

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dari skripsi yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pengolahan variasi bakso menggunakan jamur tiram substitusi daging sapi dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Pengolahan bakso jamur tiram memiliki kesamaan dengan pengolahan bakso pada umumnya, yang spesifik pada pengolahan bakso jamur tiram yakni cara pengolahan khusus jamur tiramnya karena memiliki tekstur yang berbeda dengan daging sapi sehingga butuh penanganan khusus. Untuk hasil pengolahan data berdasarkan dengan uji organoleptik dan uji hedonik pada 30 panelis , dapat disimpulkan bahwa penilaian secara keseluruhan dari tingkat kesukaan dari segi berikut :

1. Berdasarkan ukuran bakso jamur tiram yang lebih kecil daripada bakso pada umumnya telah diperoleh hasil dari penelitian ini yakni jika dengan angka menunjuk pada 17 panelis atau 56,7% menyukai, 12 panelis atau 40% sangat menyukai, dan 1 panelis atau 3,3% tidak suka dengan demikian total respon positif sebesar 29 panelis atau 96,7%. Dapat dikatakan ukuran bakso jamur tiram substitusi daging sapi diterima dan layak untuk dikonsumsi konsumen.
2. Berdasarkan bentuk bakso jamur tiram yang bulat seperti bakso pada umumnya telah diperoleh hasil dari penelitian ini yakni jika dengan

angka menunjuk pada 16 panelis atau 53,3% sangat suka, 14 panelis atau 46,7% menyukai dan dengan demikian total respon positif sebesar 30 panelis atau 100%. Dengan begitu bentuk dari bakso jamur tiram bisa diterima untuk konsumen dan masih sama dengan bentuk bakso biasanya yang bulat.

3. Berdasarkan warna bakso jamur tiram yang berwarna kecoklatan yang berbeda dari bakso pada umumnya telah diperoleh hasil dari penelitian ini yakni jika dengan angka menunjuk pada 19 panelis atau 63,3% menyukai, 11 panelis atau 36,7% sangat suka dengan demikian total respon positif sebesar 30 panelis atau 100%. Warna dari bakso jamur tiram dapat dikatakan diterima dengan baik oleh konsumen.
4. Berdasarkan konsistensi bakso jamur tiram telah diperoleh hasil yakni jika dengan angka menunjuk pada 19 panelis atau 63,3% menyukai, 11 panelis atau 36,7% sangat suka dengan demikian total respon positif sebesar 30 panelis atau 100%. Dari hasil tersebut dinyatakan bahwa pada tingkat kesukaan segi konsistensi tidak ada masalah dan diterima oleh konsumen dengan baik.
5. Berdasarkan tekstur bakso jamur tiram diperoleh hasil yakni jika dengan angka menunjuk pada 19 panelis atau 63,3% menyukai, 6 panelis atau 20% sangat menyukai, dan 5 panelis atau 16,7% tidak suka dengan demikian total respon positif sebesar 25 panelis atau 83,3%. Diketahui bahwa tidak semua konsumen menyukai tekstur bakso yang kasar, namun tidak sedikit juga panelis menyukai tekstur

bakso kasar seperti bakso jamur tiram ini yang bisa dikatakan mirip dengan bakso urat pada umumnya.

6. Berdasarkan rasa bakso jamur tiram pada penelitian ini telah diperoleh hasil yakni jika dengan angka menunjuk pada 16 panelis atau 53,3% sangat suka, 12 panelis atau 40% menyukai, dan 2 panelis atau 6,7 tidak suka dengan demikian total respon positif sebesar 28 panelis atau 93,3%. Dikatakan bahwa dua panelis tidak menyukai rasa dari bakso jamur tiram karena terlalu asin, namun karena respon positif lebih besar maka rasa dari bakso jamur tiram bisa diterima dengan baik dan layak dikonsumsi konsumen.

Hasil penelitian dapat dikatakan variasi bakso dengan jamur tiram substitusi daging sapi bisa diterima oleh konsumen dan layak untuk dipasarkan untuk dikonsumsi, ditunjukkan bahwa  $H_a$  diterima dan  $H_0$  ditolak.

