

PAPER NAME

INOVASI PEMBUATAN PATTY VEGETARIAN BERBAHAN DASAR KAKI JAMUR SHITAKE.docx

AUTHOR

Jenniffer

WORD COUNT

15972 Words

CHARACTER COUNT

88014 Characters

PAGE COUNT

105 Pages

FILE SIZE

1.8MB

SUBMISSION DATE

Jan 9, 2024 9:13 AM GMT+7

REPORT DATE

Jan 9, 2024 9:15 AM GMT+7

● **35% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 12% Internet database
- 2% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 30% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Small Matches (Less than 15 words)

**INOVASI PEMBUATAN *PATTY* VEGETARIAN BERBAHAN
DASAR KAKI JAMUR SHITAKE**

PROYEK AKHIR



**DISUSUN OLEH
JENNIFFER
NIM. 2020030031**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2023**



BTP
Batam Tourism
Polytechnic

INOVASI PEMBUATAN *PATTY* VEGETARIAN BERBAHAN DASAR KAKI

JAMUR SHITAKE

8

PROYEK AKHIR

Diajukan kepada

Politeknik Pariwisata Batam

Untuk memenuhi salah satu persyaratan

Dalam menyelesaikan program Diploma IV

Manajemen Kuliner

OLEH

JENNIFFER

NIM. 2020030031

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2023

Lembar Persetujuan Pembimbing

Proyek akhir oleh Jenniffer ini telah diperiksa dan disetujui untuk diujikan.

Batam,2024

Pembimbing,

Frangky Silitonga, S.Pd., M.SI

NIDN. 1018107904

Lembar Pengesahan

Proyek akhir oleh Jennifer ini telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal.....2024

Dewan Penguji

Rosie Oktavia, P.R, S.E., MM.Par

Ketua

NIDN. 1007109204

Eva Amalia, S.H., M.SI

Anggota

NIDN. 1002036801

Frangky Silitonga, S.Pd., M.SI

Anggota

NIDN. 1018107904

Mengesahkan,

Mengetahui,

Direktur

Ketua Program Studi

M. Nur A Nasution, S.sos, M.Pd., CHA

Rosie Oktavia P.R, SE., MM.Par

NIDN. 3830046701

NIDN. 1007109204

Pernyataan Keaslian Penulisan

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Jenniffer

NIM : 2020030031

Program Studi : Manajemen Kuliner

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa proyek akhir yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya dan bukan merupakan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik sebagian atau seluruhnya.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa proyek akhir ini hasil plagiasi/falsifikasi/fabrikasi, baik sebagian atau seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Batam,..... 2024

Yang membuat pernyataan

Materai

Jenniffer

ABSTRAK

Penelitian ini memiliki tujuan yaitu untuk mengetahui perbedaan *patty* dari daging sapi dan *patty* kaki jamur shitake (*Lentinula Edodes*). Tujuan penelitian ini adalah untuk memanfaatkan kaki jamur shitake (*Lentinula Edodes*) untuk bahan dasar pada pembuatan produk makanan *patty* vegetarian dan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk makanan dari *patty* vegetarian yang berbahan dasar kaki jamur shitake (*Lentinula Edodes*) dari segi aroma, cita rasa, tekstur, dan warna. Metode penelitian ini menggunakan metode kuantitatif eksperimen yaitu produk yang diolah akan diberikan untuk diuji dan untuk mengetahui tingkat kesukaannya. Teknik pengumpulan data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan format penilaian uji organoleptik yang terbagi menjadi uji hedonik dan uji mutu hedonik yang akan dibagikan secara langsung kepada penguji. Data yang diperoleh kemudian akan dianalisis dengan menggunakan aplikasi SPSS Statistik 19.

Kata Kunci: Daging, Inovasi, Kaki Jamur Shitake (*Lentinula Edodes*), *patty*, vegetarian.

ABSTRACT

*This study aims to determine the difference between beef patty and shitake mushroom (*Lentinula Edodes*) patty. The purpose of this study was to utilize shitake mushroom (*Lentinula Edodes*) as the basic ingredients in the manufacture of vegetarian patty food products and to determine the interest in food products from vegetarian patty made from shitake mushroom (*Lentinula Edodes*) in terms of fragrance, taste, texture, and color. This research method uses a quantitative experimental method, the processed product will be given to be tested and to determine the interest in the food products. Technique to collect the data that will be used in this study is to use an organoleptic test assessment format which is divided into hedonic test and hedonic quality test which will be distributed directly to the testers. The obtained data will be analyzed by using SPSS Statistics 19 application.*

Keywords: *Meat, Innovation, Shitake Mushroom (*Lentinus Edodes*), Patty, Vegetarian.*

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa¹⁴ atas segala karunia, rahmat dan hidayah yang diberikan. Sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul **“INOVASI PEMBUATAN PATTY VEGETARIAN BERBAHAN DASAR KAKI JAMUR SHITAKE”**. Proyek akhir ini⁵ disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Manajemen Kuliner di Politeknik Pariwisata Batam.

Penulis menyadari bahwa selesainya proyek akhir ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak yang terus memberikan semangat dan bimbingan serta saran. Oleh karena itu, pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat

1. Bapak M. Nur A Nasution, S.Sos., MP.d., CHA, selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam yang telah memberikan dukungan dalam proses pembelajaran dan penyelesaian.
2. Ibu Rosie Oktavia P.R, SE., MM.Par, selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam yang telah memberikan dukungan dalam proses pembelajaran dan penyelesaian.
3. Bapak Frangky Silitonga, S.Pd., M.SI, selaku Dosen Pembimbing Politeknik Pariwisata Batam yang telah memberikan dukungan dalam proses pembelajaran dan penyelesaian.

4. Ibu Rosie Oktavia, P.R, S.E., MM.⁸ selaku Dosen Penguji 1 Politeknik Pariwisata Batam yang telah memberikan dukungan dalam proses pembelajaran dan penyelesaian.
5. Ibu Eva Amalia, S.H., M.SI.⁸ selaku Dosen Penguji 2 Politeknik Pariwisata Batam yang telah memberikan dukungan dalam proses pembelajaran dan penyelesaian.
6. Seluruh dosen Manajemen Kuliner, Manajemen Tata Hidang, dan Manajemen Divisi Kamar serta jajaran staf akademik di Politeknik Pariwisata Batam.
7. Keluarga²⁰ yang telah memberi semangat dan motivasi kepada penulis tanpa henti dan memberi banyak dukungan melalui doa, motivasi, materi, kasih sayang, dan nasehat tanpa henti supaya terus bersemangat dalam proses penyelesaian proyek akhir ini.
8. Seluruh teman-teman seperjuangan Program Studi Manajemen Kuliner Angkatan 2020.
9. Beberapa teman terdekat yang banyak membantu¹⁰ dalam proses penyusunan proyek akhir ini.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menyempurnakan proyek akhir ini agar menjadi lebih baik. Semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi bahan masukan bagi teman-teman dalam menyusun penelitian berikutnya. Semoga segala bantuan yang telah diberikan segala pihak baik moral maupun material menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan baik dari Tuhan Yang Maha Esa.

Batam,.....2024

Jenniffer

DAFTAR ISI

Lembar Persetujuan Pembimbing.....	iv
Lembar Pengesahan	v
Pernyataan Keaslian Penulisan.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
²⁶ KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Ruang Lingkup Penelitian	6
1.3. Rumusan Masalah.....	6
1.4. Tujuan Penelitian.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
⁴⁹ 1.5.1. Manfaat Bagi Masyarakat.....	6
1.5.2. Manfaat Bagi Peneliti	7
1.5.3. Manfaat Bagi Institusi.....	7

1.6. Definisi Istilah	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1. Jamur Shitake (<i>Lentinula Edodes</i>).....	9
2.1.1. Definisi Jamur Shitake	9
2.1.2. Klasifikasi	10
2.1.3. Kandungan Nutrisi Pada Jamur Shitake	10
2.1.4. Kaki Jamur Shitake	12
2.2. Patty	13
2.2.1. Definisi <i>Patty</i>	13
2.2.2. Bahan-bahan Pembuatan <i>Patty</i>	14
2.3. Vegetarian.....	17
2.3.1. Definisi Vegetarian	17
2.3.2. Manfaat Pola Makan Vegetarian	19
2.4. Kajian Empiris.....	21
2.5. Kerangka Berfikir	24
2.6. Hipotesis	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1. Tempat dan Waktu	26
3.1.1. Tempat Penelitian	26

3.1.2. Waktu Penelitian	26
3.2. Panelis	26
14 3.2.1. Seleksi Panelis	27
3.3. Bahan dan Alat	28
3.3.1. Bahan Penelitian	28
3.3.2. Alat Penelitian	28
3.3.3. Biaya Ekonomis <i>Patty</i> Kaki Jamur Shitake	29
3.4. Prosedur Pembuatan	30
3.4.1. Prosedur Pembuatan <i>Patty</i> Kaki Jamur Shitake	30
3.4.2. Proses Pembuatan <i>Patty</i> Kaki Jamur Shitake	35
22 3.5. Perubahan Yang Diamati	36
3.6. Pengumpulan Data	36
3.7. Analisis Data	37
3.7.1. Analisis Uji Hedonik	37
3.7.2. Analisis Uji Mutu Hedonik	38
3.8. Uji Organoleptik	39
3.8.1. Uji Hedonik	40
3.8.2. Uji Mutu Hedonik	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42

4.1. Hasil.....	42
4.1.1. Deskripsi Panelis.....	42
4.1.2. Uji Mutu Hedonik	44
4.1.3. Uji Hedonik.....	56
4.1.4. Kandungan Gizi	68
4.2. Pembahasan	69
4.2.2. Uji Mutu Hedonik	69
4.2.2. Uji Hedonik.....	70
BAB V KESIMPULAN.....	73
5.1. Kesimpulan	73
5.2. Saran	73
5.2.1. Bagi Masyarakat	73
5.2.2. Bagi Peneliti.....	74
5.2.3. Bagi Institusi	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	79

1 DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Produksi Daging Sapi Pada Provinsi Yang Ada di Sumatera	1
Tabel 1. 2 Perbandingan Kandungan Jamur Dan Daging Sapi Per-100 Gram	5
Tabel 2. 1 Klasifikasi Jamur Shitake	10
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Jamur Shitake Per-100gr	11
Tabel 2. 3 Bahan Pembuatan Patty	14
Tabel 2. 4 Kajian Empiris	21
Tabel 3. 1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	26
Tabel 3. 2 Bahan pembuatan patty dari kaki jamur shitake	28
Tabel 3. 3 Alat Pembuatan Patty Dari Kaki Jamur Shitake	28
Tabel 3. 4 Proses pembuatan patty kaki jamur shitake	35
Tabel 3. 5 Ketentuan Nilai Uji Hedonik	38
Tabel 3. 6 Ketentuan Nilai Uji Mutu Hedonik.....	38
36 Tabel 4. 1 Jenis Panelis	42
Tabel 4. 2 Usia Panelis.....	42
Tabel 4. 3 Latar Belakang Pendidikan	43
Tabel 4. 4 Pekerjaan Panelis	43
Tabel 4. 5 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih Untuk Rasa.....	44
Tabel 4. 6 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih Untuk Tekstur	45
Tabel 4. 7 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih Untuk Aroma	46
Tabel 4. 8 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih Untuk Warna.....	47
Tabel 4. 9 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Rasa	48
Tabel 4. 10 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Tekstur	49

Tabel 4. 11 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Aroma	50
Tabel 4. 12 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk warna	51
Tabel 4. 13 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Untuk Rasa	52
Tabel 4. 14 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Untuk Tekstur	53
Tabel 4. 15 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Untuk Aroma.....	54
Tabel 4. 16 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Untuk Warna	55
Tabel 4. 17 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Untuk Rasa	56
Tabel 4. 18 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Untuk Tekstur	57
Tabel 4. 19 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Untuk Aroma	58
Tabel 4. 20 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Untuk Warna	59
Tabel 4. 21 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Rasa	60
Tabel 4. 22 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Tekstur.....	61
Tabel 4. 23 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Aroma.....	62
Tabel 4. 24 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Warna	63
Tabel 4. 25 Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Untuk Rasa.....	64
Tabel 4. 26 Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Untuk Tekstur	65
Tabel 4. 27 Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Untuk Aroma	66
Tabel 4. 28 Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Untuk Warna.....	67
Tabel 4. 29 Kandungan Gizi Pada Patty Kaki Jamur Shitake Per-100 gr.....	68
Tabel 4. 30 Kandungan Gizi Pada Patty Kaki Jamur Shitake Per-60 gr.....	68

1 DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Jamur Shitake	10
Gambar 2 Kaki Jamur Shitake	12
Gambar 3 Kaki Jamur Shitake Suwir	13
Gambar 4 Proses Pembuatan Patty Dari Kaki Jamur Shitake	30
Gambar 5 Proses Pencucian Kaki Jamur Shitake	31
Gambar 6 Proses Perebusan Kaki Jamur Shitake	31
Gambar 7 Proses Perendaman Kaki Jamur Shitake	32
Gambar 8 Proses Penggilingan Kaki Jamur Shitake	32
Gambar 9 Proses Pengeringan Kaki Jamur Shitake	33
Gambar 10 Proses Pencampuran Bahan-bahan	33
Gambar 11 Proses Pembentukan Patty Kaki Jamur Shitake	34
Gambar 12 Proses Pengkukusan Patty Kaki Jamur Shitake	34
Gambar 13 Proses Pan-seared Patty Kaki Jamur Shitake	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Uji Hedonik.....	79
Lampiran 2. Kuesioner Uji Mutu Hedonik	81
Lampiran 3. Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan	82
Lampiran 4. Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih.....	82
Lampiran 5. Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih	83
Lampiran 6. Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan	83
Lampiran 7. Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih	84
Lampiran 8. Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih.....	84
Lampiran 9. Dokumentasi Panelis Terlatih dan Tidak Terlatih.....	85

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging adalah salah satu bahan makanan yang populer diseluruh dunia. Sejak dulu, manusia telah mengkonsumsi daging sebagai sumber protein dan nutrisi yang merupakan bahan makanan yang berperan penting bagi kesehatan. Daging juga dikenal sebagai memiliki rasa yang lezat dan dapat diolah dengan berbagai cara. Seiring dengan meningkatnya permintaan daging, produksi daging menjadi semakin banyak dan besar. Daging adalah bahan makanan yang nilai gizinya sangat besar sebab kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lain yang dibutuhkan tubuh manusia.

