

KOMBINASI JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) DENGAN IKAN PATIN DALAM PEMBUATAN BAKSO IKAN

Combination of White Oyster Mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) and Catfish on Fish MeatBall Making

Nuraisah (0906121475)

Ir. Raswen Efendi, M.S., and Ir. Evy Rossi, M.Sc
nuraisah.aisyah@gmail.com

ABSTRACT

The study aimed to obtain the proper formulation in the manufacture of white oyster mushroom meatballs. The research was carried out experimentally using completely randomized design (CRD) with five treatments, namely : JP1 (95% White Oyster Mushroom : 5% Catfish), JP2 (90% White Oyster Mushrooms : 10% Catfish), JP3 (85% White Oyster Mushroom : 15% catfish), JP4 (80% White Oyster mushrooms : 20% catfish), JP5 (75% White Oyster mushrooms : 25% catfish). The results showed that the combination of oyster mushroom with catfish significantly effect on the moisture content, ash content, fat content, flavor and texture, on organoleptic but did not significantly affect the color, flavor and overall acceptance. The best combination was JP4 (80% White Oyster Mushroom : Catfish 20%) which content 75,61% water, 2,01% ash, 0.65% fat, grayish white color, the aroma of fish, distinctive flavor fish balls, chewy texture and overall assessment by panelists preferred meatballs

Keywords: *Meatballs, White Oyster Mushrooms and Catfish*

PENDAHULUAN

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis sayuran potensial untuk dikembangkan. Jamur tiram mengandung asam-asam amino esensial yang penting bagi tubuh, sumber vitamin B1, B2, C, dan sumber mineral, seperti kalsium dan fosfor. Jamur tiram tidak mengandung kolesterol sehingga dapat dijadikan sebagai makanan olahan yang lezat dan bergizi, selain itu jamur tiram putih mengandung asam glutamat yang dapat menimbulkan citarasa gurih, sedap dan lezat sehingga jamur tiram berpotensi sebagai bahan penyedap rasa makanan (Tjokrokusumo, 2008). Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sudah lama dikenal dan sangat digemari masyarakat Indonesia. Bakso umumnya dibuat dari daging sapi, daging ayam dan daging ikan. Berdasarkan hasil penelitian Permatasari (2002), kandungan protein bakso campuran daging sapi dan jamur tiram adalah 12,19-12,87%. Bakso jamur tiram dapat ditingkatkan kandungan proteinnya dengan cara mengganti daging sapi dengan bahan lain yang tinggi kandungan proteinnya, namun tidak mengandung kolesterol, seperti ikan. Ikan patin selain kaya protein juga bebas dari kolesterol, dan merupakan komoditas ikan air tawar yang banyak dihasilkan di Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Berdasarkan TKPI (2008), ikan patin mengandung protein 17,0%, karbohidrat 1,1%, lemak 6,6%, kalsium 31,0% dan besi 1,6%.

Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi yang tepat dalam pembuatan bakso jamur tiram putih.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian, Laboratorium Analisis Hasil Pertanian, Laboratorium Ilmu Tanah Fakultas Pertanian dan Laboratorium Kimia Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru. Waktu penelitian berlangsung selama 3 bulan yaitu bulan Oktober hingga Desember 2013.

Bahan dan Alat

Bahan baku yang digunakan dalam bakso ini adalah jamur tiram putih yang diperoleh dari tempat budidaya jamur di daerah Kubang Pekanbaru, pati sagu dan ikan patin yang diperoleh dari pasar panam Simpang Baru Pekanbaru. Bahan tambahan terdiri dari bumbu-bumbu yang terdiri atas garam, Sodium Tripoliphosphate (STTP), es batu, lada dan bawang putih. Bahan kimia yang digunakan adalah alkohol 95%, n-heksana, K_2SO_4 10%, H_2SO_4 26,5%, NaOH 45%, batu didih, akuades.