## **B. Saran**

Berdasarkan skripsi diatas semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan penulis. Pengembangan lanjutan untuk skripsi ini dapat dilakukan dengan penelitian yang mengembangkan mengenai gizi serta manfaat dari jamur tiram bagi kesehatan tubuh, dikarenakan banyak manfaat dari jamur tiram berserat tinggi ini. Untuk penelitian berikutnya supaya membeli jamur tiram yang segar berwarna putih, bilamana jamur tiram sudah berubah warna maka tidak dapat digunakan lagi serta sebaiknya disimpan dalam freezer. Adapun kendala dalam pelaksanaan

penelitian dalam pembuatan variasi bakso jamur tiram substitusi daging sapi adalah tekstur jamur tiram yang terlalu baasah sehingga harus benar-benar diperas dan dikeringkan menggunakan kain ataupun oven. Bagi pembaca maupun peneliti yang hendak melakukan pengembangan sebaiknya memiliki kain dan oven atau alat pengering yang baik untuk jamur tiram.

## DAFTAR PUSTAKA

### BUKU :

Feryanto, Agung. (2018). *Membuat Tepung Secara Sederhana*. Klaten : Penerbit Saka Mitra Kompetensi.

Santosa, dan Hary Hermawan. (2020). *Metodologi Riset Kuantitatif*. Bandung : Penerbit Manggu Makmur Tanjung lestari.

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Penerbit Alfabeta.

### JOURNAL/SKRIPSI/TESIS :

Agusman. (2013). *Pengujian Organopoletik*. Modul Penanganan Fisis (Organopoletik). Semarang : Penerbit Universitas Muhammadiyah.

Halim, Abdul. (2014). *Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Dengan Fortifikasi Daging Ikan Tuna Mata Besar*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.

Mathlubaty, Nailly dan Estuti Wiwit. (2022). *Pemanfaatan Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) dan Tepung Kedelai (Glycine max) pada Formulasi Chewy Ball*. Journal Pustaka Padi. Vol. 1 No. 1. 22-26.

Nur Azizah, Nadilla Dkk. (2019). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jamur Kuping Terhadap Uji Organopoletik Bakso Daging Sapi*. Journal Aves. Vol.13 No.1. 39-49.

Potter, dan Hotchkiss. (2022). *Analysis Of Food Quality And Brand Image On Purchase Decisions In Ilocake Kota Bima*. Journal Ilmu Manajemen. Vol. 6 No.1. 54.

Sinaga, Helen. (2019). *Daya Terima Bakso Dengan Varian Formulasi Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Dan tepung Kacang Merah Terhadap Konsumen*. Skripsi. Fakultas Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Medan.

Sugiyono. (2018). *Pengaruh Biaya Bahan Dan Biaya Tenaga Kerja Terhadap Laba Bersih Pada PT. Satwa Prima Utama. Journal Ilmiah Akuntansi.* Vol. 11 No. 1. 55-64.

----- (2018). *Penerapan Media Pembelajaran Bianglala Pada Pembelajaran Matematika Kelas III SD Negeri 4 Srikaton. Journal LJESE.* Vol. 1 No. 2. 61-64.

Sujarweni. (2015). *Tinjauan Implementasi personal Selling Pada PT. Astra International Daihatsu Astra Biz Center Bandung. Journal Fakultas ilmu Terapan Universitas Telkom.* Vol. 3 No. 2. 330-337.

## **INTERNET**

Alodokter official website (<https://www.alodokter.com>) diakses pada tanggal 10 september 2022.

Hellosehat Official Website  
(<https://www.hellosehat.com/nutrisi/faktapgizi/manfaat-jamur-tiram-dari-segi-kesehatan.com>) diakses pada 10 september 2022.

Klikdokter official website (<https://www.klikdokter.com/gaya-hidup/diet-nutrisi/mengenal-jenis-jamur-yang-bisa-dimakan-dan-manfaat-sehatnya.com>) diakses pada 10 september 2022.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Calurtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 907/Q.AMPTA/ VI/2022 Yogyakarta, 27 Oktober 2022  
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Ketua STP AMPTA Yogyakarta  
Jl. Laksda Adi Sucipto KM. 6 Nologaten  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 28 Oktober 2022 sampai dengan tanggal 28 November 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Noviyanti Sekar Wibowo  
No Mahasiswa : 318101255  
Semester : IX(Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN BAKSO DENGAN VARIASI JAMUR TIRAM SUBSTITUSI DAGING SAPI"**. Proposal Penelitian akan diikut sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Tembusan:  
-File

