

PENERIMAAN KRIM DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM

MARHAENI PUTRI ADITYA, ANDI HUDIAH, HAERANI

Universitas Negeri Makassar

e-mail: marhaenip04@gmail.com, andihudiah@yahoo.com, haerani@unm.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan krim jamur tiram dan penerimaan krim jamur tiram, Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah dokumentasi dan angket (*score sheet*). Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis mean, anova, dan uji duncan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa proses pembuatan jamur tiram meliputi persiapan bahan dan alat, penimbangan bahan, pencucian jamur tiram, pengukusan jamur tiram, penghalusan jamur tiram, dan pencampuran bahan, hasil penerimaan uji organoleptik pada produk krim jamur tiram, menghasilkan formula terpilih yaitu F3 (10%) dengan klasifikasi warna 5,56 (putih), aroma 5,19 (agak harum), tekstur 5,05 (agak lembut), *over all* 5,8 (baik) dan uji hedonik 8 (suka). Formula F3 (10%) dengan penerimaan 15 orang atau 93,9% dinyatakan suka.

Kata Kunci: jamur tiram, krim, penerimaan

ABSTRACT

This research is an experimental research aimed at knowing, the process of making oyster mushroom cream and acceptability of oyster mushroom cream, This research was conducted in the Laboratory of the Family Welfare Education Faculty of Engineering State University of Makassar. The data collection method used was documentation and score sheet. The data analysis technique used was Mean analysis, Anova difference test, and Duncan test. The results of this study indicated that the process of making oyster mushrooms cream includes preparation of materials and tools, weighing ingredients, washing of oyster mushrooms, steaming of oyster mushrooms, grinding of oyster mushrooms, and mixing the ingredients, the research result of organoleptic test of the preferred quality on the oyster mushroom cream product, formula F3 (10%) was chosen with the average color value is 5,56 (white), scent 5,19 (slightly fragrant), texture 5,06 (a bit soft), taste 5,50 (tasty), *over all* 5,8 (good), and the hedonic test 8 (like), formula F3 (10%) with acceptability 15 persons or 93,9% expressed like.

Keywords: acceptability, cream, oyster mushroom

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak jenis bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk mendukung ketahanan pangan Nasional. Bahan makanan lokal tidak hanya tersedia dalam jumlah besar tetapi juga memiliki nilai produktivitas yang tinggi dan kandungan nutrisi yang baik.

Penganekaragaman pangan merupakan salah satu cara yang tepat untuk memperbaiki status gizi masyarakat, usaha penganekaragaman pangan dapat dilakukan dengan mencari bahan makanan yang baru atau bahan pangan yang sudah ada dikembangkan menjadi bahan pangan yang beranekaragam, dan perlu mengolah pangan yang benar-benar diminati masyarakat, menjadi produk olahan yang bermanfaat dan bermutu sehat dikonsumsi, mengandung komponen nutrisi aktif dan dapat bermanfaat bagi tubuh (Sinaga, 2019).

Adapun bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi bahan produk olahan adalah jamur tiram sebagai bahan tambahan pada pembuatan krim. Menurut (Nurhakim, 2018). Jamur tiram bersifat mudah berubah, cepat berkembang dan membusuk, hal ini memerlukan inovasi terkait dengan pengolahan hasil pascapanen, ini tentu peluang yang bagus untuk menciptakan berbagai macam olahan pangan berbahan dasar jamur tiram.

Jamur tiram adalah salah satu jenis jamur yang dapat dikonsumsi karena sifatnya yang tidak beracun dan memiliki kandungan gizi yang tinggi, rasa yang enak, dan dapat diolah

menjadilauk pauk maupun camilan (Liana, 2020). Berdasarkan jenis dan manfaatnya sehingga jamur tiram dapat dijadikan sebagai bahan olahan bermutu, salah satu olahannya yaitu krim dengan penambahan jamur tiram.

Krim merupakan salah satu produk olahan yang disukai pada hampir semua lapisan umur, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa karena rasanya yang enak serta harga sangat terjangkau, krim dapat disajikan sebagai bahan campuran dalam berbagai olahan bakery pastry seperti isian roti, biskuit, mochi, serta hiasan untuk cake.