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah pisau, baskom, *food processor*/alat penggiling daging, kain saring, kompor, panci, sendok dan talenan. Alat-alat yang digunakan dalam analisis kimia yaitu timbangan analitik, oven, cawan porselin, desikator, tanur, ekstraksi soxhlet, labu destilasi, pipet tetes, erlenmeyer, spatula, kertas saring, kertas, penjepit, labu lemak, sarung tangan, kertas label, alat tulis, *booth* pencicip dan kamera.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen, yaitu dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari lima perlakuan dan tiga kali ulangan. Adapun perlakuan dalam penelitian ini adalah pemanfaatan jamur tiram putih untuk pembuatan bakso dengan formulasi sebagai berikut:

JP1 = Rasio jamur tiram putih : ikan patin (95:5)

JP2 = Rasio jamur tiram putih : ikan patin (90:10)

JP3 = Rasio jamur tiram putih : ikan patin (85:15)

JP4 = Rasio jamur tiram putih : ikan patin (80:20)

JP5 = Rasio jamur tiram putih : ikan patin (75:25)

Pelaksanaan Penelitian

Persiapan Jamur Tiram

Persiapan jamur tiram pada penelitian ini mengacu pada Permatasari (2002). Jamur tiram yang digunakan pada pembuatan bakso ini adalah jamur tiram putih. Jamur tiram dibersihkan dari kotoran atau serbuk gergaji yang menempel dan kemudian dicuci dengan air mengalir. Jamur tiram yang telah bersih kemudian disuwir-suwir dan *diblanching*.

Persiapan Ikan Patin

Persiapan ikan patin pada penelitian ini mengacu pada Anggraini (2008). Ikan patin dibersihkan dari jeroan dan difillet dengan membelah bagian ujung ekor bagian bawah hingga bagian kepala sehingga daging terlepas dari tulang dan kepala. Bersihkan sisa-sisa tulang yang masih melekat pada fillet dengan cara menarik dengan menggunakan pinset. Fillet kemudian dicuci sebanyak dua kali. Pencucian pertama dilakukan dengan menggunakan air mengalir dan pencucian kedua dengan menambahkan garam 3% pada air pencuci, perbandingan air dengan bahan 3:1. Selama proses pencucian dilakukan pengadukan kemudian didiamkan selama 5 menit untuk menghilangkan lemak. Setelah proses pencucian selesai fillet ditekan dengan kain bersih menggunakan tangan dengan tujuan mengurangi kadar air.

Pembuatan Bakso

Pembuatan bakso mengacu pada Permatasari (2002). Jamur tiram yang telah dicuci dan disuwir-suwir dimasukkan kedalam *food processor* bersama ikan patin yang telah difillet dengan formulasi sesuai perlakuan, kemudian dilakukan penggilingan sampai adonan homogen. Setelah itu pada masing-masing perlakuan ditambahkan es 20% dari berat bahan, garam 3%, dan STPP 0,3% dan digiling kembali. Kemudian ditambahkan bumbu-bumbu seperti bawang putih 1%, lada 0,2% dan bahan pengisi pada masing-masing perlakuan, kemudian digiling kembali. Adonan yang terbentuk disimpan sementara dalam lemari pendingin selama 30 menit dan dilanjutkan dengan pencetakan bakso. Bakso direbus selama 10 menit dalam air mendidih atau sampai mengapung, kemudian ditiriskan dan dilanjutkan dengan melakukan analisis kimia.

Analisis Data

Data yang diperoleh akan dianalisis secara statistik menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA). Apabila didapatkan data $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilakukan uji lanjut dengan uji *Duncan's Multiple New Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar Air

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa kombinasi jamur tiram putih dengan ikan patin dalam pembuatan bakso memberi pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air bakso. Rata-rata kadar air bakso dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata kadar air bakso jamur tiram putih dan ikan patin (%)

| Perlakuan | Rata-rata |
|---|---------------------|
| JP1 jamur tiram putih (95%), ikan patin (5%) | 79,59 ^b |
| JP2 jamur tiram putih (90%), ikan patin (10%) | 77,67 ^{ab} |
| JP3 jamur tiram putih (85%), ikan patin (15%) | 76,67 ^{ab} |
| JP4 jamur tiram putih (80%), ikan patin (20%) | 75,61 ^{ab} |
| JP5 jamur tiram putih (75%), ikan patin (25%) | 74,96 ^a |

Ket: angka-angka yang diikuti oleh huruf kecil yang sama berbeda tidak nyata ($P > 0,05$)

Tabel 1 menunjukkan kadar air bakso berkisar antara 74,96-79,59%. Bakso pada perlakuan JP1 (jamur tiram putih 95%, ikan patin 5%) berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan bakso pada perlakuan JP5 (jamur tiram putih 75%, ikan patin 25%). Semakin banyak pati sagu yang digunakan, kadar air pada bakso cenderung meningkat. Semakin banyak jamur tiram putih yang digunakan, kadar air bakso yang dihasilkan semakin meningkat. Hal ini disebabkan kadar air jamur tiram putih lebih besar dibandingkan kadar air ikan patin yaitu jamur tiram putih kadar airnya 89,60% sedangkan kadar air ikan patin 74,4%. Menurut Muchtadi (1990), kandungan air jamur tiram putih segar sangat tinggi yaitu 90,97%. Perlakuan pencampuran jamur tiram putih segar pada adonan bakso dapat menyebabkan peningkatan kadar air atau turunnya konsentrasi bahan kering adonan. Kadar air juga dapat dipengaruhi oleh kadar serat dalam bahan, karena kadar serat yang tinggi akan menyebabkan daya serap air juga tinggi. Kadar air bakso pada penelitian ini telah memenuhi standar mutu bakso (SNI 01-2346-2006) yaitu tidak lebih dari 80%.

Kadar Abu

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa kombinasi jamur tiram putih dengan ikan patin dalam pembuatan bakso memberi pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar abu bakso. Rata-rata kadar abu bakso dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata kadar abu bakso jamur tiram putih dan ikan patin (%)

| Perlakuan | Rata-rata |
|---|--------------------|
| JP1 jamur tiram putih (95%), ikan patin (5%) | 1,73 ^a |
| JP2 jamur tiram putih (90%), ikan patin (10%) | 1,87 ^{ab} |
| JP3 jamur tiram putih (85%), ikan patin (15%) | 1,96 ^{ab} |
| JP4 jamur tiram putih (80%), ikan patin (20%) | 2,01 ^{ab} |
| JP5 jamur tiram putih (75%), ikan patin (25%) | 2,23 ^b |

Ket: angka-angka yang diikuti oleh huruf kecil yang sama berbeda tidak nyata ($P > 0,05$)

Tabel 2 menunjukkan bahwa kadar abu pada bakso bervariasi dari 1,73% sampai 2,23%. Kadar abu bakso pada perlakuan JP1 (jamur tiram putih 95%, ikan patin 5%) lebih rendah ($P < 0,05$) dari pada kadar abu bakso pada perlakuan JP5 (jamur tiram putih 75%, ikan patin 25%). Semakin banyak jamur tiram yang digunakan semakin rendah kadar abu yang dihasilkan. Hal ini disebabkan karena kadar abu jamur tiram putih lebih kecil dibandingkan kadar abu pada ikan patin, yaitu kadar abu jamur tiram putih 0,82% sedangkan kadar abu ikan patin 0,9%. Kandungan mineral pada ikan patin sangat mempengaruhi kadar abu bakso, hal ini dikarenakan ikan patin memiliki kandungan mineral yang cukup tinggi seperti kalsium 31%, fosfor 173%, besi 1,6%. Semakin banyak penggunaan ikan patin mengakibatkan semakin tingginya kandungan mineral pada bakso, sehingga kadar abu yang diperoleh akan semakin meningkat.

Menurut Slamet dkk. (1989), kadar abu memiliki hubungan erat dengan mineral suatu bahan. Mineral yang terdapat dalam suatu bahan dapat berbentuk garam fosfat, karbonat, klorida, sulfat dan nitrat. Kadar abu bakso pada penelitian ini telah memenuhi standar mutu bakso (SNI 01-2346-2006) yaitu tidak lebih dari 3%.

