

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN METODE
PEMBUATAN BAKSO BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM**

SKRIPSI



Oleh:

MUHAMMAD IKHSAN

NIM: 319200365

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN SEKOLAH
TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2021

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN METODE
PEMBUATAN BAKSO BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh:

MUHAMMAD IKHSAN

NIM: 319200365

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN SEKOLAH
TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN METODE PEMBUATAN
BAKSO BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM



Oleh :
MUHAMMAD TKHSAN
NO. MHS 319200365

Telah disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan M.M
NIDN : 0523026601

Dosen Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M
NIDN : 0516057102

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN METODE PEMBUATAN
BAKSO BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM**



Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
Pada Tanggal: 7 APRIL 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dra. Nuharani, M Pd.
NIDN. 0530046603

Pembimbing I : Drs. Budi Hermawan M.M.,
NIDN. 0523026601

Pembimbing II : Hermawan P., S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN. 0516057102

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, MM
NIDN. 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Ikhsan
NIM : 319200365
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Dan Metode Pembuatan Bakso
Berbahan Dasar Jamur Tiram

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penulisan Skripsi ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan penalaran asli dari saya sendiri, Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas. Penelitian ini dilakukan untuk memenuhi syarat gelar sarjana DIV Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima tuntutan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Yogyakarta, Maret 2021


METERAL TEMPEL
FAGA.DK163551428 **Muhammad Ikhsan**

NIM 319200365

MOTTO HIDUP

“Sukses bukanlah hal yang kebetulan. Sebab, kesuksesan terbentuk dari kerja keras, pembelajaran, pengorbanan, dan cinta yang ingin kamu lakukan.”

(Pele)

“Tetap jadi diri sendiri di dunia yang tanpa henti hentinya berusaha mengubahmu adalah pencapaian yang hebat”

(Ralph Waldo Emerson)

“Don’t push yourself but don’t pull yourself”

(Muhammad Ikhsan)

"Tiadanya keyakinanlah yang membuat orang takut menghadapi tantangan; dan saya percaya pada diri saya sendiri"

(Muhammad Ali)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Kepada Allah SWT yang selalu memberikan pertolongan dan memudahkan langkahku untuk mengerjakan skripsi ini.
2. Kepada kedua orangtuaku dan adikku yang tiada hentinya mendoakan, mendukung, juga telah mendorong penulis untuk melanjutkan studi di sini
3. Kepada keluarga besarku yang juga tiada henti memberi dukungan dan motivasi dalam pengerjaan skripsi ini
4. Dan juga tidak lupa kepada teman-temanku putri, mbak tira, mbak bebi, nizar, Imran dan lainnya yang sudah memberikan semangat dan dukungan kepada saya.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana Kepariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Dalam penulisan skripsi ini penulis mengangkat judul tentang “ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN METODE PEMBUATAN BAKSO BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM”

Penulis menyadari bahwa penulisan ini tidak dapat terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak baik moral maupun materil. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini terutama kepada:

1. Bapak Budi Hermawan M.M., selaku dosen Pembimbing Skripsi I yang telah memberikan tambahan ilmu dan solusi pada setiap permasalahan atas kesulitan dalam penulisan skripsi
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku dosen Pembimbing Skripsi II dan Ketua Jurusan Perhotelan yang telah memberikan tambahan ilmu dan solusi pada setiap permasalahan atas kesulitan dalam penulisan skripsi
3. Bapak/Ibu Selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan saya untuk menjelaskan isi skripsi ini.

4. Bapak Prihatno., M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Para panelis penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan informasi dan mengisi kuisioner penelitian.

Penulis menyadari banyak kekurangan dari laporan ini, baik dalam hal materi maupun teknik penyajiannya, mengingat kurangnya pengetahuan dan pengalaman Penulis. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat Penulis harapkan.

