

Produk Olahan Sosis Dari Jamur Tiram



Deskripsi ringkas teknologi.

Teknologi pengolahan sosis jamur tiram dikembangkan untuk meningkatkan nilai tambah jamur tiram yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk olahan pangan. Teknologi ini menghasilkan produk sosis berbahan dasar jamur tiram dengan berbagai formulasi campuran.

Petani adopter. Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Benteng, Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor yang telah mengikuti kegiatan penyuluhan dan kaji terap pengolahan sosis jamur tiram.

Kebaruan teknologi. Teknologi ini memanfaatkan jamur tiram sebagai bahan utama pembuatan sosis dengan kombinasi berbagai bahan campuran, yaitu tanpa substitusi, substitusi lemak abdominal ayam, dan substitusi kulit ayam.

Best Practice implementasi teknologi. Implementasi teknologi dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan kaji terap. Penyuluhan menggunakan metode ceramah, diskusi, demonstrasi, dan praktik pengolahan sosis jamur tiram

Syarat dan kondisi implementasi. Tersedia jamur tiram sebagai bahan baku utama dan bahan pendukung seperti daging ayam, lemak abdominal

ayam atau kulit ayam, tepung, bumbu, dan bahan tambahan pangan. Memiliki peralatan pengolahan sosis seperti penggiling, mixer, stuffer, dan alat pengukus.

Keunggulan dan kelemahan teknologi. **Keunggulan** Meningkatkan nilai tambah komoditas jamur tiram. Menambah variasi produk olahan bagi Kelompok Wanita Tani. **Kelemahan** Membutuhkan bahan baku tambahan seperti daging ayam dan bahan substitusi. Memerlukan peralatan khusus dalam proses pembuatan sosis.

Tautan informasi
<https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas inovator

Nama: Dr. Reni Suryanti, S.Pt., M.Si dkk.

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:
<https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas informan

Nama: Dr. Reni Suryanti, S.Pt., M.Si dkk.

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:
https://www.instagram.com/polbangtan_bogor