Daging sapi merupakan sumber protein hewani yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, dikarenakan memiliki cita rasa yang khas serta memiliki kandungan protein yang baik bagi tubuh (Hermana et al., 2023). Protein merupakan nutrisi penting yang dibutuhkan oleh tubuh untuk membangun jaringan otot, pembentukan sel-sel baru, dan fungsi sistem kekebalan tubuh. Kandungan protein yang tinggi pada daging sapi juga membuatnya menjadi salah satu sumber protein hewani yang paling populer.

Tabel 1. 1 Data Produksi Daging Sapi Pada Provinsi Yang Ada di Sumatera

Provinsi	Produksi daging per-Ton		
	2020	2021	2022
Aceh	12.927,76	11.674,10	12.014,96
Sumatera Utara	12.986,16	13.745,06	13.859,09
Sumatera Barat	20.980,53	21.375,13	21.514,66

Riau	8.737,30	8.948,70	9.127,69
Jambi	5.543,42	4.638,46	5.760,10
Sumatera Selatan	14.358,28	13.832,62	15.458,87
Bengkulu	3.075,23	4.348,01	3.329,27
Lampung	14.930,42	21.130,03	21.176,20
Kep. Bangka Belitung	2.986,10	3.233,04	3.395,04
Kep. Riau	2.268,10	1.453,07	1.390,39

Sumber: (Badan Pusat Statistik, 2022)

Dalam kebudayaan dan tradisi kuliner di beberapa provinsi di Indonesia, daging sapi menjadi bagian penting dalam menu makanan sehari-hari. Namun, mengonsumsi daging yang memiliki kandungan lemak yang tinggi secara berlebihan dapat mengakibatkan munculnya berbagai masalah kesehatan seperti kolesterol tinggi, meningkatkan tekanan darah, obesitas, serangan jantung, stroke, kanker, dan beberapa masalah kesehatan lainnya. Oleh karena itu, penting untuk menerapkan pola makan yang seimbang dan mengonsumsi daging sapi dengan benar sehingga dapat memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh secara teratur dan optimal. Pola makan yang teratur dan sehat biasanya harus dipahami oleh setiap orang. Dengan mengurangi mengonsumsi daging serta menambahkan unsur lain seperti vitamin dan protein yang bisa didapatkan dari sayuran. Bagi orang yang mengonsumsi sayuran akan jauh berdampak positif bagi kesehatan di banding dengan mengonsumsi daging. Itulah sebabnya banyak orang menjadikan daging bukan bagian konsumsi makanan utama melainkan sudah digantikan dengan sayuran dan umumnya orang yang lebih menyukai sayuran lebih sehat ketimbang lebih menyukai daging.

Vegetarian adalah sebutan untuk orang yang tidak mengonsumsi segala jenis daging, termasuk unggas dan makanan laut, atau produk yang mengandung unsur-

unsur makanan tersebut. Secara umum vegetarian dikelompokkan menjadi *lacto-ovo* vegetarian, *lacto* vegetarian, dan vegan.¹ Perbedaan *lacto-ovo* vegetarian, *lacto* vegetarian, dan vegan adalah *lacto-ovo* vegetarian biasanya mengonsumsi susu dan telur serta keju, mentega, yogurt, krim, dan menghindari daging-dagingan, makanan laut, dan juga unggas. *Lacto* vegetarian menghindari daging, unggas, makanan laut, telur, dan hanya mengonsumsi buah-buahan, sayur-sayuran, dan beberapa protein hewani yaitu produk susu, mentega, yogurt, dan krim. Vegan menghindari daging, unggas, makanan laut, telur, semua produk-produk berbahan dasar susu, dan hanya mengonsumsi sayur-sayuran, buah-buahan, dan biji-bijian. Ada juga sekelompok orang-orang yang memutuskan untuk ber-vegetarian atau memutuskan untuk mengurangi mengonsumsi daging dan lebih mengonsumsi sayur-sayuran, buah-buahan, dan biji-bijian adalah untuk membantu proses menurunkan berat badan atau yang disebut juga diet.

Diet vegetarian menjadi salah satu diet yang cukup trending di era ini. Dikarenakan kepopulerannya, diet ini mempunyai pengaruh besar terhadap dunia kuliner dimana mereka akhirnya mencoba membuat varian menu vegan yang tidak tersedia di menu-menu biasa seperti salad atau sup. Banyak bahan substitusi yang cukup mengejutkan yang diubah menjadi bahan vegan, contohnya keju vegan. Keju vegan ini tidak menggunakan susu sapi, kambing atau susu kerbau sebagai bahan utama, tetapi menggunakan bahan lain agar para vegan bisa menikmati dan bisa jadi substitusi untuk non-vegan yang ingin melakukan makan makanan sehat. Krisis iklim juga menjadi salah satu alasan mengapa orang melakukan diet vegan ini. Tingkat konsumsi hewani yang sangat tinggi yang menjadi otomatis pasar yang harus di tingkatkan untuk

memenuhi tingkat konsumsi daging. Lahan- lahan dibuka untuk dijadikan perternakan hingga banyak lahan hijau yang berkurang drastic. Hal ini menjadi titik utama mengapa orang-orang melakukan diet vegan dan menjadi vegan. Salah satu bahan pengganti yang sering dipakai untuk diet vegan adalah jamur (Facrurexa & Danarko, 2022).

Jamur Shitake⁴ paling banyak dikonsumsi dan diproduksi di Jepang, Tiongkok, dan Korea Selatan. Sekitar 10 % dari total produksi jamur dunia berupa jamur Shitake. Shitake disebut juga “*Chinese Black Mushroom*”, sudah dikenal sebagai jamur konsumsi sejak 2000 tahun yang silam di dataran Asia. Produksi jamur Shitake secara massal pertama kali dilakukan di Jepang pada tahun 1940-an. Namun budidaya secara tradisional sudah dimulai sejak 900 tahun yang silam di Cina (Hasanati et al., 2021).

⁵¹ Budidaya jamur memiliki prospek yang cukup cerah di Indonesia karena kondisi alam yang sangat mendukung,⁴⁷ Kemajuan budidaya shitake sudah diminati oleh beberapa investor atau pengusaha seperti di Sukabumi, Cipanas, Cianjur dan Lembang. Selain itu bahan baku untuk membuat substrat atau log tanam jamur cukup berlimpah.

¹⁵ Iklim negara Indonesia yang panas dengan kelembaban yang cukup tinggi, merupakan kondisi yang ideal bagi tumbuhnya berbagai jenis jamur. Beberapa jenis jamur yang telah dikenal dan dibudidayakan secara luas di Indonesia antara lain jamur merang (*volvariella volvaceae*), jamur kuping (*auricularia aricula*), jamur shitake (*lentinula edodes*) dan jamur tiram putih (*auricularia polytricha*) (Rahma et al., 2023).

³ Jamur tumbuh dengan suhu maksimum antara 30°C sampai dengan 40°C dan pada suhu 20°C sampai dengan 30°C tingkat optimalnya. Jamur kelompok agaricales seperti flummulina sp, hypsigius sp, dan pleurotus sp, tumbuh optimal pada suhu 22°C. Jenis

jamur *coprinus* sp, tumbuh optimal pada kisaran suhu 25°C sampai 28°C dan berdasarkan suhu lingkungan yang baik untuk pertumbuhan jamur. Secara umum pertumbuhan untuk jamur adalah 25 – 30°C (Ulfa¹ et al., 2023)

Tabel 1. 2 Perbandingan Kandungan Jamur Dan Daging Sapi Per-100 Gram

Kandungan Gizi	Jamur	Daging Sapi
Kalori (kkal)	22	288
Lemak (g)	0,34	19,45
Karbohidrat (g)	3,28	0
Protein (g)	3,09	26,33

Sumber: (Facrurexa & Danarko, 2022)

Berdasarkan uji banding pada table diatas, perbandingan pada jamur dan daging sapi adalah kalori yang terkandung pada jamur dan daging sapi memiliki perbandingan yang sangat jauh, dan lemak jenuh yang terkandung pada jamur juga jauh lebih rendah di banding dengan daging sapi, serta jamur memiliki kandungan karbohidrat dan daging sapi tidak memiliki karbohidrat. Namun, protein yang terkandung dalam daging sapi lebih banyak di banding dengan protein yang terkandung pada jamur.

Dalam hal ini terdapat beberapa permasalahan khususnya dalam masalah kesehatan yang ditemukan oleh peneliti. Adapun masalah yang ditemukan adalah mengkonsumsi daging yang berlebihan dapat memicu munculnya beberapa penyakit kesehatan yaitu kolestrol tinggi, meningkatkan tekanan darah, obesitas, serangan jantung, stroke, kanker, dan macam-macam masalah kesehatan lainnya

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“INOVASI PEMBUATAN PATTY VEGETARIAN BERBAHAN DASAR KAKI JAMUR SHITAKE”**.

1.2. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah pemanfaatan kaki jamur shitake dalam pembuatan *patty* vegetarian dan penelitian ini juga mencakup cita rasa, aroma, warna, dan tekstur.

1.3. Rumusan Masalah

Rumusan masalah bagi penelitian antara lain adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perbedaan *patty* daging sapi dan *patty* vegetarian yang berbahan dasar kaki jamur shitake berdasarkan cita rasa, aroma, warna, dan tekstur?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat pada *patty* vegetarian yang berbahan dasar kaki jamur shitake berdasarkan cita rasa, aroma, warna, dan tekstur?

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan *patty* daging sapi dan *patty* vegetarian yang berbahan dasar kaki jamur shitake berdasarkan dari cita rasa, aroma, warna, dan tekstur.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat pada *patty* vegetarian berdasarkan dari cita rasa, aroma, warna, dan tekstur.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.5.1. Manfaat Bagi Masyarakat

1. Kaki Jamur Shitake memiliki banyak kandungan nutrisi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh.

2. Menawarkan alternatif yang sehat dan bernutrisi bagi masyarakat yang ingin ber-vegetarian dan mendapatkan ¹ sumber protein nabati yang tidak kalah sehat.
3. Membantu mempromosikan pengembangan produk makanan nabati yang lebih beragam dan menarik bagi konsumen.

1.5.2. Manfaat Bagi Peneliti

1. Untuk menambah pengetahuan dan pengalaman dalam bidang kuliner khususnya pada makanan yang tidak bersifat hewani atau vegetarian.
2. Memberikan keterampilan dalam merencanakan dan menciptakan suatu produk.

1.5.3. Manfaat Bagi Institusi

1. Untuk menjadi sumber referensi bagi mahasiswa dalam proses penyelesaian tugas maupun proyek akhir.
2. Untuk menjadi sumber informasi dalam pemanfaatan serta pengolahan kaki jamur shitake pada pembuatan suatu produk makanan.

1.6. Definisi Istilah

Inovasi: merupakan suatu tindakan yang dilakukan untuk menemukan sesuatu hal yang baru atau tindakan perbaruan yang dilakukan dalam sebuah produk.

¹ Kaki jamur shitake: merupakan bagian batang dari jamur shitake yang memiliki warna putih kecoklatan juga memiliki bentuk yang lebih panjang dan berada di bagian bawah tudung jamur shitake dan biasanya juga

digunakan sebagai bahan utama dalam mengolah beberapa produk makanan vegetarian.

Patty: merupakan isian yang terdapat pada burger atau bahan dasar pada pembuatan burger yang biasanya terbuat dari adonan olahan daging sapi yang dicincang halus dan campur dengan beberapa bahan-bahan lainnya⁹ dan dibentuk menjadi bulat dan pipih kemudian dimasak dengan cara digoreng atau dipanggang.

Vegetarian: merupakan sekelompok orang yang tidak mengkonsumsi produk-produk makanan yang mengandung atau terbuat dari daging dan hanya mengkonsumsi produk makanan yang terbuat dari sayur-sayuran, buah-buahan, dan biji-bijian.

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Jamur Shitake (*Lentinula Edodes*)

2.1.1. Definisi Jamur Shitake

1

Jamur shitake atau yang disebut juga sebagai *Lentinula Edodes* berasal dari Jepang dan Korea, dan telah lama digunakan sebagai bahan dalam masakan tradisional Asia. Jamur shitake adalah tumbuhan yang tidak mempunyai daun dan tidak berbuah tetapi dapat berkembang biak dengan baik. Jamur shitake biasanya berbentuk seperti payung dan dapat ditemukan ditempat-tempat yang lembab karena habitat aslinya adalah tempat yang lembab contohnya seperti hutan.

4

Morfologi dari jamur shitake dapat dikenali dengan tudungnya yang berbentuk payung, berwarna coklat muda sampai tua, kadang-kadang berbintik putih yang sering disebut 'renda', bahkan ada juga yang retak-retak bukan pecah, lebar tudung bervariasi antara 2,5-9 cm dan terdapat selaput kutikula. Bagian bawah tudung terdapat lamella insang yang berisi spora. Tangkai tudung berwarna seperti tudungnya dan sedikit agak keras, panjang tangkai tudung 3-9 cm dan diameternya 0,5-1,5 cm. Jamur Shitake merupakan tumbuhan jamur kelompok Basidiomycota. Struktur tubuh Basidiomycota adalah multiseluler yang sifatnya bersekat (Hasanati et al., 2021).

9

Jamur shitake memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh diantaranya adalah untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mengurangi resiko penyakit jantung, kanker, membantu mengatasi masalah kulit, rambut, serta membantu mengendalikan kadar gula darah pada penderita diabetes.



Gambar 1 Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023

2.1.2. Klasifikasi

Jamur shitake atau *Lentinula Edodes* diklasifikasikan sebagai berikut:

Tabel 2. 1 Klasifikasi Jamur Shitake

Kerajaan	Fungi
Filum	Basidiomycota
Kelas	Homobasidiomycetes
Ordo	Agaricales
Famili	Marasmiaceae
Genus	Lentinula
Spesies	A.Bisporus

Sumber: (Khairi, 2021)

2.1.3. Kandungan Nutrisi Pada Jamur Shitake

3 Jamur shitake (*Lentinula edodes*) mengandung senyawa metabolit sekunder dan senyawa antioksidan. Senyawa metabolit sekunder yang terkandung dalam jamur shitake adalah alkaloid, flavonoid, steroid, terpenoid, saponin, dan tannin. Sedangkan senyawa antioksidan yang terkandung adalah vitamin C dan vitamin D2. Jamur shitake (*Lentinula edodes*) merupakan jenis Basidiomycetes yang memiliki manfaat sebagai bahan pangan. Selain itu Jamur shiitake (*Lentinula edodes*) memiliki sifat anti kanker, anti inflamasi, anti oksidan, anti bakteri, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Ulfa et al., 2023).

Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Jamur Shitake Per-100gr

Zat Gizi	Jumlah	Satuan
Kalori	33	(kcal)
Protein	2,2	(g)
Lemak	0,5	(g)
Kalium	304	(mg)
Natrium	9	(mg)
Karbohidrat	7	(g)
Kalsium	2	(mg)
Zat besi	0,4	(mg)
Vitamin B6	0,3	(mg)
Vitamin D	18	(mg)

Sumber: (United States Department of Agriculture, 2019)

Jamur shitake dapat digunakan sebagai *Nutraceutical* yang merupakan istilah dari “Nutrisi” dan “Farmasi” yang berarti produk-produk pangan yang memberikan manfaat pada kesehatan, sebagai obat-obatan, termasuk juga sebagai pencegah penyakit. *Nutraceutical* ini dirancang khusus sebagai pangan tertentu, contohnya minuman, sup, kue, sereal, produk herbal yang terbukti memberikan pencegahan pada beberapa macam penyakit seperti diabetes, obesitas, penyakit jantung, kolestrol dan beberapa penyakit lainnya. Jamur shitake juga disebut memiliki manfaat yaitu untuk memperkuat sistem imun dikarenakan terdapat beberapa komponen di dalamnya. Komponen tersebut mencakup serat dan senyawa lain di antaranya asam oksalat, lentinan, centinamycin(anti-bakteri), serta eritadenine(anti-virus). Berbagai kandungan

yang ada di dalam jamur shitake tersebut dinilai punya manfaat baik untuk melawan kuman (Putri & Arifin, 2022).

2.1.4. Kaki Jamur Shitake

¹ Kaki jamur shitake merupakan bagian batang dari jamur shitake yang memiliki bentuk lebih panjang dan berada di bagian bawah tudung jamur shitake, Kaki jamur shitake dapat dengan mudah ditemukan dipasar maupun dimarket dan biasanya dijual perbungkus. Kaki jamur shitake ini biasanya dijual dalam keadaan kering dengan tekstur yang keras karena untuk memperlambat proses pembusukan atau kerusakan pada kaki jamur.

Kaki jamur shitake pada umumnya tidak digunakan dalam pengolahan produk makanan karena dianggap ¹ memiliki tekstur yang keras jika dalam keadaan kering dan dalam keadaan basah akan memiliki tekstur seperti spons. Jika dibelah dan disuwir, kaki jamur shitake akan terlihat mirip seperti daging sapi ataupun daging ayam bagian dada.



Gambar 2 Kaki Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023



Gambar 3 Kaki Jamur Shitake Suwir

Sumber: Peneliti, 2023

2.2. Patty

2.2.1. Definisi Patty

Patty adalah sejenis adonan daging yang dibentuk menjadi bulat dan dipipih, biasanya *patty* digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat burger. *Patty* daging dibuat dari daging yang dicincang dan dicampur dengan bahan-bahan seperti bawang putih, bawang bombai, lada bubuk, serta penyedap rasa atau kaldu sapi bubuk untuk menciptakan rasa dan aroma pada *patty*. *Patty* pada dasarnya diolah menggunakan daging sapi, ataupun daging ayam yang dicincang halus dan dicampur dengan beberapa bahan lainnya untuk menambah aroma dan cita rasa pada *patty* tetapi kebanyakan daging yang digunakan untuk membuat *patty* adalah daging sapi. *Patty* memiliki jangka penyimpanan yang berbeda-beda tergantung dari cara penyimpanannya. Jika cara penyimpanan *patty* tidak diperhatikan dengan baik, *patty* akan sangat gampang rusak dan menimbulkan bau yang kurang sedap. *Patty* yang disimpan di *chiller* dengan suhu -4°C sampai 6°C akan dapat bertahan kurang lebih 2-3 hari, sedangkan *patty* yang disimpan di *freezer* dengan suhu di bawah -18°C akan dapat bertahan dijangka waktu yang mencapai 1-2 bulan. Namun, *patty* yang dikemas dalam plastik vakum atau yang disebut juga plastik kedap udara akan memiliki jangka waktu penyimpanan yang

berbeda jika disimpan di *chiller*, karena daging yang dikemas dalam plastik vakum memiliki sedikit ruang oksigen dan dapat melindungi daging dari pertukaran oksigen ataupun kadar air dari luar sehingga mampu menjaga kualitas daging dan membuat daging bertahan lebih lama. *Patty* yang dikemas dalam plastik vakum akan memiliki jangka penyimpanan kurang lebih sekitar 2-3 minggu. *patty* biasanya dimasak dengan cara dipanggang atau digoreng dan digunakan sebagai isian utama didalam burger. Cara menghadirkan *patty* adalah diberi roti pada bagian atas dan bagian bawah *patty* serta diberi sayur selada, tomat, bawang bombai, timun dan juga ditambah dengan campuran saus sambal, saus tomat, dan saus mayonais. Tetapi dinegara luar seperti amerika, jerman, biasanya isian burger akan ditambahkan dengan *bacon*, *pickled cucumber*, ataupun *pickled jalapeno*.

2.2.2. Bahan-bahan Pembuatan *Patty*

Bahan-bahan dalam pembuatan *patty* adalah sebagai berikut:

Tabel 2. 3 Bahan Pembuatan *Patty*

Bahan	Jumlah
Daging Sapi Giling	300 gr
Telur ayam	1pcs
Bawang Putih (cincang halus)	2 siung
Bawang Bombai (cincang halus)	½ buah
Garam	½ sdt
Lada Hitam Bubuk	¼ sdt
Oregano	½ sdt

Sumber:(Anwar, 2021)

1. Daging Sapi Giling

Daging Sapi Giling¹ adalah daging yang berasal dari hasil penggilingan dan digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan *patty*. Daging sapi yang

digunakan untuk membuat *patty* biasanya diambil dari bagian *chuck* atau paha depan pada sapi, karena pada bagian daging tersebut mengandung kurang lebih 80% daging dan 20% lemak. Dengan adanya lemak yang terkandung dalam daging sapi tersebut membuat *patty* yang diolah akan semakin gurih dan *juicy*. Jika pengolahan *patty* diolah menggunakan daging yang memiliki kandungan lemak yang sedikit itu akan membuat tekstur *patty* menjadi keras dan tidak terlalu *juicy*.

2. Bawang Putih

Bawang putih adalah salah satu bahan yang digunakan dalam adonan *patty*. Biasanya bawang putih akan dihaluskan atau digiling bersamaan dengan daging sapi agar dapat tercampur dengan merata. Fungsi bawang putih dalam proses pembuatan *patty* adalah sebagai penambah aroma dan cita rasa pada *patty* agar *patty* menjadi semakin gurih.

3. Bawang Bombai

Salah satu bahan yang digunakan dalam campuran pada adonan *patty* adalah Bawang bombai. Biasanya bawang bombai akan dicincang halus setelah itu dimasukan ke adonan daging dan dicampur atau diaduk menggunakan tangan agar bawang bombai tercampur dengan merata pada adonan daging. Fungsi dari bawang bombai ini adalah untuk menambah tekstur, aroma, dan cita rasa pada *patty*.

4. Telur

Telur adalah salah satu bahan yang digunakan dalam campuran pada adonan daging. Telur yang biasanya digunakan untuk adonan *patty* adalah telur ayam

karena fungsi telur ayam untuk adonan adalah sebagai perekat, penambah rasa, dan juga penambah nilai gizi pada *patty*. Telur ayam merupakan bahan pangan sempurna yang mengandung zat gizi seperti protein (12.8 %) dan lemak (11.8 %). Dalam 100 gram telur utuh juga mengandung vitamin A sebesar 327.0 SI dan mineral sebesar 256.0 mg. Telur mengandung protein bermutu tinggi karena memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap dan memiliki nilai biologi yang tinggi, yaitu 100 % (Z. Wulandari & I. I. Arief, 2022).

5. Lada Hitam Bubuk

Lada Hitam Bubuk¹ merupakan salah satu bahan yang juga digunakan dalam campuran pada adonan daging. Biasanya digunakan untuk dicampur ke adonan daging adalah lada hitam bubuk atau bisa juga menggunakan lada hitam yang disangrai dan dihaluskan. Fungsi lada hitam pada adonan adalah untuk menambah aroma dan cita rasa pada *patty*.

6. Garam

Garam memiliki peran yang penting dalam proses pengolahan suatu produk makanan. Biasanya garam digunakan atau dicampurkan ke adonan *patty* adalah untuk menambah atau memberikan rasa asin pada *patty*.

7. Oregano

Origanum vulgare atau yang dikenal sebagai *oregano*, merupakan rempah-rempah yang sangat banyak digunakan pada makanan italia. Biasanya oregano dicampurkan ke adonan *patty* adalah untuk menambah atau memberikan aroma yang khas dan wangi pada *patty*.¹⁶ Tanaman *oregano* mengandung senyawa asam lemak seperti asam rosmarinat, asam palmitat, asam stearat, asam oleat, asam

ursolat, asam kafeat, dan asam kaprat. Mineral yang terkandung antara lain kalium, magnesium, mangan, seng, dan tembaga (Najah et al., 2021).

2.3. Vegetarian

2.3.1. Definisi Vegetarian

Vegetarian berasal dari bahasa latin “*vegetus*” yang berarti keseluruhan, sehat, segar, dan hidup. Vegetarian pada dasarnya menghindari konsumsi berbagai macam produk hewani. Bagi sebagian orang, vegetarian dan vegan ini telah menjadi sebuah gaya hidup, bukan sekadar pola makan. Terdapat beberapa jenis vegetarian, dengan tujuan untuk menjalani hidup sehat ataupun pantangan dari suatu kepercayaan. Jenis-jenis vegetarian adalah sebagai berikut:

1. Vegan

Sekelompok vegan adalah orang-orang yang tidak mengonsumsi produk hewani atau produk-produk yang turunannya, seperti telur, produk olahan dari susu dan produk yang mengandung bahan hewani contohnya seperti madu, gelatin, dan albumin.

2. *Lacto* vegetarian

Sekelompok *lacto* vegetarian adalah orang-orang yang tidak mengonsumsi produk hewani contohnya seperti daging, ikan, unggas, telur, dan mengonsumsi susu sapi dan produk turunannya contohnya seperti produk *dairy* yaitu keju.

3. *Ovo* vegetarian

Sekelompok *ovo* vegetarian adalah orang-orang yang tidak mengonsumsi daging, ikan, unggas, susu, keju, tetapi kelompok *ovo* vegetarian ini mengonsumsi telur.

4. *Lacto-ovo* vegetarian

Sekelompok *lacto-ovo* vegetarian adalah orang-orang yang tidak mengonsumsi produk hewani seperti daging, ikan, unggas, dan kelompok ini mengonsumsi telur, susu dan produk turunannya.

5. *Pollotarian*

Pollo diambil dari bahasa spanyol yang berarti ayam. Kelompok ini adalah orang-orang yang menghindari produk hewani seperti daging, telur, ikan, susu dan produk turunannya. Namun, kelompok ini mengonsumsi unggas yaitu ayam, bebek, dan kalkun.

6. *Flexitarian*

Flexitarian atau yang disebut juga sebagai semi-vegetarian, berasal dari kata *flexi* yang berarti fleksibel dalam mengonsumsi makanan. Sekelompok *Flexitarian* ini menjalankan diet nabati tetapi terkadang masih menambahkan produk hewani seperti daging, unggas, ikan dan produk hewani lainnya.

7. *Pesca* vegetarian

Sekelompok *pesca* vegetarian adalah orang-orang yang tidak memakan daging dan unggas tetapi mengonsumsi ikan, terkadang sekelompok *pesca* vegetarian juga mengonsumsi telur, susu, dan produk turunan lainnya.

2.3.2. Manfaat Pola Makan Vegetarian

Non-vegetarian adalah orang yang mengonsumsi makanan yang bersumber dari mengonsumsi semua jenis antara lain ayam, daging sapi, maupun ikan. Peningkatan non-vegetarian yang terjadi di Indonesia. mengakibatkan peningkatan resiko terkena berbagai penyakit degeneratif antara lain gangguan jantung, kanker, stroke, hipertensi, diabetes melitus, serta penyakit lainnya (Bagus et al., 2023). Pola makan vegetarian dapat memberikan banyak manfaat bagi kesehatan tubuh yaitu:

1. Kanker

studi *cross-sectional* pada pasien kanker payudara menemukan bahwa ada hubungan positif antara risiko kanker payudara dan asupan daging merah, produk daging merah, produk asap, jeroan, lemak hewani, roti putih, produk kentang, dan permen. Mengonsumsi makanan non-vegetarian secara teratur dapat sangat berkontribusi terhadap induksi kanker payudara. Mengonsumsi buah-buahan dan sayuran juga mengadopsi diet Mediterania dapat mengurangi risiko kanker payudara. studi aprospektif di antara para peserta dari UK Biobank menemukan risiko kanker payudara *pascamenopause* yang lebih rendah pada wanita vegetarian. Pola makan vegetarian adalah salah satu pola diet dengan pertumbuhan tercepat saat ini dan diet ini dikaitkan dengan konsumsi dalam jumlah yang mengandung berbagai vitamin seperti asam askorbat, asam folat, vitamin A, vitamin B12, dan vitamin E (Kesehatan et al., 2023). Beberapa kandungan nutrisi tersebut dapat meningkatkan sistem imunitas yang mampu melawan berbagai jenis penyakit kanker.

2. Kesehatan jantung

Vegetarian memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan jantung karena hasil penelitian terkait perilaku vegetarian pada kelompok usia 20-34 tahun yang dilakukan di Jakarta Utara terkait risiko penyakit jantung koroner menunjukkan nilai $R = -0,525$ dan $P = 0,000$ yang dapat diartikan dengan adanya hubungan signifikan antara pola makan vegetarian dengan penurunan risiko penyakit jantung koroner di bandingkan dengan yang tidak memiliki pola makan vegetarian (Hanifah et al., 2021).

3. Sebagai program diet

Vegetarian dapat menjadi sebuah program diet bagi beberapa penderita penyakit yang harus mengurangi mengkonsumsi produk makanan yang mengandung tinggi lemak atau yang mengandung tinggi kolestrol seperti daging. Menjalankan program diet vegetarian dapat membantu mengurangi berat badan karena mengkonsumsi makanan sehat yang memiliki kandungan rendah lemak seperti buah-buahan, sayur-sayuran, dan biji-bijian. Dengan menjalankan program diet vegetarian ini juga dapat memenuhi kebutuhan dalam tubuh karena bahan-bahan yang dikonsumsi juga memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi.

4. Racun lemak hewani

Mengkonsumsi daging yang berlebihan menyebabkan kadar lemak hewani dalam tubuh tinggi. Lemak hewani yang tinggi dapat menaikkan kadar lemak serum sehingga dapat mengakibatkan pembuluh darah menyempit dan juga tekanan darah menjadi tinggi yang dapat membahayakan bagi kesehatan tubuh.

