

KARYA TULIS ILMIAH

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP SOSIS AYAM DENGAN
VARIASI PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreatus*) DAN
TEPUNG TALAS (*Colocasia Esculenta* L.Schot)
SEBAGAI MAKANAN JAJANAN**



WINDARI HASANAH

P01031120040

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

TAHUN 2023

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP SOSIS AYAM DENGAN
VARIASI PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreatus*) DAN
TEPUNG TALAS (*Colocasia Esculenta L.Schot*)
SEBAGAI MAKANAN JAJANAN**

Karya Tulis Ilmiah Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program Studi Diploma III Di Jurusan Gizi Politeknik
Kesehatan Kemenkes Medan



WINDARI HASANAH

P01031120040

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
TAHUN 2023**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

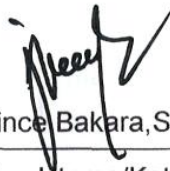
Judul : “Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan”

Nama Mahasiswa : Windari Hasanah

Nimor Induk Siswa : P01031120040

Program studi : Diploma III

Menyetujui :



Tiar Lince Bakara, SP, M.Si

Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M. Kes

Penguji I



dr. Ratna Zahara, M. Kes

Penguji II

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi



Riris Opusunggu, S.Pd, M. Kes

NIP. 196906231990032001

Tanggal lulus : 23 juni 2023

ABSTRAK

WINDARI HASANAH “**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP SOSIS AYAM DENGAN VARIASI PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta* L.Schot) SEBAGAI MAKANAN JAJANAN**” (DIBAWAH BIMBINGAN TIAR LINCE BAKARA)

Sosis pada umumnya adalah makanan yang dibuat dari bahan baku daging (sapi, unggas, ikan) yang mengandung karbohidrat dan protein yang memberikan energi. Penelitian ini adalah salah satu penganekaragaman pangan dan memperkenalkan olahan sosis dengan variasi baru. Jamur tiram dipilih sebagai bahan baku pembuatan sosis karena memiliki nilai gizi, sifat fisik yang kenyal menyerupai daging dan rasa yang enak. Tepung talas memiliki sifat fisik dan kimia yang hampir sama dengan tapioka sehingga mampu menggantikan peran tapioka sebagai bahan pembentuk tekstur dalam pembuatan sosis dan menghasilkan sosis yang lebih kenyal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap sosis ayam dengan variasi penambahan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dan tepung talas (*colocasia esculenta* L.schot) sebagai makanan jajanan.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan, yaitu perlakuan A penambahan jamur tiram 70 gr dan tepung talas 50 gr, perlakuan B penambahan jamur tiram 60 gr dan tepung talas 40 gr, perlakuan C penambahan jamur tiram 50 gr dan tepung talas 30 gr. Penilaian uji organoleptik dilakukan oleh 25 orang panelis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sosis dengan kategori yang disukai panelis adalah perlakuan C yaitu jamur tiram 50 gr dan tepung talas 30 gr meliputi warna, tekstur, rasa dan aroma.

Kata Kunci : Daya Terima, Sosis, Jamur Tiram, Tepung Talas

ABSTRACT

WINDARI HASANAH "CONSUMER ACCEPTANCE OF CHICKEN SAUSAGES WITH ADDED VARIATIONS OF OYSTER MUSHROOM (*PLEUROTUS OSTREATUS*) AND TARO FLOUR (*COLOCASIA ESCULENTA L.SCHOT*) AS SNACK FOOD" (CONSULTANT: TIAR LINCE BAKARA)

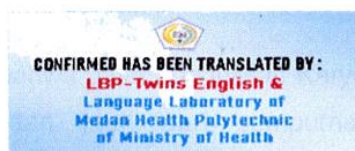
Sausage in general is a food made from raw meat (beef, poultry, fish) which contains carbohydrates and protein which provide energy. This research is one way of diversifying food and introducing processed sausages with new variations. Oyster mushrooms were chosen as the raw material for making sausages because they have nutritional value, chewy physical properties resembling meat and delicious taste. Taro flour has almost the same physical and chemical properties as tapioca, so it can replace tapioca's role as a texture-forming ingredient in making sausages and produce chewier sausages.

This research aims to determine consumer acceptance of chicken sausages with variations in the addition of oyster mushrooms (*pleurotus ostreatus*) and taro flour (*colocasia esculenta L.schot*) as snacks.

This research was experimental with a Completely Randomized Design (CRD) using 3 treatments and 2 repetitions, namely treatment A adding 70 gr oyster mushrooms and 50 gr taro flour, treatment B adding 60 gr oyster mushrooms and 40 gr taro flour, treatment C adding mushrooms. 50 gr oysters and 30 gr taro flour. The organoleptic test assessment was carried out by 25 panelists.

The results of the research showed that the sausage category preferred by the panelists was treatment C, namely 50 grams of oyster mushrooms and 30 grams of taro flour, including color, texture, taste and aroma.

Keywords : Acceptability, Sausage, Oyster Mushroom, Taro Flour



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur Kepada Allah SWT yang telah melimpahkan berkat dan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dengan judul **“Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajan”**

Dalam Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini penulis mendapatkan banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. untuk itu pada kesempatan ini penulis juga mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Riris Opusunggu,S.Pd,M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan
2. Tiar Lince Bakara,SP,M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dan dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, nasehat, masukan, serta motivasi dalam penulisan usulan penelitian ini.
3. Dr.Ir.Zuraidah Nasution,M.Kes sebagai penguji I yang telah memberikan masukan dan motivasi kepada penulis.
4. dr.Ratna Zahara,M.Kes sebagai penguji II yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis
5. Ayah dan Ibu tercinta (Suyitno dan Sumarni) beserta Saudara-saudara yang telah banyak memberikan dukungan moral dan moril serta motivasi.
6. Teman-teman seperjuangan semester VI yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna, untuk itu peneliti mengharapkan kritik dan saran guna perbaikan dan penyempurnaan karya tulis ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Jamur Tiram (<i>Pleurotus Ostreatus</i>)	5
1. Pengertian Jamur Tiram.....	5
2. Manfaat Jamur Tiram.....	6
3. Kandungan Zat Gizi Jamur Tiram	6
4. Hasil Olahan Jamur Tiram	7
B. Tepung Talas.....	7
1. Pengertian Tepung Talas	7
2. Manfaat Tepung Talas.....	8
3. Kandungan Zat Gizi Tepung Talas	8
4. Hasil Olahan Tepung Talas	8
C. Sosis.....	9
1. Pengertian Sosis.....	9
2. Manfaat Sosis	9
3. Kandungan Zat Gizi Sosis	9
4. Standar Resep Pembuatan Sosis Secara Umum	10
D. Panelis.....	11
1. Panelis Perorangan.....	12
2. Panelis Terbatas.....	12
3. Panelis Terlatih	12

4. Panelis Agak Terlatih	12
5. Panelis Tidak Terlatih	12
6. Panelis Konsumen	12
7. Panelis Anak – Anak	13
E. Uji Organoleptik	13
1. Warna	13
2. Tekstur.....	13
3. Aroma	14
4. Rasa.....	14
F. Kerangka Konsep.....	15
G. Definisi Operasional	16
H. Hipotesis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	18
B. Jenis Dan Rancangan Penelitian	18
1. Perlakuan.....	18
2. Pengulangan.....	18
C. Penentuan Bilangan Acak.....	19
D. Bahan Penelitian.....	20
E. Alat Penelitian	20
F. Proses Penelitian	21
1. Persiapan Bahan Jamur Tiram.....	21
2. Persiapan Tepung Talas	21
3. Prosedur Pembuatan Sosis.....	21
G. Cara Penggumpulan Data	21
H. Pengolahan Dan Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Warna	23
B. Aroma	25
C. Tekstur	26
D. Rasa	28
E. Rekapitulasi Uji Organoleptik	29

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
A. Kesimpulan	30
B. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	34

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Komposisi dan Kandungan zat gizi Jamur Tiram per 100 gr	6
2. Kandungan Zat Gizi Tepung Talas per 100 gr	8
3. Kandungan Zat Gizi Sosis per 100 gr	9
4. Syarat Mutu Sosis	11
5. Definisi Operasional	16
6. Penentuan bilangan acak	19
7. Layout Percobaan	19
8. Bahan Pembuatan Sosis Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Talas	20
9. Alat Pembuatan Sosis Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Talas	20

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Jamur Tiram Putih	6
2. Kerangka konsep penelitian	15

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Lembar Bukti Bimbingan	33
2. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna	35
3. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna	36
4. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma	37
5. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma	38
6. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	39
7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	40
8. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa.....	41
9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	42
10. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	43
11. Formulir Uji Organoleptik.....	44
12. Pernyataan.....	45
13. Daftar Riwayat Hidup	46
14. Dokumentasi Penelitian.....	47
15. Dokumentasi Uji Organoleptik	48
16. Nilai Gizi Sosis Ayam Dengan Penambahan Jamur Tiram Dan Tepung Talas Berdasarkan Nutrisurvei tahun 2007	49
17. surat Etik Penelitian.....	51

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan populasi penduduk yang semakin meningkat. Peningkatan populasi tersebut diikuti dengan kesadaran tentang pentingnya suatu nilai gizi sebagai asupan makanan manusia. Gizi kurang dan gizi lebih menjadi masalah yang serius terutama pada anak sekolah. Berdasarkan data UNICEF tahun 2018, sekitar 3 dari 10 anak kurang dari 5 tahun mengalami stunting, 1 dari 10 mengalami kekurangan berat badan, dan 1 dari 5 diantaranya mengalami kelebihan berat badan (UNICEF, 2019). Proporsi gizi kurang menurut kemenkes tahun 2013-2018, Indonesia memiliki proporsi sebanyak 19,6% pada tahun 2013 dan 17,7% pada tahun 2018 (Kemenkes, 2018).

