

SKRIPSI
EKSPERIMEN BAKSO DENGAN VARIASI JAMUR TIRAM
SUBSTITUSI DAGING SAPI



OLEH :
NOVIYANTI SEKAR WIBOWO
318101255

PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI
EKSPERIMEN BAKSO DENGAN VARIASI JAMUR TIRAM
SUBSTITUSI DAGING SAPI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Terapan
Pariwisata Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

OLEH :

NOVIYANTI SEKAR WIBOWO

318101255

PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI
EKSPERIMEN BAKSO DENGAN VARIASI JAMUR TIRAM
SUBSTITUSI DAGING SAPI



OLEH:
NOVIYANTI SEKAR WIBOWO
318101255

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I \

Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

Pembimbing II

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

Mengetahui
Ketua Program Studi

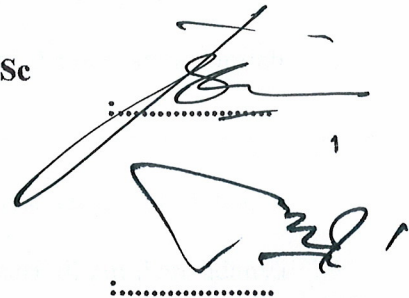
Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
SKRIPSI
EKSPERIMEN BAKSO DENGAN VARIASI JAMUR TIRAM
SUBSTITUSI DAGING SAPI

OLEH:
NOVIYANTI SEKAR WIBOWO
318101255
Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal 03 Desember 2022

Tim Penguji :

Penguji Utama : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN. 0523098001


:.....

Penguji I : Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

:.....

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

:.....

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Noviyanti Sekar Wibowo

NIM : 318101255

Program Studi : D IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen.Bakso Dengan Variasi Jamur Tiram Subtitusi
Daging Sapi

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Eksperimen Bakso Dengan Variasi Jamur Tiram Subtitusi Daging Sapi” ini benar-benar karya saya sendiri, sumber informasi ataupun kutipan yang berasal dari eksperimen dengan pengarahan dari dosen pembimbing yang telah ditetapkan. Saya bertanggungjawab atas keabsahan dan kebenaran ini sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti kesamaan dan ketidakbenaran dalam pernyataan diatas, maka saya bersedia menerima sanksi yang dijatuhkan kepada saya.

Yogyakarta, Desember 2022



Noviyanti Sekar Wibowo
NIM. 318101255

HALAMAN MOTTO

“Broken Crayons Still Color”

(Unknown)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Eksperimen Bakso Dengan Variasi Jamur Tiram Substitusi Daging Sapi” dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, izinkan peneliti menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Kepada orang tua peneliti yaitu Bapak Joko Tirto Wibowo yang senantiasa bersabar membiayai kuliah peneliti hingga selesai, Ibu Margaretha Yuniarti dan Bapak Yustinus Suyanto yang senantiasa mendukung serta menyemangati peneliti dalam penyusunan skripsi sehingga dapat menyelesaikan perkuliahan ini.
2. Kepada teman terdekat Eta, Erica, Nana, Gavrila, dan Krisna. Terimakasih banyak untuk selalu ada mendengarkan keluh kesah peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini dan selalu memberikan semangat ketika peneliti hampir menyerah dengan keadaan.
3. Terimakasih kepada Amata teman seperjuangan yang selalu menemani peneliti ketika sedang menunggu Dosen dan mengerjakan penelitian hingga selesai.
4. Terimakasih kepada Mas Anas yang telah membantu dalam penelitian ini untuk mengeprint dan menjilid skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Eksperimen Bakso Dengan Variasi Jamur Tiram Subtitusi Daging sapi” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, dengan skripsi ini diharapkan mampu membawa motivasi dan referensi baru mengenai bakso jamur tiram substitusi daging sapi. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang turut berperan, yaitu :

- 1 Bapak Drs. Prihatno M.M. selaku dosen pembimbing I dan Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah meluangkan waktu, sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan serta arahan dalam penyusunan skripsi ini.
- 2 Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST.,S.Sos.,M.M selaku dosen pembimbing II dan Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah meluangkan waktu, sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
- 3 Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc selaku penguji utama yang telah memberikan masukan untuk menyempurnakan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pembaca guna perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, November 2022

Noviyanti Sekar Wibowo

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Pustaka.....	6
1. Pengertian Jamur.....	6
2. Pengertian Tepung	10
3. Pengertian Tepung Tapioka (kanji)	11
4. Pengertian Tepung Terigu.....	11
5. Bakso.....	12
6. Bahan Dalam Pembuatan Bakso Jamur Tiram	12
7. Tahapan Pembuatan Bakso Jamur Tiram Substitusi Daging Sapi ..	18
8. Kualitas Makanan	23
B. Penelitian Terdahulu	23