Hewan yang disuntik dengan hormon tumbuh untuk mempercepat proses pertumbuhan pada hewan dan juga bertujuan agar hewan-hewan dapat menghasilkan daging yang lebih banyak, dengan suntik hormon ini dapat menyebabkan berbagai penyakit jika daging tersebut dikonsumsi oleh manusia.

5. Bermanfaat bagi tulang manusia

Vegetarian juga dapat bermanfaat bagi kesehatan tulang manusia karena bahan-bahan makanan yang dikonsumsi oleh kelompok vegetarian yaitu sayur-sayuran dan biji-bijian juga memiliki kandungan kalsium yang tidak kalah tinggi jika dibandingkan dengan susu.

54 2.4. Kajian Empiris

Tabel 2. 4 Kajian Empiris

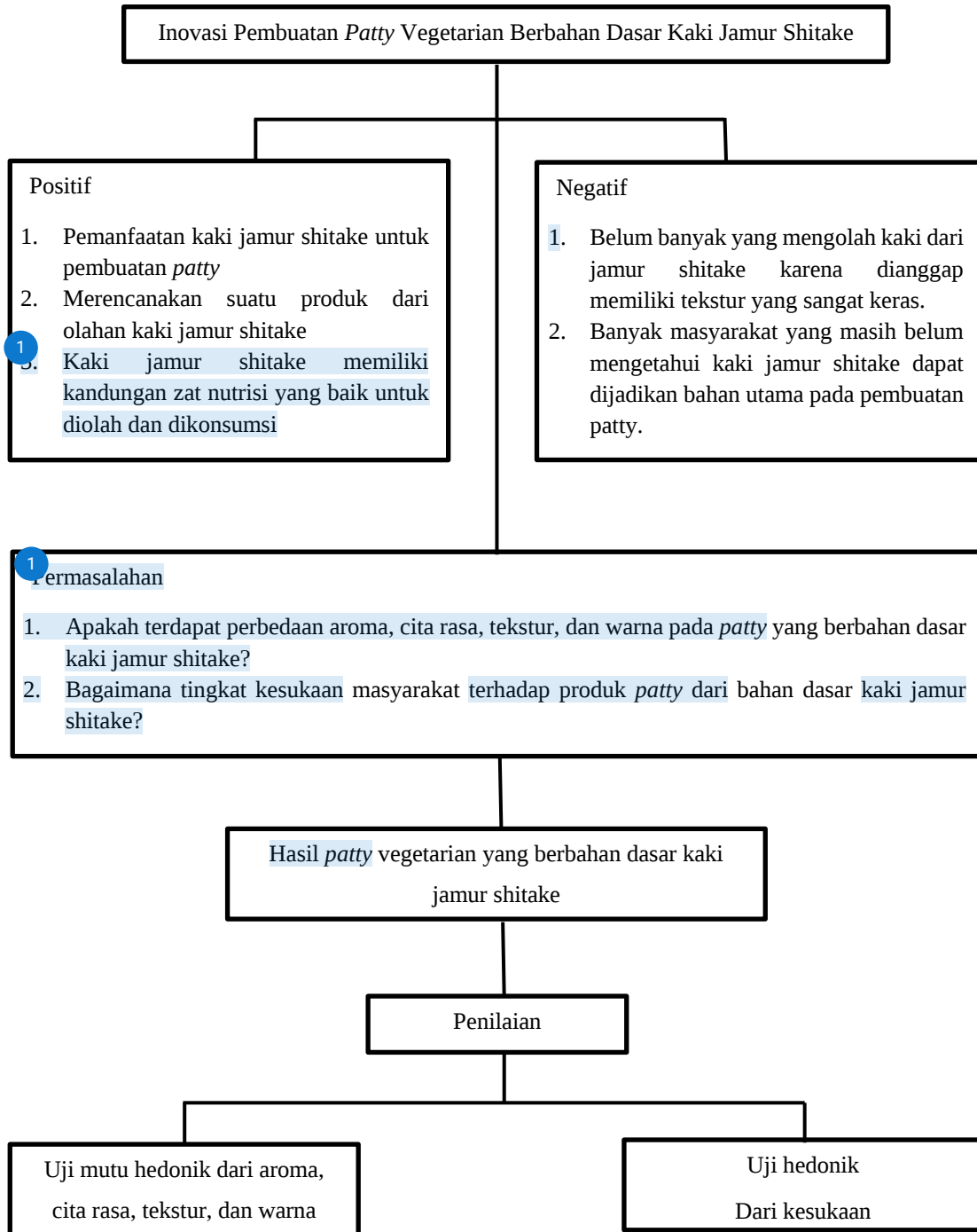
Peneliti	Judul Peneliti	Hasil Penelitian	Fokus Penelitian
Elfirta, (2020)	Variabilitas Beta Glukan dari Tubuh Buah Jamur Pangan Sebagai Pangan Fungsional Penunjang Kesehatan	Jamur pangan mengandung ²¹ Beta glukan yang telah terbukti memiliki berbagai manfaat seperti antioksidan, anti bakteri, imunomodulator, anti kanker dan prebiotik. Jamur pangan juga memiliki nutrisi yang baik untuk kesehatan	Jamur shitake mengandung beta glukan, dan memiliki aktivitas anti oksidan yang tinggi
⁴⁸ Franky, (2021)	Eksperimen perbandingan olahan kulit pisang raja dan chickpea dalam pembuatan patty sebagai alternatif vegetarian	Kulit pisang dan chickpea memiliki kandungan kandungan gizi yang baik dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan. Selain dapat digunakan sebagai bahan baku makanan, juga dapat meningkatkan kandungan gizi ketika diolah menjadi makanan	Patty Vegetarian berbahan baku nabati dapat menjadi alternatif makanan sumber protein bagi kaum vegetarian

Widyastuti & Tjokrokusumo, (2022)	Manfaat Jamur Konsumsi (<i>Edible Mushroom</i>) Dilihat Dari Kandungan Nutrisi Serta Perannya Dalam Kesehatan	Beberapa spesies jamur telah terbukti sebagai sumber senyawa bioaktif, selain nilai gizinya yang penting juga berkhasiat bagi kesehatan, serta dapat sebagai suplemen yang potensial	Jamur shitake mengandung nutrisi yang berpengaruh baik untuk kesehatan tubuh.
Facrurexa & Danarko, (2022)	Uji Tingkat Organoleptik Dalam Pembuatan Burger Dengan Substitusi Pada <i>Patty</i> Untuk Vegetarian	Khasiat jamur yang dipercaya bagus untuk tubuh serta kaya akan nutrisi. Opsi menggunakan <i>patty</i> jamur ini juga bisa memotong banyak lemak jenuh yang terdapat di <i>patty</i> sapi sehingga keperluan protein tetap terpenuhi tanpa harus mengonsumsi banyaknya lemak jenuh yang ada di <i>patty</i> sapi	Burger <i>patty</i> jamur bisa dijadikan makanan diet yang sehat
Hasibuan & Muslim, (2022)	Inovasi Industri Daging Buatan dalam Perspektif Fiqh Syafi'i	Kemajuan teknologi menjadi dasar utama untuk bisa memproduksi daging buatan secara besar-besaran (skala industri), sehingga dapat mengurangi masalah kekurangan pasokan pangan dunia khususnya daging serta mengurangi pemanasan global yang dihasilkan oleh peternakan konvensional.	Jamur shitake sebagai bahan dasar obat-obatan, memiliki tekstur yang menyerupai daging asli
Kalpikawati & Sudiarta, (2023)	Kualitas <i>Patty</i> Burger Menggunakan Jantung Pisang Batu (<i>Musa balbisiana Colla</i>) Sebagai Pengganti Daging	Kualitas <i>patty</i> burger menggunakan jantung pisang batu sebagai pengganti daging dari segi organoleptik dengan rata-rata penilaian 81% dengan kriteria sangat baik, terutama dari segi aroma dan rasa. Uji terhadap kadar lemak didapatkan nilai rata-rata 18,25 %. Meskipun	Tekstur burger dari jamur shitake menyerupai daging sapi

29 Dintoro et al., (2023)	Karakteristik kimia, susut masak, dan tingkat kesukaan daging analog berbasis jamur shitake dengan tepung tempe	34 Penambahan konsentrasi tepung tempe menyebabkan peningkatan kadar lemak pada daging analog. Peningkatan kadar lemak disebabkan karena kandungan lemak yang tinggi pada tepung tempe	Jamur shitake dapat memberikan tekstur yang menyerupai daging dalam produk vegetarian
Ulfa et al., (2023)	Identifikasi Produk Bahan Makanan Yang Berbahan Dasar Fungi Makroskopis	3 Kandungan asam amino yang terdapat di kaldu jamur dapat mengatasi insomnia dan kesulitan tidur. Mencegah serta mengeluarkan racun yang ada di jaringan hati, sehingga dapat menangkal dari risiko penyakit hati	Jamur shitake memiliki banyak kandungan nutrisi untuk tubuh

Sumber: Peneliti, 2023

2.5. Kerangka Berfikir



Sumber: Peneliti, 2023

2.6. ¹Hipotesis

Hipotesis merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian yang berbentuk kalimat pernyataan, dan disebut sebagai jawaban sementara karena jawaban yang diperoleh hanya berdasarkan pada teori relawan, dan belum didasarkan pada fakta-fakta yang diperoleh melalui pengumpulan data dari empiris. Fakta tersebut harus dibuktikan terlebih dahulu melalui proses pengumpulan data dan fakta yang masih harus diuji. Hipotesis penelitian merupakan penelitian dengan pendekatan kuantitatif dimana penelitian tersebut tidak merumuskan hipotesis tetapi menemukan hipotesis yang kemudian akan diuji oleh peneliti dengan pendekatan kuantitatif.

Hipotesis deskriptif untuk penelitian ini adalah:

Hipotesis 1

H₁: Terdapat adanya perbedaan dalam pembuatan *patty* daging sapi dan *patty* kaki jamur shitake berdasarkan rasa, tekstur, aroma, dan warna.

H₀: Tidak terdapat adanya perbedaan dalam pembuatan *patty* daging sapi dan *patty* kaki jamur shitake berdasarkan rasa, tekstur, aroma, dan warna.

Hipotesis 2

H₁: Terdapat adanya perbedaan tingkat kesukaan masyarakat dalam pembuatan *patty* daging sapi dan *patty* kaki jamur shitake berdasarkan rasa, tekstur, aroma, dan warna.

H₀: Tidak terdapat adanya perbedaan tingkat kesukaan masyarakat dalam pembuatan *patty* daging sapi dan *patty* kaki jamur shitake berdasarkan rasa, tekstur, aroma, dan warna.

METODE PENELITIAN

3.1. Tempat dan Waktu

3.1.1. Tempat Penelitian

Tempat penelitian eksperimen produk dilaksanakan di Politeknik Pariwisata Batam yang terletak di Jl. Gajah Mada, Tiban Ayu, Kecamatan Sekupang, Kota Batam, Kepulauan Riau.

3.1.2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian eksperimen produk mulai pada bulan Agustus 2023.

Tabel 3. 1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian

No.	Kegiatan	Agt				Sept				Okt				Nov				Des			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Bab I Pendahuluan																				
2.	Bab II Kajian Pustaka																				
3.	Bab III Penelitian																				
4.	Bab IV Hasil dan Pembahasan																				
5.	Pengumpulan Data																				
6.	Analisis Data																				
7.	Bab V Kesimpulan																				

Sumber: Peneliti, 2023

3.2. Panelis

Panelis merupakan sebuah sebutan bagi sekelompok orang yang terlibat dalam proses rangkaian pengujian produk. Panelis bertugas untuk menilai mutu serta kualitas produk dan menganalisis produk yang mereka uji. Jumlah dan kriteria panelis yang digunakan dalam menguji pun berbeda-beda, tergantung pada fungsi dan tujuan

penelitian pada produk yang diteliti, 5 orang panelis yang terdiri dari 2 panelis terlatih dan 3 panelis tidak terlatih (Elisa et al., 2022).

3.2.1. Seleksi Panelis

Panelis merupakan orang yang digunakan untuk menilai mutu serta kualitas dan menganalisis produk yang mereka uji. Dalam penelitian eksperimen inovasi pembuatan *patty* vegetarian berbahan dasar kaki jamur shitake ini menggunakan 10 panelis yang terdiri dari 5 panelis terlatih dan 5 panelis tidak terlatih yaitu, sebagai berikut:

1. Panelis Terlatih

Panelis terlatih merupakan orang-orang yang bertugas untuk menilai produk-produk yang akan di uji. Panelis terlatih mempunyai kepekaan tidak setinggi panelis terbatas, sehingga panelis perlu latihan dan diseleksi dalam pemilihan panelis. Panelis terlatih yang terlibat dalam penelitian ini yaitu chef yang bekerja di hotel, dan pengusaha makanan vegetarian di Batam dan Tanjungpinang. Peneliti memilih panelis terlatih yang merupakan chef yang bekerja di hotel dan pengusaha makanan vegetarian yang ahli di bidang kuliner vegetarian sehingga peneliti mempercayakan panelis terlatih untuk menilai produk eksperimen peneliti ini dari segi cita rasa, tekstur, aroma, dan warna.

2. Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih merupakan orang yang mengetahui atau memiliki kepekaan terhadap kualitas dan rasa pada suatu produk makanan, namun tidak melewati proses latihan dan seleksi dalam pemilihan panelis. Sehingga jika ada hasil penilaian dari pengujian pada produk kurang atau tidak sesuai, maka

penilaian tersebut tidak akan digunakan. Panelis tidak terlatih yang terlibat dalam penelitian ini yaitu masyarakat pernah maupun sering mengonsumsi produk makanan vegetarian dengan tujuan masing-masing. Peneliti memilih panelis tidak terlatih yang sering mengonsumsi produk makanan vegetarian karena panelis cukup mengetahui pengetahuan dasar mengenai cita rasa, tekstur, aroma, dan warna pada produk makanan vegetarian.

