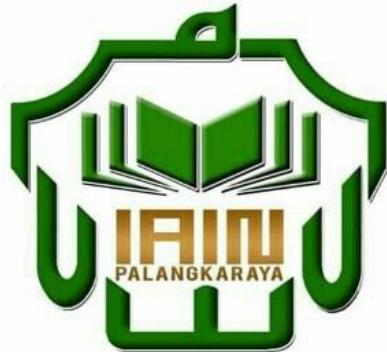


**UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP BERBAGAI OLAHAN  
MAKANAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)  
PADA MAHASISWA DAN SISWA SD**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Melengkapi Dan Memenuhi Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Islam



Oleh :

**WAHYU NINGTIAS**  
NIM. 1001140196

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PALANGKA RAYA  
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN  
JURUSAN PENDIDIKAN MIPA  
PROGRAM STUDI TADRIS BIOLOGI  
1437 H/2015 M**

## PERSETUJUAN SKRIPSI

JUDUL : UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP BERBAGAI OLAHAN MAKANAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) PADA MAHASISWA DAN SISWA SD

NAMA : WAHYU NINGTIAS

NIM : 1001140196

FAKULTAS : TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN

JURUSAN : PENDIDIKAN MIPA

PROGRAM STUDI: TADRIS BIOLOGI

JENJANG : STRATA S1

Palangka Raya 23 Oktober 2015

Menyetujui:

**Pembimbing I**

  
Prof. Dr. Supramono, M.Pd  
NIP. 19630703 199103 1 033

**Pembimbing II**

  
H. Mukhlis Rohmadi, M.Pd  
NIP. 19850606 201101 1 016

Mengetahui:

**Wakil Dekan  
Bidang Akademik**

  
Dra. Hj. Rodhatul Jennah, M.Pd  
NIP : 19671003 199303 2 001

**Ketua Jurusan  
Pendidikan MIPA**

  
Jumrodat, S.Si, M.Pd  
NIP : 19790901 200312 2 002

## NOTA DINAS

Hal : Mohon Diuji Skripsi  
Saudari Wahyu ningtias

Palangka Raya, 23 Oktober 2015

Kepada  
Yth Ketua Panitia Ujian Skripsi  
IAIN Palangka Raya  
di-  
Palangka Raya

*Assalamu'alaikum Wr. Wb*

Setelah membaca, memeriksa dan mengadakan perbaikan seperlunya, maka kami berpendapat bahwa skripsi saudara :

Nama : WAHYU NINGTIAS

NIM : 1001140196

JUDUL : UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP BERBAGAI OLAHAN MAKANAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) PADA MAHASISWA DAN SISWA SD

Sudah dapat diujikan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Biologi.

Demikian atas perhatiannya diucapkan terimakasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb*

### Pembimbing I

Prof. Dr. Supramono, M.Pd  
NIP.19630703 199103 1 033

### Pembimbing II

H. Mukhlis Rohmadi, M.Pd  
NIP.19850606 201101 1 016

## PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **UJI RGANOLEPTIK TERHADAP BERBAGAI OLAHAN MAKANAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus Ostreatus*) PADA MAHASISWA DAN SISWA SD**. Oleh Wahyu ningtias NIM : 1001140196 telah dimunaqasyahkan pada TIM Munaqasyah Skripsi Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya pada :

Hari : Rabu

Tanggal : 11 November 2015

Palangka Raya, 15 November 2015

Tim Penguji :

1. Drs. Fahmi, M. Pd

Ketua Sidang/ Penguji

( ..... )

2. Hj. Nurul Septiana, M. Pd

Anggota/Penguji I

( ..... )

3. Prof. Dr. Supramono, M. Pd

Anggota/Penguji II

( ..... )

4. H. Mukhlis Rohmadi, M. Pd

Sekertaris/ Penguji

( ..... )

Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

IAIN Palangka Raya,



## **PERNYATAAN ORISINALITAS**

*بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ*

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul, **UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP BERBAGAI OLAHAN MAKANAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus Ostreatus*) PADA MAHASISWA DAN SISWA SD** adalah benar karya saya sendiri dan bukan hasil penjiplakan dari karya orang lain dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan.

Jika dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran maka saya siap menanggung resiko atau sanksi dengan peraturan yang berlaku.

