

# ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN KARAKTERISTIK *DIMSUM* JAMUR TIRAM

Fidela Violalita<sup>\*1</sup>, Muhammad Rivani<sup>2</sup>, Evawati<sup>1</sup>, Irwan Roza<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian,  
Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, 50 Kota, Indonesia

<sup>2</sup>Mahasiswa Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian,  
Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, 50 Kota, Indonesia

\*Penulis Korespondensi

Email : [fidelaviolalita@gmail.com](mailto:fidelaviolalita@gmail.com)<sup>\*1</sup>

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perlakuan yang terbaik yang disukai oleh panelis dan untuk mengetahui karakteristik dari *dimsum* jamur tiram. Pada pengolahan *dimsum* jamur tiram ini dilakukan perbandingan penambahan jamur tiram dengan daging ayam sebesar 50:50, 60:40, dan 70:30. Penambahan jamur tiram bertujuan agar dapat meningkatkan nilai gizi, serat dan nilai sensori dari *dimsum*. Bahan baku utama dalam pengolahan *dimsum* jamur tiram yaitu daging ayam, jamur tiram, bawang putih, daun bawang, garam, gula, lada bubuk, dan minyak wijen. Bahan pengisi yang digunakan yaitu tepung terigu dan tepung tapioka, sedangkan bahan pengikat yang digunakan yaitu telur, penggunaan wortel pada *dimsum* sebagai *garnish*. Pengamatan mutu yang dilakukan meliputi evaluasi sensori dengan menggunakan metode hodenik. *Dimsum* jamur tiram dengan perlakuan terbaik akan dilakukan pengujian proksimat berupa kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar serat.

Perlakuan terbaik yaitu *dimsum* penambahan jamur tiram dan daging ayam dengan perbandingan sebanyak 70:30 dengan penilaian evaluasi sensori terhadap warna 4,08 (agak suka), rasa 4,48 (agak suka), aroma 3,92 (agak suka), tekstur 4,28 (agak suka), dan kenampakan 3,96 (agak suka). *Dimsum* dengan perlakuan terbaik memiliki kadar air 65,80 %, kadar abu 1,02 %, kadar air 65,80 %, kadar protein 6,58 %, kadar lemak 1,94 %, kadar karbohidrat 24,66 %, dan kadar serat 1,04 %.

**Kata kunci:** *Dimsum*, jamur tiram, sensori, proksimat

## 1. Pendahuluan

Seiring dengan perkembangan dan kemajuan teknologi kebutuhan masyarakat semakin meningkat. Hal ini membuat tingkat konsumsi pangan menjadi meningkat, baik makanan pokok, makanan ringan, dan minuman. Oleh sebab itu dibutuhkan alternatif dalam pemenuhan konsumsi masyarakat, diantaranya dengan memanfaatkan bahan pangan lokal dalam pembuatan makanan seperti umbi-umbian, sayur-sayuran, dan lain-lain.

Konsumsi pangan juga masih menunjukkan kondisi yang belum ideal, sehingga diperlukan inovasi terbaru untuk membantu meningkatkan pemanfaatan pangan lokal ini. Untuk membantu meningkatkan pemanfaatan serta penganekaragaman produk pangan terkhusus pangan lokal maka dilakukan penganekaragaman (diversifikasi) pangan, substitusi

pangan, atau fortifikasi yang saat ini mulai digalakkan terutama pada sektor pangan lokal. Tujuan pemanfaatan pangan lokal yaitu untuk menghasilkan makanan atau produk pangan yang bernilai gizi dan sehat serta bernilai ekonomis. Salah satu produk olahan pangan yang dapat dikembangkan adalah produk *dimsum*.

*Dimsum* adalah makanan khas dari negeri Cina sangat menggugah selera berasal dari bahasa *kanton* yang artinya makanan ringan yang dikukus. *Dimsum* biasa disajikan dengan saus sambal sebagai penikmat rasa. *Dimsum* makanan kecil yang memiliki nilai gizi tinggi ini biasanya diisi dengan daging, ayam, ikan, udang, buah-buahan, dan sayur-sayuran. Kepopuleran *dimsum* di Indonesia cukup luas, sangat diminati dan digemari oleh masyarakat Indonesia (Lestari, 2011). *Dimsum* yang populer dipasaran atau dimasyarakat umumnya menggunakan bahan daging ayam sebagai sumber protein. Mengingat harga daging ayam yang cukup mahal maka perlu dicarikan alternatif lain sebagai sumber protein, sehingga tidak menutup kemungkinan akan dipasarkan *dimsum* yang sudah mengalami diversifikasi sumber protein lain diantaranya dengan memanfaatkan jamur tiram untuk meningkatkan nilai gizi dari *dimsum*.

