details, namely 20 trained panelists and 30 untrained panelists. The organoleptic test data were then analyzed using One Way Anova.

The results showed that the highest community acceptance was noodles with the addition of 20% oyster mushroom flour. There is the effect of adding oyster mushroom flour to taste, aroma color, texture, and community acceptance with a significant value of each aspect $p = 0,000$.

Keywords: addition, oyster mushroom flour, noodles.