Anak sekolah sedang berada di masa pertumbuhan yang sangat aktif, sehingga diperlukan pengaturan yang sangat baik. Gizi sangat penting untuk pertumbuhan anak. Jika masalah ini tidak ditangani maka akan berpengaruh pada kesehatan anak dimasa yang akan datang (Octaviani, 2018). Masalah gizi biasanya dikarenakan kurangnya pengetahuan, pola makan tidak baik, faktor genetik, serta kurangnya melakukan aktifitas fisik. Asupan gizi yang diperlukan oleh tubuh dapat diperoleh melalui makanan yang dikonsumsi. Asupan pola makan pada anak usia sekolah sudah pandai menentukan berbagai makanan yang disukai serta dalam hal makanan jajanan (Dylan Trotsek, 2017)

Makanan jajanan merupakan faktor yang penting bagi pertumbuhan anak, karena jajanan menyumbangkan energi dan zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan anak, sehingga jajanan yang berkualitas baik akan mempengaruhi kualitas makanan anak. Salah satu cara untuk menanggulangi asupan gizi pada anak yaitu dengan penganeekaragaman pangan sehingga dapat memenuhi kebutuhan makanan yang bergizi (Dylan Trotsek, 2017).

Produk makanan terus menerus muncul dengan tampilan baru yang unik sehingga masyarakat begitu antusias ketika terus menerus dijejali produk-produk baru dan lebih memilih mengkonsumsi makanan instan siap saji. Pengolahan makanan yang menggunakan waktu lama dan relatif rumit mulai ditinggalkan masyarakat. Konsumen saat ini lebih cenderung memilih makanan praktis untuk diberikan kepada anak sekolah sehingga sosis menjadi salah satu produk makanan siap saji yang bermutu baik dan banyak diminati oleh masyarakat (Nurlaila et al., 2018).

Jamur Tiram adalah jenis jamur kayu yang memiliki bau dan rasa yang khas, serta berwarna putih segar. Kandungan Jamur tiram sebagian besar yaitu serat, sama seperti jamur kuping dan jamur merang. Jamur merupakan salah satu produk hortikultura yang dapat dikembangkan untuk memperbaiki keadaan gizi masyarakat. Protein nabati yang terdapat dalam jamur tiram hampir sebanding dengan protein sayuran, dan memiliki kandungan lemak yang rendah dibandingkan daging sapi (Sumantri , 2014).

Tepung talas merupakan bahan pangan yang masih tergolong sederhana dalam pengolahannya. Karena talas memiliki kandungan pati yang tinggi, maka talas dapat digunakan sebagai bahan baku tepung-tepungan (Haliza et al., 2017). Tepung talas memiliki kandungan karbohidrat hingga 70-80% sehingga umbi talas bisa dipakai untuk sumber karbohidrat pendamping beras (Sumantri dkk., 2014). Umbi talas juga mengandung lemak vitamin A,B₁ (thiamin), sedikit vitamin C, dan mengandung Mineral Ca dan P yang cukup tinggi (Pleurotus, 2017).

Sosis adalah makanan yang dibuat dari bahan baku daging (sapi, unggas, ikan) yang mengandung karbohidrat dan memberikan energi untuk tubuh anak. Lemak dalam sosis dipercaya mampu membentuk hormon dalam tubuh anak serta kadar natrium dalam sosis mampu menyeimbangkan jumlah elektrolit dalam tubuh. Sosis dapat menjadi alternatif bagi penggemar sosis yang takut akan penyakit degeneratif akibat konsumsi sosis daging yang berlebihan (Zebua et al., 2018).

Pembuatan sosis pada umumnya menggunakan tapioka sebagai bahan pengisi. Tepung talas memiliki sifat fisik dan kimia yang hampir sama dengan tapioka sehingga diharapkan mampu menggantikan peran tapioka sebagai bahan pembentuk tekstur dalam pembuatan sosis dan menghasilkan sosis yang lebih kenyal. Penggunaan tepung talas sebagai bahan pengisi sosis diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis serta pemanfaatannya sebagai bahan pangan lokal. Jamur tiram juga selain sebagai sumber protein, terdapat juga vitamin, serat dan mineral yang diperlukan tubuh dengan rasa yang menyerupai daging. Jamur tiram diharapkan dapat menggantikan peran daging sebagai bahan baku pembuatan sosis (Zebua et al., 2014). Dengan demikian berdasarkan bahan tersebut dapat dibuat menjadi sosis.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan”**

B. PERUMUSAN MASALAH

Bagaimanakah Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan.

C. TUJUAN

1. Tujuan Umum

Mengetahui Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan”

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima konsumen terhadap warna sosis ayam dengan variasi penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan tepung talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan.

- b. Menilai daya terima konsumen terhadap tekstur sosis ayam dengan variasi penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan tepung talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan.
- c. Menilai daya terima konsumen terhadap aroma sosis ayam dengan variasi penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan tepung talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan.
- d. Menilai daya terima konsumen terhadap rasa sosis ayam dengan variasi penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan tepung talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan.
- e. Menentukan daya terima konsumen yang paling disukai terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa sosis ayam dengan variasi penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan tepung talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan.

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Manfaat Bagi Penulis

Sebagai salah satu wadah untuk mengembangkan wawasan penulis dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah.

2. Manfaat Bagi Masyarakat

Sebagai salah satu Penganekaragaman pangan dan memperkenalkan olahan sosis dengan variasi baru.

3. Bagi Institusi

- a. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan penelitian selanjutnya.
- b. Menjadi inovasi pengembangan produk makanan dan resep.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*)

1. Pengertian Jamur Tiram

Jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan salah satu dari jamur kayu yang tidak asing di lingkungan Indonesia. Jamur mudah tumbuh dan banyak dibudidayakan oleh petani jamur di Indonesia. teknologi budidaya jamur tiram sangat sederhana dan praktis sehingga orang awam pun bisa melakukannya. substrat yang digunakan untuk budidaya Jamur menggunakan limbah pertanian, sehingga budidaya Jamur dapat di klasifikasikan sebagai budidaya ramah lingkungan. Budidaya jamur juga merupakan pemanfaatan sumberdaya hayati lokal karena jamur adalah bahan alami yang tumbuh di indonesia tanpa harus mengimpor (Tjokrokusumo, 2018).

Jamur tiram adalah bahan pangan alternatif yang banyak diminati lapisan masyarakat. Indonesia dikenal dengan julukan sebagai gudang jamur terkemuka didunia. Jamur Tiram sudah menjadi kebutuhan dan bagian dari hidup manusia. Beberapa jenis jamur adalah sumber makanan setara dengan daging dan ikan yang bergizi tinggi (Armadianto, n.d. 2016). Budidaya Jamur tiram juga dapat memberikan peluang kerja bagi masyarakat setempat. Jamur tiram disukai oleh kebanyakan orang di dunia karena rasanya yang unik dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan (Tokrokusumo, 2018).

Setiap 100 gram Jamur tiram memiliki kandungan protein 19-35% dengan 9 macam asam amino; lemak 1,7-2,2% terdiri dari 72% asam lemak tak jenuh. Karbohidrat jamur tiram terdiri dari tiamin, riboflavin, dan niasin adalah vitamin B utama dalam jamur tiram, selain vitamin D dan C mineralnya terdiri dari K, P, Na, Ca, Mg, Zn, Fe, Mn, Co dan Pb.

Jamur tiram mempunyai rasa yang sama dengan ayam cocok sekali untuk bahan pembuatan sosis, jamur tiram memiliki kandungan asam glutamat yang bisa meningkatkan rasa sosis menjadi lebih gurih. (Sudarwati & Indrasari, 2019).



Gambar 1. Jamur tiram

2. Manfaat Jamur Tiram

Manfaat Jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) adalah untuk Meningkatkan Sel Darah Merah (Eritrosit). Sel-sel darah merah merupakan komponen terbesar dalam darah, yaitu 45-60% dari total volume darah. zat besi dan niasin pada jamur tiram sangat bermanfaat dalam pembentukan sel-sel darah merah. Jamur tiram memiliki serat yang tinggi dan bermanfaat untuk menurunkan kepekatan lemak dalam darah dan mengeluarkan kolesterol (Yuna, 2013).

3. Kandungan Zat Gizi Jamur Tiram

Kandungan zat gizi Jamur tiram yaitu terdiri dari asam amino, diantaranya isoleusin, lysin, methionin eystein, penylalanin, valin, arginin, histidin, alanin, asam aspartat, asam glutamat, glysin, prolin, dan serin. Adapun kandungan zat gizi lainnya pada jamur tiram per 100 gr dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Komposisi dan Kandungan Zat Gizi Jamur Tiram per 100 gr

No	Kandungan Zat Gizi	Jumlah	Satuan
1	Kalori	360	Gr
2	Protein	27,25	Gr
3	Karbohidrat	56,33	Gr
4	Lemak	2,75	Gr
5	Serat	33,44	Mg
6	Riboflavin	2,04	Mg
7	Niasin	54,30	Mg
8	Kalsium	20	Mg
9	Sodium	48	Mg
10	Zat besi	9,1	Mg

(Sumber: Hayyuningsih, 2019)

4. Hasil Olahan Jamur Tiram

- a. Menurut (Purbowati et al., 2020) Formulasi Nugget Jamur Tiram sebagai makanan selingan rendah lemak dan tinggi serat.
- b. Menurut (Danilo Gomes, 2021) Uji daya terima nilai kandungan gizi bolu kukus dengan penambahan tepung jamur tiram putih.
- c. Menurut (Hertanto et al., 2018) Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram.

B. Tepung Talas

1. Pengertian Tepung Talas

Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) schott) adalah salah satu jenis umbi-umbian yang banyak terdapat di Indonesia, mudah didapatkan, memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan kandungan pati yang tinggi, yaitu sekitar 70-80%. Tepung talas mempunyai ukuran granula yang kecil, yaitu sekitar 0,5-5 mikron. Ukuran granula pati yang kecil ini ternyata bisa membantu individu mengalami masalah dengan pencernaannya karena talas mudah dicerna. Melihat potensi yang dimiliki talas, maka talas dapat dibuat menjadi tepung yang bisa diaplikasikan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan sosis. Pengolahan talas menjadi tepung sangat potensial sebagai diversifikasi (Maruta et al., 2021).

Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) merupakan Salah Satu Sumber Pangan Lokal yang berasal dari spesies Umbi yang bisa dijadikan alternatif diversifikasi makanannya. Tepung talas adalah bahan pokok pengganti beras untuk sebagian penduduk mentawai, sumatera barat. Pengolahan tepung talas banyak diupayakan warga untuk meningkatkan kepadatan masyarakat. Tepung talas dapat memiliki umur simpan yang panjang bila kadar airnya mencapai kadar air keseimbangan (Sudarwati & Indrasari, 2019).

2. Manfaat Tepung Talas

Manfaat tepung talas bagi kesehatan yaitu dapat menyehatkan jantung, membantu menstabilkan dan menurunkan tekanan darah, meningkatkan sistem imun tubuh, mengatasi kelelahan dan dapat berfungsi sebagai anti-aging serta dapat menyeimbangkan pH didalam tubuh (Danilo Gomes de Arruda, 2021).

3. Kandungan Zat Gizi Tepung Talas

kandungan zat gizi tepung talas berperan penting bagi tubuh. Adapun kandungan zat gizi pada tepung talas per 100 gr dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Tepung Talas per 100 gr

Kandungan zat gizi	Jumlah	Satuan
Energi	120	Kal
Karbohidrat	28,2	Gr
Protein	1,5	Gr
Lemak	0,3	Gr
Abu	0,8	Gr
Kalsium	31	Mg
Vitamin c	2	Mg

(Sumber: Dewi Sabita, 2017)

4. Hasil Olahan Tepung Talas

- Menurut (Rini Edriya, 2021) Penggunaan Tepung Talas pada Pembuatan Bolu Gulung.
- Menurut (Maulani et al., 2019) Pengembangan Produk Makaroni dari Tepung Talas Beneng dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera* L).
- Menurut (Madya, 2022) Penggunaan tepung talas dan tepung porang sebagai bahan penambahan pada pembuatan cookies chocolate.

C. Sosis

1. Pengertian Sosis

Sosis adalah salah satu produk olahan daging yang mempunyai nilai jual yang tinggi dan banyak perusahaan yang memproduksi sosis. Bahan pokok pembuatan sosis adalah daging sapi, ayam, unggas dan bahan tambahan lainnya seperti tepung tapioka (Wibowo et al., 2018). Sosis merupakan daging yang dilumatkan dan dicampur bumbu atau rempah-rempah kemudian dimasukkan kedalam pembungkus atau selongsong berbentuk bulat panjang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dimasak atau tanpa dimasak (Nurlaila et al., 2018).

2. Manfaat Sosis

Manfaat sosis yaitu untuk meningkatkan asupan gizi anak usia sekolah karena mengandung karbohidrat. Lemak dalam sosis dipercaya mampu membentuk hormon dalam tubuh anak serta kadar natrium dalam sosis mampu menyeimbangkan jumlah elektrolit dalam tubuh. Sosis juga dapat meningkatkan kekebalan tubuh dan mencegah anemia (Bulkaini et al., 2020).

3. Kandungan zat gizi sosis

Kandungan zat gizi sosis berperan penting bagi tubuh. Adapun kandungan zat gizi pada sosis per 100 gr dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Kandungan zat gizi sosis ayam per 100 gr

Kandungan zat gizi	Jumlah	Satuan
Energi	257	Kkal
Protein	19,3	Gr
Lemak	19,48	Gr
Karbohidrat	6,79	Gr
Kalsium	95	Mg
Fosfor	107	Mg
Zat besi	2	Mg
Kolesterol	101	Mg

(Sumber : Surbakti, 2016)

4. Standar Resep Pembuatan Sosis Secara Umum (Menurut Audina et al., 2015)

a. Bahan

- 1) 100 gr daging ayam
- 2) 50 gr jamur tiram
- 3) 30 gr tapioka
- 4) 8 gr bawang putih
- 5) 15 gr susu skim
- 6) 10 gr garam
- 7) 3 gr merica
- 8) 1 g pala
- 9) 10 gr Minyak sayur

b. Alat

- 1) Selongsong/ casing sosis
- 2) Tali rafia
- 3) Food processor
- 4) Waskom
- 5) Panci
- 6) Piring
- 7) Sendok
- 8) Kompor

c. Cara Pembuatan

- 1) Siapkan bahan utama yaitu daging ayam dan jamur tiram, lalu cuci bersih pada air mengalir
- 2) Giling daging ayam dan jamur tiram dengan food processor
- 3) Lalu campurkan semua bahan hingga membentuk adonan
- 4) Masukkan adonan pada selongsong plastik dan diikat dengan menggunakan tali rafia.
- 5) Lalu adonan yang telah berbentuk sosis dikukus (setelah air mendidih, selama 20 menit).
- 6) Setelah dikukus, sosis di dinginkan (dengan suhu ruang, selama 30 menit).
- 7) Sosis siap disajikan.

i. Syarat Mutu Sosis

Tabel 4. Syarat Mutu Sosis

No	Kriteria uji	Satuan	persyaratan	
			Sosis daging	Sosis daging kombinasi
1	Keadaan			
1.1	Bau	-	Normal	Normal
1.2	Rasa	-	Normal	Normal
1.3	Warna	% (b/b)	Normal	Normal
2	Air*	% (b/b)	maks. 67	Maks. 67
3	Abu	% (b/b)	Maks. 3,0	Maks. 3,0
4	Protein (N x 6,25)	% (b/b)	Min. 13	Min. 8
5	Lemak	% (b/b)	Maks. 20	Maks. 20
6	Cemaran logam			
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,0	
6.2	Kadmium (cd)	mg/kg	Maks. 0,3	
6.3	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0/ maks. 200,0**	
6.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03	
7	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,5	
8	Cemaran mikroba		Sesuai tabel 2	
Catatan :				
*kecuali kadar air sosis daging yang dikemas dalam kemasan bermedia				
**Sosis daging yang dikemas dalam kaleng				

(Sumber: SNI 3820: 2015)

D. PANELIS

Untuk melaksanakan suatu penilaian Organoleptik diperlukan Panelis. Dalam Penilaian mutu atau analisis sifat-sifat sensorik suatu komoditi panel bertindak sebagai instrumen atau alat. Alat ini terdiri dari orang atau sekelompok orang yang disebut panel yang bertugas menilai sifat atau mutu benda berdasarkan kesan subjektif orang yang menjadi anggota panel disebut panelis. Jadi Penilaian makanan secara panel berdasarkan kesan subjektif dari panelis dengan prosedur sensorik tertentu yang harus dituruti.

Menurut (Razak et al.,2017) Penggunaan panelis ini dapat di bedakan tergantung dari tujuan. Terdapat 7 macam panelis yang biasa digunakan dalam penelitian organoleptik yaitu:

1. Panelis Perorangan

Orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan, dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode-metode analisis organoleptik dengan sangat baik.

2. Panelis Terbatas

Panel terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih dihindari. Panelis ini mengenai dengan faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil diantara anggota-anggotanya.

3. Panelis Terlatih

Panel terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Untuk menjadi terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara bersama.

4. Panelis Agak Terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu. Sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan dalam keputusannya.

5. Panelis Tidak Terlatih

Panel tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai alat organoleptik yang sederhana seperti sifat kesukaan.

6. Panelis Konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang bergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

7. Panelis Anak – Anak

Panel yang khas adalah panel yang menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun. Biasanya anak-anak digunakan sebagai panelis dalam penilaian produk-produk pangan yang disukai anak-anak seperti permen, es krim dan sebagainya.

E. UJI ORGANOLEPTIK

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisiopsikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Penginderaan dapat juga berarti reaksi mental (sensation) jika alat indra mendapat rangsangandapat berupa sikap untuk mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan benda penyebab rangsangan.

Kesadaran, kesan dan sikap terhadap rangsangan adalah reaksi psikologis atau reaksi subyek. Pengukuran terhadap nilai /tingkat kesan, kesadaran dan sikap disebut pengukuran subyektif atau penilaian subyektif.

Uji kesukaan disebut uji hedonik. Penelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik seperti: amat sangat suka, sangat suka, suka, kurang suka dan tidak suka.

1. Warna

Faktor-faktor yang mempengaruhi suatu bahan makanan antara lain tekstur, warna, cita rasa, dan nilai gizinya. Sebelum faktor-faktor yang lain dipertimbangkan secara visual. Warna adalah faktor yang berpengaruh dan kadang-kadang sangat menentukan suatu bahan pangan yang dinilai sangat enak, bergizi, dan teksturnya sangat baik, tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang tidak dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya.

2. Tekstur

Tekstur adalah faktor kualitas makanan yang paling penting, sehingga memberikan kepuasan terhadap kebutuhan kita. Oleh karena itu

kita menghendaki makanan yang mempunyai rasa dan tekstur yang sesuai dengan selera yang kita harapkan, sehingga bila kita membeli makanan, maka pentingnya nilai gizi biasanya ditempatkan pada mutu setelah harga, tekstur dan rasa.