Jamur tiram (*Pleurotus sp*) merupakan bahan makanan sumber protein yang sangat cukup digemari masyarakat. Saat ini jamur tiram telah menjadi bahan baku yang dibutuhkan sehari-hari untuk diolah menjadi berbagai makanan sehat. Selain karena rasanya yang enak, jamur tiram banyak digemari karena dapat diolah menjadi berbagai masakan dan cemilan dan juga diyakini sebagai makanan yang tinggi protein, mengandung berbagai mineral anorganik, dan rendah lemak. Kadar protein jamur tiram umumnya berkisar 20%-40% berat kering sehingga lebih baik bila dibandingkan sumber protein lain. Jamur tiram juga mengandung sejumlah karbohidrat, serat, dan beberapa vitamin. Terutama vitamin B kompleks dan vitamin C.

Kebiasaan masyarakat hanya mengkonsumsi jamur tiram sebagai sayuran, dengan mengolah jamur tiram menjadi bermacam-macam produk olahan akan meningkatkan konsumsi jamur tiram sehingga akan terjadi peningkatan nilai ekonomis pada jamur tiram, dengan memanfaatkan jamur tiram dalam pembuatan *dimsum* diharapkan akan dapat meningkatkan kandungan gizi, serat dan nilai sensori. Berdasarkan hasil penelitian Hayuningsih, Sarbini dan Kurnia (2009), hasil penilaian daya terima berdasarkan rata-rata penambahan jamur tiram pada pembuatan bakso dengan perlakuan 30%, 40% dan 50% jamur tiram, didapatkan perlakuan terbaik sebesar 50% jamur tiram dari berat daging. Pada penelitian ini, pengolahan *dimsum* jamur tiram akan dilakukan penambahan perbandingan jamur tiram dan daging ayam sebesar

50:50, 60:40 dan 70:30. Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui perlakuan yang terbaik yang disukai oleh panelis dan karakteristik dari dimsum jamur tiram.

## **2. Bahan dan Metode**

### **2.1. Bahan dan Alat**

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *dimsum* jamur tiram adalah daging ayam, jamur tiram, tepung terigu, tepung tapioka, garam, gula, lada bubuk, bawang putih, daun bawang, minyak wijen, es batu dan wortel. Bahan didapatkan dengan cara dibeli di pasar. Bahan yang digunakan dalam pengujian *dimsum* jamur tiram adalah reagen selenium, batu didih, natrium hidroksida (NaOH), asam borat, asam sulfat (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>), asam klorida (HCl), kertas saring, petroleum *benzen* (C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>), indikator *conway*, amilum, natrium thiosulfat, larutan pengencer, media PCA, dan aquades.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan *dimsum* jamur tiram antara lain baskom, talenan, nampan, cetakan kulit, kukusan, *food processor*, ampia, timbangan, pisau, sendok, kompor gas dan tabung gas. Alat yang digunakan untuk pengujian diantaranya timbangan analitik, oven, kaca arloji, cawan alumunium, spatula, kurs porselin, erlenmeyer, tabung reaksi, pipet tetes, tangkrus, buret, kondensor, labu destilasi, soklet, labu *kjeldahl*, inkubator, tanur, bunsen, cawan petri, pengaduk dan desikator.