Kadar Lemak

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa kombinasi jamur tiram putih dengan ikan patin dalam pembuatan bakso memberi pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak bakso. Rata-rata kadar lemak bakso dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata kadar lemak bakso jamur tiram putih dan ikan patin

| Perlakuan | Rata-rata |
|---|--------------------|
| JP1 jamur tiram putih (95%), ikan patin (5%) | 0,55 ^a |
| JP2 jamur tiram putih (90%), ikan patin (10%) | 0,65 ^{ab} |
| JP3 jamur tiram putih (85%), ikan patin (15%) | 0,65 ^{ab} |
| JP4 jamur tiram putih (80%), ikan patin (20%) | 0,65 ^{ab} |
| JP5 jamur tiram putih (75%), ikan patin (25%) | 0,67 ^b |

Ket: angka-angka yang diikuti oleh huruf kecil yang sama berbeda tidak nyata ($P > 0,05$)

Tabel 3 menunjukkan bahwa kadar lemak pada bakso jamur tiram putih berkisar antara 0,55-0,67%. Kadar lemak bakso padaperlakuan JP1 (jamur tiram putih 95%, ikan patin 5%) berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan bakso pada perlakuan JP5 (jamur tiram putih 75%, ikan patin 25%). Semakin banyak jamur tiram yang digunakan semakin rendah kadar lemak yang dihasilkan. Hal ini disebabkan kadar lemak jamur tiram lebih rendah dibandingkan kadar lemak ikan patin, yaitu jamur tiram putih memiliki kadar lemaknya sebesar 0,10% sedangkan kadar lemak ikan patin sebesar 6,6%. Ikan patin dapat mempengaruhi bertambahnya kadar lemak pada bakso yang dihasilkan. Kadar lemak bakso pada penelitian ini telah memenuhi standar mutu bakso (SNI 01-2346-2006) yaitu tidak lebih dari 1%, hasil kadar lemak dari kelima perlakuan ini sesuai dengan yang diharapkan yaitu tidak melebihi SNI bakso ikan.

Uji Organoleptik Seleksi Panelis

Sebanyak 100 set kuesioner dibagikan kepada 100 orang calon panelis yang merupakan mahasiswa program studi Teknologi Hasil Pertanian. Panelis yang terpilih dari tahap ini sebanyak 76 orang. Panelis yang tersaring kemudian akan melanjutkan seleksi ketahap selanjutnya yaitu uji pengenalan rasa. Uji pengenalan rasa diikuti calon panelis yang terdiri dari 76 orang. Pada tahap ini terjaring 52 orang panelis yang dapat mengidentifikasi 100% rasa. Panelis yang terjaring kemudian akan diseleksi kembali menggunakan uji ambang rangsang. Dari uji ambang rangsang terjaring 38 orang panelis.

Warna

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa Kombinasi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan ikan patin dalam pembuatan bakso jamur tiram putih memberikan berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap atribut warna secara deskriptif dan secara hedonik. Rata-rata hasil penilaian organoleptik terhadap warna bakso tercantum pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata hasil penilaian organoleptik terhadap warna bakso jamur tiram putih dan ikan patin

| Perlakuan | Rata-rata | |
|---|------------|---------|
| | Deskriptif | Hedonik |
| JP1 jamur tiram putih (95%), ikan patin (5%) | 2,44 | 3,35 |
| JP2 jamur tiram putih (90%), ikan patin (10%) | 2,45 | 3,48 |
| JP3 jamur tiram putih (85%), ikan patin (15%) | 2,59 | 3,47 |
| JP4 jamur tiram putih (80%), ikan patin (20%) | 2,54 | 3,57 |
| JP5 jamur tiram putih (75%), ikan patin (25%) | 2,57 | 3,51 |

Tabel 4 menunjukkan penilaian panelis secara deskriptif terhadap warna bakso dengan skor 2,44-2,59 dengan warna abu keputihan dan warna putih keabuan. Warna abu keputihan dan putih keabuan pada bakso ini didapatkan dari bahan baku yang digunakan, selain itu dapat juga dipengaruhi oleh bahan tambahan lain yang digunakan dalam pembuatan bakso, seperti pati sagu yang memiliki warna putih kusam sehingga bakso yang dihasilkan tidak putih.

