

## **Pemanfaatan Sukun (*Artocarpus Altilis*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dalam Pembuatan Nugget Nabati**

Arti Hastuti<sup>1\*</sup>, Syifa Fauziah Febriyani<sup>1</sup>, Desti Isna Danias<sup>1\*</sup>, Rizela Azzahra<sup>1</sup>, Sheva Fadillahi Putra<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ilmu Pangan Halal, Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor,  
[arti.hastuti@unida.ac.id](mailto:arti.hastuti@unida.ac.id)

<sup>1</sup>Fakultas Ilmu Pangan Halal, Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor,  
[syifafauziahfbryn@gmail.com](mailto:syifafauziahfbryn@gmail.com)

<sup>1</sup>Fakultas Ilmu Pangan Halal, Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor,  
[destiisnadania@gmail.com](mailto:destiisnadania@gmail.com)

<sup>1</sup>Fakultas Ilmu Pangan Halal, Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor,  
[rizelaazzahra17@gmail.com](mailto:rizelaazzahra17@gmail.com)

<sup>1</sup>Fakultas Ilmu Pangan Halal, Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor,  
[shevafadillahiputra@gmail.com](mailto:shevafadillahiputra@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pangan lokal berupa nugget sukun dengan penambahan jamur tiram sebagai alternatif produk olahan nabati yang lebih bergizi dan mudah diterima konsumen. Sukun dipilih sebagai sumber karbohidrat lokal, sedangkan jamur tiram digunakan sebagai penambah protein, serat, aroma, dan tekstur. Proses pembuatan nugget meliputi pengolahan bahan, pembentukan adonan, pengukusan, pelapisan, dan penggorengan. Evaluasi mutu dilakukan melalui uji hedonik dan uji sensorik yang melibatkan 30 panelis untuk menilai warna, aroma, rasa, tekstur, after taste, dan keseluruhan penerimaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk nugget sukun dengan tambahan jamur tiram memperoleh tingkat kesukaan yang tinggi pada hampir seluruh parameter sensorik. Panelis memberikan penilaian dominan pada kategori “suka” hingga “sangat suka”, terutama pada aspek rasa dan tekstur yang dinilai gurih, lembut, dan seimbang. Selain itu, penambahan jamur tiram tidak hanya meningkatkan kualitas sensorik, tetapi juga berpotensi memperkaya nilai gizi produk. Temuan ini menunjukkan bahwa nugget sukun jamur tiram dapat dijadikan alternatif pangan olahan nabati dengan prospek pengembangan yang baik untuk konsumsi sehari-hari maupun peluang usaha. Penelitian lanjutan dianjurkan untuk mengkaji nilai gizi, umur simpan, dan potensi komersialisasinya.

**Kata kunci:** Nugget sukun, Jamur tiram, Uji hedonik, Pangan lokal, Inovasi produk

## PENDAHULUAN

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas pangan yang semakin banyak dikonsumsi masyarakat seiring meningkatnya kebutuhan akan bahan pangan bernilai gizi tinggi. Peningkatan permintaan ini terjadi setiap tahun, namun kapasitas produksi dalam negeri belum mampu memenuhi kebutuhan tersebut sehingga sebagian pasokan masih bergantung dari luar daerah. Kondisi ini menandakan bahwa pengembangan budidaya jamur tiram perlu ditingkatkan agar ketersediaannya lebih stabil dan mencukupi kebutuhan pasar (Tanza Sitompul & Zuhry, 2017). Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) memiliki kandungan protein dan serat yang cukup tinggi, sehingga sangat potensial dijadikan bahan dasar inovasi pangan nabati, termasuk dalam pembuatan nugget. Hasil penelitian (Mukhlis Fadhilah *et al.*, 2024) menunjukkan bahwa penggunaan tepung glukomanan pada nugget jamur tiram dapat memengaruhi mutu kimia dan fisik seperti kadar air, protein, warna, dan tekstur, sekaligus meningkatkan tingkat kesukaan panelis. Sementara itu, (Rahman & Dwiani, 2020) melaporkan bahwa substitusi jamur tiram hingga 50% dalam formulasi nugget mampu menurunkan kadar lemak dan memodifikasi kandungan proteinnya, sehingga lebih sesuai dikembangkan sebagai alternatif pangan nabati yang lebih sehat.

