

ABSTRAK

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur yang paling banyak disukai oleh masyarakat dan memiliki kandungan nutrisi yang tinggi. Jamur ini mengandung protein, lemak, fosfor, thiamin, riboflavin serta 18 jenis asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh olahan terhadap kandungan protein jamur tiram putih dan menentukan olahan terbaik dengan menggunakan uji BNT (Beda Nyata Terkecil). Metode penelitian ini adalah eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan dan 3 ulangan yaitu jamur tiram putih tanpa perlakuan (kontrol), jamur tiram yang diolah menjadi nugget, jamur tiram putih yang diolah menjadi bakso dan jamur tiram putih yang diolah menjadi jamur krispi. Analisa yang digunakan adalah Analisa Variasi (Anava) dan dilanjutkan dengan uji BNT. Hasil penelitian menunjukkan kadar protein pada jamur tiram putih tanpa perlakuan sebesar 14,73 %, jamur tiram putih yang diolah menjadi nugget sebesar 21,62 %, Jamur tiram putih yang diolah menjadi bakso sebesar 11,44 % dan Jamur tiram putih yang diolah menjadi jamur tiram krispi sebesar 6,48 %. Dapat disimpulkan bahwa olahan mempengaruhi kadar protein jamur tiram putih dan olahan nugget memiliki persentase kadar protein tertinggi yaitu sebesar 21,62% dengan nilai beda nyata $6,89 > 5,96$ diterima pada taraf signifikan 5%.

Kata kunci : Jamur Tiram Putih, Nugget, Bakso, Jamur Krispi.