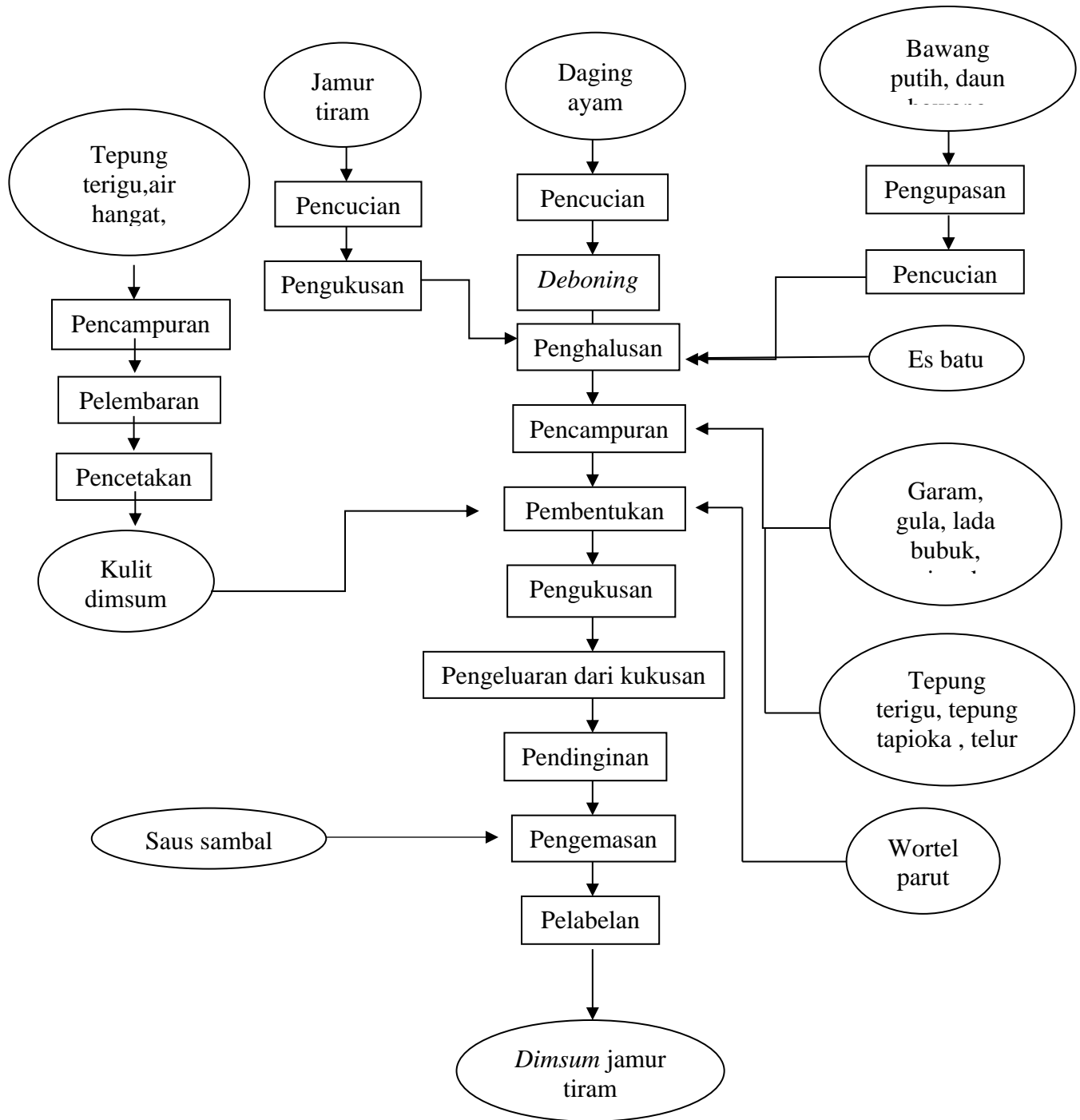
### **2.2. Pelaksanaan Penelitian**

#### a) Proses pengolahan kulit *dimsum* jamur tiram

Proses pengolahan kulit *dimsum* dengan substitusi jamur tiram adalah terdiri dari persiapan bahan, pencampuran, pelembaran, pencetakan. Diagram alir pengolahan kulit *dimsum* jamur tiram dapat dilihat pada Gambar 1.

#### b) Proses pengolahan isian *dimsum* jamur tiram

Proses pengolahan isian *dimsum* jamur tiram terdiri dari persiapan bahan, penghalusan, pencampuran, pembentukan, pengukusan, pendinginan, pengemasan, dan pelabelan. Pengolahan isian *dimsum* jamur tiram dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pengolahan Kulit dan Isian Dimsum Jamur Tiram

### c) Rancangan Penelitian dan Analisis Data

Perlakuan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah penambahan jamur tiram pada pembuatan *dimsum*. Analisis yang dilakukan adalah uji sensori dengan menggunakan metode hedonik (kesukaan) terhadap 25 orang panelis. Analisis data penelitian dirancang dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 1 faktor, yakni : penambahan jamur tiram dengan perbandingan daging ayam sebesar 50:50, 60:40, dan 70:30. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis statistik menggunakan uji analisis varian (ANOVA). Jika ada perbedaan nyata antar perlakuan, maka dilanjutkan dengan analisis *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) pada tingkat signifikansi  $\alpha = 0.05$  %. Formulasi isian *dimsum* jamur tiram dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi isian *dimsum* jamur tiram