Aroma

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa Kombinasi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan ikan patin dalam pembuatan bakso jamur tiram putih memberikan berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap atribut aroma secara deskriptif dan secara hedonik. Rata-rata hasil penilaian organoleptik terhadap aroma bakso tercantum pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata hasil penilaian organoleptik terhadap aroma bakso jamur tiram putih dan ikan patin

| Perlakuan | Rata-rata | |
|---|------------|---------|
| | Deskriptif | Hedonik |
| JP1 jamur tiram putih (95%), ikan patin (5%) | 2,55 | 3,39 |
| JP2 jamur tiram putih (90%), ikan patin (10%) | 2,53 | 3,35 |
| JP3 jamur tiram putih (85%), ikan patin (15%) | 2,31 | 3,28 |
| JP4 jamur tiram putih (80%), ikan patin (20%) | 2,22 | 3,27 |
| JP5 jamur tiram putih (75%), ikan patin (25%) | 2,32 | 3,24 |

Tabel 5 menunjukkan penilaian panelis secara deskriptif terhadap aroma bakso dengan skor 2,31-2,55 dengan aroma ikan dan agak beraroma ikan. Hal ini disebabkan ikan patin merupakan salah satu ikan yang mempunyai aroma khas ikan yang kuat sehingga semakin banyak ikan patin yang digunakan semakin kuat aroma ikan pada bakso yang dihasilkan.

Rasa

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa Kombinasi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan ikan patin dalam pembuatan bakso jamur tiram putih memberikan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap atribut rasa secara deskriptif, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap penilaian hedonik. Rata-rata hasil penilaian organoleptik terhadap rasa bakso tercantum pada Tabel 6.

Tabel 6. Rata-rata hasil penilaian uji deskriptif terhadap rasa bakso jamur tiram putih dan ikan patin

| Perlakuan | Rata-rata | |
|---|--------------------|---------|
| | Deskriptif | Hedonik |
| JP1 jamur tiram putih (95%), ikan patin (5%) | 2,55 ^{ab} | 3,52 |
| JP2 jamur tiram putih (90%), ikan patin (10%) | 2,65 ^b | 3,54 |
| JP3 jamur tiram putih (85%), ikan patin (15%) | 2,53 ^{ab} | 3,43 |
| JP4 jamur tiram putih (80%), ikan patin (20%) | 2,34 ^a | 3,46 |
| JP5 jamur tiram putih (75%), ikan patin (25%) | 2,48 ^{ab} | 3,56 |

Ket: angka-angka yang diikuti oleh huruf kecil yang sama berbeda tidak nyata ($P>0,05$)

Tabel 6 penilaian panelis secara deskriptif terhadap rasa bakso dengan skor 2,34-2,65 dengan berasa khas bakso ikan dan agak berasa khas bakso ikan. Hal ini disebabkan semakin banyak ikan patin yang digunakan semakin kuat rasa ikan pada bakso yang dihasilkan. Begitu juga sebaliknya semakin banyak jamur tiram putih yang digunakan semakin kuat rasa jamur tiram putih sehingga dapat menutupi rasa ikan patin, oleh karena itu rasa bakso menjadi tidak berasa khas bakso ikan.

Tekstur

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa Kombinasi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan ikan patin dalam pembuatan bakso jamur tiram putih memberikan berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap atribut tekstur secara deskriptif, tetapi berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap penilaian hedonik. Rata-rata hasil penilaian organoleptik terhadap tekstur bakso tercantum pada Tabel 7.

