ABSTRAK

Luluk Muplikatin, PEMBUATAN BAKSO DENGAN CAMPURAN JAMUR KUPING, Tugas Akhir, Program Studi Teknologi Jasa dan Produksi Boga D3, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, 2009.

Bakso adalah produk makanan berbentuk bulat yang diperoleh dari campuran daging ternak dan pati dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan. Jenis bakso tergantung dari daging yang digunakan untuk membuatnya (daging sapi, daging ayam, daging ikan, daging udang, daging babi). Saat ini bakso banyak diperdagangkan baik di swalayan ataupun di pasar tradisional. Karena itu penulis melakukan percobaan pembuatan bakso dengan campuran jamur kuping untuk menganekaragamkan bakso yang sudah ada dipasaran. Jamur kuping termasuk jenis jamur konsumsi yang banyak disukai masyarakat. Jamur kuping juga mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi terutama serat, sehingga bakso yang dihasilkan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi.

Permasalahan dalam Tugas Akhir ini adalah apakah jamur kuping dapat digunakan sebagai bahan campuran untuk membuat bakso, bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakso jamur kuping, dan berapa kandungan serat dan protein pada bakso jamur kuping. Tujuan dari Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui apakah jamur kuping dapat digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan bakso, untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakso jamur kuping, dan untuk mengetahui kandungan serat total pada bakso jamur kuping. Manfaat yang diharapkan dari penulisan tugas akhir ini adalah dapat memberikan sumbangan teknologi dibidang pangan untuk menambah keanekaragaman produk pangan dari jamur kuping, menampilkan bakso yang enak tapi tetap sehat.

Proses pembuatan bakso jamur kuping dalam percobaan ini dibuat dengan tiga variasi perbandingan bahan yaitu menggunakan 75 % daging 25 % jamur, 50 % daging 50 % jamur, dan 25 % daging 75 % jamur. Dalam semua aspek yang tampak pada bakso (rasa, aroma, warna, dan tekstur), bakso dengan perbandingan 75 % daging 25 % jamur memiliki kualitas yang lebih daripada bakso dengan perbandingan 50 % daging 50 % jamur, dan bakso dengan perbandingan 25 % daging 75 % jamur. Rasa dan aromanya lebih khas, warnanya lebih gelap, dan teksturnya lebih kenyal.

Berdasarkan hasil evaluasi dan pembahasan yang diperoleh, dapat ditarik kesimpulan bahwa jamur kuping ternyata dapat digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan bakso. Tingkat kesukaan masyarakat yang paling tinggi presentasenya adalah sampel dengan perbandingan 75 % daging 25 % jamur, bakso sampel ini mengandung serat sebesar 17,23 % dan protein sebesar 23,01 %. Saran yang penulis sampaikan adalah untuk menggunakan alat yang tajam agar hasil penggilingan lebih halus dan untuk memperbaiki proses pembuatan bakso jamur kuping karena hasilnya masih belum maksimal.