Bahan	Satuan	Perlakuan		
		50:50	60:40	70:30
Daging ayam	g	175	140	105
Jamur tiram	g	175	210	245
Telur	g	50	50	50
Bawang putih	g	5	5	5
Minyak wijen	g	40	40	40
Daun bawang	g	50	50	50
Tepung terigu	g	20	20	20
Tepung tapioka	g	75	75	75
Garam	g	7	7	7
Gula pasir	g	4	4	4
Lada bubuk	g	3	3	3
Wortel	g	20	20	20
Es batu	g	50	50	50

Sumber : Zalukhu (2019) yang dimodifikasi

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1. Pengujian Sensori

Evaluasi sensori yang dilakukan pada *dimsum* jamur tiram menggunakan uji hedonik atau uji kesukaan dengan parameter warna, rasa, aroma, tekstur dan kenampakan produk terhadap 25 orang panelis. Menurut Harni dan Desminarti (2017), evaluasi sensori melibatkan indera perasa, penglihatan, penciuman, pendengaran dan perabaan yang dilakukan oleh panelis. Hasil pengamatan pra pum *dimsum* jamur tiram dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rekap nilai rata-rata uji sensori *dimsum* jamur tiram

Perlakuan	Parameter				
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Kenampakan
50:50	3,12 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	3,2 <sup>a</sup>	3,16 <sup>a</sup>	3,24 <sup>a</sup>
60:40	3,36 <sup>a</sup>	3,28 <sup>a</sup>	3,2 <sup>a</sup>	3,24 <sup>a</sup>	3,24 <sup>a</sup>
70:30	4,08 <sup>b</sup>	3,92 <sup>b</sup>	4,48 <sup>b</sup>	4,28 <sup>b</sup>	3,96 <sup>b</sup>

Berdasarkan tabel hasil penilaian uji hedonik di atas didapatkan dari 25 panelis yang melakukan pengujian terhadap *dimsum* dengan penambahan perbandingan jamur tiram dengan daging ayam sebesar 50:50, 60:40, dan 70:30 dengan hasil berbeda nyata pada semua parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan kenampakan. Hasil berbeda nyata dapat dilihat dari F hitung yang diperoleh lebih besar daripada F tabel, dari hasil tersebut maka perlu dilakukan uji lanjut dengan analisa sidik ragam dan perbedaan nyata. Persentase tertinggi diperoleh pada perbandingan sebesar 70:30 berbeda nyata dari substitusi 50:50 dan 60:40. Selain itu hasil formulasi terbaik yang dipilih juga didasarkan pada pertimbangan harga pangan lokal dan besarnya optimalisasi pengaruh penggunaan pangan lokal tersebut pada besarnya pengaruh substitusi yang diinginkan.

a. Warna

Berdasarkan Tabel 2 nilai rata-rata warna paling tinggi memiliki skor 4,08 (agak suka) yaitu penambahan perbandingan jamur tiram sebanyak 70:30. Dari hasil uji hedonik pada parameter warna dilakukan uji lanjut karena F hitung yang diperoleh lebih besar daripada F tabel. Hal ini disebabkan besar pengaruh substitusi yang dilakukan terhadap warna yang dihasilkan sehingga dari 25 panelis menyatakan berbeda nyata. Warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan. Warna yang menarik akan mengundang selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut. Warna pada *dimsum* dipengaruhi oleh penggunaan tepung terigu dan penambahan jamur tiram yang mengandung karbohidrat dan protein. Perubahan warna terjadi akibat reaksi *mailard* oleh panas selama pengukusan. Menurut Winarno (2013), reaksi *mailard* adalah reaksi antara gula pereduksi dengan asam amino dengan adanya pemanasan.

#### b. Aroma

Berdasarkan Tabel 2 nilai rata-rata aroma paling tertinggi memiliki skor 3,92 (agak suka) yaitu penambahan perbandingan jamur tiram sebanyak 70:30. Berdasarkan uji hedonik dengan analisa sidik ragam yang dilakukan didapatkan hasil uji lanjut karena F hitung yang diperoleh lebih besar daripada F tabel , sehingga 25 panelis menyatakan berbeda nyata pada hasil penilaian. Pengaruh aroma juga ditimbulkan dari penambahan jamur tiram yang cukup tinggi maka aroma pada *dimsum* lebih dominan pada aroma jamur tiram. Aroma merupakan salah satu parameter dalam evaluasi sensori dengan menggunakan indera penciuman. Menurut Tarigan dan Nasution (2021), aroma makanan merupakan interaksi yang ditimbulkan oleh suatu bahan pangan yang dibedakan oleh indera pembau.