Yogyakarta, Maret 2021

Penulis

Muhammad Ikhsan
NIM : 319200365

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	7

A. Landasan Teori.....	7
1. Konsep Pengenalan Komoditi.....	7
2. Pengenalan Komoditi Produk	13
B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	24
C. Penelitian Terdahulu	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Lokasi Penelitian Dan Waktu.....	28
C. Prosedur Penelitian.....	28
D. Instrumen Penelitian.....	39
E. Populasi Dan Sampel	31
1. Populasi.....	31
2. Sampel.....	31
F. Teknik Pengumpulan Data.....	32
G. Variabel	34
H. Metode Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	40
B. Eksperimen.....	46
C. Uji Hedonik.....	53
D. Pembahasan.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60

A. Kesimpulan 60

B. Saran..... 61

DAFTAR PUSTAKA 62

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Ilmiah Jamur Tiram	8
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Jamur Tiram Per 100 Gr	10
Tabel 2.3 Komposisi Bakso Daging Sapi	23
Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 3.1 Kuisisioner	31
Tabel 3.2 Resep Bakso Daging Sapi	35
Tabel 3.3 Resep Bakso Jamur Tiram	36
Tabel 4.1 Resep Percobaan I Bakso Jamur Tiram	46
Tabel 4.2 Resep Percobaan II Bakso Jamur Tiram	48
Tabel 4.3 Resep Percobaan III Bakso Jamur Tiram.....	51
Tabel 4.4 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	53
Tabel 4.5 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	54
Tabel 4.6 Tabel Indikator Rasa	55
Tabel 4.7 Tabel Indikator Aroma.....	56
Tabel 4.8 Tabel Indikator Tekstur.....	57
Tabel 4.9 Tabel Indikator Warna	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jamur Tiram	9
Gambar 2.2 Bakso.....	13
Gambar 2.3 Kerangka Pikir Teoritik.....	25

ABSTRAK

Skripsi ini dilatarbelakangi oleh Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan lainnya, dibentuk bulat-bulatan, dan selanjutnya direbus. Bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan - bulatan dan kemudian direbus hingga matang. Istilah bakso biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya, seperti bakso ikan, bakso udang, bakso ayam, bakso sapi, bakso kelinci, bakso kerbau, dan bakso kambing atau domba. Kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas daging, jenis tepung yang digunakan, perbandingan banyaknya daging dan tepung yang digunakan untuk membuat adonan, dan pemakaian jenis bahan tambahan yang digunakan, misalnya garam dan bumbu-bumbu juga berpengaruh terhadap kualitas bakso segar.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen dengan pendekatan kualitatif *deskriptif*. Data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh dari mahasiswa studi lanjut dan mahasiswa regular STP AMPTA Yogyakarta. Data sekunder yang digunakan berupa buku-buku *referensi* yang telah ada. Metode pengumpulan data adalah kuisioner.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa bakso berbahan jamur tiram dari segi rasa, tekstru, warna dan aroma dapat diterima oleh seluruh panelis serta dalam metode pembuatan bakso jamur tiram berbeda dengan metode bakso pada umumnya.

Kata kunci: Bakso jamur tiram, Tingkat kesukaan, Metode pembuatan

ABSTRACT

The background of this thesis is Bakso is a food product made from the main ingredient of meat which is crushed, mixed with other ingredients, formed in circles, and then boiled. Bakso is a product of processed ground meat mixed with flour and spices and other ingredients that are mashed, then formed into balls and then boiled until cooked. The term meatball is usually followed by the name of the type of meat, such as fish balls, shrimp meatballs, chicken meatballs, beef meatballs, rabbit meatballs, buffalo meatballs, and goat or lamb meatballs. The quality of the meatballs is very much determined by the quality of the meat, the type of flour used, the ratio of the amount of meat and flour used to make the dough, and the use of the types of additives used, such as salt and spices, also have an effect on the quality of fresh meatballs.

This research is a type of experimental research with a descriptive qualitative approach. The data used are primary data obtained from further study students and regular students of STP AMPTA Yogyakarta. Secondary data used are in the form of existing reference books. The data collection method is a questionnaire.

The results of this study indicate that the meatballs made from oyster mushrooms in terms of taste, texture, color and aroma can be accepted by all panelists and the method of making oyster mushroom meatballs is different from the meatball method in general.