Palangka Raya, 23 Oktober 2015

Yang Membuat Pernyataan,



**WAHYU NINGTIAS**  
**NIM . 1001140196**

## MOTTO

፩ ዓ.ም. ◆ በ፩ ዓ.ም. ■ ፩ ዓ.ም. ★ በ፩ ዓ.ም. ← በ፩ ዓ.ም. →

◀▶⑩☒○▪②☞

II&鹿

☠️⌚📅□✡️🔔🔊◆⑥

←

ଓ ব

A horizontal row of eight icons: a telephone receiver, a pair of scissors, a square with a diagonal line, a crescent moon with a star, a diamond shape, a hand making a fist, a pair of scissors, and another diamond shape.

8 ⚡ 9 🕒 10 ♦ 11 ⏳ 12 ⚡ 13 ⚡

□ ↵ ② ↗ ⌂ ⇧ ↖ ↘ ↙ ◆ □

“Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.”(Al-Baqarah : 172)<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Departemen Agama RI, Al-Qur'an dan Terjemah, 2002.

## LEMBAR PERSEMPAHAN

↔ ↔ Her &

Alhamdulillahirrobbilalamin, ucapan syukur ku panjatkan kepada Allah SWT atas segala Karunia dan Rahmatnya serta taburan cinta dan kasih sayang-Mu telah memberikanku kekuatan, membekalku dengan ilmu serta memperkenalkaku dengan cinta atas karunia serta kemudahan yang engkau berikan akhirnya skripsi yang sederhana ini dapat terselesaikan dengan segala kekuranganku. Sholawat dan salam selalu terlimpahkan keharibaan Rasullah Muhammad SAW.

Kupersembahkan skripsi ini kepada orang-orang yang sangat kucintai dan kusayangi, sebagai tanda bakti, hormat dan rasa terimakasih yang tiada terhingga.

Kupersembahkan karya kecil ku ini kepada :

1. Ayah dan Ibunda ku yang sangat aku sayangi dan cintai (Sunardi dan Siti Ngaifah) yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan, dan cinta kasih yang tiada terhingga, yang tiada mungkin dapat kubalas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata cinta, sayang dan persembahan. merupakan motivator terbesar dalam hidupku, melalui lembar putih ini ku ucapakan rasa terima kasihku atas jasa, pengorbanan, dan do'a restu serta motivasi yang ayah dan bunda berikan. Meskipun aku tau apa yang aku berikan sekarang ini belum seberapa dibandingkan apa yang ayah dan ibu berikan kepadaku selama ini.
2. Kakak ku Sripah dan Yaumit yang sangat aku sayangi yang selalu memberikan nasehat, do'a, motivasi serta dukungan yang teramat luar biasa sehingga aku bisa menyelesaikan studi ku seperti sekarang ini.
3. Ade ku tersayang Rudi Hartono, Andika Saputra dan Sela Anjarmara yang selalu menjadi semagat ku dalam melangkah. Semoga kalian bisa mengikuti jejak Kakak bahkan lebih dari Kakak.
4. Keluarga besar ku tercinta yang selama ini memberikan motivasi, masukan semangat dan do'a sehingga aku bisa menyelesaikan studiku.

5. Laki-laki yang sangat aku cintai dan juga aku sayangi Indra Haryono,S.P terima kasih atas kasih sayang, perhatian, dan juga motivasinya serta waktu yang diberikan untuk membantuku dalam menyelesaikan tugas akhir ku sehingga aku bisa menyelesaikan tugas akhir ini dengan semangat dan semoga engkau pilihan yang terbaik buat ku.
6. Ibu Jumrodah, M.Pd Pembimbing Akademik yang selama dari awal saya masuk di Kampus Hijau ini telah memberikan bimbingan dan arahan, saya ucapkan banyak terimakasih.
7. Bapak Prof. Dr. Supramono, M.Pd Pembimbing I yang selama ini selalu memberi arahan dan bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, sehingga skripsi ini diselesaikan dengan baik saya ucapkan terima kasih banyak atas semuanya.
8. Bapak H. Mukhlis Rohmadi, M.Pd Pembimbing II yang selama ini juga telah memberi arahan dan bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, sehingga skripsi ini diselesaikan dengan baik saya ucapkan terima kasih banyak atas semuanya.
9. Sahabat ku Aprilia Ramadayani, Nurlailatul Maslakah, Rusgini E.Tue serta Sri Yuniati yang telah meluangkan waktunya untuk membantu ku melaksanakan penelitian.
10. Sahabatku Yuliani dan Siti Nurjanah yang telah memberikan masukan dan motivasinya sehingga skripsi ku terselesaikan
11. Semua sahabat ku Biologi angkatan 2010 kelas A dan B yang tidak mungkin ku sebutkan namanya satu persatu yang selalu ada waktunya buat ku dan selalu kompak saling menjaga kebersamaan itu merupakan motivasi dan semangat dalam perjuangan menempuh cita-cita kita semua. Aminnnnn...!!!!!!!

**UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP BERBAGAI OLAHAN  
MAKANAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)  
PADA MAHASISWA DAN SISWA SD**

**ABSTRAK**

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur konsumsi yang memiliki nilai bisnis tinggi dan mangandung senyawa yang bermanfaat bagi tubuh. Bentuk tudungnya seperti cangkang tiram, rasanya sangat enak, dan kandungan gizinya cukup tinggi. Jamur tiram ini biasa dijual dalam bentuk segar. sebagian besar konsumen hanya memanfaatkan jamur tiram sebagai bahan masakan dan sedikit yang memanfaatkan jamur tiram sebagai makanan ringan atau snack yang disukai anak-anak sekolah atau remaja. Pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan teknologi produksi pengolahan jamur, serta produk-produk olahan jamur masih sangat terbatas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil uji organoleptik berbagai olahan jamur tiram putih dan jenis olahan jamur tiram putih yang paling banyak disukai oleh konsumen.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yaitu data yang dikumpulkan lebih mengambil bentuk kata-kata atau gambar dari pada angka-angka. Hasil penelitian tertulis berisi kutipan-kutipan dari data untuk mengilustrasikan dan menyediakan bukti presentasi. Data tersebut mencakup transkrip wawancara, catatan lapangan, fotografi dan dokumen pribadi. Penelitian kualitatif mengumpulkan data dengan menggunakan metode atau teknik tertentu yaitu dengan menggunakan angket. Angket tersebut disebarluaskan kepada responden untuk dimintai jawaban mereka. Setelah angket terkumpul, dilanjutkan dengan proses editing, coding dan tabulasi, dari hasil tabulasi tersebut disajikan dalam bentuk table.

Hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada mahasiswa dan siswa SD berdasarkan warna, mahasiswa dan siswa sama-sama menyukai olahan bakso jamur dengan nilai rata-rata pada mahasiswa 3,53 (putih keabuan-abuan) dan pada siswa SD 3,65 (putih keabuan-abuan), sedangkan pada tekstur mahasiswa lebih menyukai olahan nugget jamur dengan nilai rata-rata 3,41 (terlalu keras ) dan pada siswa SD lebih memilih crispi jamur dengan nilai rata-rata 4,00 (tidak keras dan tidak juga terlalu lunak). Dan berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan makanan jamur tiram putih berdasarkan rasa dan aroma mahasiswa dan siswa SD sama-sama menyukai sate jamur dengan nilai persentase tertinggi pada mahasiswa dan siswa SD yaitu 70,59% penelitian menunjukkan bahwa olahan makanan yang paling banyak disukai oleh konsumen adalah olahan sate jamur.

Kata kunci : Jamur tiram, organoleptik.

# ORGANOLEPTIC TEST OF THE VARIOUS PROCESSED OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*) ON COLLEGE AND ELEMENTARY SCHOOL STUDENT

## ABSTRACT

Oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) is edible mushroom which has high business value. It contains beneficial compoundto body. The shape of the gills is similar to the shell of oyster. It has delicious taste and high nutrition. It is used to be sold fresh. Most people consume as the ingredient and only few make it as favorite snack for children and teenagers. The knowledge about the benefit and the production technology of mushroom processing as well as the processed mushroom product is still limited. The purpose of the research is to get the result of organoleptic test of the various processed oyster mushroom and the variety of the most favorite processed mushroom product.

The research is the qualitative descriptive research which the collected data is more in word or picture than in number. Result of research written to contain the citation from data to illustrated and provide the presentation evidence. The data include;cover the transcript interview the, field note, personal document and photography. The technique of collecting data uses questionnaire. It is spread to the respondents to gain the answer. After the questionnaire, it continues to editing, coding, and tabulating. Then, it shows the result in the table.

The result of organoleptik test to various white olahan oyster mushroom at student and student SD of pursuant to colour, student and student both of the same taking a fancy to of olahan bakso mushroom with the average value of student 3,53 (gray white) and at student SD 3,65 (gray white), while at texture student prefer the olahan nugget mushroom with the average value 3,41 ( too hard ) and at more opting student SD of crisi mushroom with the average value 4,00 ( not ossify and not also too soft). And The result of organoleptic test of the various processed oyster mushroom based on the college student's taste: the highest score is for the shish kebab of mushroom; 3.53 (delicious, tasty, and appetizing), as the highest percentage 70.59%, and the result of organoleptic test of the various processed oyster mushroom based on the elementary school student's taste: the highest score is also for the shish kebab of mushroom; 3.14 (delicious, tasty, and appetizing), as the highest percentage 70.59%. The research shows that the most favorite processed mushroom is the shish kebab of mushroom.