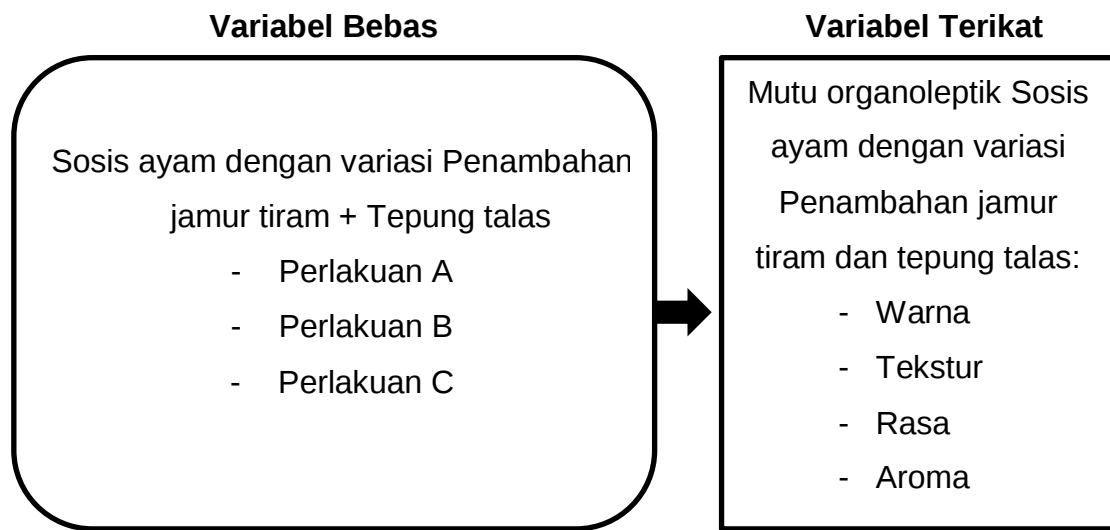
3. Aroma

Aroma merupakan suatu yang dapat diamati dengan indera pembau untuk dapat menghasilkan aroma, zat harus dapat menguap, sedikit larut dalam air dan sedikit larut dalam lemak. Senyawa berbau sampai ke jaringan pembau dalam hidung bersama-sama dengan udara.

4. Rasa

Rasa adalah faktor yang cukup penting dari suatu produk makanan. Komponen yang dapat menimbulkan rasa yang diinginkan tergantung senyawa penyusunnya. Umumnya bahan pangan tidak hanya terdiri dari satu macam rasa yang terpadu sehingga menimbulkan cita rasa yang dihasilkan oleh kombinasi bahan yang digunakan.

F. KERANGKA KONSEP



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan:

Perlakuan A = Jamur Tiram 70 gr + Tepung Talas 50 gr

Perlakuan B = Jamur Tiram 60 gr + Tepung Talas 40 gr

Perlakuan C = Jamur Tiram 50 gr + Tepung Talas 30 gr

G. DEFINISI OPERASIONAL

Tabel 5. Definisi Operasional

	Variabel	Definisi Operasional
1.	Jamur Tiram	Jamur pangan dengan ciri-ciri tubuh berwarna putih hingga coklat muda, mempunyai tudung berbentuk setengah lingkaran menyerupai cangkang tiram dengan bagian tengah yang agak cekung. Jamur tiram di rebus lalu dihaluskan menggunakan blender.
2.	Tepung Talas	Hasil olahan talas dalam bentuk tepung yang diperoleh melalui pembelian toko online
3.	Sosis ayam dengan variasi penambahan jamur tiram dan tepung talas	Sosis merupakan makanan jajanan berbahan dasar jamur tiram, tepung talas, daging ayam, merica, pala, garam, gula dan minyak dengan proses penggilingan, pencetakan dan perebusan. Dengan komposisi perlakuan: A : Daging Ayam 100 gr +Jamur Tiram 70 gr + Tepung Talas 50 gr B : Daging Ayam 100 gr +Jamur Tiram 60 gr + Tepung Talas 40 gr C : Daging Ayam 100 gr +Jamur Tiram 50 gr + Tepung Talas 30 gr
4.	Mutu Organoleptik	Mutu sosis yang ditentukan dengan uji organoleptik dinilai dari segi warna, tekstur, rasa dan aroma dengan skala peilaian : a. Amat sangat suka : 5 b. Sangat suka : 4 c. Suka : 3 d. Kurang suka : 2 e. Tidak suka : 1

H. HIPOTESIS

- Ho : Tidak ada Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan”
- Ha : Ada Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan”

BAB III

METODE PENELITIAN

1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi lubuk pakam pada bulan September-Mei 2023.

2. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis Penelitian ini bersifat Eksperimental yaitu dengan rancangan percobaan yang dilakukan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali perlakuan.

1. Perlakuan

1. Perlakuan A Daging Ayam 100 gr +Jamur Tiram 70 gr + Tepung Talas 50 gr
2. Perlakuan B Daging Ayam 100 gr +Jamur Tiram 60 gr + Tepung Talas 40 gr
3. Perlakuan C Daging Ayam 100 gr +Jamur Tiram 50 gr + Tepung Talas 30 gr

2. Pengulangan

Jumlah unit percobaan (n) dalam penelitian dihitung dengan rumus:

Σ unit percobaan

$$n = r \times t$$

$$= 2 \times 3$$

$$= 6 \text{ unit percobaan}$$

Keterangan :

n = Jumlah unit

r = Jumlah pengulangan

t = Jumlah perlakuan

3. Penentuan Bilangan Acak

Penentuan bilangan acak dilakukan dengan menggunakan kalkulator dengan cara menekan tombol '2nd' dan 'RND' sebanyak 6 kali dengan hasil : 0,174; 0,545; 0,050; 0,342; 0,553; 0,858. Kemudian dirangking sehingga diperoleh 6 bilangan acak.

Tabel 6. Penentuan bilangan acak

No. Unit percobaan	Bilangan acak	Rangking	Unit percobaan
1	0,174	2	A1
2	0,545	4	A2
3	0,050	1	B1
4	0,342	3	B2
5	0,553	5	C1
6	0,858	6	C2

Rangking bilangan acak diatas dianggap menjadi nomor urut percobaan dan dikelompokkan berdasarkan jenis perlakuan dan selanjutnya disusun dalam layout percobaan berikut:

$\frac{2}{A1}$	$\frac{4}{A2}$	$\frac{1}{B1}$	$\frac{3}{B2}$	$\frac{5}{C1}$	$\frac{6}{C2}$
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

Tabel 7. Layout Percobaan

1. B1 (0,050)	2. A1 (0,174)
3. B2 (0,342)	4. A2 (0,545)
5. C1 (0,553)	6. C2 (0,858)

Keterangan:

A1,A2 = Perlakuan A Daging Ayam 100 gr + Jamur Tiram 70 Gr + Tepung Talas 50 gr

B1,B2 = Perlakuan B Daging Ayam 100 gr + Jamur Tiram 60 Gr + Tepung Talas 40 gr

C1,C2 = Perlakuan C Daging Ayam 100 gr + Jamur Tiram 50 gr + Tepung Talas 30 gr

D. Bahan Penelitian

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 8. Bahan Pembuatan Sosis Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Talas

No	Jenis Bahan	Satuan	Perlakuan			Total Kebutuhan 1x Pengulangan	Total Kebutuhan 2x Pengulangan
			A	B	C		
1	Daging ayam	gr	100	100	100	300	600
2	Jamur tiram	gr	70	60	50	180	360
3	Tepung talas	gr	50	40	30	120	240
5	Bawang putih	gr	8	8	8	24	48
6	Garam	gr	10	10	10	30	60
7	Merica	gr	3	3	3	9	18
8	Susu skim	gr	15	15	15	45	90
9	Pala	gr	1	1	1	3	6
9	Minyak sayur	gr	10	10	10	30	60

E. Alat Penelitian

Alat yang digunakan penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 9. Alat Pembuatan Sosis Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Talas

No	Alat	Jumlah	Satuan
1	Panci	1	Buah
2	Blender	1	Buah
3	Sendok	4	Buah
4	Pisau	2	Buah
5	Waskom	3	buah
6	Piring	6	Buah
7	Kompor	1	Buah
8	Saringan	1	Buah
9	Talenan	1	Buah
10	Selongsong/casing	1	Buah
11	Plastik segi tiga	1	Buah

F. Proses Penelitian

1. Persiapan Bahan Jamur Tiram

Jamur Tiram dibeli di Pasar Lubuk Pakam, Kemudian dicuci bersih dengan air mengalir. kemudian direbus dengan air mendidih selama 10-15 menit, lalu ditiriskan agar kandungan air berkurang, kemudian disuir-suir menjadi kecil. Kemudian haluskan jamur tiram menggunakan blender.

2. Persiapan Tepung Talas

Tepung Talas siap pakai dibeli di bogor. Tepung yang dibeli dari Bogor dalam bentuk kemasan dan sudah dapat langsung diolah.

3. Prosedur Pembuatan Sosis Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Talas

- 1) Persiapkan bahan-bahan yang akan digunakan, yaitu daging ayam Jamur tiram, tepung talas, garam, merica, gula, bawang putih, susu skim, pala dan minyak.
- 2) Rebus jamur tiram ± 5 menit, setelah itu angkat lalu tiriskan agar kandungan air berkurang.
- 3) suir-suir jamur tiram menjadi kecil lalu blender.
- 4) Campurkan semua bahan dan aduk sampai tercampur rata.
- 5) Beri sedikit demi sedikit minyak kedalam adonan, lalu aduk lagi.
- 6) Cetak adonan didalam plastik segitiga, lalu masukkan ke selongsong/casing sosis yang telah disiapkan, ikat kedua ujung plastik.
- 7) Rebus sosis yang sudah dicetak selama ± 35 menit hingga matang
- 8) Jika sudah matang, angkat lalu tiriskan
- 9) Dilakukan uji Organoleptik.

G. Cara Penggumpulan Data

Posedur pengumpulan data dilakukan dengan Uji Organoleptik yaitu Warna, Tekstur, Rasa, dan Aroma dari Sosis ayam dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas oleh Mahasiswa/ mahasiswi Poltekkes Jurusan Gizi sebanyak 25 orang panelis.

Syarat minimum uji organoleptik adalah panelis yang sudah terlatih yaitu: jujur, tidak dalam keadaan sakit, tidak dalam keadaan lapar, perempuan/laki-laki yang tidak merokok. Panelis yang digunakan pada penelitian ini ada panelis yang agak terlatih yang terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panelis agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu. Sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan dalam keputusannya.