Key words: Oyster mushroom meatballs, level of preference, method of manufacture

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan daerah yang beriklim tropis sehingga jamur sangat mudah tumbuh pada hampir setiap daerah. Jamur sangat banyak ragamnya, mulai dari jamur kuping, jamur tiram, jamur kancing, jamur payung, jamur merang, dan masih banyak lagi. Jamur tiram merupakan jamur yang paling banyak di budidayakan, sehingga mudah kita dapatkan di pasar- pasar tradisional maupun di pasar modern. Jamur tiram umumnya hanya dimanfaatkan sebagai campuran sup atau sebagai lauk. Akan tetapi masih kurangnya produk- produk olahan yang berbahan dasar jamur tiram, padahal diketahui bahwa jamur tiram mengandung protein tinggi, asam lemak tidak jenuh, serat, dan vitamin dan juga memiliki rasa yang lebih enak dibandingkan dengan jenis jamur yang lain. Kandungan gizi jamur tiram menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian, protein jamur tiram rata- rata 3.5 – 4 % dari berat basah. Berarti dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan asparagus dan kubis.

Perubahan pola konsumsi pangan di Indonesia yang kurang baik ditandai dengan kurangnya konsumsi sayuran dikalangan masyarakat. sehingga menyebabkan perubahan pola penyakit infeksi menjadi penyakit degeneratif dan metabolik. Dimana Masyarakat lebih menyukai makanan cepat saji. Konsumsi pangan seperti ini menyebabkan masalah penyakit

degeneratif di Indonesia. Dalam mengantisipasi masalah gizi pada masyarakat maka perlu pengolahan bahan pangan yang memang diminati oleh masyarakat menjadi suatu olahan yang bermanfaat dan kualitas yang sehat dikonsumsi. Dan memiliki kandungan komponen zat gizi aktif dan bisa bermanfaat bagi tubuh. dan harga bahan tidak memberatkan masyarakat untuk membelinya. Adapun bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi bahan produk olahan jamur tiram menjadi bakso. Menurut (Alex, 2014:52) jamur tiram termasuk jamur pangan karena aman dan tidak beracun sehingga dapat dikonsumsi. Selain aman, jamur tiram merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung zat gizi. Kalori yang terkandung pada jamur 2 tiram ini adalah 100kj/100g dengan 72% lemak tak jenuh. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan, kandungan seratnya mencapai 7,4-24,6% sehingga cocok untuk para pelaku diet. Spesies dari genus *Pleurotus ostreatus* (jamur tiram) lebih populer untuk dikonsumsi hampir di seluruh dunia karena rasanya yang enak, tinggi nilai gizi, dan kandungan obatnya.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) mempunyai kandungan gizi yang cukup besar sehingga bermanfaat bagi kesehatan manusia. Jamur tiram enak dimakan dan dipercaya mempunyai khasiat obat untuk berbagai penyakit, seperti lever, diabetes, anemia, sebagai antiviral dan anti kanker, menurunkan kadar kolesterol, meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan polio dan influenza serta kekurangan gizi. Selain itu, jamur tiram

juga dipercaya mampu dan membantu penurunan berat badan karena berserat tinggi dan membantu pencernaan (Sunarmi, 2010:32).

Budidaya jamur tiram mampu mendatangkan keuntungan yang sangat menggiurkan baik dilakukan dalam skala kecil maupun besar. Hal ini tidak lepas dari tingginya permintaan dan nilai jual dari jamur tiram. Kegiatan budidaya jamur tiram di Indonesia, masih tergolong rendah jika dibandingkan dengan kebutuhan atau permintaan dari konsumen tiap harinya. Hal ini dapat dilihat dari kenaikan permintaan jamur tiram yang setiap tahunnya mengalami peningkatan. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2008 kebutuhan masyarakat terhadap jamur tiram untuk kota Yogyakarta membutuhkan 200 - 250 kg per hari, Semarang 350 kg per hari, Bandung 500 kg per hari, Tasikmalaya 300 kg per hari, Tangerang 3.000 kg per hari. Kebutuhan tersebut hanya untuk memenuhi permintaan jamur tiram segar saja. Padahal untuk memenuhi permintaan pasar jamur tiram tidak hanya dipasarkan dalam keadaan segar, tetapi juga dapat diolah lebih lanjut menjadi produk olahan siap saji seperti keripik atau abon.