C. Kerangka Pemikiran.....	25
D. Hipotesis Penelitian	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	28
1. Metode Penentuan Objek Penelitian	28
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
B. Variabel Penelitian.....	29
1. Variabel Penelitian.....	29
2. Definisi Konseptual dan operational variabel.....	31
3. Definisi operational variabel.....	32
4. Indikator	34
C. Pendekatan Penelitian	34
1. Populasi dan Sampel.....	34
2. Desain eksperimen.....	35
D. Metode Pengumpulan Data.....	38
1. Penilaian Objektif	38
2. Jenis dan Sumber Data.....	42
E. Metode Analisis Data	43
1. Uji Organoleptik	43
2. Uji Hedonik.....	43
3. Penarikan Kesimpulan	44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	45
B. Tahap pelaksanaan Eksperimen.....	47
1. Eksperimen Pertama	47
2. Eksperimen Kedua.....	50
3. Eksperimen Ketiga.....	52
4. Alat yang digunakan	55
C. Hasil Penelitian	55
1. Uji Organoleptik	56
2. Uji Hedonik.....	58

BAB V KESIMPULAN

A. Kesimpulan	67
B. Saran	69

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Indikator.....	34
Tabel 4.1 Resep dan Cara Pengolahan Bakso Daging Sapi.....	46
Tabel 4.2 Bahan dan Cara pengolahan Bakso Jamur Tiram Pertama.....	47
Tabel 4.3 Bahan dan Cara pengolahan Bakso Jamur Tiram Kedua.....	50
Tabel 4.4 Bahan dan Cara pengolahan Bakso Jamur Tiram Ketiga	53
Tabel 4.5 Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Penelitian.....	55
Tabel 4.6 Identitas Panelis Berdasarkan Jenis Kelaminnya.....	58
Tabel 4.7 Validitas Identitas X Panelis Berdasarkan Jenis Kelaminnya	58
Tabel 4.8 Validitas Identitas Y Panelis Berdasarkan Jenis Kelaminnya	58
Tabel 4.9 Deskripsi Jamur Tiram X1.....	59
Tabel 4.10 Deskripsi Substitusi Daging Sapi X2	59
Tabel 4.11 Deskripsi Berdasarkan Ukuran Bakso Jamur Tiram Substitusi Daging Sapi.....	60
Tabel 4.12 Berdasarkan Bentuk Bakso Jamur Tiram Substitusi Daging Sapi. .	61
Tabel 4.13 Berdasarkan Warna Bakso Jamur Tiram Substitusi Daging Sapi. ..	62
Tabel 4.14 Berdasarkan Konsistensi Bakso Jamur Tiram Substitusi Daging Sapi	63
Tabel 4.15 Berdasarkan Tekstur Bakso Jamur Tiram Substitusi Daging Sapi..	64
Tabel 4.16 Berdasarkan Rasa Bakso Jamur Tiram Substitusi Daging Sapi	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pencucian serta perendaman Jamur Tiram, Shiitake, dan Jamur Kuping menggunakan air hangat.....	18
Gambar 2.2 Pemotongan Bahan-Bahan.	19
Gambar 2.3 Pemasakan Jamur Tiram Menggunakan Kain Kotak Dan Pengovenan	19
Gambar 2.4 Penimbangan Bahan	20
Gambar 2.5 Pencampuran Adonan	20
Gambar 2.6 Pencetakan Adonan	21
Gambar 2.7 Perebusan Adonan.....	22
Gambar 2.8 Plating.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Identitas Responden
- Lampiran 4 Tabel Hasil Panelis
- Lampiran 5 Output SPSS Hasil Uji Validitas dan Hedonik X dan Y
- Lampiran 6 Dokumentasi Ekspert Dan Panelis
- Lampiran 7 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Skripsi ini membahas tentang jamur tiram (*pleurotus ostrestus*) yang menggantikan daging sapi sebagai bahan utama dalam pembuatan bakso. Dilatar belakangi dengan adanya kelebihan serta manfaat jamur tiram yang diharapkan mampu menjadi pengganti daging sapi sebagai bahan dasar pembuatan bakso, Metode eksperimen dalam penelitian adalah *True Experimental Design* yang digunakan adalah untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dengan kondisi yang terkendali. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner yang berfungsi untuk mengetahui setiap nilai dari indikator variabel. Kelayakan instrument diuji kelayakan validitasnya menggunakan uji organoleptic dan uji hedonik, yakni uji kesukaan menggunakan SPSS versi 29.0. Berdasarkan analisis data hasil penelitian ditunjukkan bahwa H_a diterima dan H_o ditolak yaitu tidak adanya pengaruh bakso jamur tiram terhadap tingkat kesukaan. Hasil yang ditunjukkan adalah panelis menyukai variasi bakso dengan jamur tiram diukur dari tingkat kesukaan yakni jika dengan angka menunjuk pada segi ukuran sebanyak 17 panelis atau 56,7% suka, 12 panelis atau 40% sangat suka, 1 panelis atau 3,3% tidak suka dengan demikian respon positif yang diperoleh sebesar 29 panelis atau 96,7%. Segi bentuk sebanyak 16 panelis atau 53,3% sangat suka, 14 panelis atau 46,7% suka dengan demikian respon positif yang diperoleh sebesar 30 panelis atau 100%. Segi warna sebanyak 19 panelis atau 63,3% suka, 11 panelis atau 36,7% sangat suka dengan demikian respon positif yang diperoleh sebesar 30 panelis atau 100%. Segi konsistensi sebanyak 19 panelis atau 63,3% suka, 11 panelis atau 36,7% sangat suka dengan demikian respon positif yang diperoleh sebesar 30 panelis atau 100%. Segi tekstur sebanyak 19 panelis atau 63,3% suka, 6 panelis atau 20% sangat suka, 5 panelis atau 16,7% tidak suka dengan demikian respon positif yang diperoleh sebesar 25 panelis atau 83,3%. Segi rasa sebanyak 16 panelis atau 53,3% sangat suka, 12 panelis atau 40% suka, dan 2 panelis atau 6,7% tidak suka dengan demikian respon positif yang diperoleh sebesar 28 panelis atau 93,3%. Hasil kemudian disajikan dalam bentuk kesimpulan secara tertulis yang dimana variasi bakso dengan jamur tiram substitusi daging sapi dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Kata kunci : bakso, jamur tiram, substitusi daging sapi, tingkat kesukaan, uji hedonik.

