

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

TUGAS AKHIR, JANUARI 2021

LARASATI IMAN SYALSABILLAH

Pengaruh Penambahan Jamur Merang Terhadap Tingkat Kesukaan Siomay Ikan Lele

xiii + 42 Halaman + 12 Tabel + 4 Gambar

ABSTRAK

Siomay merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang sangat terkenal dan digemari dikalangan masyarakat umum. Pada penelitian ini, siomay dibuat menggunakan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang memiliki kandungan protein cukup tinggi yaitu sekitar 18,7g per 100g. Selain itu, bahan bakunya juga mudah didapatkan didaerah Riau serta memiliki harga yang terjangkau. Siomay dari ikan lele akan ditambahkan dengan jamur merang yang kaya akan zat gizi dan memiliki cita rasa khas. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan jamur merang terhadap tingkat kesukaan siomay ikan lele.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan uji hedonik dengan jumlah panelis agak terlatih sebanyak 20 orang yang dilakukan dari bulan Januari – Mei 2021 di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau dengan 4 perlakuan yaitu 0% (Kontrol), penambahan jamur merang 60%, 70%, dan 80%. Variabel yang diukur adalah rasa, aroma, warna, dan, tekstur. Untuk menganalisa data yang diperoleh menggunakan analisa *one way anova* dengan tingkat kemaknaan 0.05.

Hasil penelitian ini adalah penambahan jamur merang tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan rasa, aroma dan warna pada siomay ikan karena menghasilkan nilai signifikansi $p > 0.05$ dan penambahan jamur merang berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan tekstur pada siomay ikan karena menghasilkan nilai signifikansi $p < 0.05$. Perlakuan terbaik didapatkan pada perlakuan S3 (80% jamur merang) untuk rata-rata setiap tingkat kesukaan. Saran untuk olahan siomay ini untuk penelitian selanjutnya yaitu bisa ditambahkan wortel atau udang ebi didalam adonannya. Selain itu, bisa dilakukan penelitian terkait tingkat kesukaan tekstur dan jamur-jamur yang digunakan agar didapat variasi dan jenis jamur terbaik untuk ditambahkan dalam produk siomay.

Daftar Pustaka : 27 (2001-2020)

Kata Kunci : Siomay, Ikan Lele, Jamur Merang

**MINISTRY OF HEALTH OF THE REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, MINISTRY OF HEALTH, RIAU
DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

FINAL PROJECT, JANUARY 2021

LARASATI IMAN SYALSABILLAH

The Effect of Adding Straw Mushrooms on Catfish Siomay's Preference Level

xiii + 42 Pages + 12 Tables + 4 Images

ABSTRACT

Siomay is one of the traditional Indonesian foods that is very famous and popular among the general public. In this study, dumplings were made using African catfish (*Clarias Gariepinus*) which has a fairly high protein content of about 18.7g per 100g. In addition, the raw materials are also easily available in the Riau area and have affordable prices. Siomay from catfish will be added with straw mushroom which is rich in nutrients and has a distinctive taste. The purpose of the study was to determine the effect of adding straw mushroom to the level of preference for catfish siomay.

This research is an experimental study using the Completely Randomized Design (CRD) method with a hedonic test with a number of moderately trained panelists of 20 people conducted from January - May 2021 at the Food Laboratory of the Health Polytechnic of the Ministry of Health Riau with 4 treatments, namely 0% (Control), the addition of straw mushroom 60%, 70%, and 80%. The variables measured were taste, aroma, color, and texture. To analyze the data obtained using one-way ANOVA analysis with a significance level of 0.05.

The result of this research is that the addition of straw mushroom has no significant effect on the level of preference for taste, aroma, and color in fish dumplings because it produces a significant value of $p > 0.05$ and the addition of straw mushrooms has a significant effect on the level of preference for texture on fish dumplings because it produces a significance value of $p < 0.05$. The best treatment was obtained in the S3 treatment (80% mushroom) for the average of each level of preference. Suggestions for this dumpling preparation for further research is that you can add carrots or ebi shrimp in the mixture. In addition, research can be carried out regarding the level of preference for texture and the mushrooms used in order to obtain the best variety and type of mushrooms to be added to dumpling products.

Bibliography : 27 (2001-2020)

Keywords : Siomay, Catfish, Straw Mushroom