Keyword : oyster mushroom, organolesptic

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena rahmat, taufik, dan hidayah-Nya jualah sehingga Penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Makanan Jamur Tiram Putih (*pleurotus ostreatus*) Pada Mahasiswa Dan Siswa SD ” dengan baik.

Skripsi ini disusun sebagai kewajiban mahasiswa dalam tugas akhir, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Jurusan MIPA Prodi Pendidikan Biologi Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya. Pada kesempatan ini Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Ibnu Elmi AS Pelu SH, MH; Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya yang telah memberi ijin untuk melaksanakan penelitian.
2. Bapak Drs. Fahmi, M.Pd ; Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangkaraya
3. Ibu Dra. Hj. Rodhatul Jennah, M.Pd; Wakil Dekan Bidang Akademik Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya yang telah memberi ijin dan motivasi untuk melaksanakan penelitian.
4. Ibu Jumrodah, S.Si, M.Pd; ketua Jurusan Pendidikan MIPA Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya dan Dosen Penasehat Akademik (PA) yang selama ini banyak memberikan bimbingan, motivasi dan arahan serta bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan sehingga saya dapat menyelesaikan studi ini.

5. Bapak Abu Yajid Nukhti, S.Pd.I; Petugas Laboratorium Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya, terima kasih atas ijin alat laboratorium.
6. Bapak Prof. Dr. Supramono M.Pd ; Pembimbing I yang selama ini selalu memberi arahan dan bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, sehingga skripsi ini diselesaikan dengan baik.
7. Bapak H. Mukhlis Rohmadi, M.Pd; Pembimbing II yang selama ini banyak memberikan bimbingan, motivasi dan arahan serta bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan sesuai yang diharapkan.
8. Bapak Subatin S.Pd; kepala sekolah SDN 1 Habaring Hurung terimakasih atas izin yang diberikan.
9. Bapak/Ibu dosen IAIN Palangka Raya khususnya Jurusan MIPA Pendidikan Biologi yang dengan ikhlas memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis.
10. Kepala Perpustakaan dan seluruh karyawan/karyawati IAIN Palangka Raya yang telah memberikan pelayanan kepustakaan kepada penulis selama masa studi.
11. Sahabat-sahabatku seperjuangan Biologi angkatan 2010, terima kasih atas nilai persahabatan dan semangat kalian yang telah mengisi bagian dari perjalanan waktu hidupku.

Akhir kata, mudah-mudahan penyusunan skripsi ini bermanfaat dan menambah khazanah ilmu bagi kita semua. Semoga Allah SWT senantiasa meridhai dan merahmati segala usaha kita semua. Amiin ya Rabbal'alamin..

Palangka Raya, 23 Oktober 2015

**WAHYU NINGTIAS**  
**NIM. 100 114 0196**

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN SAMPUL .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
NOTA DINAS .....	iii
PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS .....	v
MOTTO .....	vi
PERSEMBAHAN.....	vii
ABSTRAK.....	ix
KATA PENGANTAR .....	xi
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR .....	xix
DAFTAR LAMPIRAN .....	xx
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Batasan Masalah.....	8
C. Rumusan Masalah .....	8
D. Tujuan Penelitian.....	9
E. Manfaat Penelitian.....	9
F. Definisi Operasional.....	9
G. Sistemmatika Penulisan.....	11
 <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Penelitian Sebelumnya .....	12
B. Kajian Teoritik .....	16
1. Jamur Tiram putih ( <i>pleurotus ostreatus</i> ).....	16
a. Klasifikasi.....	17

b. Morfologi Jamur Tiram .....	17
1) Kandungan Nutrisi Jamur Tiram.....	19
2) Jamur Tiram Sebagai Produk Makanan .....	20
3) Uji organoleptik pad bahan pangan .....	21
C. Kerangka Konseptual .....	23

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian.....	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	26
C. Populasi dan sampel penelitian .....	26
D. Instrumen penelitian .....	27
E. Teknik Pengumpulan Data .....	37
F. Teknik Analisis Data .....	38
G. Diagram Alur Penelitian .....	42
H. Jadwal Pelaksanaan Penelitian .....	43

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Data .....	44
1. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Makanan Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) Pada Mahasiswa.....	45
2. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Makanan Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) Pada Siswa SD .....	49
B. Pembahasan .....	53
1. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Berdasarkan Warna .....	54
2. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Berdasarkan Tekstur .....	57
3. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Berdasarkan Aroma .....	62

4. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Berdasarkan Rasa.....	66
5. Implikasi Hasil Penelitian Terhadap pendidikan.....	69
6. Implikasi Dengan Al-Qur'an.....	73

## **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	76
B. Saran .....	77

## **DAFTAR PUSTAKA ..... 78**

## **DAFTAR LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel	3.1. Alat yang digunakan.....	27
Tabel	3.2. Bahan yang digunakan .....	27
Tabel	3.3. Skor Kualitas Fisik Olahan Jamur Tiram .....	38
Tabel	3.4. Contoh Tabel Pengumpulan Data Skor Crispy, Nugget Jamur, Bakso Jamur, Bakso Jamur, Sate Jamur Berdasarkan Warna .....	40
Tabel	3.5. Contoh Tabel Pengumpulan Data Skor Crispy, Nugget Jamur, Bakso Jamur, Bakso Jamur, Sate Jamur Berdasarkan Tekstur .....	40
Tabel	3.6. Contoh Tabel Pengumpulan Data Skor Crispy, Nugget Jamur, Bakso Jamur, Bakso Jamur, Sate Jamur Berdasarkan Aroma .....	41
Tabel	3.7. Contoh Tabel Pengumpulan Data Skor Crispy, Nugget Jamur, Bakso Jamur, Bakso Jamur, Sate Jamur Berdasarkan Rasa .....	41
Tabel	3.8. Jadwal Kegiatan Penelitian.....	43
Tabel	4.1. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) Pada Mahasiswa Berdasarkan Warna .....	45
Tabel	4.2. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Warna .....	46
Tabel	4.3. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Tekstur .	46
Tabel	4.4. Prosentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Tekstur .....	47
Tabel	4.5. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Aroma .	47

Tabel	4.6. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Aroma .....	48
Tabel	4.7. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Rasa .....	48
Tabel	4.8. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Rasa .....	49
Tabel	4.9. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD Berdasarkan Warna .....	49
Tabel	4.10. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD Berdasarkan Warna .....	50
Tabel	4.11. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD Berdasarkan Tekstur .	50
Tabel	4.12. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) Pada Siswa SD Berdasarkan Tekstur .....	51
Tabel	4.13. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) Pada Siswa SD Berdasarkan Aroma .....	51
Tabel	4.14. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) Pada Siswa SD Berdasarkan Aroma. ....	52
Tabel	4.15. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) Pada Siswa SD Berdasarkan Rasa .....	52
Tabel	4.16. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) Pada Siswa SD Berdasarkan Rasa.....	53

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.2	Jamur Tiram Putih .....	17
Gambar 3.1	Alur/Proses Pembuatan Crispy Jamur.....	28
Gambar 3.2.	Alur/Proses Pembuatan Nugget Jamur .....	28
Gambar 3.3.	Alur/Proses Pembuatan Bakso Jamur.....	28
Gambar 3.4.	Alur/Proses Pembuatan Bakso Goreng Jamur.....	29
Gambar 3.5.	Alur/Proses Pembuatan Sate Jamur.....	29
Gambar 3.6.	Diagram Alur Penelitian.....	42

## **DAFTAR LAMPIRAN**

LAMPIRAN I	ANALISIS DATA
LAMPIRAN II	FOTO PENELITIAN
LAMPIRAN III	FOTO MUNAQASYAH
LAMPIRAN IV	PETUNJUK PRAKTIKUM
LAMPIRAN V	SURAT MENYURAT
LAMPIRAN VI	DAFTAR RIWAYAT HIDUP

## **RIWAYAT HIDUP**

Nama	:	Wahyu ningtias	
Tempat Tanggal Lahir	:	Banturung, 21 Juli 1991	
Agama	:	Islam	
Hobi	:	Memasak dan Jalan-Jalan	
Jenis Kelamin	:	Perempuan	
Anak Ke	:	Tiga (3)	
No Hp	:	085828634070	
Alamat	:	Jln. Taman Alam	
Nama	:		
a. Ayah	:	Sunardi	
Perkerjaan	:	Swasta	
b. Ibu	:	Siti Ngaifah	
Pekerjaan	:	Pedagang	
Alamat	:	Jln. Taman Alam	
Riwayat Pendidikan	:		
		a. TK Beringin VI (1999)	
		b. MIN Banturung (2004)	
		c. SMPN -5 Bukit Batu (2007)	
		d. SMAN-6 Palangka Raya (2010)	
		e. IAIN Palangka Raya (2015)	
Motto	:	Usaha Terus Tanpa Mengenal Lelah dan Putus Asa	