3.3. Bahan dan Alat

3.3.1. Bahan Penelitian

Bahan yang digunakan untuk melakukan percobaan produk adalah sebagai berikut:

Tabel 3. 2 Bahan pembuatan *patty* dari kaki jamur shitake

Bahan	Jumlah
Kaki jamur shitake	100gr
Tepung sagu	10gr
Telur	1pcs
Kaldu jamur	5gr
Garam	5gr
Lada bubuk	3gr
Bawang bombay	20gr
Daun sop	10gr

Sumber: Peneliti, 2023

3.3.2. Alat Penelitian

Alat yang digunakan untuk melakukan percobaan produk adalah sebagai berikut:

Tabel 3. 3 Alat Pembuatan *Patty* Dari Kaki Jamur Shitake

Nama Alat	Jumlah
<i>Bowl</i>	3
<i>Pan</i>	1

<i>Chopper</i>	1
<i>Stimmer</i>	1
<i>Stove</i>	1
<i>Spoon</i>	1
<i>Cutting board</i>	1

Sumber: Peneliti, 2023

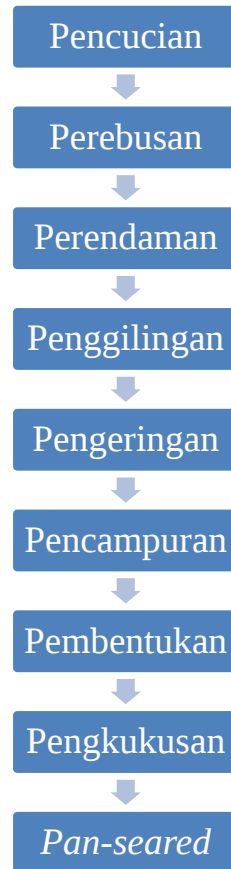
3.3.3. Biaya Ekonomis Patty Kaki Jamur Shitake

<i>Patty Kaki Jamur Shitake</i>		<i>Portion</i>		<i>Serve: 4 Portion</i>	
<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit Cost</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Total Unit Cost</i>
Kaki Jamur Shitake (Kering)	500 gr	Rp 95,000.00	Kaki Jamur Shitake (Siap Olah)	140 gr	Rp 19,000.00
Tepung Sagu	500 gr	Rp 7,000.00	Tepung Sagu	10 gr	Rp 140.00
Telur	1 pcs	Rp 2,000.00	Telur	48 gr	Rp 2,000.00
Kaldu Jamur	40 gr	Rp 7,000.00	Kaldu Jamur	5 gr	Rp 875.00
Garam	250 gr	Rp 4,500.00	Garam	5 gr	Rp 90.00
Lada Bubuk	100 gr	Rp 13,000.00	Lada bubuk	3 gr	Rp 390.00
Bawang Bombai	250 gr	Rp 5,000.00	Bawang Bombai Cincang	25 gr	Rp 500.00
Daun Sop	100 gr	Rp 4,000.00	Daun Sop Cincang	5 gr	Rp 200.00
Cost					Rp 23,195.00
Additional Cost 10%					Rp 2,319.5
Total Cost					Rp 25,514.5
Food Cost 35%					35%
Suggested Selling Price					Rp 8,930.075
Total Covers					4

Sumber: Peneliti, 2023

3.4. Prosedur Pembuatan

3.4.1. Prosedur Pembuatan *Patty* Kaki Jamur Shitake



Gambar 4 Proses Pembuatan *Patty* Dari Kaki Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023

1. Proses pencucian

Langkah pertama, pilih kaki jamur shitake yang berkualitas lalu bilas kaki jamur shitake dengan air bersih untuk diolah menjadi *patty*.



Gambar 5 Proses Pencucian Kaki Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023

2. Proses perebusan

Setelah kaki jamur shitake dibilas dengan air bersih, lanjut direbus dengan air selama kurang lebih 10 menit agar kaki jamur shitake tidak kering atau keras.



Gambar 6 Proses Perebusan Kaki Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023

3. Proses perendaman

Setelah kaki jamur shitake direbus sekitar kurang lebih 10 menit, buang air rebusan kaki jamur shitake dan pindahkan kaki jamur shitake kedalam mangkok. Bilas kaki jamur shitake yang telah direbus dengan air bersih agar kotoran-kotoran hilang. Setelah itu, rendam kaki jamur shitake dengan air panas

dan didiamkan selama 1 hari agar kaki jamur shitake dapat dengan gampang diolah.



Gambar 7 Proses Perendaman Kaki Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023

4. Proses penggilingan

Buang air rendaman kaki jamur shitake dan siapkan blender untuk menghaluskan kaki jamur shitake yang sudah direndam selama sehari.



Gambar 8 Proses Penggilingan Kaki Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023

5. Proses Pengeringan

Kaki jamur shitake yang telah dihaluskan, dilanjutkan dengan proses pengeringan dengan cara diperas agar ampas kaki jamur shitake terpisah dari air rebusan yang diserap oleh kaki jamur shitake.



Gambar 9 Proses Pengeringan Kaki Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023

6. Proses Pencampuran

Kaki jamur shitake yang sudah dikeringkan, lanjut ke proses pencampuran bahan-bahan seperti daun sop, bawang bombai, lada bubuk, dan penyedap rasa.



Gambar 10 Proses Pencampuran Bahan-bahan

Sumber: Peneliti, 2023

7. Proses pembentukan

Setelah kaki jamur shitake dikeringkan, lanjut dicampur dengan tepung sagu, telur, kaldu jamur, garam, lada bubuk, bawang bombai, daun sop, kemudian diaduk sampai merata dan dibentuk menjadi seperti *patty*.



Gambar 11 Proses Pembentukan *Patty* Kaki Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023

8. Proses pengkukusan

Siapkan tempat pengkukusan atau *stimmer*, dan kukus adonan yang telah dibentuk seperti *patty* selama 5 menit.



Gambar 12 Proses Pengkukusan *Patty* Kaki Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023

9. Proses Pan-seared

Setelah *patty* kaki jamur shitake selesai dikukus, dilanjutkan dengan *Pan-seared patty* selama kurang lebih 2 menit pada masing-masing sisi *patty* untuk mendapatkan warna coklat.



Gambar 13 Proses Pan-seared *Patty* Kaki Jamur Shitake

Sumber: Peneliti, 2023

3.4.2. Proses Pembuatan *Patty* Kaki Jamur Shitake

Percobaan penelitian pembuatan *patty* menggunakan kaki jamur shitake yaitu dengan cara sebagai berikut:

Tabel 3. 4 Proses pembuatan *patty* kaki jamur shitake

No.	Proses Pembuatan	Keterangan
1.	Persiapan alat dan bahan	Siapkan alat dan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk proses pengolahan <i>patty</i> dari kaki jamur shitake.
2.	Pencampuran bahan	Adonan kaki jamur shitake yang telah dihaluskan dan dikeringkan, dicampur dengan tepung sagu, telur, kaldu jamur, garam, lada bubuk, daun sop, dan bawang bombai, kemudian diaduk sampai tercampur rata.
3.	Pembentukan adonan	Adonan yang telah dicampur rata, dibentuk bulat dan pipih menjadi seperti bentuk <i>patty</i> .
4.	Pengkukusan adonan	Adonan yang telah dibentuk menjadi seperti <i>patty</i> , kemudian dikukus selama 5 menit.

5.	<i>Pan-Seared</i>	Adonan yang sudah dikukus, lanjut di <i>pan-seared</i> sampai warna <i>patty</i> menjadi kuning kecoklatan.
6.	Penyajian	<i>Patty</i> yang telah selesai di <i>pan-seared</i> , sudah dapat dikonsumsi.

Sumber: Peneliti, 2023

3.5. Perubahan Yang Diamati

Metode penelitian ini merupakan metode penelitian eksperimen. Menurut peneliti, metode penelitian eksperimen adalah suatu kegiatan yang melibatkan beberapa faktor atau objek yang dengan sengaja dilakukan untuk mengetahui hasil atau peristiwa yang terjadi untuk dipelajari bagaimana dampaknya.

3.6. Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan suatu kegiatan yang melibatkan sekelompok orang dengan tujuan agar orang-orang yang diberi pertanyaan dapat bersedia untuk memberikan pendapat atau jawaban yang sesuai dengan pertanyaan yang diberikan. Sekelompok orang yang diharapkan dapat memberikan pendapat atau jawaban disebut juga sebagai responden. Angket atau yang disebut juga sebagai kuesioner merupakan sebuah metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dari pertanyaan yang diberikan kepada responden.

28 Angket dapat dibedakan menjadi angket terbuka dan tertutup. Angket terbuka apabila yang ingin mengisinya diberikan kesempatan menjawab sesuai dengan perasaan dan pengalamannya. Sedangkan pada angket tertutup, pihak penjawab tidak diberikan kebebasan untuk menjawab pertanyaan sesuai dengan pengalaman dan perasaannya

¹² Adapun jenis angket yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah angket tertutup, yaitu angket yang disediakan dalam bentuk sedemikian rupa sehingga responden hanya menjawab dengan tanda centang (✓) pada kolom pertanyaan yang sudah disediakan. Metode angket ini digunakan untuk mengetahui bagaimana kualitas cita rasa, aroma, warna, dan tekstur patty yang diolah dari kaki jamur shitake serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap cita rasa, aroma, warna, dan tekstur dari patty kaki jamur shitake.

⁴¹ 3.7. Analisis Data

Analisis data merupakan sebuah proses pengolahan data yang bertujuan untuk menemukan informasi-informasi yang bermanfaat sehingga dapat memberikan jawaban atau petunjuk yang bermanfaat dan dapat dijadikan sebagai dasar untuk pengambilan keputusan terhadap pertanyaan-pertanyaan pada penelitian. Proses analisis ini meliputi proses kegiatan mengatur urutan data, kategori data, pengelompokan data berdasarkan karakteristiknya, transformasi data, hingga mencari informasi dari data tersebut.

⁶ 3.7.1. Analisis Uji Hedonik

Untuk menganalisis data uji hedonik dapat menggunakan rumus persentase. Perhitungan persentase untuk uji kesukaan adalah:

$$\frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan: f = Jumlah kesukaan panelis

n = Jumlah panelis

$$X \frac{\sum}{n}$$

Keterangan: $\bar{X}$ = Mean

Σ = Jumlah nilai keseluruhan

n = Jumlah panelis

Nilai maksimum = Jumlah panelis $\times$ Nilai tertinggi

$$\text{Persentase} = \frac{\Sigma}{\text{nilai maksimum}} \times 100\%$$

Penilaian uji hedonik dengan nilai terendah adalah angka 1 dan nilai tertinggi adalah angka 5. Ketentuan nilai uji hedonik adalah sebagai berikut:

Tabel 3. 5 Ketentuan Nilai Uji Hedonik

Persyaratan	Nilai
Sangat Suka	5
Suka	4
Cukup Suka	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

Sumber: Peneliti, 2023

3.7.2. Analisis Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik mengukur nilai tekstur, cita rasa, aroma, dan warna pada produk penelitian dengan menggunakan indera manusia seperti indera penglihatan, indera perasa, indera peraba, dan indera penciuman. Dengan cara ini peneliti bisa mengetahui data hasil eksperimen “**INOVASI PEMBUATAN PATTY VEGETARIAN BERBAHAN DASAR KAKI JAMUR SHITAKE**”.

Ketentuan nilai uji mutu hedonik pada tabel di bawah ini adalah sebagai berikut:

Tabel 3. 6 Ketentuan Nilai Uji Mutu Hedonik

<i>Rasa</i>	<i>Tekstur</i>	<i>Aroma</i>	<i>Warna</i>	<i>Nilai</i>
Sangat Gurih	Sangat Empuk	Sangat Kuat	Coklat Tua	5
Gurih	Empuk	Kuat	Coklat	4
Cukup Gurih	Cukup Empuk	Cukup Kuat	Coklat Muda	3
Tidak Gurih	Tidak Empuk	Tidak Ada Aroma	Coklat Pudar	2
Hambar	Keras	Bau Tidak Sedap	Coklat Kehitaman	1

Sumber: Peneliti, 2023

3.8. Uji Organoleptik

Uji Organoleptik merupakan suatu proses untuk menganalisa, mengukur, dan menilai tingkat kesukaan pada suatu produk yang diterima atau dirasakan melalui indera perasa, indera peraba, indera penciuman, dan indera penglihatan. Dalam pembuatan *patty* ini, proses uji organoleptik yang digunakan pada pengujian ini adalah rasa, aroma, warna dan tekstur.

1. Rasa

Pada umumnya, rasa berkaitan dengan indera perasa atau yang diketahui sebagai lidah. Fungsi lidah memiliki peran sebagai alat sensor pada manusia untuk mengetahui rasa yang terkandung pada suatu produk makanan yang dikonsumsi dan merupakan komponen yang penting dalam pengawasan mutu atau kualitas pada suatu produk makanan. Terdapat empat rasa dasar yang dapat disensor oleh lidah yaitu manis, pahit, asin, dan asam. Lidah juga memiliki sensor untuk mengetahui panas dan dingin.

2. Aroma

Pada umumnya, aroma berkaitan dengan indera penciuman atau yang diketahui sebagai hidung. Fungsi hidung memiliki peran sebagai alat sensor pada manusia untuk mengetahui aroma yang terdapat pada suatu produk

makanan, alat, dan benda tertentu yang memiliki aroma tersendiri. Aroma juga merupakan faktor penting dalam pengawasan mutu atau kualitas pada suatu produk makanan.

3. Warna

Pada umumnya, warna berkaitan dengan indera penglihatan atau yang diketahui sebagai mata. Fungsi mata memiliki peran sebagai alat penglihatan pada manusia untuk mengetahui warna, bentuk, serta ukuran yang terdapat pada suatu produk makanan, objek, alat. Warna juga merupakan visualisasi suatu produk yang terlihat terlebih dahulu di bandingkan dengan yang lainnya dan juga menjadi faktor penting dalam pengawasan mutu, kualitas dan daya tarik pada suatu produk makanan.

4. Tekstur

Tekstur merupakan sebuah karakter yang juga berpengaruh terhadap kualitas pada suatu produk makanan dan juga menjadi daya tarik tersendiri terhadap produk makanan. Tekstur pada produk makanan dapat dirasakan dimulut pada saat mengigit, dan mengunyah.

45

3.8.1. Uji Hedonik

Uji Hedonik adalah cara untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap cita rasa, tekstur, warna dan aroma pada suatu produk yang diuji. Pada uji hedonik menggunakan skala nilai dari 1-5.

3.8.2. Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik merupakan kegiatan pengujian pada suatu produk makanan dengan menggunakan indera manusia yaitu indera penciuman, indera penglihatan, indera peraba dan indera perasa. ⁶ Panelis akan mengevaluasi uji organoleptik dari tekstur, warna, aroma, cita rasa, dan akan menilai setiap karakter pada produk makanan untuk menentukan seberapa baik produk tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN**4.1. Hasil**

Hasil dan pembahasan pada bab ini peneliti memaparkan beberapa hasil statistik dari data yang telah dikumpulkan melalui kuesioner. Hasil data tersebut dijelaskan melalui pemaparan sebagai berikut.