ABSTRACT

*This thesis discusses about oyster mushrooms (*pleurotus ostrestus*) which replaces beef as the main ingredient in making meatballs. The background of the advantages and benefits of oyster mushrooms which are expected to be able to become a substitution for beef as the basic ingredient for making meatballs. The experimental method in the study is True Experimental Design which is used to look for the influence of certain treatments on others with controlled conditions. The instrument used is a questionnaire that serves to find out each value of a variable indicator. The feasibility of the instrument is tested for validity using organoleptic tests and hedonic tests, namely the favorability test using SPSS version 29.0. Based on the data analysis, the results of this experiment showed that H_a was accepted and H_o was rejected, because the oyster mushroom does not effect the level of liking. The results shown were that panelists liked the variety of meatballs with oyster mushrooms, it is measured by the level of liking, if the numbers pointed to the size of 17 panelists or 56.7% were liked, 12 panelists or 40% were very likes, 1 panelist or 3.3% did not like thus the positive response obtained was 29 panelists or 96.7%. In terms of shape, 16 panelists or 53.3% were liked very much, 14 panelists or 46.7% were liked, thus the positive response obtained was 30 panelists or 100%. In terms of color, 19 panelists or 63.3% were liked, 11 panelists or 36.7% were really liked it, thus the positive response obtained was 30 panelists or 100%. In terms of consistency there were 19 panelists or 63.3% were liked, 11 panelists or 36.7% really liked thus the positive response obtained was 30 panelists or 100%. In terms of texture, 19 panelists or 63.3% liked, 6 panelists or 20% were liked very much, 5 panelists or 16.7% did not like it, thus the positive response obtained was 25 panelists or 83.3%. In terms of taste, 16 panelists or 53.3% were liked very much, 12 panelists or 40% were liked, and 2 panelists or 6.7% did not like thus the positive response obtained by 28 panelists or 93.3%. The results are then presented in the form of a conclusion in writing in which the variety of meatballs with oyster mushrooms substituted beef can be well received by consumers.*

Keywords : meatballs, oyster mushrooms, beef substitution, favorability level, hedonic test.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring berkembangnya bidang pangan yang memiliki peranan penting bagi kesehatan yang berupa peningkatan produksi bervariasi dari segi bahan dasar, bentuk, rasa, dan lain-lain. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, hal tersebut dapat dimulai dengan mengkonsumsi makanan yang sehat yakni berupa sayur-sayuran dan buah-buahan. Penganekaragaman makanan merupakan alternative untuk mengembangkan makanan yang berbahan dasar jamur memiliki rasa yang tidak kalah enak dari makanan pada umumnya, makanan yang dapat juga dikonsumsi oleh vegetarian. Pola hidup vegetarian yang dulunya hanya dilakukan oleh masyarakat tertentu karena adat dan agama, saat ini bisa dilakukan oleh masyarakat yang hendak hidup sehat atau vegetarian. Terbatasnya tempat makan vegetarian dan harganya yang lumayan sulit dijangkau dapat dijadikan sarana yang tepat untuk mengenalkan pola hidup sehat menggunakan bakso dari bahan dasar jamur tiram pengganti daging sapi.