Hormat kami  
Peneliti I  
  
Drs. Santosa, M.M



## Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

### KUESIONER PENELITIAN

Dengan Hormat,

Saya Noviyanti Sekar Wibowo Mahasiswi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Saat ini saya sedang menyelesaikan Skripsi tentang “**Eksperimen Bakso Dengan Variasi Jamur Tiram Substitusi Daging Sapi**”. Saya mohon kesediaan saudara/I untuk mengisi kuesioner berdasarkan pernyataan-pernyataan yang telah tersedia. Saya ucapkan terimakasih atas kesediaan dan partisipasi saudara/I dalam penelitian ini.

#### I. Identitas Responden

Nama Responden :

- Dosen STP AMPTA
- Mahasiswa (Kulinary) STP AMPTA
- Mahasiswa STP AMPTA

Usia :  17 – 30     31 – 45     >45

Jenis Kelamin :  Laki-laki     Perempuan

#### II. Daftar Pernyataan

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda *checklist* ( ✓ ) sesuai dengan kolom pilihan yang ada pada kolom isi yang tersedia.

- 1) Sangat Setuju (SS) : Diberi skor 4
- 2) Setuju (S) : Diberi skor 3
- 3) Tidak Setuju (TS) : Diberi skor 2
- 4) Sangat Tidak Setuju (STS) : Diberi skor 1

## KUESIONER EKSPERIMEN BAKSO DENGAN VARIASI JAMUR

### TIRAM SUBSTITUSI DAGING SAPI

No	Pernyataan	Skala Penilaian			
	Faktor Jamur Tiram	SS	S	TS	STS
1	Variasi bakso menggunakan jamur tiram substitusi daging sapi dapat diterima dengan baik.				
2	Variasi bakso menggunakan jamur tiram cocok sebagai pengganti daging sapi.				
	<b>Faktor Tingkat Kesukaan</b>				
	<b>Ukuran</b>				
3	Variasi bakso menggunakan jamur tiram substitusi daging sapi memiliki ukuran yang kecil.				
	<b>Bentuk</b>				
4	Variasi bakso menggunakan jamur tiram substitusi daging sapi memiliki bentuk yang bulat.				
	<b>Warna</b>				
5	Variasi bakso menggunakan jamur tiram substitusi daging sapi memiliki warna kecoklatan				
	<b>Konsistensi</b>				
6	Variasi bakso menggunakan jamur tiram substitusi daging sapi memiliki konsistensi yang sesuai yakni padat dan kenyal.				
	<b>Tekstur</b>				
7	Variasi bakso menggunakan jamur tiram substitusi daging sapi memiliki tekstur yang sedikit kasar.				
	<b>Rasa</b>				
8	Variasi bakso menggunakan jamur tiram substitusi daging sapi memiliki rasa yang gurih dan rasa jamur yang kuat.				

### Lampiran 3. Identitas Responden

#### Identitas Responden

No	Pekerjaan	Usia	Jenis Kelamin
1	Dosen STP AMPTA	>45	Perempuan
2	Dosen STP AMPTA	>45	Laki-laki
3	Dosen STP AMPTA	>45	Laki-laki
4	Dosen STP AMPTA	>45	Laki-laki
5	Dosen STP AMPTA	31-45	Laki-laki
6	Mahasiswa Culinary STP AMPTA	17-30	Laki-laki
7	Mahasiswa Culinary STP AMPTA	17-30	Laki-laki
8	Mahasiswa Culinary STP AMPTA	17-30	Laki-laki
9	Mahasiswa Culinary STP AMPTA	17-30	Perempuan
10	Mahasiswa Culinary STP AMPTA	17-30	Perempuan
11	Mahasiswa Culinary STP AMPTA	17-30	Perempuan
12	Mahasiswa Culinary STP AMPTA	17-30	Perempuan
13	Mahasiswa Culinary STP AMPTA	17-30	Perempuan
14	Mahasiswa Culinary STP AMPTA	17-30	Perempuan
15	Mahasiswa Culinary STP AMPTA	17-30	Perempuan
16	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Laki-laki
17	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Laki-laki
18	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Laki-laki
19	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Laki-laki
20	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
21	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
22	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
23	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
24	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
25	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
26	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
27	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
28	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
29	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
30	Mahasiswa STP AMPTA	17-30	Perempuan
Total Panelis Laki-Laki			11
Total Panelis Perempuan			19
Total			30