4.1.1. Deskripsi Panelis

Data dari panelis dianalisis berdasarkan karakteristik setiap panelis, diantaranya adalah

1. Jenis Panelis

Dari hasil analisis ditemukan bahwa jumlah panelis ada 2 yaitu panelis terlatih terdiri dari 5 dan panelis tidak terlatih terdiri dari 5 orang. Adapun tabel analisis dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 1 Jenis Panelis

Jenis Panelis				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Terlatih	5	50.0	50.0	50.0
Tidak Terlatih	5	50.0	50.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

Sumber: Peneliti, 2023

2. Usia

Dari hasil analisis ditemukan bahwa jumlah usia dari panelis terlatih dan panelis tidak terlatih ada 3 yaitu 20-29 tahun sebanyak 70%, 30-39 tahun sebanyak

20%, dan 40-49 tahun sebanyak 10%. Adapun data tersebut dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 2 Usia Panelis

Usia				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 20-29 Tahun	7	70.0	70.0	70.0
30-39 Tahun	2	20.0	20.0	90.0
40-49 Tahun	1	10.0	10.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

Sumber: Peneliti, 2023

3. Latar Belakang Pendidikan

Dari hasil analisis ditemukan bahwa jumlah latar belakang dari panelis terlatih dan panelis tidak terlatih ada 3 yaitu SMA Sederajat sebanyak 40%, Diploma Sederajat sebanyak 10%, dan S1 Sederajat sebanyak 50%. Adapun data tersebut dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 3 Latar Belakang Pendidikan

Latar Belakang Pendidikan				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid SMA Sederajat	4	40.0	40.0	40.0
Diploma Sederajat	1	10.0	10.0	50.0
S1 Sederajat	5	50.0	50.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

Sumber: Peneliti, 2023

4. Pekerjaan

Dari hasil analisis ditemukan bahwa jumlah pekerjaan dari panelis terlatih dan panelis tidak terlatih ada 4 yaitu profesional chef sebanyak 20%, owner usaha

sebanyak 40%, karyawan sebanyak 30%, dan mahasiswa sebanyak 10%.

Adapun data tersebut dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 4 Pekerjaan Panelis

Pekerjaan				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Profesional Chef	2	20.0	20.0	20.0
Owner Usaha	4	40.0	40.0	60.0
Karyawan	3	30.0	30.0	90.0
Mahasiswa	1	10.0	10.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

Sumber: Peneliti, 2023

4.1.2. Uji Mutu Hedonik

1. Panelis Terlatih

Data uji mutu hedonik dari panelis terlatih yang dianalisis berdasarkan PA1 dan PV2 karakteristik setiap sampel diantaranya adalah sebagai berikut:

A. PA1 dan PV2 Untuk Rasa

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis terlatih untuk rasa dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 5 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih Untuk Rasa

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Rasa	Between Groups	.033	1	.033	.086	.789
	Within Groups	1.167	3	.389		
	Total	1.200	4			
Produk Vegetarian Untuk Rasa	Between Groups	.133	1	.133	.600	.495
	Within Groups	.667	3	.222		
	Total	.800	4			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk rasa. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukkan angka 0.789 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukkan angka 0.495 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% keduanya memiliki perbedaan signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

B. PA1 dan PV2 Untuk Tekstur

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis terlatih untuk tekstur dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 6 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih Untuk Tekstur

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Tekstur	Between Groups	.033	1	.033	.086	.789
	Within Groups	1.167	3	.389		
	Total	1.200	4			
Produk Vegetarian Untuk Tekstur	Between Groups	.300	1	.300	1.800	.272
	Within Groups	.500	3	.167		
	Total	.800	4			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk tekstur. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.789 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.272 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% keduanya memiliki perbedaan signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

C. PA1 dan PV2 Untuk Aroma

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis terlatih untuk aroma dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 7 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih Untuk Aroma

ANOVA		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Aroma	Between Groups	.133	1	.133	.600	.495
	Within Groups	.667	3	.222		
	Total	.800	4			
Produk Vegetarian Untuk Aroma	Between Groups	.300	1	.300	1.800	.272
	Within Groups	.500	3	.167		
	Total	.800	4			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk aroma. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukkan angka 0.495 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukkan angka 0.272 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% keduanya memiliki perbedaan signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

D. PA1 dan PV2 Untuk Warna

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis terlatih untuk warna dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 8 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih Untuk Warna

ANOVA		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Warna	Between Groups	.300	1	.300	1.800	.272
	Within Groups	.500	3	.167		
	Total	.800	4			
Produk Vegetarian Untuk Warna	Between Groups	.300	1	.300	1.800	.272
	Within Groups	.500	3	.167		
	Total	.800	4			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk warna. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukkan angka 0.272 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukkan angka 0.272 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% hasil keduanya signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

2. Panelis Tidak Terlatih

Data dari panelis tidak terlatih berdasarkan PA1 dan PV2 karakteristik setiap sampel diantaranya adalah sebagai berikut:

A. PA1 dan PV2 Untuk Rasa

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis tidak terlatih untuk rasa dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 9 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Rasa

ANOVA		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Rasa	Between Groups	.533	1	.533	2.400	.219
	Within Groups	.667	3	.222		
	Total	1.200	4			
Produk Vegetarian Untuk Rasa	Between Groups	.133	1	.133	.600	.495
	Within Groups	.667	3	.222		
	Total	.800	4			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk rasa. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukkan angka 0.219 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukkan angka 0.495 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% keduanya memiliki perbedaan signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

B. PA1 dan PV2 Untuk Tekstur

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis tidak terlatih untuk tekstur dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 10 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Tekstur

ANOVA		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Tekstur	Between Groups	.133	1	.133	.600	.495
	Within Groups	.667	3	.222		
	Total	.800	4			
Produk Vegetarian Untuk Tekstur	Between Groups	.033	1	.033	.086	.789
	Within Groups	1.167	3	.389		
	Total	1.200	4			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk tekstur. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukkan angka 0.495 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukkan angka 0.789 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% keduanya memiliki perbedaan signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

C. PA1 dan PV2 Untuk Aroma

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis tidak terlatih untuk aroma dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 11 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Aroma

ANOVA		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Aroma	Between Groups	.033	1	.033	.086	.789
	Within Groups	1.167	3	.389		
	Total	1.200	4			
Produk Vegetarian Untuk Aroma	Between Groups	.033	1	.033	.086	.789
	Within Groups	1.167	3	.389		
	Total	1.200	4			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk aroma. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.789 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.789 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% hasil keduanya signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

D. PA1 PV2 Untuk Warna

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis tidak terlatih untuk warna dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 12 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk warna

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Warna	Between Groups	.300	1	.300	1.800	.272
	Within Groups	.500	3	.167		
	Total	.800	4			
Produk Vegetarian Untuk Warna	Between Groups	.033	1	.033	.086	.789
	Within Groups	1.167	3	.389		
	Total	1.200	4			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk warna. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.272 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.789 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% keduanya memiliki perbedaan signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

3. Panelis Gabungan

Data dari panelis terlatih dan panelis tidak terlatih berdasarkan PA1 dan PV2 karakteristik setiap sampel diantaranya adalah sebagai berikut:

A. PA1 dan PV2 Untuk Rasa

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis gabungan untuk rasa dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 13 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Untuk Rasa

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Rasa	Between Groups	.100	1	.100	.333	.580
	Within Groups	2.400	8	.300		
	Total	2.500	9			
Produk Vegetarian Untuk Rasa	Between Groups	.400	1	.400	2.000	.195
	Within Groups	1.600	8	.200		
	Total	2.000	9			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk rasa. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.580 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.195 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% keduanya memiliki perbedaan signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

B. PA1 dan PV2 Untuk Tekstur

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis gabungan untuk tekstur dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 14 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Untuk Tekstur

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Tekstur	Between Groups	.400	1	.400	1.600	.242
	Within Groups	2.000	8	.250		
	Total	2.400	9			
Produk Vegetarian Untuk Tekstur	Between Groups	.100	1	.100	.400	.545
	Within Groups	2.000	8	.250		
	Total	2.100	9			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk tekstur. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.242 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.545 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% keduanya memiliki perbedaan signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

C. PA1 dan PV2 Untuk Aroma

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis gabungan untuk aroma dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 15 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Untuk Aroma

ANOVA		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Aroma	Between Groups	.100	1	.100	.400	.545
	Within Groups	2.000	8	.250		
	Total	2.100	9			
Produk Vegetarian Untuk Aroma	Between Groups	.100	1	.100	.400	.545
	Within Groups	2.000	8	.250		
	Total	2.100	9			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk aroma. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.545 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.545 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% hasil keduanya signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

D. PA1 PV2 Untuk Warna

Berdasarkan hasil analisis data uji mutu hedonik pada panelis gabungan untuk warna dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 16 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Untuk Warna

ANOVA		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produk Asli Untuk Warna	Between Groups	.000	1	.000	.000	1.000
	Within Groups	1.600	8	.200		
	Total	1.600	9			
Produk Vegetarian Untuk Warna	Between Groups	.100	1	.100	.400	.545
	Within Groups	2.000	8	.250		
	Total	2.100	9			

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah uji *One-Way ANOVA* untuk 2 perlakuan sebesar 100% dan 100% terhadap uji mutu hedonik untuk warna. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 1.000 untuk hasil. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% menunjukan angka 0.545 untuk hasil. Disimpulkan dari sampel PA1 dan sampel PV2 dengan perlakuan 100% keduanya memiliki perbedaan signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05 yang mana H_1 pada hipotesis pertama diterima.

4.1.3. Uji Hedonik

1. Panelis Terlatih

Data uji hedonik dari panelis terlatih yang dianalisis berdasarkan PA1 dan PV2 karakteristik setiap sampel diantaranya adalah sebagai berikut:

A. PA1 dan PV2 Untuk Rasa

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis terlatih untuk rasa dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 17 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Untuk Rasa

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.1		PV2.1	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	3	60	1	20
Suka	4	2	40	4	80
Cukup Suka	3	0	0	0	0
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden		23		21	
Mean		4.6		4.2	
Tingkat Kesukaan		92		84	

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk rasa terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk rasa menunjukkan bahwa panelis terlatih sebanyak 60% sangat suka terhadap produk, 40% suka terhadap produk, 0% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk rasa menunjukkan bahwa panelis terlatih sebanyak 20% sangat suka terhadap produk, 80% suka terhadap produk, 0% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

B. PA1 dan PV2 Untuk Tekstur

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis terlatih untuk tekstur dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 18 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Untuk Tekstur

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.2		PV2.2	
		Jumlah	%	Jumlah	%

Sangat Suka	5	3	60	0	0
Suka	4	2	40	4	80
Cukup Suka	3	0	0	1	20
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden	23			19	
Mean	4.6			3.8	
Tingkat Kesukaan	92			76	

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk tekstur terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk tekstur menunjukan bahwa panelis terlatih sebanyak 60% sangat suka terhadap produk, 40% suka terhadap produk, 0% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk tekstur menunjukan bahwa panelis terlatih sebanyak 0% sangat suka terhadap produk, 80% suka terhadap produk, 20% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

C. PA1 dan PV2 Untuk Aroma

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis terlatih untuk aroma dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 19 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Untuk Aroma

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.3		PV2.3	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	3	60	0	0
Suka	4	1	20	4	80

Cukup Suka	3	1	20	1	20
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden	22		19		
Mean	4.4		3.8		
Tingkat Kesukaan	88		76		

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk aroma terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk aroma menunjukkan bahwa panelis terlatih sebanyak 60% sangat suka terhadap produk, 20% suka terhadap produk, 20% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk aroma menunjukkan bahwa panelis terlatih sebanyak 0% sangat suka terhadap produk, 80% suka terhadap produk, 20% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

D. PA1 dan PV2 Untuk Warna

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis terlatih untuk warna dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 20 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Untuk Warna

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.4		PV2.4	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	0	0	4	80
Suka	4	4	80	1	20
Cukup Suka	3	1	20	0	0
Tidak Suka	2	0	0	0	0

Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden		19		24	
Mean		3.8		4.8	
Tingkat Kesukaan		76		96	

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk warna terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk warna menunjukkan bahwa ² panelis terlatih sebanyak 0% sangat suka terhadap produk, 80% suka terhadap produk, 20% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk warna menunjukkan bahwa ² panelis terlatih sebanyak 80% sangat suka terhadap produk, 20% suka terhadap produk, 0% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

2. Panelis Tidak Terlatih

Data uji hedonik dari panelis tidak terlatih yang dianalisis berdasarkan PA1 dan PV2 karakteristik setiap sampel diantaranya adalah sebagai berikut:

A. PA1 dan PV2 Untuk Rasa

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis tidak terlatih untuk rasa dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 21 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Rasa

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.1		PV2.1	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	4	80	2	40

Suka	4	1	20	2	40
Cukup Suka	3	0	0	1	20
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden	24			21	
Mean	4.8			4.2	
Tingkat Kesukaan	96			84	

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk rasa terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk rasa menunjukkan bahwa panelis tidak terlatih sebanyak 80% sangat suka terhadap produk, 20% suka terhadap produk, 0% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk rasa menunjukkan bahwa panelis tidak terlatih sebanyak 40% sangat suka terhadap produk, 40% suka terhadap produk, 20% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

B. PA1 dan PV2 Untuk Tekstur

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis tidak terlatih untuk tekstur dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 22 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Tekstur

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.2		PV2.2	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	3	60	2	40
Suka	4	2	40	3	60
Cukup Suka	3	0	0	0	0

Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden		23		22	
Mean		4.6		4.4	
Tingkat Kesukaan		92		88	

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk tekstur terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk tekstur menunjukkan bahwa panelis tidak terlatih sebanyak 60% sangat suka terhadap produk, 40% suka terhadap produk, 0% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk tekstur menunjukkan bahwa panelis tidak terlatih sebanyak 40% sangat suka terhadap produk, 60% suka terhadap produk, 0% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

C. PA1 dan PV2 Untuk Aroma

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis tidak terlatih untuk aroma dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 23 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Aroma

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.3		PV2.3	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	2	40	0	0
Suka	4	3	60	4	80
Cukup Suka	3	0	0	1	20
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden		22		19	
Mean		4.4		3.8	

Tingkat Kesukaan	88	76
-------------------------	-----------	-----------

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk aroma terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk aroma menunjukkan bahwa panelis tidak terlatih sebanyak 40% sangat suka terhadap produk, 60% suka terhadap produk, 0% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk aroma menunjukkan bahwa panelis tidak terlatih sebanyak 0% sangat suka terhadap produk, 80% suka terhadap produk, 20% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

D. PA1 dan PV2 Untuk Warna

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis tidak terlatih untuk warna dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 24 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Untuk Warna