Tabel 7. Rata-rata hasil penilaian uji deskriptif terhadap tekstur bakso jamur tiram putih dan ikan patin

| Perlakuan | Rata-rata | |
|---|--------------------|---------|
| | Deskriptif | Hedonik |
| JP1 jamur tiram putih (95%), ikan patin (5%) | 2,92 ^b | 3,32 |
| JP2 jamur tiram putih (90%), ikan patin (10%) | 2,60 ^{ab} | 3,47 |
| JP3 jamur tiram putih (85%), ikan patin (15%) | 2,45 ^a | 3,58 |
| JP4 jamur tiram putih (80%), ikan patin (20%) | 2,46 ^a | 3,55 |
| JP5 jamur tiram putih (75%), ikan patin (25%) | 2,48 ^a | 3,62 |

Ket: angka-angka yang diikuti oleh huruf kecil yang sama berbeda tidak nyata ($P>0,05$)

Tabel 7 menunjukkan penilaian panelis secara deskriptif terhadap tekstur bakso berpengaruh nyata dengan skor 2,45-2,92 dengan tekstur kenyal dan agak kenyal. Hal ini disebabkan semakin banyak ikan patin yang digunakan tekstur bakso yang dihasilkan semakin kenyal. Begitu juga sebaliknya semakin banyak jamur tiram putih yang digunakan bakso yang dihasilkan agak kenyal. Kekenyalan dapat juga dipengaruhi oleh kandungan miosin (protein) pada daging ikan patin. Menurut koapaha, dkk. (2011) miosin pada daging ikan memegang peranan penting dalam pengumpulan dan pembentukan gel, jika ikan diproses sehingga akan menghasilkan stuktur yang kenyal.

Penilaian Keseluruhan

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa Kombinasi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan ikan patin dalam pembuatan bakso jamur tiram putih berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kesukaan panelis terhadap atribut penilaian keseluruhan. Rata-rata hasil penilaian organoleptik terhadap keseluruhan parameter bakso disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Rata-rata hasil penilaian uji hedonik terhadap kesan keseluruhan bakso Jamur tiram putih dan ikan patin

| Perlakuan | Rata-rata |
|---|-----------|
| JP1 jamur tiram putih (95%), ikan patin (5%) | 3,47 |
| JP2 jamur tiram putih (90%), ikan patin (10%) | 3,64 |
| JP3 jamur tiram putih (85%), ikan patin (15%) | 3,59 |
| JP4 jamur tiram putih (80%), ikan patin (20%) | 3,66 |
| JP5 jamur tiram putih (75%), ikan patin (25%) | 3,54 |

Tabel 8 menunjukkan panelis memberikan kesan antara suka tidak suka hingga suka terhadap penilaian keseluruhan. Hal ini diduga karena kebiasaan panelis mengonsumsi bakso daging sapi dari pada bakso ikan, sehingga panelis memberikan penilaian antara suka tidak suka dan suka pada bakso yang dihasilkan pada penelitian ini.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kombinasi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan ikan patin yang berbeda dalam pembuatan bakso ikan berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu dan kadar lemak pada bakso yang dihasilkan. Hasil uji organoleptik bakso secara deskriptif berpengaruh terhadap rasa dan tekstur namun tidak berpengaruh terhadap warna dan aroma dan semua atribut organoleptik secara hedonik. Perlakuan terbaik berdasarkan SNI 01-2346-2006 adalah perlakuan JP4 (rasio antara jamur tiram putih dan ikan patin 80% dan 20%).

Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menghilangkan aroma atau bau dari ikan patin yang digunakan pada pembuatan bakso, agar panelis menyukai bakso yang dihasilkan. selain itu perlu dilakukan analisis ekonomi untuk mengetahui apakah bakso ini layak dikembangkan sebagai bisnis dibidang kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

Koapaha, T., T. Langi dan E.L. Luluhan. 2011. Penggunaan pati sagu modifikasi fospat terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin (*pangasius hypophthalmus*). Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 17 (1).

- Muchtadi, T. R. 1990. **Teknologi pengawetan jamur mutiara (*pleurotus ostreatus*).**Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Permatasari, W. A. 2002. **Kandungan gizi bakso campuran daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada taraf yang berbeda.** Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. **Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan.** Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Slamet, S., H. Bambang, dan Suhardi. (1989). **Analisa bahan makanan dan pertanian edisi pertama.** Yogyakarta : Liberty Yogyakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2006. **Bakso Ikan.** Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Tjokrokusumo, D. 2008. **Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) untuk meningkatkan ketahanan pangan dan rehabilitas pangan.** Jurnal M. Tek. Ling 4 (1) : Hal 77-92.