Lampiran 4. Tabel Hasil Panelis

No	X 1			X 2				Y 1			Y 2			Y 3			Y 4			Y 5			Y 6				
	S S	S	T S	S T S	S	S	T S	S T S	S	S	T S	S T S	S	S	T S	S T S	S	S	T S	S T S	S	S	T S	S T S	S	T S	S T S
1		3			3				3				3				3				3				3		
2	4			4					3			4				4				3			3			4	
3	4			4				4				4				3				3			3			3	
4	4			4				4				4				3				3			3			3	
5		3			3				3				3				3				4					3	
6		3			3				3			4				3			4					2			3
7		3			3				3			4				4					2			2			4
8		3			3				3				3				3				2			2			3
9		3			3				3			4					3						2			4	
10		3		4					3			4				4							3				3
11		3					2		3				3				3			4			4				3
12		3			3				3			4					3				2			3			3
13		3			3				3				3				3							2			2
14	4				3				3				3				3				2			3			2
15		3			3					2			3				3						3			4	

16	4				3				3				3				3				3				3			4					
17		3			3			4					3			4						2			3			4					
18		3			3			4					3				3					2			3			4					
19	4				4					3				3				3			4				4			4					
20	4				4					3			4				4					3				3				3			
21	4				4					3			4				4					2			3			4					
22	4				4					3				3				3				3				2		4					
23	4				4				4				4				4					4			4			4					
24	4				4				4					3				3			4				3			4					
25	4					3			4				4					3				3				3			4				
26		3			4				4				4					3				3			4			4					
27		3			4				4				4				4				4				4			4					
28		3				3			4				4				4					3				3				3			
29		3			4				4					3			4					3				3			4				
30		3				3			4				4				4					3				3				3			
<b>Total</b>	48	54	0	0	52	48	2	0	48	51	2	0	64	42	0	0	44	57	0	0	28	48	14	0	24	54	12	0	64	36	4	0	

Hasil Jawaban Variabel X

No	X1.1	X2.1	Total
1	3	3	6
2	4	4	8
3	4	4	8
4	4	3	7
5	3	3	6
6	3	3	6
7	3	3	6
8	3	3	6
9	3	3	6
10	3	4	7
11	3	2	5
12	3	3	6
13	3	3	6
14	4	3	7
15	3	3	6
16	4	3	7
17	3	3	6
18	3	3	6
19	4	4	8
20	4	4	8
21	4	4	8
22	4	4	8
23	4	4	8
24	4	4	8
25	4	3	7
26	3	4	7
27	3	4	7
28	3	3	6
29	3	4	7
30	3	3	6