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.4		PV2.4	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	0	0	1	20
Suka	4	4	80	2	40
Cukup Suka	3	1	20	2	40
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden		19		19	
Mean		3.8		3.8	
Tingkat Kesukaan		76		76	

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk warna terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk warna menunjukkan bahwa panelis tidak terlatih sebanyak 0% sangat suka terhadap produk, 80% suka terhadap produk, 20% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk warna menunjukkan bahwa panelis tidak terlatih sebanyak 20% sangat suka terhadap produk, 40% suka terhadap produk, 40% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

3. Panelis Gabungan

Data dari panelis terlatih dan panelis tidak terlatih yang dianalisis berdasarkan PA1 dan PV2 karakteristik setiap sampel diantaranya adalah sebagai berikut:

A. PA1 dan PV2 Untuk Rasa

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis gabungan untuk rasa dari produk patty dari daging sapi (PA1) dan patty dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 25 Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Untuk Rasa

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.1		PV2.1	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	7	70	3	30
Suka	4	3	30	6	60
Cukup Suka	3	0	0	1	10
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden		47		42	
Mean		4.7		4.2	
Tingkat Kesukaan		47		42	

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk rasa terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk rasa menunjukkan bahwa panelis gabungan sebanyak 70% sangat suka terhadap produk, 30% suka terhadap produk, 0% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk rasa menunjukkan bahwa panelis gabungan sebanyak 30% sangat suka terhadap produk, 60% suka terhadap produk, 10% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

B. PA1 dan PV2 Untuk Tekstur

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis gabungan untuk tekstur dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 26 Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Untuk Tekstur

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.2		PV2.2	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	6	60	2	20
Suka	4	4	40	7	70
Cukup Suka	3	0	0	1	10
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden		46		41	
Mean		4.6		4.1	
Tingkat Kesukaan		46		41	

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk tekstur terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk tekstur menunjukkan bahwa panelis gabungan sebanyak 60% sangat suka terhadap produk, 40% suka terhadap produk, 0% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk tekstur menunjukkan bahwa panelis gabungan sebanyak 20% sangat suka terhadap produk, 70% suka terhadap produk, 10% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

C. PA1 dan PV2 Untuk Aroma

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis gabungan untuk aroma dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 27 Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Untuk Aroma

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.3		PV2.3	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	5	50	0	0
Suka	4	4	40	8	80
Cukup Suka	3	1	10	2	20
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden		44		38	
Mean		4.4		3.8	
Tingkat Kesukaan		44		38	

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk aroma terhadap uji hedonik. Kode sampel

PA1 dengan perlakuan 100% untuk aroma menunjukkan bahwa ² panelis gabungan sebanyak 50% sangat suka terhadap produk, 40% suka terhadap produk, 10% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk aroma menunjukkan bahwa ² panelis gabungan sebanyak 0% sangat suka terhadap produk, 80% suka terhadap produk, 20% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

D. PA1 dan PV2 Untuk Warna

Berdasarkan hasil analisis data uji hedonik pada panelis gabungan untuk warna dari produk *patty* dari daging sapi (PA1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 28 Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Untuk Warna

Jenis Nilai	Skor Nilai	PA1.4		PV2.4	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	0	0	5	50
² Suka	4	8	80	3	30
Cukup Suka	3	2	20	2	20
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Frekuensi Jawaban Responden		38		43	
Mean		3.8		4.3	
Tingkat Kesukaan		38		43	

Sumber: Peneliti, 2023

Pada tabel diatas merupakan hasil dari angka jumlah yang berbeda untuk sampel PA1 dan PV2 dengan perlakuan 100% untuk warna terhadap uji hedonik. Kode sampel PA1 dengan perlakuan 100% untuk warna menunjukkan bahwa ² panelis gabungan sebanyak 0% sangat suka terhadap produk, 80% suka terhadap produk, 20% cukup

suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk. Kode sampel PV2 dengan perlakuan 100% untuk warna menunjukkan bahwa ² panelis gabungan sebanyak 50% sangat suka terhadap produk, 30% suka terhadap produk, 20% cukup suka terhadap produk, 0% tidak suka terhadap produk, dan 0% sangat tidak suka terhadap produk.

4.1.4. Kandungan Gizi

1. Kandungan Gizi Pada Patty Kaki Jamur Shitake Per-100 gr

Hasil analisa kandungan gizi yang terdapat pada produk *patty* dari kaki jamur shitake per-100 gr dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 29 Kandungan Gizi Pada Patty Kaki Jamur Shitake Per-100 gr

INFORMASI NILAI GIZI	
Jumlah Per-100gr/100%BDD (Berat Dapat Dimakan)	
Energi	946 Kkal
Serat	10.30 gr
Protein	39.6 gr
Karbo	187.84 gr
Lemak	17.96 gr

Sumber: Peneliti, 2023

2. Kandungan Gizi Pada Patty Kaki Jamur Shitake Per-60 gr/ 1 Portion

Hasil analisa kandungan gizi yang terdapat pada produk *patty* dari kaki jamur shitake per-60 gr/ 1 porsi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. 30 Kandungan Gizi Pada Patty Kaki Jamur Shitake Per-60 gr

INFORMASI NILAI GIZI	
Jumlah Per-60gr/100%BDD (Berat Dapat Dimakan)	
Energi	33.13 Kkal
Serat	2.57 gr
Protein	4.69 gr
Karbo	8.33 gr
Lemak	1.36 gr

Sumber: Peneliti, 2023

4.2. Pembahasan

4.2.2. Uji Mutu Hedonik

1. Rasa

Hasil uji mutu hedonik untuk rasa dari produk *patty* dari daging sapi (PA1.1) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2.1) menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan mengenai kedua produk. Perlakuan 100% pada *patty* yang menggunakan daging sapi mendapatkan angka mutu yang lebih unggul dengan hasil uji 0.580 dibandingkan dengan perlakuan 100% pada *patty* yang menggunakan kaki jamur shitake dengan hasil uji 0.195.

2. Tekstur

Hasil uji mutu hedonik untuk tekstur dari produk *patty* dari daging sapi (PA1.2) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2.2) menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan mengenai kedua produk. Perlakuan 100% pada *patty* yang menggunakan kaki jamur shitake mendapatkan angka mutu yang lebih unggul dengan hasil uji 0.242 dibandingkan dengan perlakuan 100% pada *patty* yang menggunakan daging sapi dengan hasil uji 0.545.

3. Aroma

Hasil uji mutu hedonik untuk aroma dari produk *patty* dari daging sapi (PA1.3) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2.3) mendapatkan hasil uji yang signifikan mengenai kedua produk. Perlakuan 100% pada *patty* yang menggunakan daging sapi mendapatkan angka mutu 0.545 dan perlakuan 100% pada *patty* yang menggunakan kaki jamur shitake dengan hasil uji 0.545.

4. Warna

Hasil uji mutu hedonik untuk warna dari produk *patty* dari daging sapi (PA1.4) dan *patty* dari kaki jamur shitake (PV2.4) menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan mengenai kedua produk. Perlakuan 100% pada *patty* yang menggunakan daging sapi mendapatkan angka mutu yang lebih unggul dengan hasil uji 1.000 dibandingkan dengan perlakuan 100% pada *patty* yang menggunakan kaki jamur shitake dengan hasil uji 0.545.

2 4.2.2. Uji Hedonik

1. Rasa

Berdasarkan hasil rata-rata yang terdapat pada bahasan akumulasi nilai panelis, untuk rasa yang sangat disukai oleh panelis terlatih adalah PA1.1 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 60% dan suka 40%, PV2.1 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 20% dan suka 80%. Untuk rasa yang sangat disukai oleh panelis tidak terlatih adalah PA1.1 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 80% dan suka 20%, PV2.1 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 40%, suka 40% dan cukup suka 20%. Untuk rasa yang sangat disukai oleh panelis gabungan adalah

PA1.1 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 70% dan suka 30%, PV2.1 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 30%, suka 60% dan cukup suka 10%.

2. ² Tekstur

Berdasarkan hasil rata-rata yang terdapat pada bahasan akumulasi nilai panelis, unruk tekstur yang sangat disukai oleh panelis terlatih adalah PA1.2 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 60% dan suka 40%, PV2.2 pada perlakuan 100% dengan jumlah suka 80% dan cukup suka 20%. Untuk tekstur yang sangat disukai oleh panelis tidak terlatih adalah PA1.2 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 60% dan suka 40%, PV2.2 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 40%, dan suka 60%. Untuk tekstur yang sangat disukai oleh panelis gabungan adalah PA1.2 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 60% dan suka 40%, PV2.2 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 20%, suka 70% dan cukup suka 10%.

3. ² Aroma

Berdasarkan hasil rata-rata yang terdapat pada bahasan akumulasi nilai panelis, untuk aroma yang sangat disukai oleh panelis terlatih adalah PA1.3 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 60%, suka 20%, dan cukup suka 20%, PV2.3 pada perlakuan 100% dengan jumlah suka 80% dan cukup suka 20%. Untuk aroma yang sangat disukai oleh panelis tidak terlatih adalah PA1.3 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 40% dan suka 60%, PV2.3 pada perlakuan 100% dengan jumlah suka 80% dan cukup suka 20%. Untuk aroma yang sangat disukai oleh panelis gabungan adalah PA1.3 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 50%, suka 40% dan cukup suka 10%, PV2.3 pada perlakuan 100% dengan jumlah suka 80% dan cukup suka 20%.

4. ²Warna

Berdasarkan hasil rata-rata yang terdapat pada bahasan akumulasi nilai panelis, untuk warna yang sangat disukai oleh panelis terlatih adalah PV2.4 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 80% dan suka 20%, PA1.4 pada perlakuan 100% dengan jumlah suka 80% dan cukup suka 20%. Untuk warna dari hasil panelis tidak terlatih memiliki hasil yang sama yaitu adalah PA1.5 pada perlakuan 100% dengan jumlah suka 80% dan cukup suka 20%, PV2.4 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 20%, suka 40% dan cukup suka 40%. Untuk warna yang sangat disukai oleh panelis gabungan adalah PV2.4 pada perlakuan 100% dengan jumlah sangat suka 50%, suka 30% dan cukup suka 20%, PA1.4 pada perlakuan 100% dengan jumlah suka 80% dan cukup suka 20%.

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil statistik dari data yang telah dikumpulkan pada sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa uji organoleptik yang telah dikumpulkan dari panelis terlatih dan panelis tidak terlatih untuk rasa, tekstur, aroma, dan warna pada produk yaitu sebagai berikut:

1. Hasil statistik dari uji mutu hedonik yang telah dikumpulkan adalah terdapat adanya perbedaan pada setiap sampel dengan perlakuan 100% kecuali pada sampel PA1 dan PV2 untuk aroma dengan perlakuan 100%.
2. Hasil statistik dari uji hedonik yang telah dikumpulkan adalah panelis lebih menyukai sampel PA1 untuk rasa, tekstur, aroma dengan perlakuan 100%, dan panelis terlatih lebih menyukai PV2 untuk warna dengan perlakuan 100%, dan panelis tidak terlatih mendapatkan hasil uji yang sama pada sampel PA1 dan PV2 untuk warna dengan perlakuan 100%.

5.2. Saran

5.2.1. Bagi Masyarakat

Saran bagi masyarakat, diharapkan dapat membantu dalam menambah wawasan dan memanfaatkan kaki jamur shitake sebagai bahan untuk menciptakan inovasi suatu produk yang baru.

5.2.2. Bagi Peneliti

Saran bagi peneliti, diharapkan dapat melakukan penelitian selanjutnya dengan memanfaatkan kaki jamur shitake dengan maksimal untuk menciptakan suatu produk yang baru.

5.2.3. Bagi Institusi

Saran bagi institusi, diharapkan dapat dibuat dan dikembangkan untuk menjadi pembelajaran bagi mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, Y. (2021). *70 Resep EASY COOK Praktis, Halal & Non-MSG* (I. Hardiman (ed.); Edisi Digi). PT Gramedia Pustaka Utama. https://www.google.co.id/books/edition/70_RESEP_EASY_COOK_Praktis_Halal_Non_MSG/321UEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=resep+patty+daging+sapi&pg=PA98&printsec=frontcover
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Data Produksi Daging Sapi Pada Provinsi Yang Ada di Sumatera*. <https://www.bps.go.id/indicator/24/480/1/produksi-daging-sapi-menurut-provinsi>
- Bagus, I., Wiadnya, R., Jiwantoro, Y. A., Budi, L., & Dewi, K. (2023). Perbedaan Kadar Asam Urat Antara Komunitas Vegetarian Lacto-Ovo Dengan Non Vegetarian. *Journal of Indonesias Laboratory Technology of Student (JILTS)*, 2(1), 41–47.
- Bintoro, V. P., Randika, Y., Putra, I., & Susanti, S. (2023). *Karakteristik kimia, susut masak, dan tingkat kesukaan daging analog berbasis jamur shitake dengan tepung tempe*. 17(3), 508–516. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i3.15255>
- Elfirta, R. R. (2020). *Variabilitas Beta Glukan dari Tubuh Buah Jamur Pangan sebagai Pangan Fungsional Penunjang Kesehatan: Artikel Review. Prosiding Seminar Nasional Biologi, September, 343–349*. <http://103.55.216.56/index.php/psb/article/view/15895>
- Elisa, S. N., Putri, D. N., Warkoyo, & Suhaimi, Y. (2022). Pengaruh Lama Perendaman

(Soaking) Terhadap Karakteristik Fisik-Sensoris Udang Vannamei Beku Jenis Peeled and Deveined. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 21–32. <https://doi.org/10.30997/jah.v8i1.4896>

¹ Pacurexa, D., & Danarko, I. (2022). *Uji Tingkat Organoleptik Dalam Pembuatan Burger Dengan Substitusi Pada Patty Untuk Vegetarian*. 5(1), 1–11.

Franky. (2021). ⁴³ EKSPERIMEN PERBANDINGAN OLAHAN KULIT PISANG RAJA DAN CHICKPEA DALAM PEMBUATAN PATTY SEBAGAI ALTERNATIF VEGETARIAN. *Btp*, 1(2), 87–90. ⁴⁰ <http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/1288>

¹⁷ Hanifah, W., Oktavia, W. S., & Nisa, H. (2021). Faktor Gaya Hidup Dan Penyakit Jantung Koroner: Review Sistematis Pada Orang Dewasa Di Indonesia. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 44(1), 45–58. <https://doi.org/10.22435/pgm.v44i1.4187>

³ Hasanati, J. N., Yulianto, S. F., Ramadhani, A. N., Dwi, L., Safitri, N. A., Rijal, M. S., Radiastuti, N., & Fifendy, M. (2021). Inventarisasi dan Identifikasi Jamur Konsumsi yang diperdagangkan di Beberapa Pasar Swalayan di Kota Tangerang dan Bekasi. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2), 1312–1323. <https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/view/234>

³⁵ Hasibuan, T. U. S., & Muslim, A. (2022). Inovasi Industri Daging Buatan dalam Perspektif Fiqh Syafi'i. *Jurnal Kajian Islam Interdisipliner*, 7(1), 87–108.