Dari hasil uraian, maka peneliti akan mengangkat judul “Penerimaan Krim dengan penambahan Jamur Tiram”. Peneliti menginginkan inovasi baru dari jamur tiram dan menghasilkan produk yang disukai semua kalangan.

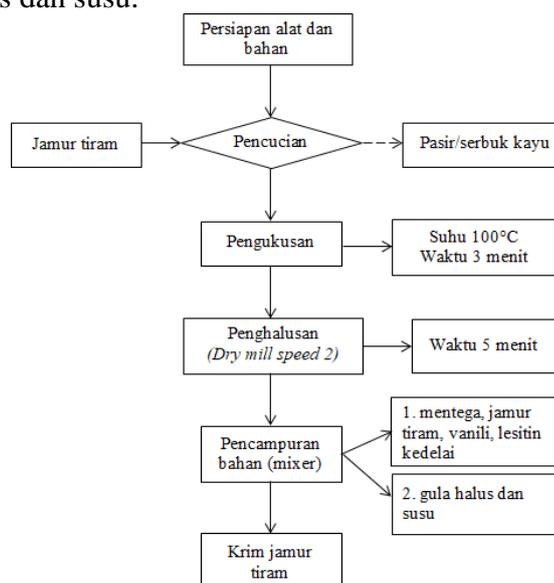
METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Metode pengumpulan data dilakukan dengan pengujian mutu organoleptik menggunakan lembar *score sheet*. Tes penerimaan terhadap krim jamur tiram menggunakan uji mutu hedonik 7 point dan uji hedonik 11 poin. Pengumpulan dan analisis data dilakukan dengan mengumpulkan tanggapan terhadap warna, rasa, tekstur, rasa dan kualitas keseluruhan dari 16 panelis terlatih. Warna dengan kriteria dari putih sangat terang hingga putih sangat gelap (skala 1-7). Aroma dengan kriteria sangat tidak harum hingga sangat harum (skala 1-7). Tekstur dengan kriteria sangat tidak lembut hingga sangat lembut (skala 1-7). Rasa dengan kriteria sangat tidak enak hingga sangat enak (skala 1-7). Secara keseluruhan sangat tidak baik hingga sangat baik (skala 1-7), sedangkan preferensi dievaluasi sebagai sangat-sangat tidak suka sekali hingga sangat-sangat suka sekali (skala 1-11). Data dianalisis menggunakan Mean, Anova dengan Duncan Test.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Proses pembuatan krim dengan penambahan jamur tiram dengan formula F1 6%, F2 8%, F3 10% tahap pertama yang dilakukan adalah menimbang bahan, kemudian pada tahap kedua dilakukan pencucian dengan air mengalir untuk membersihkan pasir/serbuk kayu yang menempel pada jamur tiram, dilanjutkan dengan tahap ketiga mengukus jamur tiram, pada tahap keempat jamur tiram yang telah dikukus kemudian dihaluskan tanpa menambahkan air, setelah itu pada tahap kelima dilakukan proses pencampuran bahan yaitu mentega, jamur tiram, vanili, lesitin kedelai, gula halus dan susu.



Gambar 1. Skema Pembuatan Krim Jamur Tiram

Tabel 1. Formulasi Krim Jamur Tiram

Bahan	Satuan	F0	F1	F2	F3
Mentega	g	30,74	28,92	28,30	27,68
Gula halus	g	65,28	61,36	60,05	58,75
Susu bubuk	g	3,84	3,60	3,53	3,45
vanili	g	0,07	0,06	0,06	0,06
Lesitin kedelai	g	0,07	0,06	0,06	0,06
Jamur tiram	g	-	6	8	10
Total	g	100	100	100	100

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka selanjutnya produk yang dihasilkan diberikan kepada panelis melalui uji organoleptik untuk mengetahui mutu hedonik dan uji hedonik terhadap produk ini. Berikut ini dapat dijelaskan hasil penilaian panelis terhadap kualitas produk krim Jamur Tiram dengan formulasi F1 6%, F2 8%, F3 10%:

Tabel 2. Hasil Analisis Uji Organoleptik Krim Jamur Tiram

INDIKATOR	F0	F1	F2	F3	P (Value)
Warna	5,75±0,856 ^a	5,63±1,025 ^a	5,63±0,957 ^a	5,56±0,892 ^a	0,952
Aroma	4,38±1,258 ^a	4,69±1,493 ^a	4,88±1,455 ^a	5,19±1,642 ^a	0,467
Tekstur	4,38±1,147 ^a	5,25±1,238 ^a	5,19±1,377 ^a	5,06±1,731 ^a	0,268
Rasa	5,25±0,856 ^a	5,13±1,088 ^a	5,19±1,223 ^a	5,50±1,317 ^a	0,799
Overall	5,31±0,602 ^a	5,50±0,730 ^a	5,63±0,957 ^a	5,81±1,047 ^a	0,411
Kesukaan	7,38±1,088 ^a	7,69±1,014 ^a	7,69±1,250 ^a	8±1,633 ^a	0,588
Diterima	11(68,8%)	15(93,9%)	14(87,6%)	15(93,9%)	
Tidak diterima	0(0%)	1(6,3%)	2(12,5%)	1(6,3%)	

Keterangan: -F0 0%, F1 6%, F2 8%, F3 10%

-P>0,05 = Tidak Berbeda

1. Warna

Pada kategori warna dari empat formulasi data yang diperoleh tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p>0,05$). Penambahan jamur tiram pada setiap formulasi, warna krim semakin tidak terang.

2. Aroma

Pada kategori aroma dari empat formulasi data yang diperoleh tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p>0,05$). Penambahan jamur tiram pada setiap formulasi, aroma krim semakin harum.

3. Tekstur

Pada kategori tekstur dari empat formulasi data yang diperoleh tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p>0,05$). Penambahan jamur tiram pada setiap formulasi, tekstur krim semakin lembut.

4. Rasa

Pada kategori rasa dari empat formulasi data yang diperoleh tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p>0,05$). Penambahan jamur tiram pada setiap formulasi, rasa krim semakin enak.

5. *Over All*

Pada kategori *over all* dari empat formulasi data yang diperoleh tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p>0,05$). Penambahan jamur tiram pada setiap formulasi, *over all* krim semakin baik.

6. Uji Hedonik

Pada kategori uji hedonik dari empat formulasi data yang diperoleh tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p > 0,05$). Penambahan jamur tiram pada setiap formulasi, hedonik krim semakin suka.

Berdasarkan uji penerimaan krim jamur tiram dari tiga formula ditambah satu formula krim kontrol menunjukkan bahwa krim yang paling disukai formula F3 (10%) dengan nilai rata-rata warna 5,56 (putih), aroma 5,19 (agak harum), tekstur 5,05 (agak lembut), *overall* 5,8 (baik) dan uji hedonik 8 (suka). Formula F3 (10%) dengan penerimaan 15 orang atau 93,9% dinyatakan suka.

Pembahasan

Proses pembuatan krim dengan penambahan jamur tiram dengan formula F1 6%, F2 8%, F3 10% tahap pertama yang dilakukan adalah menimbang bahan, kemudian tahap kedua dilakukan pencucian dengan air mengalir untuk membersihkan pasir/serbuk kayu yang menempel pada jamur tiram, dilanjutkan dengan tahap ketiga mengukus jamur tiram, pengukusan dilakukan untuk melunakkan jamur tiram dan mempermudah dalam penghalusan, pada tahap keempat jamur tiram yang telah dikukus dihaluskan menggunakan *dry mill* tanpa menambahkan air selam lima menit dengan *speed* 2, setelah itu pada tahap kelima dilakukan proses pencampuran bahan yang pertama masukan mentega, jamur tiram, lesitin kedelai dan vanili, mixer selama satu menit dengan kecepatan tinggi hingga lembut, tambahkan gula halus dan susu lanjutkan dengan mixer kecepatan rendah sampai bahan tercampur rata dan menjadi krim jamur tiram.

