

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

Data diambil dari beberapa olahan jamur tiram putih yaitu, berupa crispy jamur, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur. Dari hasil uji organoleptik olahan jamur tiram putih yang meliputi 4 parameter yang dilihat dari kualitas fisik berupa warna, tekstur, aroma dan rasa, untuk sifat organoleptik warna kisaran skor yang diberikan 1 sampai 4, yaitu skor 1 untuk kategori putih kehitaman, skor 2 untuk kategori putih kecoklatan, skor 3 untuk Kategori putih kekuningan, dan skor 4 untuk kategori putih keabu-abuan, untuk sifat organoleptik tekstur kisaran skor yang diberikan 1 sampai 4, yaitu skor 1 untuk kategori lembek, skor 2 untuk kategori terlalu lunak, skor 3 untuk kategori terlalu kasar dan skor 4 untuk kategori tidak keras dan tidak juga terlalu lunak, Untuk sifat organoleptik rasa kisaran skor yang diberikan 1 sampai 4, yaitu skor 1 untuk kategori aroma tidak enak, skor 2 tidak beraroma, skor 3 untuk kategori aroma enak dan untuk skor 4 untuk kategori aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan. Untuk sifat organoleptik aroma kisaran skor yang diberikan 1 sampai 4, yaitu skor 1 untuk kategorirasa tidak enak, skor 2 untuk kategori rasa hambar skor 3 untuk kategori enak dan gurih dan untuk skor 4 untuk kategori sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan. Pengujian menggunakan 17 orang panelis dengan menggunakan lembar uji organoleptik yang berisi tentang uji skoring organoleptik.

1. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa

Tabel 4.1 Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Mahasiswa Berdasarkan Warna

Perlakuan	Rata-Rata	Indikator Skor
Crispy Jamur	2,94	Putih kekuningan
Nugget Jamur	2,82	Putih kekuningan
Bakso Jamur	3,53	Putih keabu-abuan
Bakso Goreng Jamur	2,53	Putih kekuningan
Sate Jamur	1,35	Putih kehitaman

Pada Tabel 4.1. di atas menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada mahasiswa berdasarkan warna diperoleh nilai rata-rata tertinggi dari 17 Panelis pada olahan bakso jamur yaitu 3,53 (putih keabu-abuan) diikuti dengan olahan jamur yang lainnya seperti crispy jamur yaitu 2,94 (putih kekuningan), nugget jamur yaitu 2,83 (putih kekuningan), bakso goreng jamur yaitu 2,53 (putih kekuningan) dan sate jamur yaitu 1,35 (putih kehitaman).

Tabel 4.2. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Warna

Perlakuan	Total	Rata-Rata	Presentase
Crispy Jamur	50	2,94	22,32 %
Nugget Jamur	48	2,82	21,43 %
Bakso Jamur	60	3,53	26,79 %
Bakso Goreng Jamur	43	2,53	19,20 %
Sate Jamur	23	1,35	10,26 %
Total	224	13,17	100 %

Tabel 4.3. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Tekstur

Perlakuan	Rata-Rata	Indikator Skor
Crispy Jamur	3,18	Terlalu keras
Nugget Jamur	3,41	Terlalu keras
Bakso Jamur	2,94	Terlalu keras
Bakso Goreng Jamur	3,12	Terlalu keras
Sate Jamur	1,82	Terlalu lunak

Pada Tabel 4.3. di atas menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada mahasiswa berdasarkan tekstur diperoleh nilai rata-rata tertinggi dari 17 panelis pada olahan nugget jamur yaitu 3,41 (terlalu keras) diikuti dengan olahan jamur yang lainnya seperti crispy jamur yaitu 3,18 (terlalu keras), bakso goreng jamur yaitu 3,12 (terlalu keras), bakso jamur yaitu 2,94 (terlalu keras) dan sate jamur yaitu 1,82 (terlalu lunak).

Tabel 4.4 Prosentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Tekstur

Perlakuan	Total	Rata-Rata	Presentase
Crispy Jamur	54	3,18	21,95 %
Nugget Jamur	58	3,41	23,58 %
Bakso Jamur	50	2,94	20,33 %
Bakso Goreng Jamur	53	3,12	21,54 %
Sate Jamur	31	1,82	12,60 %
Total	246	14,47	100 %

Tabel 4.5 Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Aroma

Perlakuan	Rata-Rata	Indikator Skor
Crispy Jamur	3,00	Aroma enak
Nugget Jamur	2,65	Aroma enak
Bakso Jamur	2,65	Aroma enak
Bakso Goreng Jamur	2,82	Aroma enak
Sate Jamur	3,59	Aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan

Pada Tabel 4.5. di atas menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada mahasiswa berdasarkan aroma diperoleh nilai rata-rata tertinggi dari 17 panelis pada olahan sate jamur yaitu 3,59 (Aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan) diikuti dengan olahan jamur yang lainnya seperti crispy jamur yaitu 3,00 (aroma enak), bakso goreng jamur yaitu 2,82 (aroma enak), bakso jamur yaitu 2,65 (aroma enak) dan naggut jamur yaitu 2,65 (aroma enak).

Tabel 4.6 Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Aroma

Perlakuan	Total	Rata-Rata	Presentase
Crispy Jamur	51	3,00	20,40 %
Nugget Jamur	45	2,65	18,00 %
Bakso Jamur	45	2,65	18,00 %
Bakso Goreng Jamur	48	2,82	19,20 %
Sate Jamur	61	3,59	24,40 %
Total	250	14,71	100 %

Tabel 4.7 Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Rasa.

Perlakuan	Rata-Rata	Indikator Skor
Crispy Jamur	2,88	Rasa enak dan gurih
Nugget Jamur	2,71	Rasa enak dan gurih
Bakso Jamur	2,35	Rasa hambar
Bakso Goreng Jamur	2,88	Rasa enak dan gurih
Sate Jamur	3,53	Rasa sangat enak, gurih dan menimbulkan selera makan

Pada Tabel 4.7 di atas menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada mahasiswa berdasarkan rasa diperoleh nilai rata-rata tertinggi dari 17 panelis pada olahan sate jamur yaitu 3,53 (rasa enak, gurih dan menimbulkan selera makan) diikuti dengan olahan jamur yang lainnya seperti crispy jamur yaitu 2,88 (rasa enak, gurih), bakso goreng jamur yaitu 2,88 (rasa enak dan gurih), nugget jamur yaitu 2,71 (rasa enak dan gurih) dan bakso jamur yaitu 2,35 (rasa hambar).

Tabel 4.8. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Rasa

Perlakuan	Total	Rata-Rata	Presentase
Crispy Jamur	49	2,88	20,08 %
Nugget Jamur	46	2,71	18,85 %
Bakso Jamur	40	2,35	16,39 %
Bakso Goreng Jamur	49	2,88	20,08 %
Sate Jamur	60	3,53	24,90 %
Total	244	14,35	100 %

2. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD

Tabel 4.9. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD Berdasarkan Warna

Perlakuan	Rata-Rata	Indikator Skor
Crispy Jamur	3,18	Putih kekuningan
Nugget Jamur	2,77	Putih kekuningan
Bakso Jamur	3,65	Putih keabu-abuan
Bakso Goreng Jamur	2,94	Putih kekuningan
Sate Jamur	1,00	Putih kehitaman

Pada Tabel 4.9. di atas menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada siswa SD berdasarkan warna diperoleh nilai rata-rata tertinggi dari 17 panelis pada olahan bakso jamur yaitu 3,65 (putih keabu-abuan) diikuti dengan olahan jamur yang lainnya seperti crispy jamur yaitu 3,18 (putih kekuningan), bakso goreng jamur yaitu

2,94 (putih kekuningan), nugget jamur yaitu 2,77 (putih kekuningan) dan sate jamur yaitu 1,00 (putih kehitaman).