Bakso merupakan salah satu makanan khas yang berasal dari Indonesia, bakso salah satu makanan yang paling banyak digemari dikarenakan citarasanya yang enak serta mudah didapatkan dengan harga yang terjangkau. Bakso berbahan dasar jamur tiram menjadi alternative bagi mereka yang vegetarian maupun yang hendak melakukan pola hidup

sehat. Bakso yang terbilang makanan populer ini berbahan dasar daging sapi serta memiliki kandungan lemak yang cukup banyak, hal tersebut sulit dinikmati bagi mereka yang memiliki penyakit tertentu seperti kolesterol atau mereka yang tidak makan daging sapi ataupun lemak hewani lainnya. Bakso jamur tiram ini memiliki kandungan lemak nabati yang baik untuk dikonsumsi masyarakat.

Jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan jenis dari jamur-jamuran yang cukup banyak berkembang biak di Indonesia, Indonesia sendiri merupakan Negara beriklim tropis yang membuat berbagai jenis jamur dapat tumbuh dan berkembang biak dengan mudah. Jamur tiram sendiri sudah cukup banyak dibudidayakan di Indonesia, rasa dari jamur tiram terbilang cukup gurih dan banyak dikonsumsi dalam bentuk digoreng tepung, ditumis, ataupun dijadikan pelengkap masakan. Adapun manfaat yang dimiliki jamur tiram adalah menangkal radikal bebas, menjaga kesehatan jantung, mengurangi resiko terkena diabetes, menurunkan berat badan berlebih, dan mencegah pertumbuhan kanker.

Alasan peneliti berinisiatif membuat olahan bakso menggunakan jamur tiram adalah ingin membuat terobosan baru bagi vegetarian dan mereka yang tidak memakan daging-dagingan atau mereka yang ingin memulai hidup sehat. Jamur tiram sebagai pengganti daging sapi yang memiliki rasa serta tekstur hampir sama dengan daging sapi, hal ini disebut dengan daging buatan atau daging imitasi.

Oleh karena itu berdasarkan pemaparan dari latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk meneliti mengenai kurangnya olahan serta konsumsi dari bahan dasar jamur tiram sebagai terobosan untuk hidup sehat. Dengan demikian peneliti melakukan penelitian dengan judul “EKSPERIMEN BAKSO DENGAN VARIASI JAMUR TIRAM SUBSTITUSI DAGING SAPI”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka adanya rumusan masalah yang ada dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengolahan bakso berbahan dasar jamur tiram substitusi daging sapi ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan responden dari segi ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa terhadap bakso jamur tiram ?

C. Batasan Masalah

Pada penelitian ini diberikan adanya batasan masalah supaya pembahasan yang dimaksudkan tidak meluas keluar dari inti pembahasan, maka dengan ini diberikan batasan pada bakso menggunakan variasi jamur tiram hasil dari eksperimen.

D. Tujuan Penelitian

Berkaitan dengan adanya masalah yang telah dirumuskan, maka dengan begitu ditetapkannya oleh peneliti tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan bakso menggunakan variasi jamur tiram substitusi daging sapi.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap bakso menggunakan variasi jamur tiram substitusi daging sapi dari segi ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa.

E. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini diharapkan memiliki beberapa manfaat, adapun beberapa manfaatnya adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Pada penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan kontribusi serta pemikiran dalam pengembangan bakso jamur tiram substitusi daging sapi.

2. Manfaat Praktis

a. bagi peneliti

- 1) Sebagai persyaratan akademik untuk menyelesaikan tugas akhir atau skripsi di STP AMPTA (Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo *Palace Tourism Academi*)
- 2) Dapat menjadi bahan latihan dalam membuat sebuah produk makanan dari hasil eksperimen.
- 3) Dapat menjadi pengetahuan dalam melakukan proses pembuatan bakso menggunakan variasi jamur tiram.
- 4) Dapat diperoleh pengalaman langsung mengenai pembuatan bakso menggunakan variasi jamur tiram.

- 5) Hasil eksperimen yang telah diterapkan dapat menjadi sebuah bentuk inovasi baru makanan sehat untuk membuka usaha bakso menggunakan variasi jamur tiram.
- c. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta
- 1) Menjadi sumber informasi dan bahan kepustakaan untuk referensi bagi peneliti lainnya.
 - 2) Memberikan pengetahuan baru bahwa jamur tiram dapat digunakan sebagai bahan pembuatan bakso menggantikan daging sapi.
- d. Manfaat bagi pembaca
- 1) Mampu dijadikan sebagai topic pembahasan dalam pengembangan skripsi lanjutan.
 - 2) Mampu menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pemanfaatan jamur tiram.