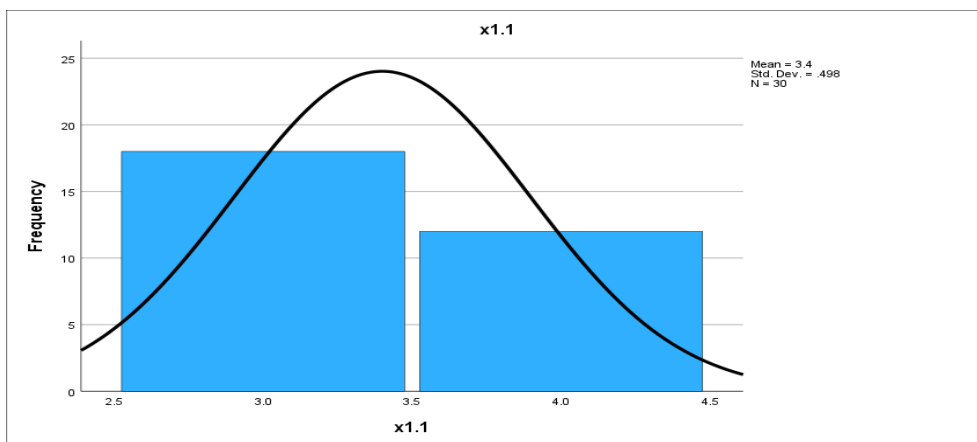
Hasil Jawaban Variabel Y

No	Y1.1	Y2.1	Y3.1	Y4.1	Y5.1	Y6.1	Total
1	3	3	3	3	3	3	18
2	3	4	4	3	3	4	21
3	4	4	3	3	3	3	20
4	4	4	3	3	3	3	20
5	3	3	3	3	3	3	18
6	3	4	3	4	4	3	21
7	3	4	4	2	2	4	19
8	3	3	3	2	2	3	16
9	3	4	3	3	2	4	19
10	3	4	4	4	3	3	21
11	3	3	3	4	4	3	20
12	3	4	3	2	3	3	18
13	3	3	3	3	2	2	16
14	3	3	3	2	3	2	16
15	2	3	3	3	3	4	18
16	3	3	3	3	3	4	19
17	4	3	4	2	3	4	20
18	4	3	3	2	3	4	19
19	3	3	3	4	4	4	21
20	3	4	4	3	3	3	20
21	3	4	4	2	3	4	20
22	3	3	3	3	2	4	18
23	4	4	4	4	4	4	24
24	4	3	3	4	3	4	21
25	4	4	3	3	3	4	21
26	4	4	3	3	4	4	22
27	4	4	4	4	4	4	24
28	4	4	4	3	3	3	21
29	4	3	4	3	3	4	21
30	4	4	4	3	3	3	21

**Lampiran 5. Output SPSS Hasil Uji Validitas dan Hedonik X dan Y**

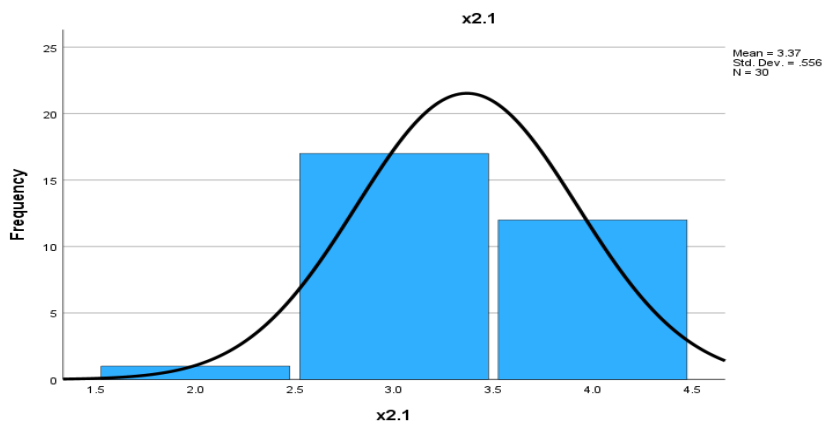
**x1.1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	S	18	60.0	60.0	60.0
	ss	12	40.0	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	



**x2.1**

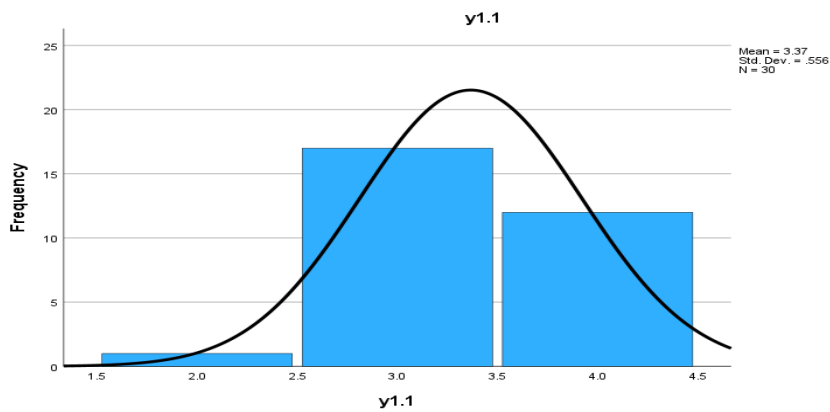
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ts	1	3.3	3.3	3.3
	s	17	56.7	56.7	60.0
	ss	12	40.0	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	