Sukun menjadi salah satu bahan pangan lokal yang dapat dikombinasikan dengan jamur tiram, karena meskipun kaya karbohidrat, sukun memiliki kandungan protein yang rendah sehingga perlu dipadukan dengan bahan lain yang lebih kaya nutrisi. Pemanfaatan bahan nabati juga memberikan manfaat fungsional bagi tubuh. Penelitian (Yanti *et al.*, 2025) menjelaskan bahwa nugget berbasis jamur tiram memiliki kadar lemak rendah serta kandungan serat tinggi, sehingga cocok sebagai camilan sehat dan pilihan alternatif bagi konsumen yang ingin mengurangi konsumsi lemak. Jamur tiram sendiri digemari tidak hanya karena kandungan nutrisinya, tetapi juga karena cita rasa gurih dan teksturnya yang menyerupai daging. (Hastuti *et al.*, 2021) menyatakan bahwa aroma dan rasa merupakan faktor penting dalam

penerimaan konsumen karena memberikan penilaian sensorik awal terhadap mutu suatu produk. Dengan demikian, perpaduan sukun dan jamur tiram diperkirakan mampu menghasilkan nugget nabati dengan karakteristik sensori yang baik.

Peningkatan permintaan jamur tiram juga tercermin dari data Badan Pusat Statistik yang melaporkan bahwa konsumsi jamur nasional mencapai 47.753 ton pada 2017, sementara produksinya hanya 37.020 ton. Permintaan yang terus meningkat sekitar 10% per tahun terutama berasal dari hotel, restoran, hingga komunitas vegetarian (Tanza Sitompul & Zuhry, 2017; Zulfarina *et al.*, 2019). Hal ini menunjukkan peluang besar dalam pengembangan jamur tiram, baik sebagai bahan pangan segar maupun bahan baku produk olahan bernilai tambah. Dalam konteks inovasi pangan lokal, pemanfaatan bahan lokal seperti sukun dan jamur tiram penting untuk meningkatkan nilai gizi serta memperluas diversifikasi pangan. Studi (Hastuti *et al.*, 2024) mengungkapkan bahwa penambahan bahan bernilai gizi, seperti sari kedelai pada bubur sumsum, dapat meningkatkan kualitas gizi dan mendukung upaya pencegahan stunting, sehingga menguatkan bahwa kombinasi bahan nabati dapat meningkatkan kualitas produk pangan.

Nugget merupakan salah satu produk olahan yang banyak dikonsumsi masyarakat dan umumnya dibuat dari daging ayam. Namun, dengan meningkatnya minat terhadap pangan nabati, nugget berbahan dasar bahan lokal seperti sukun dan jamur tiram menjadi alternatif yang potensial. Kombinasi kedua bahan ini diharapkan mampu menghasilkan produk dengan tekstur lembut, rasa gurih alami, serta komposisi gizi yang lebih seimbang antara karbohidrat dan protein nabati. Selain itu, pemanfaatan bahan lokal ini memiliki nilai ekonomi karena bahan mudah diperoleh, ramah lingkungan, serta mendukung kemandirian pangan dan pemberdayaan masyarakat. Dengan potensi tersebut, pengembangan nugget sukun-jamur tiram menjadi langkah inovatif untuk menghasilkan pangan sehat, bernutrisi, dan berdaya saing.