#### c. Rasa

Parameter pengujian selanjutnya yaitu rasa. Pada pengujian rasa dengan 25 panelis yang melakukan pengujian pada penambahan perbandingan *dimsum* jamur tiram 70:30 yang merupakan hasil total rata-rata tertinggi dengan hasil pengujian yakni sebesar 4,48 atau (agak suka). Rasa merupakan salah satu faktor penentu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Berdasarkan hasil uji hedonik dengan analisa sidik ragam yang dilakukan didapatkan hasil uji lanjut karena F hitung yang diperoleh lebih besar dari F tabel. Hal ini disebabkan oleh pengaruh penambahan jamur tiram sebesar 70:30, penambahan jamur tiram yang cukup tinggi membuat rasa *dimsum* lebih dominan rasa jamur tiram. Sehingga 25 panelis menyatakan berbeda nyata dari sampel tersebut. Menurut Bintoro (2008), bahwa pemberian cita rasa pada daging olahan dapat dilakukan dengan penambahan berbagai bumbu dan bahan kimia yang diizinkan, misalnya garam dapur, gula, garam sendawa dan bahan lain.

#### d. Tekstur

Parameter uji berikutnya yaitu tekstur. Tekstur merupakan pengindraan yang berhubungan dengan rabaan atau sentuhan. Pada pengujian tekstur dengan 25 panelis dengan kode 70:30 didapatkan rata-rata sebesar 4,28 (agak suka) dan merupakan rata-rata tertinggi dibandingkan pada penambahan perbandingan jamur tiram 50:50 dan 60:40. Berdasarkan hasil uji hedonik pada analisa sidik ragam pada parameter tekstur didapatkan hasil yang berbeda nyata. Perbedaan nyata ini didapat dari hasil F hitung yang lebih besar dari F tabel, hal ini disebabkan oleh penambahan substitusi yang dilakukan terhadap tekstur yang dihasilkan sehingga 25 panelis menyatakan berbeda nyata pada taraf 5%

Tekstur *dimsum* dipengaruhi oleh penambahan jamur tiram. Semakin banyak penambahan jamur tiram pada pembuatan *dimsum* semakin disukai karena tekstur yang dihasilkan semakin kenyal karena jamur tiram memiliki kandungan protein yang tinggi.

Menurut Andoko dan Parjimo (2020). kandungan gizi protein dan serat pada jamur tiram sebanyak 5,94% dan 1,56%. Tekstur dan rasa jamur tiram yang berasal dari protein dan serat sangat mendukung keberadaan jamur tiram sebagai pengganti daging.

#### e. Kenampakan

Parameter uji selanjutnya yaitu kenampakan dengan rata-rata sebesar 3,96 (agak suka) pada penambahan perbandingan jamur tiram 70:30 dan merupakan penambahan dengan rata-rata tertinggi dibandingkan dengan 50:50 dan 60:40. Dari hasil uji hedonik pada analisa sidik ragam pada parameter kanampakan dilakukan uji lanjut karena F hitung yang diperoleh lebih besar dari F tabel, artinya dari 25 panelis pengujian memberikan penilaian hasil kenampakan berbeda nyata pada taraf 5%. Kenampakan dari *dimsum* dipengaruhi oleh bentuk dan ukuran yang seragam, disamping itu penggunaan jamur tiram juga dapat mempengaruhi hasil dari *dimsum*.

Menurut Tarwendah, dkk (2017), kenampakan sensori suatu produk dipengaruhi oleh warna, rupa, bentuk, tekstur suatu produk, karena umumnya konsumen akan tertarik pada suatu produk jika sudah memperhatikan segi kenampakan dari produk tersebut dan cenderung memberikan penilaian yang baik dari segi warna, rasa, tekstur jika kenampakan dari produk sudah ternilai baik.