Tabel 4.10. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD Berdasarkan Warna

Perlakuan	Total	Rata-Rata	Presentase
Crispy Jamur	53	3,18	23,15 %
Nugget Jamur	47	2,77	20,53 %
Bakso Jamur	62	3,65	27,07 %
Bakso Goreng Jamur	50	2,94	21,83 %
Sate Jamur	17	1,00	7,42 %
Total	229	13,54 %	100 %

Tabel 4.11. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD Berdasarkan Tekstur

Perlakuan	Rata-Rata	Indikator Skor
Crispy Jamur	4,00	Tidak keras dan tidak juga terlalu lunak
Nugget Jamur	2,18	Terlalu lunak
Bakso Jamur	1,71	Terlalu lunak
Bakso Goreng Jamur	1,94	Terlalu lunak
Sate Jamur	1,59	Terlalu lunak

Pada Tabel 4.11. di atas menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada siswa SD berdasarkan warna diperoleh nilai rata-rata tertinggi dari 17 panelis pada olahan Crispy jamur yaitu 4,00 (tidak keras dan tidak juga terlalu lunak) diikuti dengan olahan jamur yang lainnya seperti Nugget jamur yaitu 2,18 (terlalu lunak), bakso goreng

jamur yaitu 1,94 (terlalu lunak), sate jamur yaitu 1,59 (terlalu lunak) dan bakso jamur yaitu 1,71 (terlalu lunak).

Tabel 4.12. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Siswa SD Berdasarkan Tekstur

Perlakuan	Total	Rata-Rata	Presentase
Crispy Jamur	68	4,00	35,05 %
Nugget Jamur	37	2,18	19,07 %
Bakso Jamur	29	1,71	14,95 %
Bakso Goreng Jamur	33	1,94	17,01 %
Sate Jamur	27	1,59	13,92 %
Total	194	11,42	100 %

Tabel 4.13. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Siswa SD Berdasarkan Aroma

Perlakuan	Rata-Rata	Indikator Skor
Crispy Jamur	3,06	Aroma enak
Nugget Jamur	3,29	Aroma enak
Bakso Jamur	2,35	Tidak beraroma
Bakso Goreng Jamur	3,59	Aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan
Sate Jamur	3,65	Aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan

Pada Tabel 4.13. di atas menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada siswa SD berdasarkan aroma diperoleh nilai rata-rata tertinggi dari 17 panelis pada olahan sate jamur yaitu 3,65 (aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan) diikuti dengan

olahan jamur yang lainnya seperti bakso goreng jamur yaitu 3,59 (aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan), nugget jamur yaitu 3,29 (aroma enak), crispy jamur yaitu 3,06 (aroma enak) dan bakso jamur yaitu 2,35 (tidak beraroma).

Tabel 4.14. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Siswa SD Berdasarkan Aroma.

Perlakuan	Total	Rata-Rata	Presentase
Crispy Jamur	52	3,06	19,19 %
Nugget Jamur	56	3,29	20,66 %
Bakso Jamur	40	2,35	14,76 %
Bakso Goreng Jamur	61	3,59	22,51 %
Sate Jamur	62	3,65	22,88 %
Total	271	15,94	100 %

Tabel 4.15. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Siswa SD Berdasarkan Rasa

Perlakuan	Rata-Rata	Indikator Skor
Crispy Jamur	3,29	Rasa enak dan gurih
Nugget Jamur	2,59	Rasa enak dan gurih
Bakso Jamur	3,12	Rasa enak dan gurih
Bakso Goreng Jamur	3,35	Rasa enak dan gurih
Sate Jamur	3,47	Rasa enak dan gurih

Pada Tabel 4.15. di atas menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada siswa SD berdasarkan

rasadiperoleh nilai rata-rata tertinggi dari 17 panelis pada olahan sate jamur yaitu 3,47 (rasa enak dan gurih) diikuti dengan olahan jamur yang lainnya seperti bakso goreng jamur yaitu 3,35 (rasa enak dan gurih), crispy jamur yaitu 3,29 (rasa enak), bakso jamur yaitu 3,12 (rasa enak dan gurih) dan nugget jamur yaitu 2,59 (rasa enak dan gurih).

Tabel 4.16. Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Siswa SD Berdasarkan Rasa.

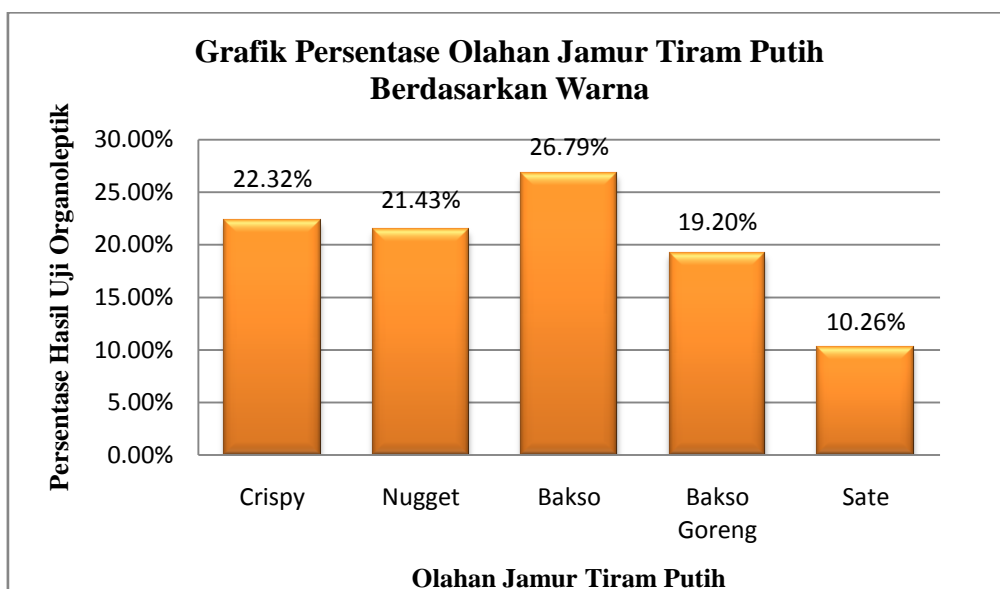
Perlakuan	Total	Rata-Rata	Presentase
Crispy Jamur	56	3,29	20,82 %
Nugget Jamur	44	2,59	16,36 %
Bakso Jamur	53	3,12	19,70 %
Bakso Goreng Jamur	57	3,35	21,19 %
Sate Jamur	59	3,47	21,93 %
Total	269	15,82	100 %

