

ABSTRAK

Pangan jajanan memegang peranan yang cukup penting dalam memberikan asupan energi dan zat gizi bagi anak-anak usia sekolah. Akan tetapi, tingkat keamanan pangan jajanan memprihatinkan.

Penelitian ini dilakukan untuk memperoleh jajanan yang ekonomis namun kaya akan gizi dengan melakukan modifikasi pada *nugget* ayam dengan jamur tiram putih (*Pleoratus Sp.*). Penelitian ini merupakan penelitian laboratorium dan rancang bangun rancangan acak lengkap kemudian dicobakan kepada panelis yang diambil dari siswa-siswi kelas 5 SD untuk memberikan penilaian daya terima *nugget* dengan karakteristik warna, bentuk, aroma, tekstur, dan rasa.

Variabel terikat penelitian adalah daya terima, nilai gizi, dan nilai ekonomi sedangkan variabel bebas penelitian adalah penambahan jamur tiram dalam *nugget*. Dengan uji Friedman menggunakan $\alpha = 0,005$ dihasilkan 2 karakteristik yang memiliki nilai bermakna atau nilai signifikansi (p) $< \alpha$ yaitu bentuk dengan $p = 0,31$ dan rasa dengan $p = 0,000$. Pada uji lanjutan menggunakan wilcoxon sign rank test, pada karakteristik bentuk terdapat 2 pasang pasangan yang berbeda dari 10 pasangan formula. Kemudian untuk karakteristik rasa, terdapat 5 pasang pasangan *nugget* yang berbeda dari 10 pasang formula.

Dengan menggunakan jamur sebagai pengganti ayam dapat meningkatkan nilai gizi makanan dan memperkecil biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan satu resep *nugget*. Selain itu perlu membuat beraneka ragam bentuk *nugget* agar anak dapat lebih menyukai produk ini.

Kata kunci: daya terima, jamur tiram, nilai ekonomis, nilai gizi