

**PENGARUH PENAMBAHAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)
TERHADAP KUALITAS DAN NILAI ORGANOLEPTIK ABON DAGING
BURUNG PUYUH AFKIR (*Coturnix coturnix Japonica*)**

Siti Nur Dahlia, di bawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Salam N Aritonang, MS dan Ir. Hj. Allismawita, MS
Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan
Universitas Andalas
Padang, 2014

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kualitas dan nilai organoleptik abon daging burung puyuh afkir yang dimanifestasikan dengan kadar air, kadar protein, kadar lemak, rasa dan tekstur. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi informasi baru bagi masyarakat tentang manfaat jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam pembuatan abon daging burung puyuh afkir. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak menggunakan 4000 g daging burung puyuh afkir, serta menggunakan 600 g Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Bumbu yang digunakan dalam pembuatan abon adalah 1500 g santan kelapa kental, 300 g bawang merah, 180 g bawang putih, 120 g ketumbar, 4 g garam, 24 g merica, 180 g gula merah. Adapun bahan kimia yang digunakan adalah H₂SO₄ pekat, aquades, indikator Metil Merah, NaOH, benzene. Metode yang digunakan dalam penelitian ini metode eksperimen, menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 kelompok sebagai ulangan. Perlakuan tersebut adalah penambahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) masing – masing : 0 % (A), 10 % (B), 20 % (C) dan 30 % (D). Dari hasil penelitian ini didapatkan bahwa penambahan jamur tiram putih sangat nyata (P<0.01) meningkatkan kadar air, nilai rasa dan menurunkan kadar protein, tetapi tidak mempengaruhi kadar lemak dan teksturnya. Penambahan jamur tiram putih sampai 30% (D) masih menghasilkan abon daging puyuh afkir yang baik.

Kata kunci : Abon, Burung Puyuh Afkir, Jamur Tiram Putih, Kadar (Air, Protein, Lemak) dan Nilai Organoleptik.