<https://doi.org/10.14421/jkii.v7i1.1323>

⁴⁴ Hermana, J., Talahudin, A., & Imanudin, O. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Protein pada Bakso Daging Sapi*. 2, 29–35.

³³ Kalpikawati, I. A., & Sudiarta, N. P. (2023). Kualitas Patty Burger Menggunakan Jantung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) Sebagai Bahan Pengganti Daging. In *Jurnal Gastronomi Indonesia* (Vol. 11, Issue 1). <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.913>

Kesehatan, J. I., Basry, S., Kep, S., & Kep, M. (2023). *Jurnal Kesehatan Pengaruh Pola Makan Setelah Diagnosis Kanker Payudara (Sebuah Study Deskriptif pada Pasien Kanker Payudara) Jurnal Kesehatan*. 1.

Khairi, Y. Al. (2021). *Taksonomi Jamur Lentinula Edodes*. <https://www.greeners.co/flora-fauna/jamur-shitake-fungi-pohon-shii-yang-berguna-sebagai-obat/>

¹⁶ Najah, H., Pasaribu, C. P., Salafudin, & Pertiwi, D. S. (2021). *Pengeringan Daun Oregano dengan Metode Pengeringan Sistem Tertutup menggunakan Silica gel pada Suhu Rendah. Prosiding Diseminasi FTI Genap*.

Putri, R. D., & Arifin, A. C. (2022). Inovasi Produk Basic Sauce Demi-Glace Vegetarian. *Bogor Hospitality Journal*, 6(1). <https://doi.org/10.55882/bhj.v6i1.32>

Rahma, M., Harahap, W., Aulia, M., Daulay, A., & Siregar, S. P. (2023). *Pengembangan Program Ekonomi Kreatif Masyarakat di Desa Lantasan Lama*.

3(2), 501–509.

Ulfa, S. W., Siagian, N. H., Putri, P. K., Harahap, R. A., Sari, A., Ilmu, F., & Bilologi, J. P. (2023). *Identifikasi Produk Bahan Makanan Yang Berbahan Dasar Fungi Makroskopis Pada Pasar Tradisional Dan Modern Yang Ada Di Kota Medan*. 3, 11487–11502.

United States Department of Agriculture. (2019). *5 Manfaat Jamur Shitake yang Perlu Anda Tahu _ Hello Sehat*. FoodData Central. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170289/nutrients>

Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2022). *Manfaat Jamur Konsumsi (Edible Mushroom) Dilihat Dari Kandungan Nutrisi Serta Perannya Dalam Kesehatan. Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), 92–100. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v3i2.562>

Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Uji Hedonik

LEMBAR PENILAIAN UJI HEDONIK

24

Petunjuk pengisian:

- 1) Isilah identitas panelis pada tempat yang telah disediakan.
- 2) Isilah setiap pernyataan dan pertanyaan yang ada sesuai dengan kondisi panelis.
- 3) Isilah pendapat panelis pada setiap pertanyaan dengan memberi tanda (✓) pada salah satu pilihan yang tersedia.

50

- a. SS : Sangat Suka
- b. S : Suka
- c. CS : Cukup Suka
- d. TS : Tidak Suka
- e. STS : Sangat Tidak Suka

Identitas Panelis:

1. Nama :
2. Tanggal :
3. Jenis Kelamin : () Laki-laki () Perempuan
4. Usia : () 20-29 Tahun () 30-39 Tahun
() 40-49 Tahun () Di atas 50 Tahun
5. Latar Belakang : () SMA Sederajat () Diploma Sederajat

Pendidikan () S1 Sederajat

6. Pekerjaan : () Profesional Chef () Owner Usaha
 () Karyawan () Mahasiswa
 () Tidak/ Belum Bekerja

7. Jenis Panelis : () Terlatih () Tidak Terlatih

No.	Aspek Penilaian	Indikator Penilaian	Nilai	Sampel	
				PA1	PV2
1.	Rasa	Sangat Suka	5		
		Suka	4		
		Cukup Suka	3		
		Tidak Suka	2		
		Sangat Tidak Suka	1		
2.	Tekstur	Sangat Suka	5		
		Suka	4		
		Cukup Suka	3		
		Tidak Suka	2		
		Sangat Tidak Suka	1		
3.	Aroma	Sangat Suka	5		
		Suka	4		
		Cukup Suka	3		
		Tidak Suka	2		
		Sangat Tidak Suka	1		
4.	Warna	Sangat Suka	5		
		Suka	4		
		Cukup Suka	3		
		Tidak Suka	2		
		Sangat Tidak Suka	1		

Lampiran 2. Kuesioner Uji Mutu Hedonik

LEMBAR PENILAIAN UJI MUTU HEDONIK

No.	Aspek Penilaian	Indikator Penilaian	Nilai	Sampel	
				PA1	PV2
1.	Rasa	Sangat Gurih	5		
		Gurih	4		
		Cukup Gurih	3		
		Tidak Gurih	2		
		Hambar	1		
2.	Tekstur	Sangat Empuk	5		
		Empuk	4		
		Cukup Empuk	3		
		Tidak Empuk	2		
		Keras	1		
3.	Aroma	Sangat Kuat	5		
		Kuat	4		
		Cukup Kuat	3		
		Tidak Ada Aroma	2		
		Bau Tidak Sedap	1		
4.	Warna	Coklat Tua	5		
		Coklat	4		
		Coklat Muda	3		
		Coklat Pudar	2		
		Coklat Kehitaman	1		

Lampiran 3. Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan

Panelis	PA1.1	PA1.2	PA1.3	PA1.4	PV2.1	PV2.2	PV2.3	PV2.4
1	4	4	3	4	4	4	4	5
1	5	5	5	3	4	4	3	4
1	5	5	5	4	5	4	4	5
1	4	4	4	4	4	3	4	5
1	5	5	5	4	4	4	4	5
2	5	5	4	4	4	4	3	5
2	4	4	4	4	5	5	4	3
2	5	5	5	4	4	4	4	4
2	5	4	4	3	5	5	4	4
2	5	5	5	4	3	4	4	3
Min	4	4	3	3	3	3	3	3
Max	5	5	5	4	5	5	4	5
Average	4,7	4,6	4,4	3,8	4,2	4,1	3,8	4,3

Lampiran 4. Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih

Panelis	PA1.1	PA1.2	PA1.3	PA1.4	PV2.1	PV2.2	PV2.3	PV2.4
1	4	4	3	4	4	4	4	5
1	5	5	5	3	4	4	3	4
1	5	5	5	4	5	4	4	5
1	4	4	4	4	4	3	4	5
1	5	5	5	4	4	4	4	5
Min	4	4	3	3	4	3	3	4
Max	5	5	5	4	5	4	4	5
Average	4,6	4,6	4,4	3,8	4,2	3,8	3,8	4,8

Lampiran 5. Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih

Panelis	PA1.1	PA1.2	PA1.3	PA1.4	PV2.1	PV2.2	PV2.3	PV2.4
2	5	5	4	4	4	4	3	5
2	4	4	4	4	5	5	4	3
2	5	5	5	4	4	4	4	4
2	5	4	4	3	5	5	4	4
2	5	5	5	4	3	4	4	3
Min	4	4	4	3	3	4	3	3
Max	5	5	5	4	5	5	4	5
Average	4,8	4,6	4,4	3,8	4,2	4,4	3,8	3,8

Lampiran 6. Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan

Panelis	PA1.1	PA1.2	PA1.3	PA1.4	PV2.1	PV2.2	PV2.3	PV2.4
1	4	4	4	5	4	4	4	4
1	5	5	5	4	4	4	4	3
1	5	5	5	5	5	4	4	4
1	4	4	5	5	4	3	3	4
1	5	5	5	5	4	4	4	4
2	4	4	5	5	4	4	4	4
2	4	4	5	5	4	3	4	4
2	5	4	5	5	4	3	4	4
2	4	4	4	4	4	4	3	3
2	5	5	4	5	3	4	3	3
Min	4	4	4	4	3	3	3	3
Max	5	5	5	5	5	4	4	4
Average	4,5	4,4	4,7	4,8	4	3,7	3,7	3,7

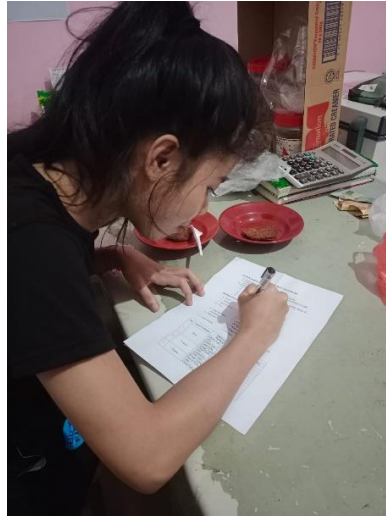
Lampiran 7. Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih

Panelis	PA1.1	PA1.2	PA1.3	PA1.4	PV2.1	PV2.2	PV2.3	PV2.4
1	4	4	4	5	4	4	4	4
1	5	5	5	4	4	4	4	3
1	5	5	5	5	5	4	4	4
1	4	4	5	5	4	3	3	4
1	5	5	5	5	4	4	4	4
Min	4	4	4	4	4	3	3	3
Max	5	5	5	5	5	4	4	4
Average	4,6	4,6	4,8	4,8	4,2	3,8	3,8	3,8

Lampiran 8. Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih

Panelis	PA1.1	PA1.2	PA1.3	PA1.4	PV2.1	PV2.2	PV2.3	PV2.4
2	4	4	5	5	4	4	4	4
2	4	4	5	5	4	3	4	4
2	5	4	5	5	4	3	4	4
2	4	4	4	4	4	4	3	3
2	5	5	4	5	3	4	3	3
Min	4	4	4	4	3	3	3	3
Max	5	5	5	5	4	4	4	4
Average	4,4	4,2	4,6	4,8	3,8	3,6	3,6	3,6

Lampiran 9. Dokumentasi Panelis Terlatih dan Tidak Terlatih





Jennifer lahir pada tanggal 10 Desember 2002. Anak kedua dari 4 orang bersaudara oleh pasangan bapak Budi dan ibu Deni. Tempat tinggal peneliti saat ini berada di Jl. Delima Blok I No. 3A Tanjungpinang, Kepulauan Riau. Peneliti telah menyelesaikan pendidikan mulai dari SD Swasta Kristen Sion Tanjungpinang lulus pada tahun 2014, dilanjutkan dengan bersekolah di SMP Swasta Maitreyawira Tanjungpinang lulus pada tahun 2017, kemudian dilanjutkan dengan bersekolah di SMK Swasta Maitreyawira Tanjungpinang lulus pada tahun 2020. Setelah lulus SMK, peneliti menempuh pendidikan selanjutnya di Politeknik Pariwisata Batam Program Studi Manajemen Kuliner dan menyelesaikan pendidikan Diploma Empat pada tahun 2024.

● 35% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 12% Internet database
- Crossref database
- 30% Submitted Works database
- 2% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	vitka on 2023-04-12 Submitted works	12%
2	vitka on 2023-12-13 Submitted works	9%
3	j-innovative.org Internet	1%
4	semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id Internet	<1%
5	vitka on 2023-04-12 Submitted works	<1%
6	Submitted on 1690808815119 Submitted works	<1%
7	vitka on 2022-12-20 Submitted works	<1%
8	vitka on 2023-04-12 Submitted works	<1%

9	vitka on 2023-04-03	<1%
	Submitted works	
10	vitka on 2022-04-05	<1%
	Submitted works	
11	vitka on 2023-11-21	<1%
	Submitted works	
12	vitka on 2022-08-08	<1%
	Submitted works	
13	repository.unj.ac.id	<1%
	Internet	
14	vitka on 2022-10-12	<1%
	Submitted works	
15	repository.unibos.ac.id	<1%
	Internet	
16	eproceeding.itenas.ac.id	<1%
	Internet	
17	pgm.persagi.org	<1%
	Internet	
18	hellosehat.com	<1%
	Internet	
19	jurnal.unmuhjember.ac.id	<1%
	Internet	
20	vitka on 2023-04-12	<1%
	Submitted works	

21	journal.uin-alauddin.ac.id	Internet	<1%
22	vitka on 2023-10-12	Submitted works	<1%
23	ejournal2.litbang.kemkes.go.id	Internet	<1%
24	eprints.uny.ac.id	Internet	<1%
25	ojs.unida.ac.id	Internet	<1%
26	repo.darmajaya.ac.id	Internet	<1%
27	repository.umsu.ac.id	Internet	<1%
28	Universitas Pendidikan Indonesia on 2019-12-11	Submitted works	<1%
29	doaj.org	Internet	<1%
30	repository.unsri.ac.id	Internet	<1%
31	Universitas Negeri Jakarta on 2017-07-28	Submitted works	<1%
32	ejournal.ppb.ac.id	Internet	<1%

33	journal.universitaspahlawan.ac.id	Internet	<1%
34	journal.trunojoyo.ac.id	Internet	<1%
35	conference.trunojoyo.ac.id	Internet	<1%
36	Sriwijaya University on 2020-11-25	Submitted works	<1%
37	Sriwijaya University on 2023-05-04	Submitted works	<1%
38	ejournal.pelitaIndonesia.ac.id	Internet	<1%
39	repository.unej.ac.id	Internet	<1%
40	Humairah Humairah, Uswatun Chasanah, Eko Handoyo. "An Evaluation ...	Crossref	<1%
41	Tarumanagara University on 2023-12-07	Submitted works	<1%
42	eprints.pancabudi.ac.id	Internet	<1%
43	jurnal.btp.ac.id	Internet	<1%
44	ejournal.unma.ac.id	Internet	<1%

45	vitka on 2022-08-10 Submitted works	<1%
46	vitka on 2023-01-05 Submitted works	<1%
47	media.neliti.com Internet	<1%
48	vitka on 2022-05-19 Submitted works	<1%
49	vitka on 2022-09-05 Submitted works	<1%
50	Universitas Papua on 2023-08-23 Submitted works	<1%
51	eprints.unmas.ac.id Internet	<1%
52	scriptura.petra.ac.id Internet	<1%
53	vitka on 2022-11-21 Submitted works	<1%
54	vitka on 2023-01-13 Submitted works	<1%