## **METODE PENELITIAN**

### **Tempat dan waktu penelitian**

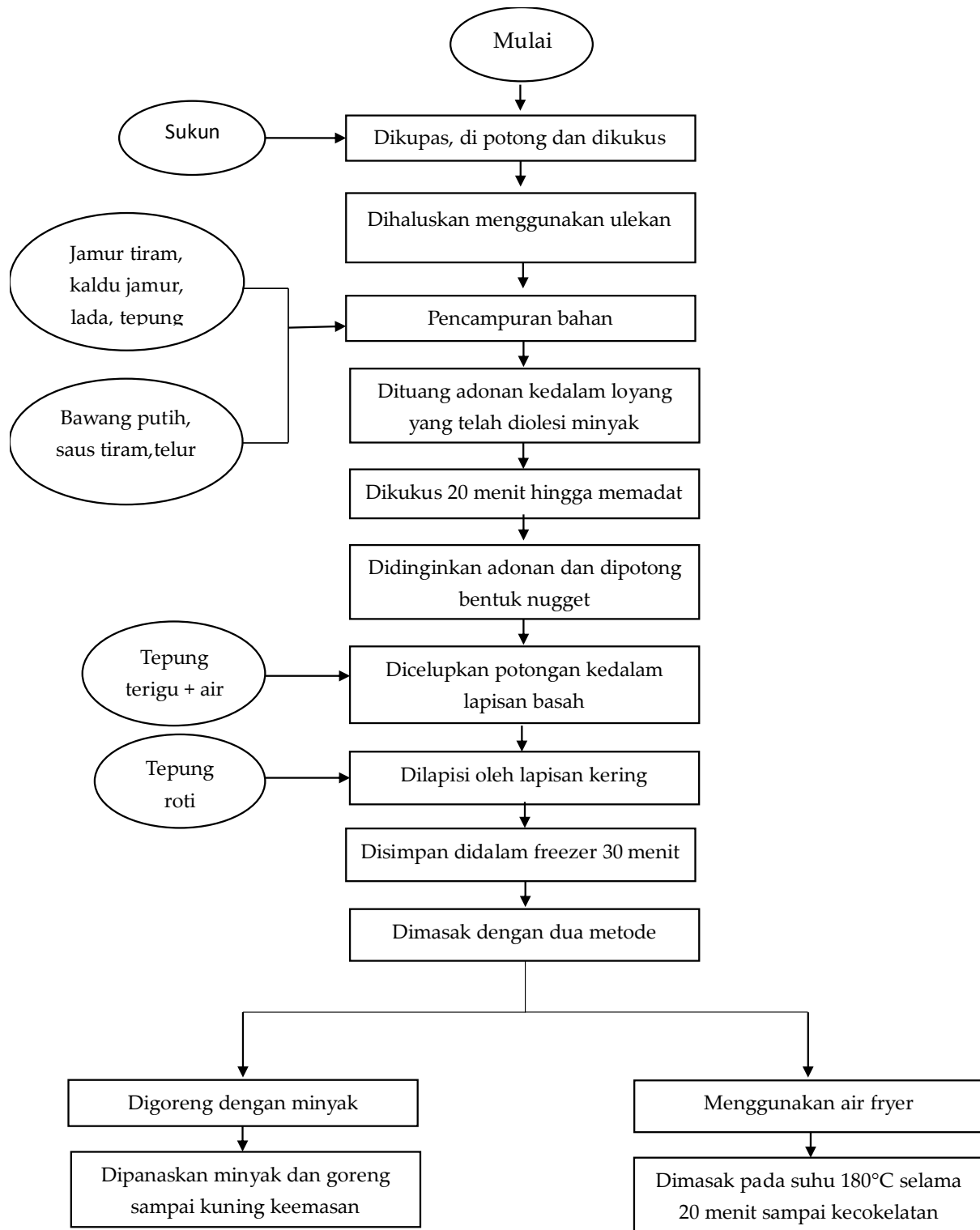
Penelitian ini dilaksanakan mulai Kamis, 23 Oktober 2025 hingga Rabu, 5 Oktober 2025 di Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, dengan subjek penelitian berupa pembuatan produk Nugget Sukun dengan tambahan Jamur Tiram oleh mahasiswa.

### **Alat dan Bahan**

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan nugget sukun berbahan tambahan jamur tiram meliputi: baskom, sendok, chopper, pisau, talenan, kukusan, wajan, air fryer, kompor gas, spatula, serta timbangan digital.

Sementara itu, bahan-bahan yang digunakan terdiri atas: sukun 500 gram, tepung terigu 3 sendok makan, 1 butir telur, 2 tangkai daun bawang, 2 siung bawang putih, sedikit lada, 10 gram kaldu jamur, 1 sendok makan saus tiram, 250 gram tepung roti, campuran 2 sendok makan tepung terigu dan air secukupnya untuk pelapis, serta 100 gram jamur tiram.

### **Prosedur Kerja**



### Populasi dan sampel

Populasi penelitian ini adalah mahasiswa yang mencoba Nugget Sukun Jamur Tiram dengan Uji hedonik dan Uji sensorik dan jumlah 30 panelis.

### Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah Produk Inovasi Nugget sukun dengan tambahan jamur tiram. Sedangkan objek penelitian adalah terkait Analisis Inovasi produk Nugget sukun dengan tambahan jamur tiram terhadap tingkat kesukaan konsumen .

### Variable Operasional

Tabel 1. Uji Hedonik

Skala	Aspek Uji	Parameter
Hedonik	Warna	1. Sangat Tidak Suka
	Aroma	2. Tidak Suka
	Rasa	3. Agak Suka
	Tekstur	4. Suka
	After Taste	5. Sangat Suka

Tabel 2. Uji Sensorik

Skala	Aspek Uji	Parameter
Sensorik	Warna	1. Warna pucat
		2. Warna kurang merata
		3. Warna kecoklatan standar
		4. Warna kuning kecoklatan merata
		5. Warna meramik golden brown dan seragam
	Aroma	1. Beraroma amis telur
		2. Beraroma jamur tiram
		3. Beraroma bawang
		4. Beraroma sukun
		5. Tidak beraroma
	Rasa (Air Frayer) Rasa (Digoreng)	1. Dominan bawang
		2. Berasa bawang sedikit sukun
3. Lebih berasa jamur dan sedikit bawang		
4. Lebih berasa sukun dan sedikit gurih jamur		
5. Sangat berasa sukun dan gurih jamur		
Tekstur	1. Sangat lembek	
	2. Lembek	
	3. Kenyal dan tidak bertekstur	
	4. Sangat kenyal dan bertekstur sukun	

After Taste	5. Sangat kenyal dan bertekstur jamur 1. Pahit dan langu 2. Langu sukun dan rasa bawang 3. Sukun dan gurih jamur 4. Tidak ada after taste 5. Sukun, jamur dan bawang seimbang
Overall	1. Sangat tidak disukai 2. Tidak suka 3. Cukup disukai 4. Disukai 5. Sangat disukai

---

### Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan terdiri dari data primer dan sekunder.

1. Data primer diperoleh langsung dari hasil uji organoleptik, kadar air, dan biaya produksi.
2. Data sekunder diperoleh dari literatur, jurnal, dan buku yang relevan sebagai dasar teori dan pembandingan.

### Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi proses pembuatan nugget.
2. Uji organoleptik menggunakan 30 panelis.
3. Pengukuran kadar air secara sederhana menggunakan oven.
4. Wawancara dan komentar terbuka dari panelis.
5. Pencatatan biaya bahan dan estimasi harga jual.

### Teknik Pengolahan Data

Pada penelitian ini dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif diperoleh dari uji hedonik, di mana skor penilaian panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dihitung nilai rata-ratanya untuk mengetahui tingkat penerimaan produk. Data kualitatif diperoleh melalui observasi langsung selama proses pembuatan nugget, meliputi perubahan tekstur, warna, dan hasil akhir produk, yang kemudian dideskripsikan secara naratif. Dokumentasi foto digunakan sebagai

pendukung analisis. Seluruh data dibandingkan dengan teori dan penelitian terkait untuk mendapatkan kesimpulan mengenai mutu dan karakteristik nugget sukun dengan tambahan jamur tiram.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap awal penelitian, peneliti menyusun instrumen berupa daftar pertanyaan dalam bentuk kuesioner untuk keperluan uji hedonik dan uji sensori. Kedua jenis uji tersebut menggunakan indikator penilaian yang sama, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. Uji hedonik dilakukan menggunakan kuesioner manual, sedangkan uji sensori disebarakan melalui Google Form agar proses pengisian lebih mudah. Seluruh kuesioner tersebut diberikan kepada 30 panelis yang merupakan mahasiswa.

### Uji Hedonik Nugget Sukun dengan Penambahan Jamur Tiram

Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk nugget sukun yang diformulasikan dengan tambahan jamur tiram. Penilaian dilakukan oleh 30 panelis menggunakan lima parameter utama: warna, aroma, rasa, tekstur, dan after taste. Setiap parameter dinilai menggunakan skala 1 hingga 5, di mana nilai 1 menunjukkan "sangat tidak suka" dan nilai 5 menandakan "sangat suka".