Syarat umum untuk menjadi panelis adalah mempunyai perhatian dan minat terhadap pekerjaan ini, selain itu panelis harus dapat menyediakan waktu khusus untuk penilaian serta mempunyai kepekaan yang dibutuhkan.

Sampel disediakan dalam mika dengan setiap mika diberi label sesuai dengan perlakuan. Setiap panelis diberi formulir Unit Organoleptik masing-masing satu lembar untuk setiap percobaan. Penilaian dinyatakan dalam skala hedonik dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Amat sangat suka : 5
- b. Sangat suka : 4
- c. Suka : 3
- d. Kurang suka : 2
- e. Tidak suka : 1

H. Pengolahan dan Analisis Data

Data hasil Organoleptik yang telah dikumpulkan diolah menggunakan komputer dengan program SPSS dengan uji sidik ragam (Anova) pada α 5%. Jika p hitung $\alpha < 5\%$, artinya terdapat perbedaan mutu Organoleptik yang signifikan diantara jenis perlakuan. Untuk itu dilanjutkan dengan Uji Duncan untuk mengetahui jenis perlakuan mana yang saling berbeda. Hasil akhir dari analisis mutu Organoleptik ini adalah ditemukannya satu jenis pengaruh jamur tiram dan Tepung Talas terhadap Daya Terima Sosis ayam.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil uji organoleptik yang telah dilakukan terhadap sosis ayam dengan penambahan jumlah variasi jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dan tepung talas (*colocasia esculenta* L.schot).

A. Warna

Warna adalah fitur kualitas yang paling penting bersamaan dengan tekstur dan rasa. Warna berperan dalam menentukan level konsumen menerima produk meskipun produk tersebut nilai gizinya tinggi, rasa dan teksturnya enak, tapi jika warnanya kurang menarik itu membuat produk kurang diminati. Karena warna adalah salah satu profil visual yang membentuk kesan pertama konsumen dalam penilaian makanan (Utami et al.,2017).

Warna suatu produk merupakan daya tarik utama sebelum konsumen mengenal dan menyukai sifat lainnya. Pembuatan sosis ayam dengan penambahan jumlah variasi jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dan tepung talas (*colocasia esculenta* L.schot) ini menggunakan bahan dasar jamur tiram, tepung talas dan daging ayam. Penilaian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap sosis yang disajikan dan merupakan unsur penilaian awal seseorang terhadap suatu produk makanan ataupun minuman. Skala Hedonik terhadap mutu organoleptik dari 25 panelis terhadap warna sosis berkisar antara tidak suka hingga amat sangat suka. Hasil rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap warna sosis disajikan pada tabel 10.

Tabel 10. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna sosis

Perlakuan	N	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A	25	2,83	Kurang Suka	0,000
Perlakuan B	25	3,08	Suka	
Perlakuan C	25	3,86	Suka	

Dari tabel 10. Dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna sosis ayam yaitu pada perlakuan A=2,83 (Kurang suka), B=3,08 (suka), C=3,86 (suka) dengan nilai tertinggi yaitu dengan rata-rata kesukaan 3,86 yaitu sosis dengan perlakuan C dan terendah yaitu dengan rata-rata kesukaan adalah 2,83 yaitu sosis dengan perlakuan A.

Berdasarkan hasil uji keragaman (Anova) terhadap warna dalam pembuatan sosis ayam dengan penambahan jamur tiram bahwa rata-rata kesukaan terhadap warna yaitu $p=0,000<0,05$ yang berarti H_a diterima dan H_o ditolak artinya Ada Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram dan tepung talas.

Dari hasil analisis menggunakan uji duncan yang dilakukan terhadap warna sosis ayam dari tiga perlakuan yang dilakukan menunjukkan bahwa perlakuan A tidak berbeda nyata dengan perlakuan B, sedangkan perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B. (Hasil Analisis uji Anova dan Duncan terhadap warna ada di lampiran halaman 36).

Warna sosis yang dihasilkan yaitu berwarna coklat keabuan, pada perlakuan A warna coklat keabuan lebih pekat dibandingkan dengan perlakuan B dan C. hal ini dikarenakan penambahan jamur tiram dan tepung talas lebih banyak pada perlakuan A dibandingkan dengan perlakuan B dan C.

Perubahan warna terjadi setelah dilakukan proses pencucian pada jamur tiram. Jamur tiram yang berwarna putih mengandung pigmen flavones atau anthoxantin yang bersifat larut dalam air dan akan berubah menjadi gelap bila pH tidak sesuai, sehingga semakin banyak jumlah jamur tiram yang ditambahkan maka nilai warna akan semakin menurun. Reaksi pencoklatan yang terjadi pada jamur tiram biasanya adalah akibat reaksi biokimia (pencoklatan enzimatis) dan reaksi kimia (pencoklatan non enzimatis). Reaksi pencoklatan enzimatis adalah dimana pembentukan warna coklat dipicu oleh reaksi oksidasi yang dikatalis oleh enzim fenol oksidase atau polifenol oksidase. Kedua enzim ini dapat mengkatalis

reaksi oksidasi senyawa fenol yang dapat menyebabkan perubahan warna menjadi coklat (Audina et al., 2015).

Penambahan tepung talas juga berpengaruh pada warna sosis yang menjadi kecoklatan. Pada pengeringan talas sering terjadi perubahan warna menjadi coklat. Perubahan warna tersebut kemungkinan disebabkan oleh enzim polifenase yaitu suatu proses oksidasi yang terdapat pada getah talas, karena terkena kontak dengan udara dapat merubah senyawa polifenol menjadi senyawa yang berwarna coklat kehitaman. Oleh karena itu, perlakuan A yang menggunakan lebih banyak jamur tiram 70gr dan tepung talas 50gr mendapat nilai terendah yaitu $A=3,4$ (suka).

Hasil perhitungan analisis statistik diperoleh bahwa sosis ayam dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas, dengan perlakuan berbeda menghasilkan perbedaan yang nyata terhadap warna sosis karena masing-masing jamur tiram dan tepung talas yang digunakan dengan penambahan yang berbeda pula.

B. AROMA

Aroma adalah sesuatu yang dapat diamati dengan indera pembau untuk dapat menghasilkan aroma, zat harus dapat menguap, sedikit larut dalam air dan sedikit larut dalam lemak. Senyawa berbau sampai ke jaringan pembau dalam hidung bersama-sama dengan udara.

Aroma merupakan faktor penting dalam menentukan tingkat penerimaan konsumen pada suatu bahan, aroma banyak menentukan kelezatan bahan makanan, biasanya seseorang dapat menilai lezat tidaknya suatu bahan makanan dari aroma yang ditimbulkan, melalui aroma, panelis atau masyarakat dapat mengetahui bahan-bahan yang terkandung di dalam produk (Sulaiman, 2013).

Adapun aroma yang dihasilkan yaitu berasal dari perpaduan bahan-bahan lain dalam proses pembuatan sosis ayam dengan penambahan jumlah variasi jamur tiram dan tepung talas yang dapat dibedakan dengan indera penciuman. Hasil rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap aroma sosis disajikan pada tabel 11.

Tabel 11. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma sosis ayam

Perlakuan	N	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A	25	2,96	Kurang Suka	0,000
Perlakuan B	25	3,16	Suka	
Perlakuan C	25	3,80	Suka	

Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma sosis ayam yaitu pada perlakuan A=2,96 (Kurang suka), B=3,16 (suka), C=3,80 (suka) atau dapat dilihat pada tabel 11. Dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma sosis ayam dengan nilai tertinggi yaitu dengan rata-rata kesukaan 3,8 yaitu perlakuan C dan nilai terendah dengan rata-rata 3,28 yaitu perlakuan A.

Berdasarkan hasil uji keragaman (Anova) terhadap aroma dalam pembuatan sosis ayam dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas diketahui bahwa nilai $p=0,000<0,05$ yang berarti H_a diterima dan H_o ditolak artinya Ada Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram dan tepung talas.

Dari hasil analisis menggunakan uji duncan yang dilakukan terhadap aroma sosis jamur tiram dari tiga perlakuan yang dilakukan menunjukkan bahwa perlakuan A tidak berbeda nyata dengan perlakuan B, sedangkan perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B. Aroma yang paling disukai oleh panelis yaitu sosis ayam dengan perlakuan C. Aroma sosis ayam dipengaruhi oleh komposit sosis dan cara pengolahannya. (Hasil Analisis uji Anova dan Duncan terhadap aroma ada di lampiran halaman 38).

C. TEKSTUR

Tekstur makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitifitas indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Konsistensi makanan padat atau kental akan memberikan rangsangan lebih lambat terhadap indera kita. Semakin kental suatu bahan, penerimaan terhadap intensitas rasa, bau, dan cita

rasa semakin berkurang (Winarno,2004). Hasil rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap tekstur sosis disajikan pada tabel 12.

Tabel 12.Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur sosis ayam

Perlakuan	N	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A	25	2,90	Kurang Suka	0,000
Perlakuan B	25	3,13	Suka	
Perlakuan C	25	3,64	Suka	

Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur sosis ayam yaitu pada perlakuan A=2,90 (kurang suka), B=3,13 (suka) dan C=3,64 (suka) atau dapat dilihat pada tabel 12. Dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur sosis ayam dengan nilai tertinggi yaitu dengan rata-rata kesukaan 3,64 yaitu sosis dengan perlakuan C dan nilai yang terendah yaitu dengan rata-rata kesukaan 2,88 yaitu perlakuan A.

Berdasarkan hasil uji keragaman (Anova) terhadap tekstur dalam pembuatan sosis ayam, bahwa rata-rata kesukaan terhadap tekstur nilai $p=0,000<0,05$ yang berarti H_a diterima dan H_o ditolak artinya Ada Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram dan tepung talas.