Saat ini kebutuhan konsumsi jamur di dunia juga terus meningkat sebanding dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan pendapatan serta perubahan pola konsumsi makanan penduduk dunia. Karena masyarakat semakin menyadari bahwa jamur bukan hanya sebagai makanan biasa tetapi mempunyai banyak keuntungan untuk kesehatan. Salah satu dari pemanfaatan jamur tiram ini digunakan sebagai bahan baku pembuatan

bakso jamur dengan penambahan daging ikan tuna untuk menambah keragaman cita rasa olahan bakso.

Bakso merupakan salah satu produk olahan yang banyak digemari masyarakat, bakso dibuat dari daging sapi, ayam dan ikan. Pada umumnya bakso yang ada di masyarakat berbahan dasar daging sapi. Bakso daging sapi banyak mengandung kolesterol yang tinggi yaitu 74 mg/100g bakso daging sapi. Kolesterol adalah lemak yang terdapat di dalam aliran darah, namun dapat menimbulkan penyakit apabila jumlahnya berlebihan di dalam tubuh. Kandungan lemak yang terdapat pada daging sapi sebanyak 1,5%-13% (Permatasari, 2002:29). Untuk itu perlu adanya modifikasi bakso yang mengandung kolesterol rendah, protein tinggi dan seratnya tinggi.

Bakso disukai pada hampir semua lapisan umur, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa karena rasanya yang enak serta harganya sangat terjangkau. Daging yang digunakan dalam pembuatan bakso antara lain daging sapi, daging ayam serta ikan. Bakso tidak hanya dalam sajian mie bakso atau mie ayam. Tetapi bakso juga dapat disajikan sebagai bahan campuran dalam berbagai olahan makanan misalnya seperti dalam cap-cay, nasi goreng, mie goreng, serta aneka sup.

Tentu ada perbedaan yang banyak antara bakso jamur dengan bakso daging mulai dari metode pembuatan, rasa, aroma, warna, tekstur dan bakso jamur tiram memiliki kandungan lemak yang sedikit dibanding dengan bakso lainnya. Maka berdasarkan latar belakang diatas sehingga

dalam penentuan judul, penulis mengambil judul “**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN METODE PEMBUATAN BAKSO BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM**”

B. Fokus Masalah

Berdasarkan judul yang diangkat adanya perbedaan antara bakso jamur dan bakso daging yang signifikan. Bakso jamur merupakan salah satu inovasi pengganti daging. Akan tetapi masih kurangnya produk-produk turunan jamur tiram yang umum dikonsumsi masyarakat. Oleh karena itu perlu adanya pemanfaatan jamur tiram menjadi produk olahan seperti bakso, namun pada umumnya bakso terbuat dari olahan daging, maka dari itu fokus masalah yang diambil yaitu bagaimana metode pembuatan bakso berbahan dasar jamur tiram dan tingkat kesukaan bakso berbahan dasar jamur tiram dari indikator rasa, tekstur, aroma, dan warna ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui metode pembuatan bakso jamur tiram
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap responden dari bakso berbahan dasar jamur tiram dengan menggunakan indikator warna, rasa, aroma, tekstur

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dalam penelitian ini adalah :

1. Bagi Masyarakat
Untuk menambah variasi produk yang menggunakan jamur tiram

2. Bagi Akademik

Sebagai bahan kajian di STP AMPTA Yogyakarta atau pengayaan pustaka di bidang food & beverage

3. Bagi Peneliti

Sebagai ilmu pengetahuan tentang dan untuk memberikan wawasan pengalaman bagi penulis terutama pada eksperimen yang di buat.