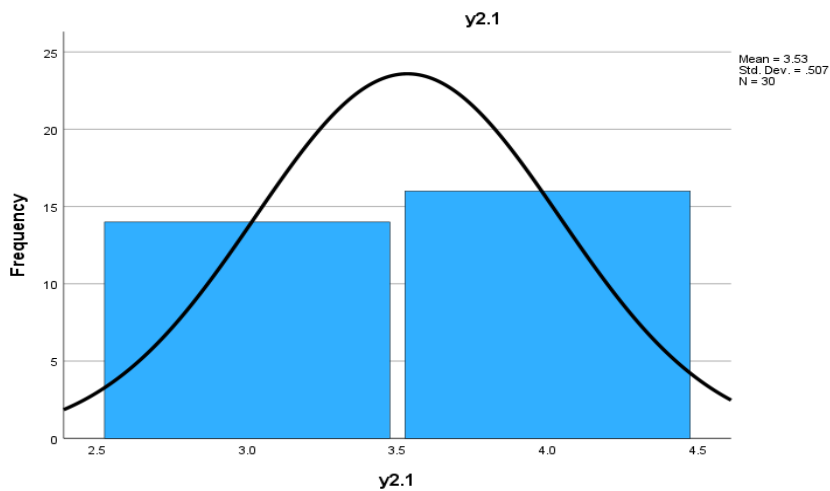
### y1.1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ts	1	3.3	3.3	3.3
	s	17	56.7	56.7	60.0
	ss	12	40.0	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	



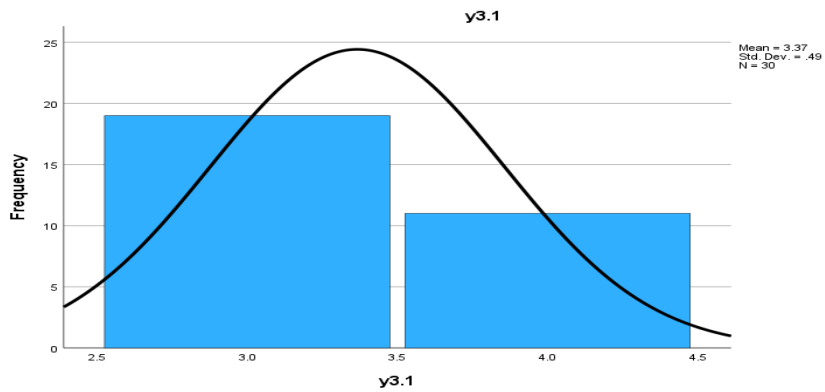
### y2.1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	s	14	46.7	46.7	46.7
	ss	16	53.3	53.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	



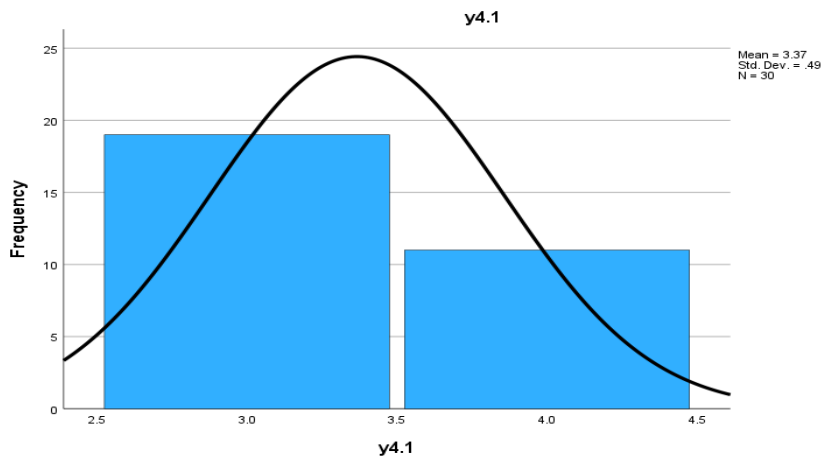
### y3.1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	s	19	63.3	63.3	63.3
	ss	11	36.7	36.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	