Tabel 3. Hasil Uji Hedonik

Aspek Uji	Skala					Dominan
	1	2	3	4	5	
Warna (%)	-	3,3%	13,3%	36,7%	46,7%	Sangat Suka
Aroma (%)	-	-	16,7%	36,7%	46,7%	Sangat Suka
Rasa (%)	-	3,3%	6,7%	40%	50%	Sangat Suka
Tekstur (%)	-	3,3%	6,7%	43,3%	46,7%	Sangat Suka
After Taste (%)	-	6,7%	10%	30%	53,3%	Sangat Suka

### 1. Warna

Hasil penilaian menunjukkan bahwa sebagian besar panelis menyukai tampilan warna nugget yang dihasilkan. Sebanyak 46,7% panelis memberi nilai 5 dan 36,7% memberi nilai 4, sementara hanya sebagian kecil yang memberikan nilai 3 (13,3%) dan 2 (3,3%). Temuan ini mengindikasikan bahwa warna produk dianggap menarik dan sesuai dengan tampilan nugget pada umumnya. Hal ini menandakan bahwa penggunaan sukun dan jamur tiram dalam formulasi tidak mempengaruhi daya tarik visual produk.

### 2. Aroma

Penilaian terhadap aroma menunjukkan respons positif, dengan 46,7% panelis memberikan nilai 5 dan 36,7% memberikan nilai 4. Sebanyak 16,7% responden memberi nilai 3, dan tidak ada panelis yang menyatakan ketidaksukaan. Hasil ini memperlihatkan bahwa aroma khas jamur tiram yang berpadu dengan aroma sukun memberikan kesan yang disukai panelis, sehingga kombinasi kedua bahan tersebut dinilai harmonis.

### 3. Rasa

Aspek rasa menjadi parameter yang paling banyak mendapat nilai tinggi. Setengah dari panelis (50%) memberi nilai 5, dan 40% lainnya memberi nilai 4. Hanya 10% panelis yang memberikan nilai 3 atau di bawahnya. Hal ini menunjukkan bahwa perpaduan cita rasa gurih jamur tiram dan manis alami sukun diterima dengan sangat baik oleh konsumen.

### 4. Tekstur

Pada parameter tekstur, panelis juga memberikan penilaian positif. Sebanyak 46,7% memberikan nilai 5 dan 43,3% memberi nilai 4, sementara hanya sedikit panelis yang memberikan nilai 3 (6,7%) dan nilai 2 (3,3%). Temuan ini mengindikasikan bahwa tekstur nugget—hasil kombinasi sukun dan jamur tiram—mampu menghasilkan kekenyalan dan kerapatan yang mendekati tekstur nugget berbahan daging.

### 5. After Taste

Aspek after taste juga dinilai baik oleh panelis, dengan 53,3% memberikan nilai 5 dan 30% memberikan nilai 4. Sisanya memberikan penilaian netral. Tidak adanya rasa pahit atau aroma mengganggu setelah dikonsumsi menunjukkan bahwa produk meninggalkan kesan akhir yang menyenangkan dan diterima dengan baik oleh panelis.

Secara umum, hasil uji hedonik memperlihatkan bahwa nugget sukun dengan tambahan jamur tiram mendapatkan penilaian suka hingga sangat suka pada seluruh parameter sensori. Penambahan jamur tiram tidak hanya mempertahankan mutu organoleptik, tetapi juga cenderung meningkatkan kelembutan dan juiciness tekstur, sebagaimana dijelaskan oleh (Komang Ayu Mirah Utami Dewi *et al.*, 2020). Selain itu, (Hastuti *et al.*, 2023) menekankan bahwa kualitas sensorik terutama warna, aroma, tekstur, dan rasa merupakan faktor penting dalam menentukan penerimaan konsumen terhadap produk pangan beku, sehingga uji hedonik sangat diperlukan untuk memastikan keberterimaan produk.