Berdasarkan uji sensori yang telah dilakukan, maka perlakuan terbaik dalam pembuatan *dimsum* jamur tiram adalah perlakuan dengan penambahan jamur tiram dan daging ayam 70 : 30. Untuk selanjutnya perlakuan terbaik akan dilanjutkan dengan pengujian proksimat, yakni pengujian kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan perhitungan karbohidrat.

### 3.2. Pengujian Proksimat Perlakuan Terbaik

Pengujian proksimat yang dilakukan terhadap *dimsum* jamur tiram yaitu pengujian kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan perhitungan karbohidrat. Hasil pengujian proksimat *dimsum* jamur tiram dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil pengujian proksimat *dimsum* jamur tiram

Parameter	Satuan	Hasil pengujian
Kadar air	%	65,80
Kadar abu	%	1,02
Kadar protein	%	6,58
Kadar lemak	%	1,94
Kadar karbohidrat	%	24,66
Kadar serat	%	1,04



#### a. Pengujian kadar air

Berdasarkan Tabel 3 hasil pengujian kadar air *dimsum* jamur tiram cukup tinggi yaitu sebesar 65,80%. Pengujian kadar air bertujuan untuk mengetahui jumlah air yang terdapat dalam *dimsum* jamur tiram. Kadar air yang terkandung pada *dimsum* dapat disebabkan oleh proses pengukusan didalam panci sehingga menyebabkan kadar air berkurang (Hikmawati dkk, 2017).

Hasil pengujian kadar air *dimsum* jamur tiram sudah memenuhi standar atau masih dalam ambang batas karena kadar air *dimsum* menurut SNI 7756-2013 tahun 2013 yaitu maksimal 60%. Pada *dimsum* jamur tiram kadar air yang didapat dari hasil pengujian diatas melebihi batas maksimal, dikarenakan penambahan jamur tiram sebanyak 70:30. Menurut Djarijah (2001), kandungan kadar air yang terdapat pada jamur tiram cukup tinggi yaitu 86,6%, semakin tinggi kadar air bebas yang terkandung dalam bahan pangan, maka akan semakin cepat bahan pangan tersebut rusak karena aktivitas mikroorganismenya.

#### b. Pengujian kadar abu

Berdasarkan Tabel 3 hasil pengujian kadar abu *dimsum* jamur tiram adalah 1,02%. Kadar abu merupakan campuran dari komponen anorganik atau mineral yang terdapat pada suatu bahan pangan. Kadar abu dapat menunjukkan total mineral dalam suatu bahan pangan. Kadar abu menggambarkan banyaknya jumlah mineral yang terdapat pada suatu bahan pangan. Semakin beragam bahan yang digunakan maka semakin tinggi kadar abunya. Berdasarkan SNI 7756-2013 tahun 2013 kadar abu pada *dimsum* yaitu maksimal di angka 2,5%, bila dibandingkan dengan hasil pengujian *dimsum* jamur tiram yaitu 1,02% bisa dikatakan masih di dalam batas yang telah ditentukan. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *dimsum* adalah bahan yang kaya akan sumber mineral seperti jamur tiram, telur dan tepung. Jamur tiram mengandung kalsium 314,0 mg dan fosfor 717 mg. Telur mengandung kalsium 54 mg, fosfor 180 mg dan besi 2,7 mg. Sedangkan tepung terigu mengandung kalsium 33 mg, fosfor 323 mg dan besi 3,71 mg (Kementrian Kesehatan RI, 2018).

#### c. Pengujian kadar protein

Berdasarkan Tabel 3 hasil pengujian kadar protein *dimsum* jamur tiram didapatkan 6,58%. Jika dibandingkan dengan SNI 7756-2013 kadar protein *dimsum* jamur tiram lebih tinggi dari SNI. Berdasarkan SNI 7756-2013, kadar protein *dimsum* minimal 6,0%, hal ini disebabkan dalam pengolahan *dimsum* jamur tiram menggunakan daging ayam, tepung terigu dan jamur tiram yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Berdasarkan Kementrian Kesehatan RI (2018), protein pada daging ayam 18,2 g, tepung terigu 12 g, dan pada jamur tiram 10,5-30,4 g dalam 100 g bahan.