Dari hasil analisis menggunakan uji Duncan yang dilakukan terhadap aroma sosis jamur tiram dari tiga perlakuan yang dilakukan menunjukkan bahwa perlakuan A tidak berbeda nyata dengan perlakuan B, sedangkan perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B. (Hasil Analisis uji Anova dan Duncan terhadap Tekstur ada di lampiran halaman 40).

Tekstur sosis ayam dipengaruhi oleh komposisi sosis ayam dan cara pengolahan. Penambahan tepung talas yang semakin banyak maka akan menghasilkan sosis ayam dengan tekstur yang semakin keras. Penambahan tepung talas yang lebih sedikit akan menghasilkan tekstur yang lembut. Sehingga panelis lebih suka pada sosis dengan penambahan yang tidak terlalu banyak hingga menghasilkan sosis dengan tekstur tidak terlalu keras.

D. RASA

Rasa adalah faktor berikutnya yang dinilai panelis setelah tekstur, aroma, dan warna. Salah satu faktor yang menentukan cita rasa makanan adalah rasa makanan. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan tersebut. Hasil rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap rasa sosis disajikan pada tabel 13.

Tabel 13. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa sosis ayam

Perlakuan	N	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A	25	2,94	Kurang Suka	0,000
Perlakuan B	25	3,22	Suka	
Perlakuan C	25	3,84	Suka	

Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa sosis ayam yaitu pada perlakuan A=2,94 (kurang suka), B=3,22 (suka), C=3,84 (suka) atau dapat dilihat pada tabel 13. Dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa sosis dengan nilai tertinggi yaitu dengan rata-rata kesukaan 3,84 yaitu sosis dengan perlakuan C dan yang terendah yaitu dengan rata-rata kesukaan adalah 2,94 yaitu sosis dengan perlakuan A.

Berdasarkan hasil uji keragaman (Anova) terhadap rasa dalam pembuatan sosis ayam bahwa rata-rata kesukaan terhadap rasa nilai $p=0,000 < 0,05$ yang berarti H_a diterima dan H_o ditolak artinya Ada Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram dan tepung talas.

Dari hasil analisis menggunakan uji Duncan yang dilakukan terhadap aroma sosis jamur tiram dari tiga perlakuan yang dilakukan menunjukkan bahwa perlakuan A tidak berbeda nyata dengan perlakuan B, sedangkan perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B. Rasa yang paling disukai oleh panelis sosis yaitu sosis ayam dengan perlakuan C yaitu daging ayam 100 gr, jamur tiram 50gr, tepung talas 30 gr. (Hasil Analisis uji Anova dan Duncan terhadap Tekstur ada dihalaman 43).

E. Rekapitulasi uji organoleptik

Rekapitulasi mutu fisik pada perlakuan sosis ayam dengan penambahan jumlah variasi jamur tiram dan tepung talas dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Rekapitulasi uji mutu organoleptik pada perlakuan sosis ayam dengan penambahan jumlah variasi jamur tiram dan tepung talas.

Komponen yang dinilai	Nilai rata-rata pada perlakuan		
	A	B	C
Warna	2,83	3,08	3,86
Tekstur	2,90	3,13	3,64
Aroma	2,96	3,16	3,80
Rasa	2,94	3,22	3,84

Tabel 14 menunjukkan bahwa warna kesukaan panelis adalah warna pada perlakuan C dengan nilai rata-rata 3,86 (suka). Tekstur yang panelis suka adalah perlakuan C dengan nilai rata-rata 3,86 (suka). Aroma yang panelis suka adalah perlakuan C dengan nilai rata-rata 3,82 (suka). Rasa yang panelis suka adalah perlakuan C dengan nilai rata-rata 3,84 (suka).

Dari hasil uji organoleptik pada perlakuan C memperoleh kesukaan panelis dengan nilai tertinggi, hal ini dikarenakan penambahan jamur tiram dan tepung talas yang lebih sedikit sehingga menghasilkan produk yang lebih baik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa dibanding dengan perlakuan A dan B dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas yang lebih banyak.

Semakin banyak penambahan jamur tiram dan tepung talas pada pembuatan sosis warna yang dihasilkan menjadi lebih pekat yaitu berwarna abu kecoklatan, teksturnya lebih keras dan padat, aroma semakin pekat, dan rasa yang terlalu gurih. Dari uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa kesukaan panelis terhadap sosis ayam dengan penambahan jumlah variasi jamur tiram dan tepung talas meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa adalah perlakuan C.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Nilai warna sosis ayam tertinggi dari ketiga perlakuan dengan nilai 3,86 taraf lebih suka yaitu perlakuan C dengan penambahan jamur tiram 50 gr dan tepung talas 30 gr
2. Nilai tekstur sosis ayam tertinggi dari ketiga perlakuan dengan nilai 3,64 taraf lebih suka yaitu perlakuan C dengan penambahan jamur tiram 50 gr dan tepung talas 30 gr
3. Nilai aroma sosis ayam tertinggi dari ketiga perlakuan dengan nilai 3,80 taraf lebih suka yaitu perlakuan C dengan penambahan jamur tiram 50 gr dan tepung talas 30 gr
4. Nilai rasa sosis ayam tertinggi dari ketiga perlakuan dengan nilai 3,84 taraf lebih suka yaitu perlakuan C dengan penambahan jamur tiram 50 gr dan tepung talas 30 gr
5. Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram dan Tepung Talas yang paling disukai terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa yaitu perlakuan C dengan penambahan jamur tiram 50 gr dan tepung talas 30 gr.

B.SARAN

1. Penelitian ini diharapkan agar dapat memberikan inovasi baru dalam pengolahan pangan khususnya jamur tiram dan tepung talas sebagai penganekaragaman bahan pangan.
2. Pemanfaatan jamur tiram dan tepung talas untuk produk makanan selain produk sosis.
3. Disarankan dalam pembuatan sosis ayam dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas menggunakan penambahan jamur tiram 50gr dan tepung talas 30 gr (perlakuan C).

DAFTAR PUSTAKA

- Armadianto, H. (N.D.). Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. 2018.
- Audina, I., Peternakan, J., Pertanian, F., & Bengkulu, U. (2015). *Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Terhadap Ph , Dma , Susut Masak Dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler Effect Of White Rod Fungi (Pleurotus Ostreatus) Addition On Ph , Water Holding Capacity (Whc)*, C. 10(2), 125–135.
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia (Jitpi)*, Indonesian Journal Of Animal Science And Technology, 5(2), 64.
- Danilo Gomes De Arruda. (2021a). *Pemanfaatan Tepung Mocaf, Tepung Ubi Jalar Putih, Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kadar Gula Cookies*. 6.
- Danilo Gomes De Arruda. (2021b). *Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Bolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Jamur Tiram Putih*. 6.
- Dylan Trotsek. (2017). Hubungan Konsumsi Makanan Jajanan Terhadap Status Gizi. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 110(9),
- Edriya, R. (2021). *Penggunaan Tepung Talas Pada Pembuatan Bolu Gulung*.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2017). Penggunaan Mixture Response Surfa Ce Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (Xanthosoma Undipes K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2), 96.
- Hertanto, M. Y., Larasati, A., & Issutarti, I. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram Putih. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya*, 41(2), 164–172.
- Madya, A. (2022). *Penggunaan Tepung Talas Dan Tepung Porang Sebagai Bahan Penambahan Pada Pembuatan Cookies Chocolate Diajukan*.
- Maruta, A. R., Rosida, D. A., & Susanti, T. W. (2021). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Bakso Udang Dengan Substitusi Tepung Talas (Colocasia Esculenta (L.) Schot). *Heuristic*, 18(1), 43–50.

- Maulani, T. R., Utami, R., Anah, D., Program, M., Pangan, S. T., Mathla'ul, U., Banten, A., Raya, J., Km, L., Saketi, K., & Psndeglang, K. (2019). Pengembangan Produk Makaroni Dari Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Development Of Macaroni Product Made From Talas Beneng Flour With Moringa Leaves (*Moringa Oleifera* L). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(2), 69–78.
- Nurlaila, N., Sukainah, A., & Amiruddin, A. (2018). Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* Sp.) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 105.
- Pleurotus, P. (2010). *Tinjauan Pustaka A. Morfologi, Kedudukan Taksonomi Dan Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus Jacq.)*. 9–29.
- Purbowati, Maryanto, S., & Afiatna, P. (2020). Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak Dan Tinggi Serat. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(1), 44–51.
- Sudarwati, S., & Indrasari, R. (2019). *Teknologi Pengolahan Jamur Tiram Dan Analisa Usahatannya Dalam Mendukung Agroindustri*. 26(1), 36–42.
- Sumantri Dkk., 2015. (2014). Pemanfaatan Tempe Dengan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dalam Pembuatan Nugget. *Universitas Riau Jom Faperta*, 1(2), 1–9. <https://www.neliti.com/publications/189094/>
- Surbakti, E., Arief, I. I., & Suryati, T. (2016). Nilai Gizi Dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi Dengan Penambahan Pasta Buah Merah Pada Level Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 234–238.
- Tjokrokusumo, D. (2015). *Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Makanan Sehat*. 1, 2016–2020. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/M010828>
- Wibowo, M. E., Daryanto, A., & Rifin, A. (2018). Strategi Pemasaran Produk Sosis Siap Makan (Studi Kasus: Pt Primafood Internasional). *Manajemen Ikm: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 13(1), 29. <https://doi.org/10.29244/mikm.13.1.29-38>
- Yuna, E. (2013). *Efisiensi Pemanfaatan Jamur Tiram Dalam Pembuatan Nugget Untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga Di Desa Muara Mahat* <http://repository.uin-suska.ac.id/10019/>
- Zebua, E. A., Rusmarilin, H., & Limbong, L. N. (2014). Pengaruh Perbandingan Kacang Merah Dan Jamur Tiram Dengan Penambahan Tapioka Dan Tepung Talas Terhadap Mutu Sosis. *J.Rekayasa Pangan Dan Pert*, 2(4), 92–101.