### Uji Sensorik Nugget Sukun dengan Penambahan Jamur Tiram

Uji sensorik dilakukan terhadap 30 panelis untuk mengevaluasi tingkat penerimaan nugget sukun yang diformulasikan dengan tambahan jamur tiram. Penilaian mencakup enam aspek, yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, after taste, dan penilaian keseluruhan. Skala penilaian berkisar dari 1 sampai 5, di mana angka 1 menunjukkan produk tidak diinginkan dan angka 5 menunjukkan tingkat kesukaan yang paling tinggi. Karena produk ini termasuk kategori pangan beku, proses penyimpanan dan distribusinya perlu diperhatikan agar mutu sensorik tetap stabil. Menurut (Hastuti *et al.*, 2023), analisis prediksi umur simpan pada produk beku penting untuk memastikan kualitas sensorik dan fisik tetap terjaga selama penyimpanan.

Tabel 4. Hasil Uji Sensorik

Aspek Uji	Parameter	Persentase	Dominan
-----------	-----------	------------	---------

Aroma	1. Beraroma amis telur	-	Beraroma jamur tiram
	2. Beraroma jamur tiram	50%	
	3. Beraroma bawang	13,3%	
	4. Beraroma sukun		
	5. Tidak beraroma	36,7%	
Warna	1. Warna pucat	3,3%	Warna meranik golden brown dan seragam
	2. Warna kurang merata	3,3%	
	3. Warna kecoklatan standar	23,3%	
	4. Warna kuning kecoklatan merata	33,3%	
	5. Warna meranik golden brown dan seragam	36,7%	
Tekstur	1. Sangat lembek	-	Sangat kenyal dan bertekstur sukun
	2. Lembek	6,7%	
	3. Kenyal dan tidak bertekstur	13,3%	
	4. Sangat kenyal dan bertekstur sukun	60%	
	5. Sangat kenyal dan bertekstur jamur	20%	
Rasa (Goreng)	1. Dominan bawang	6,7%	Lebih berasa jamur dan sedikit bawang dan Lebih berasa sukun dan sedikit gurih jamur
	2. Berasa bawang sedikit sukun	6,7%	
	3. Lebih berasa jamur dan sedikit bawang	33,3%	
	4. Lebih berasa sukun dan sedikit gurih jamur	33,3%	
	5. Sangat berasa sukun dan gurih jamur	20%	
Rasa (Air Fryer)	1. Dominan bawang	3,3%	Lebih berasa jamur dan sedikit bawang
	2. Berasa bawang sedikit sukun	16,7%	
	3. Lebih berasa jamur dan sedikit bawang	46,7%	
		26,7%	

	4. Lebih berasa sukun dan sedikit gurih jamur	6,7%	
	5. Sangat berasa sukun dan gurih jamur		
After Taste	1. Pahit dan langu	-	
	2. Langu sukun dan rasa bawang	3,3%	
	3. Sukun dan gurih jamur	46,7%	Sukun, jamur dan bawang seimbang
	4. Tidak ada after taste	16,7%	
	5. Sukun, jamur dan bawang seimbang	33,3%	
Overall	1. Sangat tidak disukai	-	
	2. Tidak suka	-	
	3. Cukup disukai	20%	Disukai
	4. Disukai	50%	
	5. Sangat disukai	30%	

### 1. Aroma

Sepuluh dari panelis (50%) menilai aroma nugget didominasi oleh wangi khas jamur tiram, menunjukkan bahwa penambahan jamur memberikan kontribusi aroma yang kuat namun tetap diterima dengan baik. Selain itu, 36,7% panelis masih dapat merasakan aroma sukun, sehingga kombinasi keduanya menghasilkan profil aroma yang seimbang dan tidak mengganggu.

### 2. Warna

Mayoritas panelis menganggap warna nugget menarik dan seragam. Sebanyak 36,7% menilai warna produk sebagai golden brown yang merata, menandakan kematangan yang tepat selama proses penggorengan. Kehadiran jamur tiram tidak memberikan perubahan negatif terhadap warna produk akhir.

### 3. Tekstur

Tekstur nugget dinilai cukup baik oleh panelis. Sebanyak 60% responden menilai tekstur sangat kenyal dengan karakteristik khas sukun, menandakan bahwa komposisi bahan dan kadar air berada dalam proporsi yang tepat. Hanya sedikit

panelis (6,7%) yang menilai tekstur lembek, kemungkinan akibat variasi suhu atau metode penggorengan.