Penerimaan merupakan penilaian inderawi seseorang terhadap makanan yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Selain uji mutu hedonik, pengujian organoleptik dilakukan uji hedonik untuk melihat tingkat kesukaan panelis. Dalam penelitian ini pengujian organoleptik yang dilakukan adalah uji mutu hedonik dan uji hedonik. Panelis yang digunakan dalam uji organoleptik sebanyak 16 panelis terlatih. Uji organoleptik untuk panelis terlatih yaitu Dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Tata Boga, *Chef*, pengusaha kuliner dibidang *bakery pastry*. Produk krim yang diuji organoleptik adalah krim kontrol F0 dan krim dengan penambahan jamur tiram F1 (6%), F2 (8%), F3 (10%). Uji mutu hedonik digunakan untuk mengetahui kesan panelis terhadap sifat produk secara lebih spesifik dan penentuan penerimaan terhadap produk krim yang dapat dilakukan melalui uji hedonik atau uji kesukaan yang kemudian diambil kesimpulan untuk memilih formula terbaik, diantara F1, F2 dan F3.

1. Warna

Berdasarkan penilaian panelis dengan uji organoleptik maka dapat dijelaskan bahwa tingkat mutu krim jamur tiram terhadap warna pada ke tiga produk menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan jamur tiram dalam pembuatan krim maka semakin gelap. Hal ini diduga jamur tiram yang sudah melalui proses pencucian dan pengukusan mengalami perubahan warna. Perubahan warna terjadi setelah dilakukan proses pencucian pada jamur tiram. Jamur tiram yang berwarna putih mengandung pigmen *flavones* atau *anthoxantin* yang bersifat larut dalam air dan akan berubah warna bila pH tidak sesuai sehingga semakin banyak jumlah jamur yang ditambahkan maka nilai warna akan semakin menurun (Irawati et al., 2015). Sejalan dengan pendapat dalam penelitian (Syahrudin 2014) yang mengatakan semakin banyak penambahan jamur tiram warna produk yang dihasilkan lebih gelap.

2. Aroma

Berdasarkan penilaian panelis tingkat mutu krim jamur tiram terhadap aroma pada ke tiga produk mengalami peningkatan yang artinya bahwa mutu aroma yang dihasilkan menunjukkan semakin banyak penambahan jamur tiram maka semakin harum. Kombinasi antara jamur tiram dengan bahan lainnya seperti susu, vanili, gula, dan mentega menghasilkan aroma harum. Aroma pada makanan tidak hanya ditentukan oleh satu komponen tetapi oleh beberapa komponen tertentu yang menimbulkan bau yang khas dan dipengaruhi oleh perbandingan dari berbagai bahan yang digunakan (Nurainy et al., 2015). Sejalan dengan

penelitian (Nurainy et al., 2015) yang menunjukkan semakin banyak penambahan jamur tiram akan meningkatkan aroma produk yang dihasilkan yaitu khas jamur dan semakin rendah jamur tiram yang ditambahkan akan menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma produk yaitu tidak khas jamur. Aroma yang paling disukai oleh panelis adalah formula F3 dengan penambahan jamur tiram 10% Namunhal ini tidak memberikan perbedaan yang signifikan.

3. Tekstur

Berdasarkan uji organoleptik terhadap tekstur krim jamur tiram menunjukkan semakin banyak penambahan jamur tiram dalam pembuatan krim maka akan semakin lembut. Hal ini diduga dipengaruhi oleh jumlah komposisi jamur tiram yang digunakan, semakin banyak jamur tiram yang digunakan akan mempengaruhi tekstur krim. Peningkatan jamur tiram putih mengakibatkan meningkatnya kadar air adonan, karena tingginya kadar air dalam jamur tiram putih segar 90,97%. Sehingga menyebabkan turunnya nilai kekerasan produk (Syahrudin, 2014). Sejalan dengan penelitian (Saadah, 2015) semakin tinggi substitusi jamur tiram menyebabkan bakso yang dihasilkan kekerasannya semakin menurun.