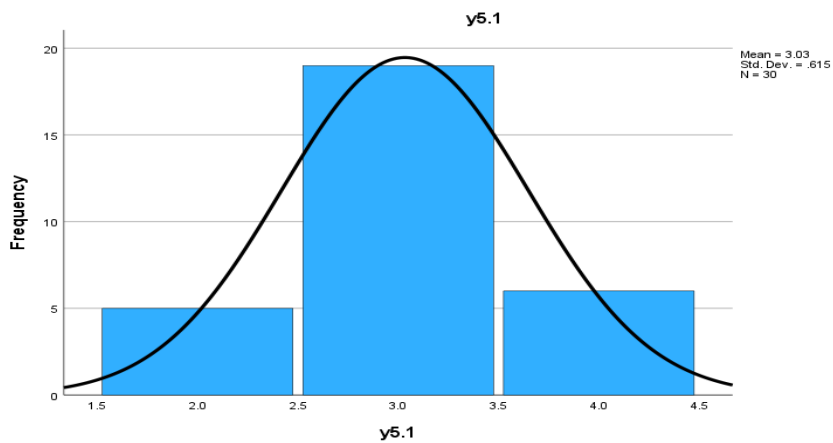
### y4.1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	s	19	63.3	63.3	63.3
	ss	11	36.7	36.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	



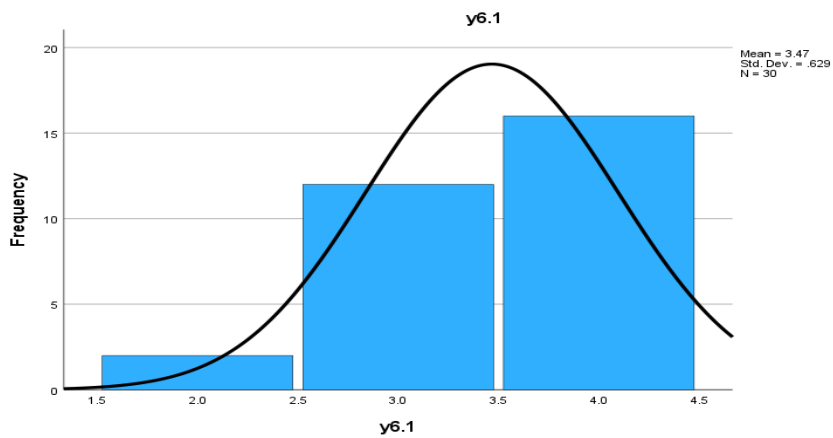
**y5.1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ts	5	16.7	16.7	16.7
	s	19	63.3	63.3	80.0
	ss	6	20.0	20.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	



**y6.1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ts	2	6.7	6.7	6.7
	s	12	40.0	40.0	46.7
	ss	16	53.3	53.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	



## Lampiran 6 Dokumentasi Ekspert Dan Panelis



*(Sumber : Data Pirmer 2022)*

Lampiran 7 Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: Hoviyanti  
 NO. MAHASISWA : 318101255  
 JUDUL PENELITIAN : Eksperimen Bakso Dengan Variasi Jamur  
Tiram menggunakan tepung beras Merah Substus, Daging Sapi

NAMA PEMBIMBING I: Yusuf H  
 NAMA PEMBIMBING II: Hermawan, P

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	3/10/21	- Uji penelitian - - Rumusan masalah - 45 liter - Cara pembuatan m. - Cara Sub bab - 10 bahan - kerangka penulisan - di edit lagi	
		- Hipotesis & sampel - on case -	
		- Latar : lokasi "uridh"	
		- Metode Analisis data	
		45 liter	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	19/10/22	Pentalarat jurnal Konsentrasi Skrip	
2	24/10/22	Review Ho + Ha Rumus + variabel	
3	25/10/22	Ho Lolosa Parafas penulisan	
		Acc proposal	

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : \_\_\_\_\_  
 NO. MAHASISWA : \_\_\_\_\_  
 JUDUL PENELITIAN : \_\_\_\_\_

NAMA PEMBIMBING I : \_\_\_\_\_

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
2	11/10/21	Proposal AEC ke. Pbb 2	[Signature]
3	24/11/21	8 Total barur. Atas jadinya 1 pd berimpulan B'eat' lap Tata Tulis Laporan lap Tulis core Smpat ms. ada penjelasan Atas'anya. Tanya. Metode Lain m	[Signature]

NAMA PEMBIMBING II : \_\_\_\_\_

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	26/11/21	AEC	[Signature]