#### 4. Rasa (Penggorengan Minyak)

Panelis menilai rasa nugget dari proses penggorengan yang menggunakan minyak goreng sebagai perpaduan yang seimbang antara sukun dan jamur tiram. Sebanyak 33,3% menyatakan rasa jamur lebih dominan, sedangkan 33,3% lainnya menilai rasa sukun lebih menonjol dengan sedikit gurih dari jamur. Kombinasi ini menghasilkan cita rasa khas yang dapat diterima dengan baik.

#### 5. Rasa (Air Fryer)

Pada metode pemasakan menggunakan air fryer, rasa jamur tiram muncul lebih kuat dibandingkan rasa sukun. Hal ini ditunjukkan oleh 46,7% panelis yang merasakan dominasi rasa jamur. Sebaliknya, 26,7% panelis menilai rasa sukun lebih terasa. Tidak adanya minyak dalam proses air fryer kemungkinan membuat rasa asli bahan lebih dominan.

#### 6. After Taste

After taste yang ditinggalkan produk cenderung positif. Sebanyak 46,7% panelis merasakan perpaduan after taste sukun dan gurih jamur, yang memberikan kesan lembut dan tidak meninggalkan rasa pahit ataupun langu. Hal ini menunjukkan bahwa formulasi produk berhasil menghasilkan kesan akhir yang nyaman.

#### 7. Overall

Secara keseluruhan, produk dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Sebanyak 50% panelis memberikan penilaian “disukai” pada aspek keseluruhan. Tidak ditemukan respon negatif yang berarti, sehingga dapat disimpulkan bahwa nugget sukun dengan tambahan jamur tiram memiliki tingkat penerimaan sensorik yang tinggi.

#### 8. Pembahasan Umum

Nugget sukun dengan penambahan jamur tiram menunjukkan karakteristik sensori yang unggul, terutama pada tekstur kenyal, aroma jamur yang khas, serta rasa

gurih alami. Proses penggorengan yang menggunakan minyak goreng menghasilkan kualitas sensorik yang lebih baik, terutama pada warna dan kerenyahan, dibandingkan metode air fryer. Penilaian konsumen memperlihatkan bahwa formulasi produk ini layak dikembangkan sebagai alternatif pangan nabati.

Penambahan bahan dengan nilai gizi tinggi telah menjadi pendekatan umum dalam inovasi pangan lokal. Studi (Hastuti *et al.*, 2024) membuktikan bahwa fortifikasi bahan bergizi seperti sari kedelai pada bubur sumsum dapat meningkatkan kandungan gizi produk. Hal ini sejalan dengan penggunaan jamur tiram sebagai campuran pada nugget sukun untuk meningkatkan kualitas nutrisinya. Menurut (Hapsari *et al.*, 2024), perubahan komposisi bahan dapat memengaruhi sifat kimia dan aktivitas antioksidan suatu produk pangan, sehingga penambahan jamur tiram berpotensi memberikan manfaat fungsional tambahan. Selain itu, (Lestari *et al.*, 2023) menemukan bahwa bahan nabati mampu meningkatkan kandungan serat dan mineral dalam produk olahan. Prinsip tersebut mendukung penggunaan jamur tiram untuk memperkaya nugget berbahan dasar sukun.

Secara keseluruhan, nugget sukun yang diperkaya jamur tiram memperoleh penilaian suka hingga sangat suka pada beberapa aspek sensorik. Kombinasi kedua bahan ini menghasilkan warna yang menarik, aroma nabati yang khas, rasa gurih yang seimbang, dan tekstur lembut yang meningkatkan penerimaan konsumen. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian (Alya *et al.*, 2023), yang melaporkan bahwa penambahan jamur tiram pada produk nugget nabati dapat meningkatkan kesukaan konsumen, khususnya pada aspek aroma, rasa, dan tekstur.

## **KESIMPULAN**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nugget sukun dengan tambahan jamur tiram mampu menghasilkan produk olahan nabati yang memiliki mutu sensorik baik dan diterima dengan baik oleh panelis. Penilaian melalui uji hedonik dan uji sensorik mengindikasikan bahwa sebagian besar responden memberikan skor tinggi pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan after taste. Kombinasi sukun sebagai sumber