B. Pembahasan

a. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Berdasarkan Warna

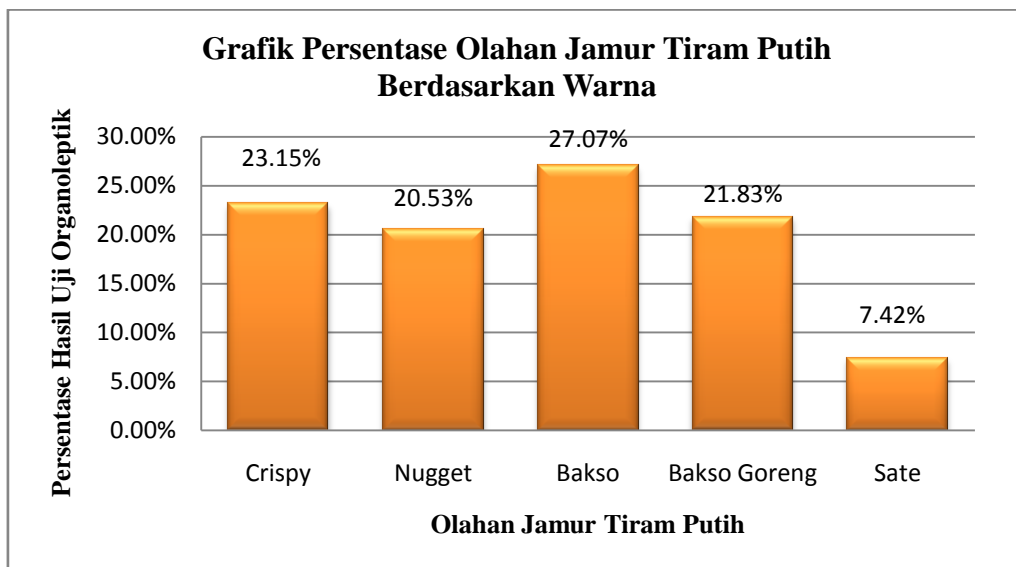
Hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan warna pada Tabel 4.1 terhadap mahasiswa diperoleh nilai rata-rata tertinggi pada olahan bakso jamur yaitu 3,53 (putih keabu-abuan), dengan nilai persentase tertinggi pada olahan bakso jamur yaitu 26,79% panelis memberikan skor 4 (putih keabu-abuan). Sedangkan pada siswa SD uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan warna disajikan pada Tabel 4.9 di atas diperoleh nilai rata-rata tertinggi pada olahan bakso jamur yaitu 3,65 (putih keabu-abuan), dengan

nilai persentase tertinggi pada olahan bakso jamur yaitu 27,07% panelis memberikan skor 4 (putih keabu-abuan). Berikut adalah grafik nilai rata-rata hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan warna.



Gambar 5.1 Grafik Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Warna

Pada Gambar 5.1. Grafik persentase olahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) pada mahasiswa diatas berdasarkan warna mahasiswa lebih menyukai warna bakso dengan persentase 26,79% dari 17 panelis kemudian diikuti dengan olahan crispy jamur dengan persentase 22,32% , nugget jamur dengan persentase 21,43 % , bakso goreng dengan persentase 19,20% dan sate jamur dengan persentase 10,26%.



Gambar 5.2. Grafik Presentase Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD Berdasarkan Warna

Pada Gambar 5.2. Grafik persentase olahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) pada siswa SD diatas berdasarkan warna siswa SD lebih menyukai warna bakso goreng dengan persentase 27,07% dari 17 panelis kemudian diikuti dengan olahan crispy jamur dengan persentase 23,15% , nugget jamur dengan persentase 21,83%, bakso goreng dengan persentase 21,83% dan sate jamur dengan persentase 7,42%.

Hasil uji organoleptik olahan jamur tiram putih pada mahasiswa dan siswa SD berdasarkan warna memberikan hasil yang sama yaitu dengan nilai sekor rata-rata 4 (putih keabu-abuan). Jamur tiram putih merupakan jamur yang di dominasi warna putih susu, hal ini di duga warna asli dari jamur tiram tersebut pada saat di olah menjadi bakso jamur warna asli jamur tidak hilang sepenuhnya, sehingga warna dari bakso jamur menjadi putih keabu-abuan yang disukai oleh mahasiswa

Jurusan Biologi IAIN Palangka Raya dan siswa SDN-1 Habaring Hurung.

Hasil wawancara yang dilakukan pada mahasiswa biologi IAIN Palangka Raya berdasarkan warna yang diinginkan oleh sebagian konsumen dari olahan jamur tiram putih berupa crispy, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur adalah untuk crispy, nugget jamur dan bakso goreng jamur konsumen menginginkan warna putih kekuningan, karena menurut mereka warna merupakan penampakan pertama kali yang dapat mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen dalam memilih makanan sebelum atribut lainnya seperti aroma, serta rasa dan berfungsi untuk membangkitkan selera makan konsumen. Konsumen akan tertarik untuk mencoba suatu makanan ketika melihat warna dari bahan pangan tersebut. Warna putih kekuningan terbentuk pada saat proses penggorengan hal ini terjadi karena adanya perubahan warna yang dipengaruhi oleh komposisi makanan, suhu dan lamanya waktu penggorengan.

Sedangkan pada beberapa konsumen menginginkan warna olahan jamur tiram putih berupa crispy jamur, nugget jamur, dan pentol goreng jamur menginginkan warna putih kecoklatan yang mana warna putih kecoklatan terbentuk pada saat penggorengan hal ini terjadi karena adanya reaksi pencoklatan antara gula dan asam amino yang terkandung dalam bahan jamur tiram, dan bahan tambahan lainnya seperti telur dan tepung roti pada olahan nugget jamur. Warna putih

kecoklatan juga ditentukan oleh suhu dan lamanya penggorengan. Sedangkan untuk warna bakso jamur yang diinginkan oleh konsumen yaitu warna putih keabu-abuan karena menurut mereka warna putih keabu-abuan sama dengan warna bakso yang dijual oleh para pedagang bakso sedangkan untuk warna sate jamur yang diinginkan oleh sebagian konsumen adalah warna putih kecoklatan karena adanya proses pemanasan pada saat sate di bakar dan karena adanya penambahan bumbu-bumbu. Sedangkan sebagian konsumen menginginkan warna putih kehitaman karena warnanya lebih menarik.

Sedangkan hasil wawancara yang dilakukan pada siswa SD Habaring Hurung warna yang diinginkan oleh konsumen pada olahan crispy jamur, nugget jamur dan pentol goreng jamur adalah warna putih kekuningan karena menurut mereka warnanya menarik dan menimbulkan selera makan, dimana warna merupakan penampakan pertama kali yang dapat mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen dalam memilih makanan. Sedangkan untuk warna bakso jamur yang diinginkan adalah warna putih keabu-abuan seperti yang dijual dipasaran dan warna sate jamur yang diinginkan adalah warna putih kehitaman seperti sate ayam dan kambing yang ada dipasaran.

