

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
RINGKASAN	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 TARGET DAN LUARAN	4
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	5
BAB 4 KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI	7
4.1 Sumber Daya Manusia.....	7
4.2 Sarana dan Prasarana Laboratorium.....	7
BAB 5 HASIL YANG DICAPAI	8
5.1 Sosialisasi Komposisi dan Kandungan Gizi Jamur Merang.....	8
5.2 Sosialisasi Teknologi Pembuatan Bakso Jamur Merang.....	10
5.2.1 Bahan yang Dibutuhkan pada Pembuatan Bakso Jamur Merang.....	10
5.2.2 Diagram Alir Pembuatan Bakso Jamur Merang.....	12
5.2.3 Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi Teknologi Pembuatan Bakso Jamur Merang	13
5.3 Sosialisasi Teknologi Pembuatan Nugget Jamur Merang.....	15
5.3.1 Bahan yang Dibutuhkan pada Pembuatan Nugget Jamur Merang.....	15
5.3.2 Diagram Alir Pembuatan Bakso Jamur Merang.....	17
5.3.3 Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi Teknologi Pembuatan Nugget Jamur Merang.....	19

5.4 Sosialisasi Pengemasan Bakso dan Nugget Jamur Merang	
Menggunakan Pengemas Vakum.....	21
5.4.1 Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi Pengemasan Bakso dan Nugget Jamur Merang Menggunakan Pengemas Vakum	22
5.5 Sosialisasi Teknologi Pembuatan <i>Seasoning</i> Jamur Merang	23
5.5.1 Bahan yang Dibutuhkan pada Pembuatan <i>Seasoning</i> Jamur Merang.....	25
5.5.2 Diagram Alir Pembuatan <i>Seasoning</i> Jamur Merang.....	27
5.5.3 Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi Teknologi Pembuatan <i>Seasoning</i> Jamur Merang	29
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
6.1 Kesimpulan.....	30
6.2 Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN-LAMPIRAN	33
Lampiran 1. Desain alat pengisi penyedap cairan	
Lampiran 2. Draft artikel dengan judul “ Alih Teknologi Pembuatan Bakso Dan Nugget Sebagai Pengembangan Produk Olahan Jamur Merang Di Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember ”	
Lampiran 3. Drfat artikel dengan judul Kajian Pembuatan Seasoning Alami Cair Berbahan Dasar Jamur Merang (<i>Volvariella Volvaceae</i>) Dengan Variasi Jumlah Penambahan Glukosa	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi pada Jamur Merang dalam 100 gram Bahan Segar

Tabel 2. Komposisi Asam Amino Jamur Merang

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Bakso Daging Substitusi Jamur Merang
- Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Teknologi Pembuatan Bakso Jamur Merang
- Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Bubur (*pure*) Jamur Merang
- Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Nuggets Jamur Merang
- Gambar 5. Kegiatan Sosialisasi Teknologi Pembuatan Nugget Jamur Merang
- Gambar 6. Kegiatan Sosialisasi Pengemasan Bakso dan Nugget Jamur Merang
Menggunakan Pengemas Vakum
- Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan *Seasoning* Alami Jamur Merang
- Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan *Seasoning* Cair Jamur Merang
- Gambar 9. Gambar Kegiatan Sosialisasi Teknologi Pembuatan *Seasoning* Jamur Merang

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Artikel Ilmiah Kajian Pembuatan Seasoning Alami Cair Berbahan Dasar Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) dengan Variasi Jumlah Penambahan Glukosa.
- Lampiran 2. Artikel Ilmiah Alih Teknologi Pembuatan Bakso dan Nugget Sebagai Pengembangan Produk Olahan Jamur Merang di Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember

