

## RINGKASAN

**Mutmainnah (08220160075)** Penelitian berjudul “Pengaruh Kombinasi Jenis Tepung Terhadap Kualitas Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)”, yang dibimbing langsung oleh Ibu **Dr. Ir. St. Sabahannur, M.P.** dan **Dr. Ir. Suraedah Alimuddin, M.P.**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2021 di Laboratorium Pasca Panen, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan enam perlakuan dan tiga kali ulangan, yaitu T1 : tepung terigu 200 g, T2 : tepung tapioka 200 g, T3 : tepung maizena 200 g, T4 : tepung terigu 100 g + tepung tapioka 100 g, T5 : tepung terigu 100 g + tepung maizena 100 g dan T6 : tepung tapioka 100 g + tepung maizena 100 g. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi jenis tepung terhadap kualitas nugget jamur tiram putih. Parameter yang diamati yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat dan uji organoleptik terhadap warna, rasa dan tekstur.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung terigu + tepung tapioka merupakan kombinasi jenis tepung terbaik terhadap kualitas nugget jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan kadar lemak yang rendah 2,57%, kadar serat yang tinggi 1,42%, kadar air 50,62%, kadar abu 4,45%, kadar protein 14,95% dan Uji organoleptik untuk warna 74% skor 4 (suka), rasa 59% skor 3 (cukup) dan tekstur 79% skor 4 (suka). Perlakuan T4 : tepung terigu 100 g + tepung tapioka 100 g dengan kandungan lemak yang rendah, kandungan serat yang tinggi dan paling mendekati Standar Nasional Indonesia (SNI) kandungan gizi nugget ayam.

**Kata Kunci :** Nugget, Jamur Tiram Putih, Nugget Jamur Tiram Putih.