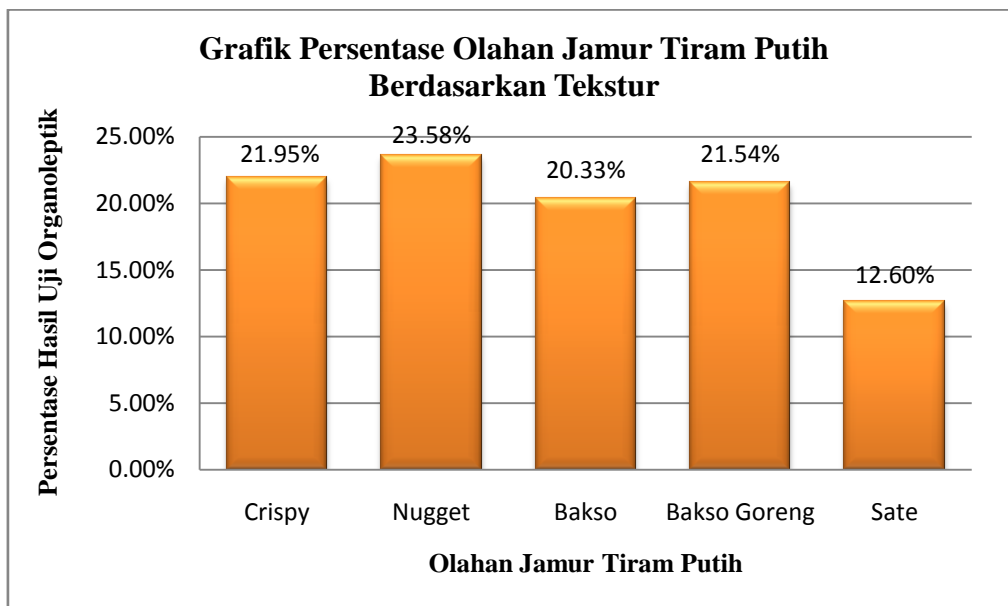
b. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Berdasarkan Tekstur

Tekstur merupakan sifat yang penting dalam mutu pangan. Tekstur makanan ditentukan oleh komponen fisik makanan yang dirasakan oleh

organ perasa dalam rongga mulut. Parameter yang umum digunakan dalam menilai tekstur makanan adalah kehalusan atau kekasaran makanan ketika dikunyah dalam mulut.¹

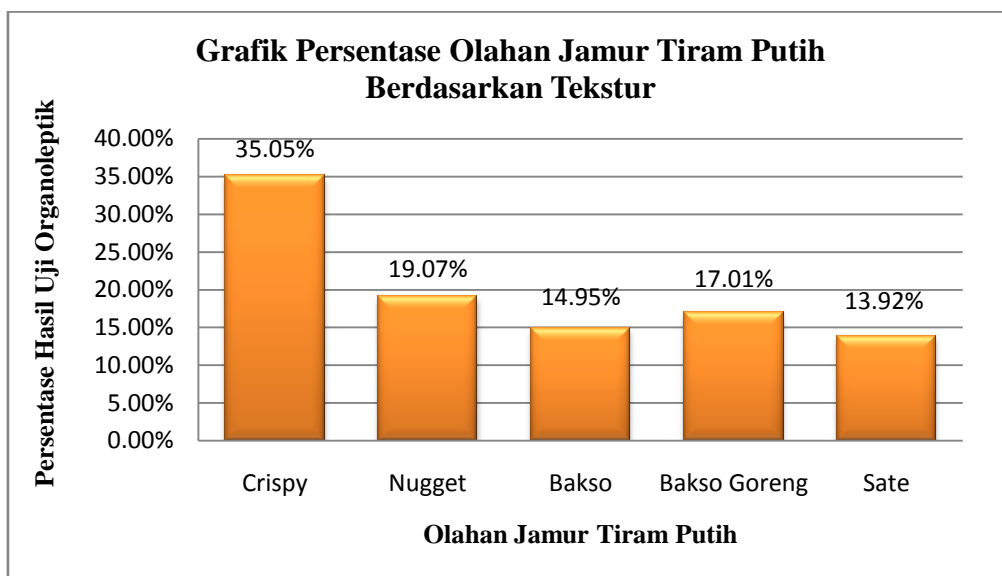
Hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan tekstur pada mahasiswa diperoleh nilai rata-rata tertinggi pada olahan nugget jamur yaitu 3,41 (terlalu keras), dengan nilai persentase tertinggi pada olahan nugget jamur yaitu 23,58% panelis memberikan skor 3 (Terlalu keras). Sedangkan pada siswa SD uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan tekstur diperoleh nilai rata-rata tertinggi pada olahan crispy jamur yaitu 4,00 (tidak keras dan tidak juga terlalu lunak), dengan nilai persentase tertinggi pada olahan crispy jamur yaitu 35,05% panelis memberikan skor 4 (tidak keras dan tidak juga terlalu lunak). Berikut adalah grafik nilai rata-rata hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan tekstur.

¹ Kurniawan Andi. *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. 2011. hal. 13



Gambar 5.3. Grafik Presentase Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Tekstur

Pada Gambar 5.3. Grafik persentase olahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) pada mahasiswa diatas berdasarkan tekstur mahasiswa lebih menyukai tekstur nugget jamur dengan persentase 23,58% dari 17 panelis kemudian diikuti dengan olahan crispy jamur dengan persentase 21,95% , bakso goreng jamur dengan persentase 21,54%, bakso dengan persentase 20,33% dan sate jamur dengan persentase 12,60%.



Gambar 5.4 Grafik Persentase Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD Berdasarkan Tekstur

Pada Gambar 5.4. Grafik persentase olahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) pada siswa SD diatas berdasarkan tekstur siswa SD lebih menyukai tekstur crispy dengan persentase 35,05% dari 17 panelis kemudian diikuti dengan olahan nugget jamur dengan persentase 19,07% , bakso goreng dengan persentase 17,01%, sate jamur dengan persentase 13,92% dan bakso jamur dengan persentase 14,95%.

Hasil uji organoleptik olahan jamur tiram putih pada mahasiswa dan siswa SD berdasarkan tekstur memberikan hasil yang berbeda yaitu pada mahasiswa memberikan nilai rata-rata 3 (terlalu keras) pada nugget jamur sedangkan pada siswa SD memberikan nilai rata 4 (tidak keras dan tidak juga terlalu lunak) pada crispy jamur. Uji organoleptik berdasarkan tekstur menghasilkan nilai yang berbeda antara panelis yang berasal dari kalangan mahasiswa dan siswa SD, hal ini membuktikan bahwa setiap

individu memiliki kriteria dan kesukaan yang berbeda-beda terhadap tekstur pada olahan jamur tiram putih.

Hasil wawancara yang dilakukan pada mahasiswa biologi IAIN Palangka Raya tekstur yang diinginkan oleh sebagian panelis dari olahan jamur tiram putih berupa crispy, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur adalah untuk crispy, bakso jamur, bakso goreng jamur menginginkan tekstur tidak keras dan tidak juga terlalu lunak atau sedang dan sebagian menginginkan tekstur yang keras. karena menurut mereka tekstur yang tidak keras dan juga tidak lunak atau sedang mudah saat di gigit didalam mulut. Sedangkan untuk olahan nugget jamur yang diinginkan oleh panelis atau konsumen adalah tekstur yang keras hal ini disebabkan karena tekstur yang keras memberikan sensasi perlawanan saat digigit sehingga panelis merasa lebih nikmat saat mengunyah. nugget yang bertekstur lunak menurunkan tingkat kesukaan panelis karena terlalu mudah saat digigit, sehingga menyebabkan Panelis cepat merasa bosan. Hal ini sesuai dengan pendapat Herawati menyatakan permukaan yang lunak dari nugget bukan merupakan karakteristik yang diharapkan.² Sedangkan untuk tekstur sate jamur yang di inginkan oleh konsumen adalah bentuk tekstur yang tidak keras dan juga tidak terlalu lunak atau sedang.