#### d. Pengujian kadar lemak

Berdasarkan Tabel 3 hasil pengujian kadar lemak *dimsum* jamur tiram didapatkan kadar lemak yaitu 1,94%, bila dibandingkan dengan SNI 7756-2013 kadar lemak *dimsum* jamur tiram masih dalam batas yang ditetapkan. Menurut SNI 7756-2013, kadar lemak *dimsum* maksimal 7,0%. Kadar lemak dalam *dimsum* jamur tiram ini berasal dari daging ayam, telur, dan minyak wijen yang digunakan pada saat proses pengolahan. Penambahan jamur tiram pada pembuatan *dimsum* tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kandungan lemak pada *dimsum* jamur tiram karena jamur tiram mengandung 1,7 g lemak dalam 100 g. Rendahnya kandungan lemak disebabkan oleh proses pengukusan. Pengukusan merupakan suatu metode yang dapat digunakan untuk proses pengolahan bahan yang memiliki lemak tinggi karena pengukusan dapat menghambat perkembangan kadar lemak, jadi makanan lebih aman untuk dikonsumsi (Sipayung, Suparni dan Dahlia, 2021).

#### e. Pengujian kadar karbohidrat

Berdasarkan Tabel 3 perhitungan karbohidrat pada *dimsum* jamur tiram menggunakan metode perhitungan kasar *Carbohydrate by Difference*, dimana cara perhitungannya yaitu 100% dikurangi dengan penjumlahan persentase hasil analisa dari kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein. Hasil perhitungan karbohidrat pada *dimsum* jamur tiram didapatkan 24,66%. Kadar karbohidrat dipengaruhi oleh penambahan tepung tapioka, tepung terigu dan jamur tiram. Kandungan karbohidrat pada tepung tapioka 88,2 g, tepung terigu 77,2 g dan jamur tiram yaitu 56,6 g dalam 100 g bahan (Kementrian Kesehatan RI, 2018).

#### f. Pengujian kadar serat

Serat kasar merupakan senyawa dari suatu bahan yang tidak dapat dicerna pada organ tubuh manusia dan hewan. Serat kasar ini mengandung senyawa *selulosa*, *lignin* dan zat lainnya. Berdasarkan Tabel 3 hasil pengujian kadar serat pada *dimsum* jamur tiram yakni sebesar 1.047%. Tujuan dari pengujian kadar serat ini untuk mengetahui seberapa banyak serat makanan yang dihasilkan oleh produk, karena serat kasar ini merupakan salah satu hal yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Lubis, 2010).

## Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan :

1. Penambahan jamur tiram memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kenampakan dari dimsum jamur tiram.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan dimsum adalah dengan perlakuan penambahan jamur tiram dengan daging ayam 70 : 30 dengan penilaian yang diberikan oleh panelis yaitu untuk warna 3,43 (agak suka), rasa 4,61 (agak suka), aroma 3,70 (agak suka), tekstur 4,26 (agak suka) dan kenampakan 3,86 (agak suka).
3. Hasil pengujian proksimat diperoleh kadar air 65,80%, kadar abu 1,02%, kadar protein 6,58%, kadar lemak 1,9%, dan kadar karbohidrat 24.66%.

## Daftar Pustaka

- Andoko dan Parjimo. 2020. Jamur tiram sebagai olahan daging. Universitas Riau. Riau
- Bintoro, P. 2008. Teknologi pengolahan daging dan analisis produk. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Djarajah, dan Abbas. 2001. Budidaya jamur tiram. Kanisius. Yogyakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Harni, M dan Desminarti. 2017. Evaluasi sensori. Buku Kerja Praktik Mahasiswa. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Payakumbuh.
- Hayyuningsih, Sarbini, dan Kurnia. 2009. Perbedaan kandungan protein, zat besi dan daya terima pada pembuatan bakso dengan perbandingan jamur tiram dan daging sapi yang berbeda. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Hikmawati, L. 2017. Pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan dimsum terhadap tingkat kesukaan. Universitas Padjadjaran. Sumedang.
- Lestari, M. G, 2011. <http://masayugita.blogspot.com/2011/11/idebisnis.html>. (Diakses pada 20 Mei 2022).
- Lubis. 2010. Hidup sehat dengan makanan kaya serat. IPB Press. Bogor.
- Sipayung, M. Y. Suparmi. dan Dahlia. 2021. Pengaruh suhu pengukusan terhadap sifat fisik kimia tepung ikan rucah. Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Riau.
- Tarwendah, I, P. (2017). Jurnal Review : Studi Komparasi Si Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 5. No.2.66-73. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno,F. G, 2013. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zalukhu V. E. 2019. Pengaruh variasi penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleivera*) terhadap daya terima *dimsum*. Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi. Program Studi Diploma III. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Medan. 253 hal.