Lampiran 1

LEMBAR BUKTI BIMBINGAN

Nama : Windari Hasanah
 Nim : P01031120040
 Judul : "Daya terima konsumen terhadap sosis ayam dengan variasi penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan tepung talas (*Colocasia Esculenta* L.Schot) sebagai makanan jajanan"

No	Tanggal	Judul/Topik Bimbingan	T.Tangan Mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1.	13 September 2022	Pemberian surat doping		
2.	27 September 2022	Mendiskusikan Usulan Judul proposal		
3.	06 Oktober 2022	Membahas judul penelitian/ review jurnal		
4.	10 Oktober 2022	Pemberian percobaan produk		
5.	27 Oktober 2022	Uji pendahuluan		
6.	15 November 2022	Uji Organoleptik		
7.	21 November 2022	Revisi pertama		
8.	22 November 2022	Perbaikan Revisi pertama		
9.	5 Desember 2022	Revisi kedua		
10.	27 Desember 2022	Revisi ketiga		
11.	04 Januari 2023	ACC Proposal		
12.	12 Januari 2023	Seminar Proposal		
13.	10 Februari 2023	Revisi proposal		
14.	11 Februari 2023	Revisi proposal		

15.	16 Februari 2023	Fix ACC proposal penelitian	shul	
16.	11 Mei 2023	Penelitian	shul	
17.	24 Mei 2023	Revisi pertama proposal	shul	
18.	26 Mei 2023	Revisi Kedua proposal	shul	
19.	6 juni 2023	ACC KTI	shul	
20.	23 Juni 2023	Seminar Hasil KTI	shul	
21.	02 Agustus 2023	Revisi KTI dengan pembimbing	shul	
22.	04 Agustus 2023	Revisi kedua KTI dengan pembimbing	shul	
22.	07 Agustus 2023	Revisi ketiga KTI dengan pembimbing	shul	
23.	08 Agustus 2023	ACC perbaikan KTI dengan pembimbing	shul	
24.	08 Agustus 2023	Revisi KTI dengan penguji I	shul	
25.	08 Agustus 2023	ACC perbaikan KTI dengan penguji I	shul	
26.	10 Agustus 2023	Revisi KTI dengan penguji II	shul	
27.	14 Agustus 2023	ACC perbaikan KTI dengan penguji II	shul	
28.	21 Agustus 2023	Revisi Abstrak	shul	
29.	01 September 2023	ACC Abstrak	shul	

Lampiran 2

Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sosis Ayam Dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.Schot*) Sebagai Makanan Jajanan”

PANELIS	JENIS PERLAKUAN								
	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	4	3,5	4	3	3,5	3	3	3
2	4	3	3,5	3	3	3	4	3	3,5
3	2	3	2,5	2	4	3	3	4	3,5
4	3	2	2,5	3	3	3	4	3	3,5
5	2	3	2,5	4	3	3,5	3	5	4
6	3	3	3,5	3	3	3	4	3	3,5
7	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
8	2	3	2,5	3	3	3	4	3	3,5
9	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
10	3	3	3	2	2	2	4	4	4
11	3	4	3,5	2	3	2,5	4	4	4
12	2	3	2,5	4	3	3,5	4	5	4,5
13	3	4	3,5	3	2	2,5	4	5	4,5
14	2	2	2	4	3	3,5	4	4	4
15	2	3	2,5	3	3	3	4	3	3,5
16	4	3	3,5	4	3	3,5	5	3	4
17	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
18	2	2	2	3	3	3	3	5	4
19	3	3	3,5	3	3	3	4	4	4
20	3	4	3	4	3	3,5	3	4	3
21	2	3	2,5	3	3	3	5	5	5
22	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
23	3	4	3	3	4	3,5	5	5	5
24	4	3	3,5	3	3	3	4	3	3,5
25	3	3	3	3	3	3	4	5	4,5
TOTAL	70	77	73,5	78	76	77	96	98	96,5
RATA-RATA	2,8	3,08	2,83	3,12	3,04	3,08	3,84	3,92	3,86

Lampiran 3

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sosis Ayam Dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.Schot*) Sebagai Makanan Jajanan”

ANOVA

warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12,287	2	6,143	28,066	,000
Within Groups	15,760	72	,219		
Total	28,047	74			

Berdasarkan hasil uji keragaman (Anova) terhadap warna dalam pembuatan sosis ayam dengan penambahan jamur tiram bahwa rata-rata kesukaan terhadap warna yaitu $p=0,000<0,05$ yang berarti H_a diterima dan H_o ditolak artinya Ada Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram dan tepung talas.

warna

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
perlakuan A	25	2,940	
perlakuan B	25	3,080	
perlakuan C	25		3,860
Sig.		,294	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.

Dari hasil analisis menggunakan uji duncan yang dilakukan terhadap warna sosis ayam dari tiga perlakuan yang di lakukan menunjukkan bahwa perlakuan A tidak berbeda nyata dengan perlakuan B, sedangkan perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B.

Lampiran 4

Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sosis Ayam Dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.Schot*) Sebagai Makanan Jajanan”

PANELIS	JENIS PERLAKUAN								
	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	3	3	4	3	3,5	4	3	3,5
2	3	2	2,5	3	3	3	4	4	4
3	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
4	3	4	3,5	3	3	3	4	3	3,5
5	2	3	2,5	3	4	3,5	3	4	3,5
6	3	3	3	3	3	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3	3	3	4	3,5
8	3	3	3,0	4	4	4	4	4	4
9	3	3	3,0	3	4	3,5	4	3	3,5
10	3	2	2,5	3	4	3	4	4	4
11	4	3	3,5	3	3	3,0	4	3	3,5
12	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
13	2	3	2,5	3	3	3	3	3	3
14	3	3	3	3	2	2,5	5	4	4,5
15	3	3	3	3	3	3,5	3	3	3
16	2	3	2,5	3	3	3,0	4	5	4,5
17	2	3	2,5	3	3	3	4	4	4
18	3	3	3	3	3	3,0	5	4	4,5
19	2	3	2,5	3	2	2,5	5	4	4,5
20	2	3	2,5	3	2	2,5	3	4	3,5
21	3	3	3	3	3	3	4	4	4
22	3	3	3,0	4	3	3,5	4	4	4
23	3	4	3,5	4	3	3,5	4	4	4
24	4	3	3,5	4	3	3,5	4	5	4,5
25	4	4	4	3	3	3,0	4	4	4
TOTAL	72	76	74	81	77	79,0	96	94	95,0
RATA-RATA	2,9	3,04	2,96	3,2	3,1	3,2	3,84	3,8	3,8

Lampiran 5

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sosis Ayam Dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.Schot*) Sebagai Makanan Jajanan”

ANOVA

aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9,627	2	4,813	26,018	,000
Within Groups	13,320	72	,185		
Total	22,947	74			

Berdasarkan hasil uji keragaman (Anova) terhadap aroma dalam pembuatan sosis ayam dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas diketahui bahwa nilai $p=0,000<0,05$ yang berarti H_a diterima dan H_o ditolak artinya Ada Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram dan tepung talas.

aroma

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
perlakuan A	25	2,960	3,800
perlakuan B	25	3,160	
perlakuan C	25		
Sig.		,105	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.

Dari hasil analisis menggunakan uji duncan yang dilakukan terhadap aroma sosis jamur tiram dari tiga perlakuan yang dilakukan menunjukkan bahwa perlakuan A tidak berbeda nyata dengan perlakuan B, sedangkan perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B.

Lampiran 6

**Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap
Tekstur Sosis Ayam Dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram
(*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*
L.Schot) Sebagai Makanan Jajanan”**

PANELIS	JENIS PERLAKUAN								
	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3,5
2	4	3	3,5	3	3	3	4	3	4,5
3	3	3	3,0	3	4	3,5	3	3	4
4	4	3	3,5	4	3	3,5	3	4	3,5
5	3	2	2,5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3	3	4	3
7	2	3	2,5	3	3	3	4	3	3
8	3	3	3,0	2	3	2,5	5	5	4,5
9	3	4	3,5	3	3	3,0	4	3	3,0
10	2	3	2,5	2	2	2,0	5	5	4,0
11	3	2	2,5	2	3	2,5	4	3	4
12	3	4	3,5	3	3	3	4	3	3
13	3	2	2,5	3	3	3	5	3	4
14	3	3	3	4	3	3,5	4	4	3,5
15	3	4	3,5	3	4	3,4	3	4	3,5
16	3	4	3,5	3	3	3,0	4	4	3,5
17	2	3	2,5	3	3	3,0	5	4	4,5
18	2	2	2,0	4	3	3,5	5	5	3,5
19	3	3	3	3	3	3	3	4	4
20	2	3	2,5	3	3	3	3	4	3,5
21	3	3	3	3	4	3,4	4	4	3,5
22	3	3	3	4	3	3,5	4	4	3,5
23	2	2	2,0	3	4	3,5	4	5	4,0
24	3	3	3	3	4	3,5	4	4	3,5
25	3	3	3	4	3	3,5	3	4	3,5
TOTAL	71	74	73	78	79	78,3	96	95	91
RATA-RATA	2,84	2,96	2,90	3,12	3,16	3,13	3,84	3,80	3,64

Lampiran 7

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sosis Ayam Dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.Schot*) Sebagai Makanan Jajanan”

ANOVA

tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7,162	2	3,581	18,558	,000
Within Groups	13,894	72	,193		
Total	21,057	74			

Berdasarkan hasil uji keragaman (Anova) terhadap aroma dalam pembuatan sosis ayam dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas diketahui bahwa nilai $p=0,000<0,05$ yang berarti H_a diterima dan H_o ditolak artinya Ada Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram dan tepung talas.

tekstur

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
perlakuan A	25	2,900	
perlakuan B	25	3,132	
perlakuan C	25		3,640
Sig.		,066	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.