Sedangkan hasil wawancara yang dilakukan pada siswa SD Habaring Hurung tekstur yang diinginkan dari berbagai olahan jamur

² Permadi dkk “ kadar serat , sifat organoleptik dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*)” skripsi,

tiram putih berupa crispy, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur adalah tidak keras dan juga tidak terlalu lunak atau sedang karena karena menurut mereka tekstur yang tidak keras dan tidak juga terlalu lunak atau sedang lebih nikmat pada saat di gigit didalam mulut.

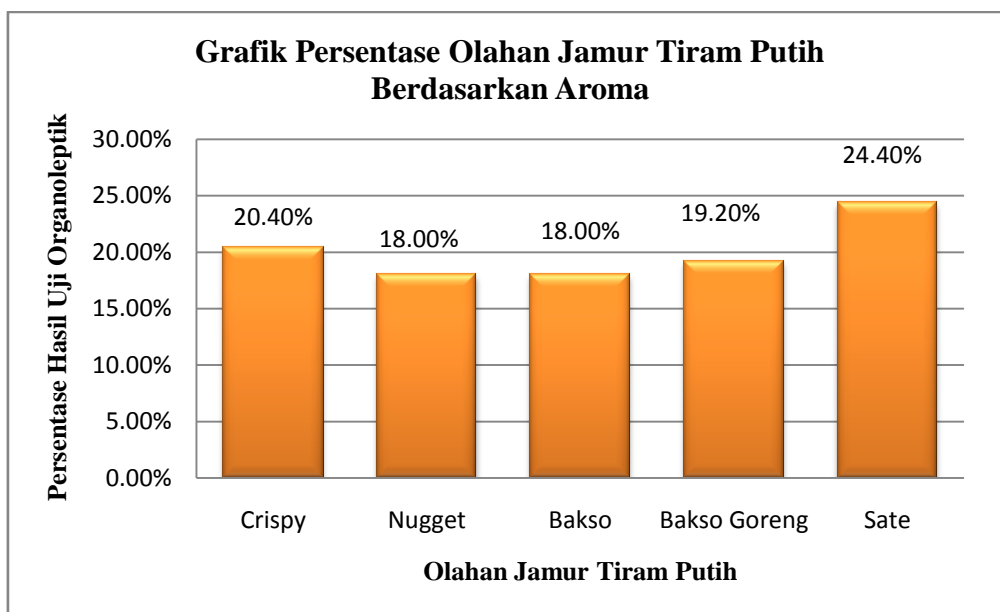
c. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Berdasarkan Aroma

Dalam industri pangan pengujian aroma atau bau dianggap penting karena cepat dapat memberikan hasil penilaian terhadap produk terkait diterima atau tidaknya suatu produk. Timbulnya aroma atau bau ini karena zat bau tersebut bersifat volatil (mudah menguap), sedikit larut air dan lemak. Uji organoleptik terhadap aroma dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap parameter tersebut.³

Hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan aroma pada Tabel 4.5 terhadap mahasiswa diperoleh nilai rata-rata tertinggi pada sate jamur yaitu 3,59 (Aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan), dengan nilai persentase tertinggi pada olahan sate jamur yaitu 24,40% panelis memberikan skor 4 (Aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan). Sedangkan pada siswa SD uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan aroma disajikan pada Tabel 4.13. di atas diperoleh nilai rata-rata tertinggi pada olahan olahan sate jamur yaitu 3,65 (aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan), dengan nilai persentase tertinggi pada olahan

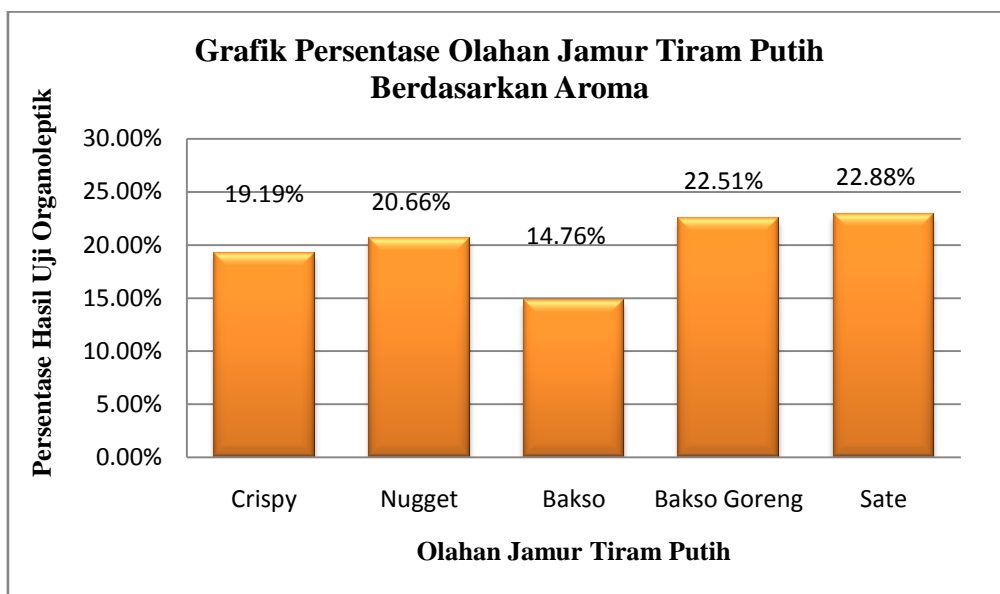
³Indra Haryono. Kajian Lama Perendaman Kedelai Dari Hasil Panen Pada Media Tanam Berbeda Terhadap Kualitas Tempe Kedelai. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Palangka Raya. 2014, h. 50.

sate jamur yaitu 22,88% panelis memberikan skor 4 (aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan). Berikut adalah grafik nilai rata-rata hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan aroma.



Gambar 5.6. Grafik Presentase Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Aroma

Pada Gambar 5.6. Grafik persentase olahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) pada mahasiswa diatas berdasarkan aroma mahasiswa lebih menyukai aroma sate jamur dengan persentase 24,40% dari 17 panelis kemudian diikuti dengan olahan crispy jamur dengan persentase 20,40% , bakso goreng dengan persentase 19,20 % , bakso jamur dengan persentase 18,00% dan sate jamur dengan persentase 18,00%.



Gambar 5.7. Grafik Presentase Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD Berdasarkan Aroma.

Pada Gambar 5.7. Grafik persentase olahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) pada siswa SD diatas berdasarkan aroma siswa SD lebih menyukai aroma sate jamur dengan persentase 22,88% dari 17 panelis kemudian diikuti dengan olahan bakso goreng jamur dengan persentase 22,51% , nugget jamur dengan persentase 20,66 % , crispy jamur dengan persentase 19,19% dan bakso jamur dengan persentase 14,76%.

Hasil uji organoleptik olahan jamur tiram putih pada mahasiswa dan siswa SD berdasarkan aroma lebih menyukai aroma sate jamur di bandingkan dengan olahan jamur yang lainnya, nilai skor rata-rata yang diberikan mahasiswa dan siswa SD yaitu 4 (aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan) pada olahan sate jamur. Jamur tiram putih merupakan jamur yang memiliki aroma khas yang tidak terlalu disukai, baunya yang menyengat dan berbau langu pada saat segar. Tetapi setelah

diolah menjadi sate jamur dengan penambahan bumbu kacang aroma dari jamur tersebut lebih diminati dan di sukai oleh mahasiswa Jurusan Biologi IAIN Palangka Raya dan siswa SDN-1 Habaring Hurung.