4. Rasa

Berdasarkan penilaian panelis tingkat mutu krim jamur tiram terhadap rasa pada ke tiga produk mengalami peningkatan yang artinya bahwa mutu rasa yang dihasilkan menunjukkan semakin banyak penambahan jamur tiram maka semakin enak. Hal ini diduga karena jamur tiram yang ditambahkan tidak mempengaruhi rasa krim sehingga krim yang dihasilkan memiliki rasa jamur tiram yang tidak terlalu tajam dan dapat diterima oleh panelis. Sejalan dengan penelitian (Yundaswari & Rustanti, 2011) rasa es krim tidak dipengaruhi oleh penambahan jamur tiram dimana produk es krim yang dihasilkan memiliki rasa manis dan gurih yang diperoleh dari dari sukrosa, susu dan jamur tiram memiliki asam glutamat yang berfungsi sebagai pemberi rasa gurihpada makanan.

5. Over All

Penilaian keseluruhan pada krim jamur tiram merupakan penilaian secara keseluruhan aspek mutu hedonik baik warna, aroma, tekstur, maupun rasa. Hasil uji organoleptik menunjukkan produk krim jamur tiram pada formula F3 berada pada posisi tertinggi dengan rata-rata 5,81. Semakin banyak penambahan jamur tiram mutu *over all* pada krim yang dihasilkan baik.

6. Uji Hedonik

Penilaian penerimaan pada produk krim jamur tiram merupakan penilaian kesukaan melalui uji hedonik dengan 11 kriteria mulai dari sangat sangat tidak suka sekali, sangat sangat tidak suka, sangat tidak suka, tidak suka, agak tidak suka, biasa, agak suka, suka, sangat suka, sangat sangat suka, dan sangat sangat suka sekali. Dengan adanya uji penerimaan maka yang memperoleh nilai tertinggi yaitu produk F3 dengan nilai rata-rata 8, krim jamur tiram formula F3 10% dengan 15 orang atau 93,9% dinyatakan menerima.

KESIMPULAN

Proses pembuatan krim jamur tiram dilakukan dengan beberapa tahap yaitu persiapan bahan dan alat, penimbangan bahan, pencucian jamur tiram, pengukusan jamur tiram, penghalusan jamur tiram dan pencampuran bahan. Penerimaan panelis terhadap krim jamur tiram dilakukan dengan pengujian organoleptik yang dilakukan adalah uji mutu hedonik dan uji hedonik. Untuk uji organoleptik terdiri dari panelis terlatih sebanyak 16 panelis. Produk yang di uji organoleptik terdiri dari formula krim kontrol F0 dan 3 formula krim dengan penambahan jamur tiram yaitu F1 (6%), F2 (8%), F3 (10%) menghasilkan formula terbaik yaitu F3 (10%) dengan klasifikasi warna 5,56 (putih), aroma 5,19 (agak harum), tekstur 5,05 (agak lembut), *over all* 5,8 (baik) dan uji hedonik 8 (suka).Formula F3 dengan penerimaan 15 orang atau 93,9% dinyatakan suka.

DAFTAR PUSTAKA

Irawati, A., Warnoto, & Kususiayah. (2015). Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam

- Broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 125–135.
- Liana, M. P. (2020). *Budidaya Jamur Pangan Konsumsi Lokal*. Alinea Media Dipantara.
- Nurainy, F., Sugiharto, R., & Sari, D. W. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka Dan Tepung Jamur Putih (*Pleurotus Oestreatus*) Terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein Dan Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 20(1), 11–24.
- Nurhakim, Y. I. (2018). *Sukses Budidaya Jamur Tiram*. Ilmu Cemerlang Group.
- Saadah, anis miftahus. (2015). *Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kekerasan Dan Daya Terima Bakso Ikan Lele*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sinaga, H. (2019). *Daya Terima Bakso Dengan Variasi Formulasi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Konsumen*. Politeknik Kesehatan Medan.
- Syahrudin, A. H. (2014). *Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dengan Fortifikasi Daging Ikan Tuna Mata Besar*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Yundaswari, H., & Rustanti, N. (2011). *Es Krim Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Tinggi Zat Besi Dan Zink*. 1–35.