Dari hasil analisis menggunakan uji Duncan yang dilakukan terhadap aroma sosis jamur tiram dari tiga perlakuan yang dilakukan menunjukkan bahwa perlakuan A tidak berbeda nyata dengan perlakuan B, sedangkan perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B.

Lampiran 8

Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sosis Ayam Dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.Schot*) Sebagai Makanan Jajanan”

PANELIS	JENIS PERLAKUAN								
	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	3	3	4	3	3.5	3	3	3
2	3	5	4	4	3	3.5	4	4	4
3	3	3	3	3	5	4	4	3	3.5
4	4	3	3.5	5	4	4.5	3	4	3.5
5	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
6	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
7	3	3	3	3	3	3	4	3	3.5
8	4	3	3.5	4	5	4.5	4	4	4
9	3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	3	3	3	4	4	4	5	4	4.5
12	5	4	4.5	3	4	3.5	4	4	4
13	3	3	3	3	3	3	4	3	3.5
14	4	5	4.5	4	4	4	5	4	4.5
15	3	4	3.5	4	3	3.5	3	3	3
16	4	3	3.5	5	4	4.5	4	4	4
17	3	4	3.5	4	3	3.5	4	4	4
18	3	3	3	4	4	4	4	4	4
19	4	4	4	5	3	4	5	5	5
20	3	3	3	4	3	3.5	3	4	3.5
21	4	3	3.5	5	5	5	3	4	3.5
22	4	3	3.5	3	4	3.5	4	4	4
23	3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
24	4	3	3.5	3	3	3	5	5	5
25	4	4	4	3	4	3.5	5	4	4.5
TOTAL	87	87	87	95	92	93,5	97	95	96
RATA-RATA	3,48	3,48	3,48	3,8	3,68	3,7	3,88	3,8	3,84

Lampiran 9

Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sosis Ayam Dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.Schot*) Sebagai Makanan Jajanan”

ANOVA

rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10,607	2	5,303	18,572	,000
Within Groups	20,560	72	,286		
Total	31,167	74			

Berdasarkan hasil uji keragaman (Anova) terhadap aroma dalam pembuatan sosis ayam dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas diketahui bahwa nilai $p=0,000<0,05$ yang berarti H_a diterima dan H_o ditolak artinya Ada Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram dan tepung talas.

rasa

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
perlakuan A	25	2,940	
perlakuan B	25	3,220	
perlakuan C	25		3,840
Sig.		,068	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.

Dari hasil analisis menggunakan uji Duncan yang dilakukan terhadap aroma sosis jamur tiram dari tiga perlakuan yang dilakukan menunjukkan bahwa perlakuan A tidak berbeda nyata dengan perlakuan B, sedangkan perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B.

Lampiran 10

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “Daya Terima Konsumen terhadap Sosis dari Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dengan Variasi penambahan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.schot*) Sebagai Makanan Jajanan” yang akan dilakukan oleh Windari Hasanah dari Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan.

Lubuk pakam, 2023

()

Panelis

Lampiran 11

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama :

Tanggal pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian sosis terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa, diberikan kode sampel berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, meminum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian saudara dengan skala sebagai berikut:

- a. Amat sangat suka : 5
- b. Sangat suka : 4
- c. Suka : 3
- d. Kurang suka : 2
- e. Tidak suka : 1

Kode bahan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
0,050				
0,174				
0,342				
0,545				
0,553				
0,858				

Lampiran 12

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Windari Hasanah

Nim : P01031120040

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di KTI saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

yang membuat pernyataan



Handwritten signature of Windari Hasanah over an official stamp. The stamp is yellow and red, featuring the Garuda Pancasila emblem and the text 'METRA TEMPEL' and 'FB1AKX572911981'.

(Windari Hasanah)

Lampiran 13

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama lengkap : Windari Hasanah

Tempat/ Tanggal Lahir : Kampung Sebelah, 24 Mei 2002

Nama Orang Tua : 1. Ayah : Suyitno
2. Ibu : Sumarni

Jumlah Saudara : 4 orang

Alamat Rumah : Kampung Sebelah, Kelurahan Hutabalang,
Kecamatan Badiri, Kabupaten Tapanuli
Tengah, Sumatera Utara

No Telp/ Hp : 081375660688

Riwayat Pendidikan : 1. SD N 157625 HUTABALANG 5
2. SMP NEGERI 2 PANDAN NAULI
3. SMA NEGERI 1 PINANGSORI

Hobi : Menonton, Membaca

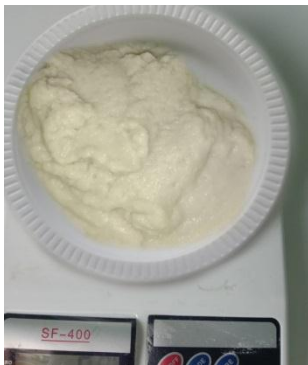
Motto : Jangan percaya pada katanya, tapi
percayalah pada faktanya

Lampiran 14

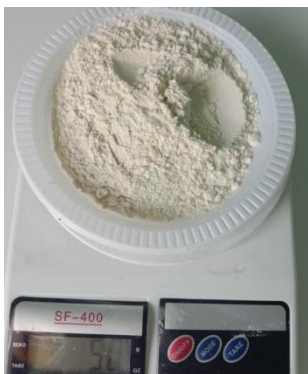
DOKUMENTASI PENELITIAN



→ Jamur Tiram



→ Jamur Tiram yang
sudah dihaluskan



→ Tepung Talas



→ Sosis Ayam Dengan Penambahan
Jamur Tiram Dan Tepung Talas

Lampiran 15

HASIL PENELITIAN UTAMA

(Sosis Ayam Dengan Penambahan Jamur Tiram Dan Tepung Talas)



Perlakuan A



Perlakuan B



Perlakuan C

Lampiran 16

Nilai Gizi Sosis Ayam Dengan Penambahan Jamur Tiram Dan Tepung Talas Berdasarkan Nutrisurvei Tahun 2007

PERLAKUAN A

No	Nama Bahan	Berat	Kandungan Gizi					
			Energi	Protein	Kh	Lemak	Serat	Vit. A
1.	Daging ayam	100	284,9	26,9	0,0	18,9	0,0	39,0
2.	Jamur tiram	70	18,9	1,5	3,6	0,3	1,5	0,0
3.	Tepung talas	50	39,7	2,8	3,8	0,3	6,1	0,0
4.	Bawang putih	8	7,0	0,2	1,6	0,0	0,2	0,0
5.	Garam	10	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
6.	Merica	3	9,8	0,4	1,7	0,4	1,0	3,6
7.	Susu skim	15	55,2	5,4	7,7	0,3	0,0	1,6
8.	Pala	1	2,6	0,0	0,8	0,0	0,5	0,3
9.	Minyak sayur	10	86,2	0,0	0,0	10,0	0,0	500,0

Kandungan gizi sosis ayam dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas berdasarkan nutrisurvei tahun 2007: Energi 504,3 kkal, protein 37,2 gr, karbohidrat 19,2 gr, lemak 30,2 gr, serat 9,3 gr, vit A 544,5 gr.

PERLAKUAN B

No	Nama Bahan	Berat	Kandungan Gizi					
			Energi	Protein	Kh	Lemak	Serat	Vit. A
1.	Daging ayam	100	284,9	26,9	0,0	18,9	0,0	39,0
2.	Jamur tiram	60	16,2	1,3	3,1	0,3	1,3	0,0
3.	Tepung talas	40	31,7	2,3	30,4	0,2	4,9	0,0
4.	Bawang putih	8	7,0	0,2	1,6	0,0	0,2	0,0
5.	Garam	10	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
6.	Merica	3	9,8	0,4	1,7	0,4	1,0	3,6
7.	Susu skim	15	55,2	5,4	7,7	0,3	0,0	1,6
8.	Pala	1	2,6	0,0	0,8	0,0	0,5	0,3
9.	Minyak sayur	10	86,2	0,0	0,0	10,0	0,0	500,0

Kandungan gizi sosis ayam dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas berdasarkan nutrisurvei tahun 2007: Energi 493,6 kkal, protein 36,5 gr, karbohidrat 45,3 gr, lemak 30,1 gr, serat 7,9 gr, vit A 544,5 gr.

PERLAKUAN C

No	Nama Bahan	Berat	Kandungan Gizi					
			Energi	Protein	Kh	Lemak	Serat	Vit. A
1.	Daging ayam	100	284,9	26,9	0,0	18,9	0,0	39,0
2.	Jamur tiram	50	14,5	1,1	2,5	0,3	1,1	0,0
3.	Tepung talas	30	23,8	1,7	22,8	0,2	3,7	0,0
4.	Bawang putih	8	7,0	0,2	1,6	0,0	0,2	0,0
5.	Garam	10	0,0	0,0	0,0	P,0	0,0	0,0
6.	Merica	3	9,8	0,4	1,7	0,4	1,0	3,6
7.	Susu skim	15	55,2	5,4	7,7	0,3	0,0	1,6
8.	Pala	1	2,6	0,0	0,8	0,0	0,5	0,3
9.	Minyak sayur	10	86,2	0,0	0,0	10,0	0,0	500,0

Kandungan gizi sosis ayam dengan penambahan jamur tiram dan tepung talas berdasarkan nutrisurvei tahun 2007: Energi 484 kkal, protein 35,7 gr, karbohidrat 37,1 gr, lemak 30,1 gr, serat 6,5 gr, vit A 544,5 gr.

SURAT ETIK PENELITIAN



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136
Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644
email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 01.2.103/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

“Daya Terima Konsumen Terhadap Sosis Ayam Dengan Penambahan Jumlah Variasi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* L.Schot) Sebagai Makanan Jajanan”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Windari Hasanah**
Dari Institusi : **Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian..
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, 30 Mei 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan



Ketua,

Dr. Jhonson P Sihombing, MSc, Apt.
NIP. 196901302003121001