Hasil wawancara yang dilakukan pada mahasiswa IAIN Palangka Raya aroma yang diinginkan dari berbagai olahan jamur tiram putih berupa crispy, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur adalah aroma yang enak dan menimbulkan selera makan karena menurut mereka aroma yang keluar dari suatu makanan yang khas serta aromanya yang enak akan mempengaruhi selera makan seseorang.

Hasil wawancara yang dilakukan pada siswa SD Habaring Hurung aroma yang diinginkan dari berbagai olahan jamur tiram putih berupa crispy, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur adalah aroma yang enak karena menurut mereka aroma yang enak bisa menimbulkan selera makan. Aroma atau bau yang timbul pada makan dipengaruhi oleh bumbu yang lebih tajam sehingga dapat menghilangkan bau langu yang ada pada jamur tiram putih. Hal ini dikarenakan umumnya bumbu bersifat aromatik yang tinggi dan banyak mengandung minyak atsiri esensial.⁴

⁴ Bayu Etti Tri Adiyastiti*, Edi Suryanto, dan Rusman “Pengaruh Lama Pembakaran Dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas sensoris dan kadar benzo(a) piren sate daging kambing” Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Jurnal Penelitian hal 3.

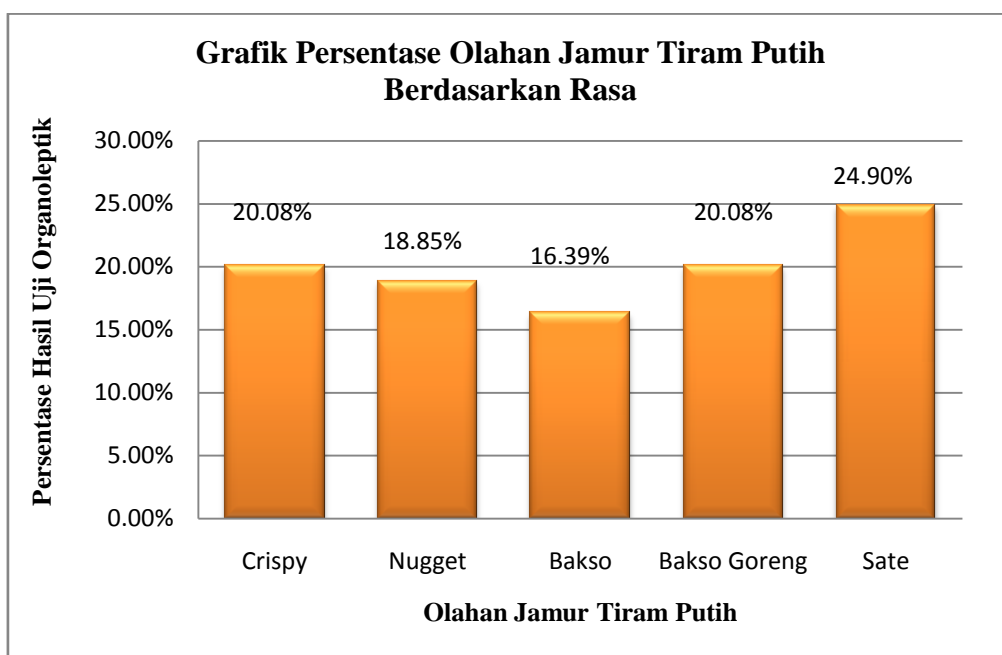
d. Data Hasil Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Berdasarkan Rasa

Fungsi lidah selain sebagai indera pengecap, yaitu mengatur letak makanan ketika dikunyah juga membantu mendorong makanan ke kerongkongan (pada waktu menelan. Bila diamati permukaan lidah dengan kaca pembesar (lup), maka akan tampak permukaan lidah yang kasar dan banyak tonjolan-tonjolan. Tonjolan-tonjolan ini adalah puting-puting pengecap. Tiap puting pengecap akan bereaksi terhadap satu jenis rasa. Puting pengecap rasa pahit terletak di bagian pangkal lidah, rasa asin dan asam di bagian sisi lidah, serta rasa manis terletak di bagian ujung lidah. Alat indera pengecap juga mampu merasakan sentuhan rasa panas, dingin dan nyeri. Telah diketahui bahwa tiap puting (kuncup) pengecap hanya merespons satu rasa. Sejumlah puting pengecap terdapat juga pada tenggorokan dan langit-langit lunak rongga mulut.⁵

Hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan rasa pada Tabel 4.7 terhadap mahasiswa diperoleh nilai rata-rata tertinggi pada sate jamur yaitu 3,53 (rasa enak, gurih dan menimbulkan selera makan), dengan nilai persentase tertinggi pada olahan sate jamur yaitu 24,90% panelis memberikan rata-rata skor 4 (rasa enak, gurih dan menimbulkan selera makan). Sedangkan pada siswa SD uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan rasa disajikan pada Tabel 4.14. di atas diperoleh nilai rata-rata tertinggi pada olahan olahan sate

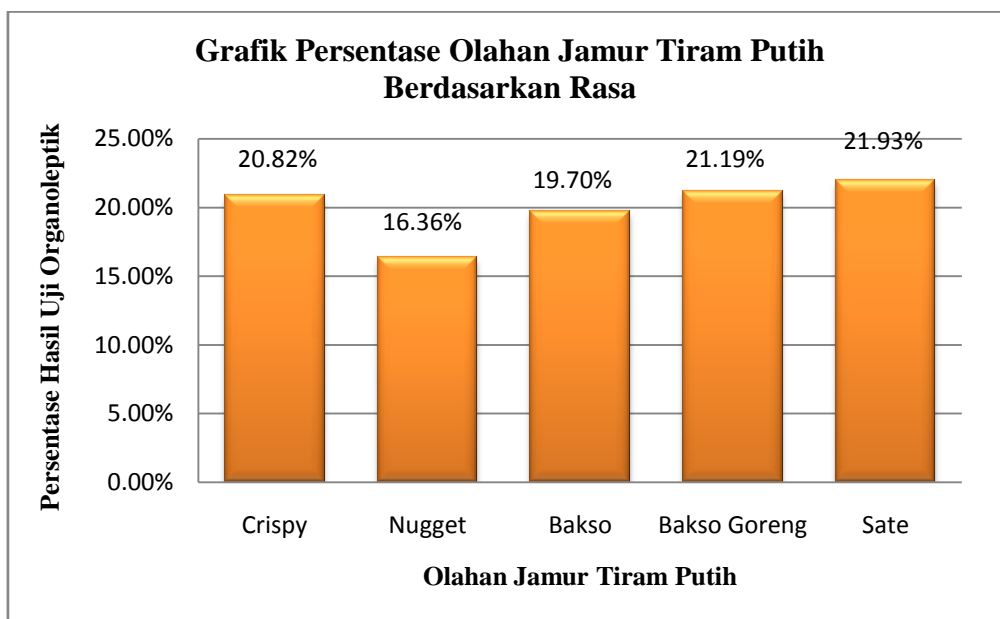
⁵ Deddy Suhardi dan Wanwan Setiawan. 2007. Panca Indra, Fungsi dan Pemeliharaanya. Bandung: Departemen Pendidikan Nasional. Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Ilmu Pengetahuan Alam. Hal. 15-16

jamur yaitu 3,14 (rasa enak, gurih dan menimbulkan selera makan), dengan nilai persentase tertinggi pada olahan sate jamur yaitu 21,93% panelis memberikan rata-rata skor 4 (rasa enak, gurih dan menimbulkan selera makan). Berikut adalah grafik nilai rata-rata hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih berdasarkan rasa.



Gambar 5.7. Grafik Persentase Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Mahasiswa Berdasarkan Rasa

Pada Gambar 5.7. Grafik persentase olahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) pada mahasiswa diatas berdasarkan rasa mahasiswa lebih menyukai rasa sate jamur dengan persentase 24,90% dari 17 panelis kemudian diikuti dengan olahan crispy jamur dengan persentase 20,08% , bakso goreng jamur dengan persentase 20,08%, nugget jamur dengan persentase 18,85% dan bakso jamur dengan persentase 16,39%.



Gambar 5.8. Grafik Presentase Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Jamur Tiram Putih Pada Siswa SD Berdasarkan Rasa.

Pada Gambar 5.8. Grafik persentase olahan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) pada siswa SD diatas berdasarkan rasa siswa SD lebih menyukai rasa sate jamur dengan persentase 21,93% dari 17 panelis kemudian diikuti dengan olahan bakso goreng jamur dengan persentase 21,19% , crispy jamur dengan persentase 20,82%, bakso jamur dengan persentase 19,70% dan nugget jamur dengan persentase 16,36%.

Hasil uji organoleptik olahan jamur tiram putih pada mahasiswa dan siswa SD berdasarkan rasa lebih menyukai rasa sate jamur di bandingkan dengan olahan jamur yang lainnya seperti crispy jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan nugget jamur, nilai skor rata-rata yang diberikan mahasiswa dan siswa SD yaitu 4 (rasa enak, gurih dan menimbulkan selera makan) pada olahan sate jamur. Jamur tiram putih

setelah diolah menjadi sate jamur dengan penambahan bumbu kacang rasa dari jamur tersebut lebih di sukai oleh mahasiswa Jurusan Biologi IAIN Palangka Raya dan siswa SDN-1 Habaring Hurung.

Hasil wawancara yang dilakukan pada mahasiswa IAIN Palangka Raya rasa yang diinginkan dari berbagai olahan jamur tiram putih berupa crispy, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur adalah rasa yang enak, gurih dan menimbulkan selera makan karena menurut mereka rasa yang enak, gurih padat menimbulkan selera makan sehingga konsumen ingin makan dan makan lagi hal ini terjadi karena rasa yang enak dan gurih rasa ini dapat ditimbulkan karena pemberian adanya penambahan bumbu pada olahan jamur tiram putih dimana bumbu-bumbu yang digunakan sesuai dengan takaran dan proposir olahanya.

Hasil wawancara yang dilakukan pada siswa SD Habaring Hurung rasa yang diinginkan oleh konsumen atau panelis dari berbagai olahan jamur tiram putih berupa crispy, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur yaitu rasa yang enak dan gurih karena menurut mereka rasa yang enak dan gurih bisa menimbulkan selera makan mereka.

e. Implikasi Hasil Penelitian Terhadap Pendidikan

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur konsumsi yang memiliki nilai bisnis tinggi, mengandung senyawa bermanfaat, dan luas penggunaannya. Bentuk tudungnya seperti cangkang tiram, rasanya sangat enak, dan kandungan gizinya cukup tinggi. Jamur

tiram putih merupakan jenis jamur kayu yang paling mudah dibudidayakan karena dapat tumbuh diberbagai macam substrat (tempat menempel jamur) dan mempunyai kemampuan adaptasi terhadap lingkungan yang tinggi.⁶

Kandungan protein jamur tiram putih rata-rata 3,5% sampai 4% dari berat basah. Jamur ini memiliki protein dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan dengan asparagus dan kubis. Jamur tiram putih juga mengandung sembilan asam amino esensial yang tidak bisa disintesis dalam tubuh, yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin dan fenilalanin. Kandungan lemak jamur tiram putih berjumlah 72% dari total asam-asam lemaknya. Sebagian besar kandungan lemaknya merupakan asam lemak tidak jenuh. Jamur tiram putih juga mengandung sejumlah vitamin penting, diantaranya vitamin B, vitamin C dan provitamin D yang akan diubah menjadi vitamin D dengan bantuan sinar matahari. Jamur tiram putih merupakan sumber mineral yang baik. Kandungan mineral utama yang tertinggi adalah kalium (K), fosfor (P), natrium (Na), kalsium (Ca), dan magnesium (mg). Selain itu, jamur tiram putih juga merupakan sumber mineral minor yang baik karena mengandung seng, besi, mangan, molibdenum, kadmium, dan tembaga.⁷

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini sudah populer dimana jamur ini memiliki tekstur yang lembut, penampilannya menarik, dan cita rasanya relatif netral sehingga mudah untuk dipadukan dengan berbagai jenis masakan. Sebagian besar produksi jamur tiram putih

⁶ Redin, dkk. *Budi Daya Jamur Tiram*. Jakarta: CV. Karya Mandiri Pratama. 2009. h. 1

⁷ Ibid. h. 2

(*Pleurotus ostreatus*) ini dipasarkan dalam bentuk segar. Kedepannya pola pemasaran yang terjadi di daerah-daerah menjual jamur segar perlu diubah dengan diolah dalam bentuk lain seperti dibuat crispy, nugget, bakso, bakso goreng dan sate jamur untuk. Hal ini berkaitan dengan sifat jamur yang mudah busuk. Dengan menciptakan berbagai jenis makanan olahan dari jamur, tentunya akan membuka peluang baru. Apalagi hasil penelitian telah menemukan jamur dapat dijadikan sebagai bahan baku makanan suplemen kesehatan dan bahan baku obat-obatan.⁸

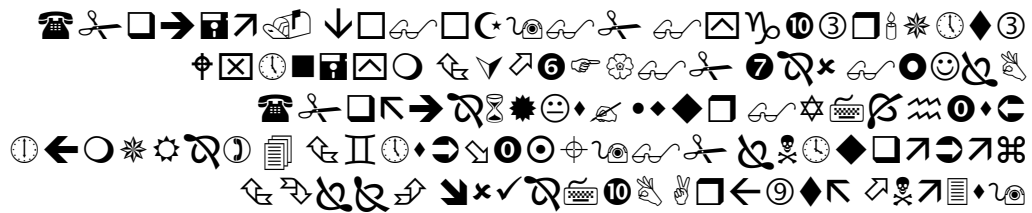
Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan jenis olahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) yang diminati oleh masyarakat atau konsumen, melalui uji organoleptik yang meliputi 4 parameter yaitu warna, tekstur, aroma dan rasa. Jenis olahan jamur tiram putih ini berupa olahan crispy jamur, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur, dan sate jamur yang dapat mempengaruhi kualitas fisik dan organoleptik. Oleh karena itu dari 4 parameter itulah konsumen dapat memperhatikan produk olahan jamur tiram putih yang baik dan yang tidak. Sebagaimana dijelaskan dan Q.S Abasa (80):24 dan Q.S Al-Baqarah (2): 168



Artinya : “Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya”.⁹

⁸ Ibid. h. 5-6

⁹ Tim Editor, *Mushaf Aisah (Al-Qur'an Terjemah Untuk Wanita)*, Bandung: Hilal, 2010, h. 25.



Artinya : ”Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; Karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.¹⁰

Ayat diatas dapat dipahami bahwa dalam memilih makanan dan minuman hendaklah bersikap cermat sehingga mendapatkan makanan ataupun minuman yang halal lagi baik, sehingga tubuh menjadi sehat dan terhindar dari berbagai macam penyakit.

Pembuatan makanan dapat dilakukan dengan berbagai cara sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan memiliki nilai gizi yang baik. salah satunya dengan membuat olahan makanan berbahan dasarnya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Pembuatan jenis olahan makanan dapat dijadikan salah satu materi pratikum yang diberikan untuk peserta didik. Target pendidikan yang menuntut peserta didik harus memiliki kecakapan hidup, menyebabkan sekolah harus memberikan bekal keterampilan kepada peserta didiknya agar dapat diterapkan dalam masyarakat.

Berdasarkan kurikulum Tadris Biologi IAIN Palangka Raya, kususny pada materi kuliah life skill dan kewirausahaan. Materi tersebut mengharuskan mahasiswa untuk dapat melakukan serangkaian kegiatan

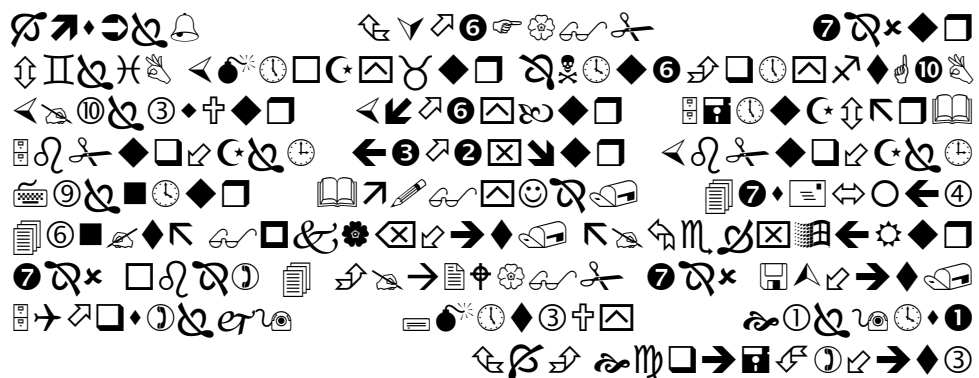
¹⁰ Ibid, h. 585

praktikum tentang membuat olahan makanan dan cara memasarkannya kepada konsumen. Pembuktian adanya tingkat kesukaankonsumen dari berbagai jenis olahan makanan jamur tiram putih terhadap kualitas fisik olahan melalui uji organoleptik diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan penunjang praktikum matakuliah life skill dan kewirausahaan.

Hasil penelian ini, diharapkan dapat digunakan sebagai masukan dalam kegiatan pembelajaran dan sarana penunjang materi pratikum yang disusun serta dikembangkan sebagai materi pratikum pada mata kuliah life skill dan kewirausahaan.

f. Implikasi dengan Al-Qur'an

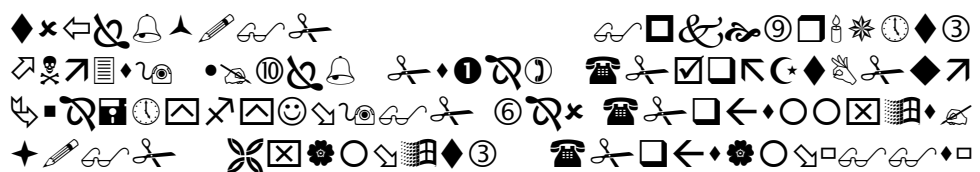
Dalam Al-Qur'an telah dijelaskan bahwa pentingnya segala hal yang ada dilangit maupun dibumi, sehingga manusia diharapkan untuk lebih peka. Seperti jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) yang merupakan jamur pangan atau konsumsi yang dapat dimanfaatkan sebagai olahan makanan atau snack hal ini seperti yang telah dijelaskan dalam ayat Al-Qu'ran surah Ar-Radu ayat(13) : 4.



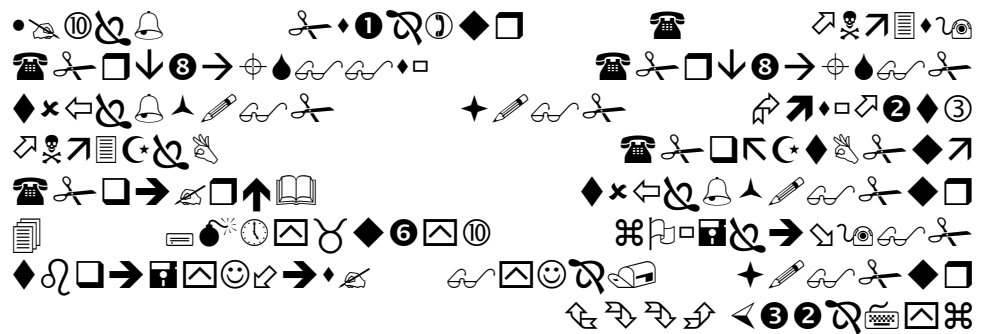
Artinya : “Dan di bumi Ini terdapat bagian-bagian yang berdampingan, dan kebun-kebun anggur, tanaman-tanaman dan pohon korma yang bercabang dan yang tidak bercabang, disirami dengan air yang sama. kami melebihkan sebahagian tanam-tanaman itu atas sebahagian yang lain tentang rasanya. Sesungguhnya pada yang demikian itu terdapat tanda-tanda (kebesaran Allah) bagi kaum yang berfikir”.¹¹

Ayat diatas menjelaskan bahwa sesungguhnya Allah SWT menciptakan langit dan bumi agar memberikan manfaat lebih besar bagi orang-orang yang mau berfikir, salah satu ciptaan Allah SWT yang bermanfaat adalah jamur tiram putih ini telah dikonsumsi oleh masyarakat karena mengingat manfaat dan kandungan gizi yang terdapat didalamnya. Selain mengandung berbagai macam asam amino esensial, lemak, mineral, dan vitamin juga terdapat zat penting yang berpengaruh terhadap aspek medis.

Bereksperimen untuk mencari tahu tentang ilmu pengetahuan merupakan salah satu golongan orang-orang yang ditinggikan derajatnya oleh Allah SWT karena Allah mengangkat derajat seseorang ketika seseorang itu berusaha untuk mencari tahu tentang suatu ilmu seperti mencari tahu tentang olahan makanan berbahan dasar jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) melalui uji organoleptik, sebagaimana dijelaskan dalam Q.S Al-Mujaadilah 11.



¹¹ Kementerian Agama RI Al-Qur'an terjemah penerbit, jakarta : PT Cepat Bagus Segera ,2012,h. 17



Artinya: “Hai orang-orang beriman apabila kamu dikatakan kepadamu: "Berlapang-lapanglah dalam majlis", Maka lapangkanlah niscaya Allah akan memberi kelapangan untukmu. dan apabila dikatakan: "Berdirilah kamu", Maka berdirilah, niscaya Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman di antaramu dan orang-orang yang diberi ilmu pengetahuan beberapa derajat. dan Allah Maha mengetahui apa yang kamu kerjakan.”¹²

¹² Tim Editor, *Mushaf Aisah (Al-Qur'an Terjemah Untuk Wanita)*, Bandung: Hilal, 2010, h. 359