karbohidrat dan jamur tiram yang kaya protein serta serat berkontribusi pada terciptanya cita rasa gurih alami, aroma khas yang tidak menyengat, serta tekstur kenyal yang menyerupai nugget konvensional. Selain meningkatkan karakteristik sensori, penambahan jamur tiram juga berpotensi memperkaya nilai gizi produk, sehingga membuatnya sesuai sebagai alternatif pangan sehat berbasis bahan lokal. Secara keseluruhan, hasil ini menegaskan bahwa pemanfaatan sukun dan jamur tiram dalam formulasi nugget dapat menjadi pendekatan inovatif dalam diversifikasi pangan lokal, sekaligus memberikan peluang untuk pengembangan produk nabati yang lebih ramah lingkungan dan bernilai ekonomi. Dengan tingkat penerimaan konsumen yang tinggi, nugget sukun-jamur tiram layak dikembangkan lebih lanjut baik dari aspek gizi, teknologi pengolahan, maupun potensi komersialisasinya.

## REFERENSI

- Alya, B., Telisa, I., & Kemenkes Palembang Jurusan Gizi, P. (2023). Uji Daya Terima Nugget Panggang Dengan Substitusi Jamur Tiram, Wortel, dan Tepung Jagung Sebagai Produk Snack Sehat Sumber Serat Acceptance Test Of Baked Nuggets With Substitutions Of Oyster Mushroom, Carrot, And Corn Flour As Healthy Snack Products Sources Of. *JPP) Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang*, 18(1). <https://doi.org/10.36086/jpp.v18i1>
- Hapsari, D. R., Nurhalimah, S., Hastuti, A., & Pratami, A. (2024). *Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Kimia Stik Pegagan Antioxidant Activity and Chemical Characteristics of Centella Stick*.
- Hastuti, A., Fadilah, I., & Aprialdi, M. A. (2024). *Inovasi Olahan Pangan Bubur Sumsum Daun Kelor dengan Penambahan Sari Kedelai dalam Upaya Pencegahan Stunting Innovation in Processing Moringa Leaf Marrow Porridge with the Addition of Soybean Extract in Efforts to Prevent Stunting*.
- Hastuti, A., Lestari, T. A., Magister, P., Pangan, T., Pascasarjana, S., & Djuanda, U. (2021). Pemanfaatan 8 Jenis Rempah di Bidang Kosmetik, Bumbu Masak,

- Makanan Hingga Fragrance dan Flavor. In *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* (Vol. 3, Issue 1).
- Hastuti, A., Rahmawati, A., Muhareza, I., Choironi, N., Fatma Pradita, R., & Muthiatulmillah, D. S. (2023). Analisis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Beku dalam Kemasan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius. In *Karimah Tauhid* (Vol. 2, Issue 3).
- Komang Ayu Mirah Utami Dewi, N., Ketut SuterMS, P. I., Putu Agustini, N., Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, A., & Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, D. (2020). Pengaruh Rasio Ampas Tahu dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram. In *Journal of Nutrition Science* (Vol. 8).
- Lestari, T. A., Fitrilia, T., Rohmayanti, T., & Hastuti, A. (2023). Analisis Kadar Kalsium dan Serat Pangan Bubur Instan Lansia Berbasis Kacang-Kacangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(1), 1–5. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i1.9768>
- Mukhlis Fadhilah, M., Nofrida, R., Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri, M., Mataram, U., & Pengajar Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri, S. (2024). Pengaruh Konsentrasi Tepung Glukomanan Porang (*Amorphophallus muelleri*) Terhadap Mutu Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pangan Nabati [The Effect Of Glucomanan Porang (*Amorphophallus muelleri*) Flour Concentration On The Quality Of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) Nuggets As An Alternative Vegetable Food] (Vol. 2, Issue 2).
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2020). Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia Nugget The Effect of Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) and Flour Substitution on Chemical Quality of Nugget.
- Tanza Sitompul, F., & Zuhry, E. (2017). Pengaruh Berbagai Media Tumbuh dan Penambahan Gula (Sukrosa) Terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Effects Of Various Growth Media and Addition Of Sucrose To The Growth Of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*). In *Jom Faperta* (Vol. 4, Issue 2).

- Yanti, S. A. M., banafsa, S., Nur Hasanah, F., Aminah, S., & Rifqi, M. (2025). *Pengembangan Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak dan Kaya Serat* (Vol. 4).
- Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., & Taufik, H. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358. <https://doi.org/10.22146/jpkm.44054>