

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan  
Skripsi, Agustus 2022  
Syilla Mixsalmina  
060118A064

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI SUS KERING  
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus  
ostreatus*)**

**ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Jamur tiram merupakan salah satu jenis sayuran yang tinggi akan kandungan air, sehingga jamur tiram segar mudah rusak dan mengalami penurunan mutu. Untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang masa simpan jamur tiram salah satunya dengan mengolah jamur tiram menjadi tepung. Salah satu olahan tepung jamur tiram yang dapat dikembangkan yaitu sus kering. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram.

**Metode :** Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu eksperimental dalam bidang *food production*. Uji tingkat kesukaan dilakukan pada panlesi agak terlatih sejumlah 25. Terdapat 3 formula yang digunakan yaitu formula 1 (penambahan 15%), formula 2 (penambahan 20%), dan formula 3 (penambahan 25%). Analisis protein dengan metode *Semimicro Kheldahl* dan analisis serat menggunakan *gravimetri*. Analisis statistik uji kandungan gizi menggunakan uji *Kruskall Wallis*.

**Hasil :** Uji tingkat kesukaan menghasilkan formulasi yang paling disukai adalah formula 2. Dari 3 kali pengulangan uji kandungan gizi diperoleh rerata protein 12,75% dan serat 11,82% . .

**Simpulan :** Satu takaran saji sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram putih dapat memenuhi kebutuhan protein sebesar 3% dan serat sebanyak 5% pada orang dewasa serta dapat memenuhi kebutuhan protein sebesar 5% dan serat 7% untuk anak sekolah.

**Kata Kunci :** *Sus kering, tepung jamur tiram, Tingkat kesukaan, Kandungan Gizi*

Ngudi Waluyo University  
Undergraduate Nutrition Study Program, Faculty of Health  
Thesis, August 2022  
Syilla Mixsalmina  
060118A064

**PREFERENCE SCALE AND NUTRITION CONTENT OF DRY ECLAIRS  
WITH ADDITIONAL OF OYSTER MUSHROOM FLOUR (*Pleurotus  
ostreatus*)**

**ABSTRACT**

**Background :** Oyster mushroom is one type of vegetable that is high in water content, so fresh oyster mushrooms are easily damaged and experience a decrease in quality. To overcome this problem, further processing is needed to extend the shelf life of oyster mushrooms, one of which is by processing oyster mushrooms into flour. One of the processed oyster mushroom flour that can be developed is dry eclairs. The purpose of this study was to determine the level of preference and nutritional content of dry eclairs with the addition of oyster mushroom flour.

**Methods :** The research design used in this research is experimental in the field of food production. The preference level test was carried out on 25 moderately trained panels. There were 3 formulas used, namely formula 1 (addition of 15%), formula 2 (addition of 20%), and formula 3 (addition of 25%). Protein analysis using the *Semimicro Kheldahl* method and fiber analysis using gravimetry. Statistical analysis of the nutritional content test used the *Mann-Whitney test*.

**Results :** The level of preference test resulted in the most preferred formulation being formula 2. From 3 repetitions of the nutrient content test, the average protein was 12.75% and fiber 11.82%.

**Conclusion :** 1 serving of *dry eclairs* with the addition of white oyster mushroom flour can meet the protein needs of 3% and fiber as much as 5% in adults and can meet the protein needs of 5% and 7% for school children.

**Keywords:** *dry eclairs, oyster mushroom powder, Preference Level, Nutritional content*