



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI SUS KERING
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus*)**

SKRIPSI

Oleh :

SYILLA MIXSALMINA

NIM.060118A064

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :
**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI SUS KERING
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus*)**

Disusun oleh :
**SYILLA MIXSALMINA
NIM.060118A064**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 25 Agustus 2022

Pembimbing Utama



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN.0627038602

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul
**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI SUS KERING
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus*)**

Disusun oleh :
**SYILLA MIXSALMINA
NIM.060118A064**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program S1 Gizi Fakultas
Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, pada :

Hari : Senin

Tanggal : 29 Agustus 2022

**Tim Penguji
Pembimbing Utama**



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

Anggota/Penguji I



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN. 0025116210

Anggota/Penguji II



Indri Mulyasari, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0603058501

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan



Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep
NIDN. 0627097501

Ketua Program Studi S1 Gizi



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

Nama : Syilla Mixsalmina
NIM : 060118A064
Program Studi/Fakultas : S1 Gizi/Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi berjudul "**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Sus Kering dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)**" adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di Perguruan Tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dan dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran didalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Ungaran, 24 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan

Pembimbing



Riva Mustika Anugrah, S.GZ., M.Gizi
NIDN. 0627038602



Syilla Mixsalmina
NIM.060118A064

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Syilla Mixsalmina

NIM : 060118A064

Mahasiswa : Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi
Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan, Skripsi saya yang berjudul "**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Sus Kering dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)**" untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 24 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Syilla Mixsalmina

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Syilla Mixsalmina
Tempat, Tanggal Lahir : Batang, 3 Juni 2000
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Desa Bandar Kauman Rt 03 RW I
Kecamatan Bandar, Kabupaten Batang
Email : syillamixs@gmail.com
Nomor HP : 081284162365

Riwayat Pendidikan :

1. RA Asyafiyah Bandar : Tahun Ajaran 2004-2006
2. SD Negeri Bandar 03 : Tahun Ajaran 2006-2012
3. SMP Negeri 1 Bandar : Tahun ajaran 2012-2015
4. SMA Negeri 1 Bandar : Tahun Ajaran 2015-2018
5. Universitas Ngudi Waluyo : Tahun Ajaran 2018-2022

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2022
Syilla Mixsalmina
060118A064

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI SUS KERING
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus
ostreatus*)**

ABSTRAK

Latar Belakang : Jamur tiram merupakan salah satu jenis sayuran yang tinggi akan kandungan air, sehingga jamur tiram segar mudah rusak dan mengalami penurunan mutu. Untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang masa simpan jamur tiram salah satunya dengan mengolah jamur tiram menjadi tepung. Salah satu olahan tepung jamur tiram yang dapat dikembangkan yaitu sus kering. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram.

Metode : Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu eksperimental dalam bidang *food production*. Uji tingkat kesukaan dilakukan pada panlesi agak terlatih sejumlah 25. Terdapat 3 formula yang digunakan yaitu formula 1 (penambahan 15%), formula 2 (penambahan 20%), dan formula 3 (penambahan 25%). Analisis protein dengan metode *Semimicro Kheldahl* dan analisis serat menggunakan *gravimetri*. Analisis statistik uji kandungan gizi menggunakan uji *Kruskall Wallis*.

Hasil : Uji tingkat kesukaan menghasilkan formulasi yang paling disukai adalah formula 2. Dari 3 kali pengulangan uji kandungan gizi diperoleh rerata protein 12,75% dan serat 11,82% . .

Simpulan : Satu takaran saji sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram putih dapat memenuhi kebutuhan protein sebesar 3% dan serat sebanyak 5% pada orang dewasa serta dapat memenuhi kebutuhan protein sebesar 5% dan serat 7% untuk anak sekolah.

Kata Kunci : *Sus kering, tepung jamur tiram, Tingkat kesukaan, Kandungan Gizi*

Ngudi Waluyo University
Undergraduate Nutrition Study Program, Faculty of Health
Thesis, August 2022
Syilla Mixsalmina
060118A064

PREFERENCE SCALE AND NUTRITION CONTENT OF DRY ECLAIRS WITH ADDITIONAL OF OYSTER MUSHROOM FLOUR (*Pleurotus ostreatus*)

ABSTRACT

Background : Oyster mushroom is one type of vegetable that is high in water content, so fresh oyster mushrooms are easily damaged and experience a decrease in quality. To overcome this problem, further processing is needed to extend the shelf life of oyster mushrooms, one of which is by processing oyster mushrooms into flour. One of the processed oyster mushroom flour that can be developed is dry eclairs. The purpose of this study was to determine the level of preference and nutritional content of dry eclairs with the addition of oyster mushroom flour.

Methods : The research design used in this research is experimental in the field of food production. The preference level test was carried out on 25 moderately trained panels. There were 3 formulas used, namely formula 1 (addition of 15%), formula 2 (addition of 20%), and formula 3 (addition of 25%). Protein analysis using the *Semimicro Kheldahl* method and fiber analysis using gravimetry. Statistical analysis of the nutritional content test used the *Mann-Whitney test*.

Results : The level of preference test resulted in the most preferred formulation being formula 2. From 3 repetitions of the nutrient content test, the average protein was 12.75% and fiber 11.82%.

Conclusion : 1 serving of *dry eclairs* with the addition of white oyster mushroom flour can meet the protein needs of 3% and fiber as much as 5% in adults and can meet the protein needs of 5% and 7% for school children.

Keywords: *dry eclairs, oyster mushroom powder, Preference Level, Nutritional content*

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarokatuh

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Sus Kering dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)”.

Penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, arahan dan dukungan dari pihak-pihak lain. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum, selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo.
2. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi, selaku Kepala Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo serta selaku dosen Pembimbing yang senantiasa memberian arahan, kritik saran dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi selaku dosen pembimbing akademik.
4. Seluruh dosen Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo yang telah membimbing dan memotivasi saya untuk dapat menyusun skripsi ini.
5. Orang tua saya (Bapak M. Sopyono dan Ibu Mutmainah), kakak saya (Eko Fitriyanti, Dina Hidayati dan Eko Priyadi) serta keponakan saya Zidan, Keke, Kesya, Zuran dan Reina yang selalu memberikan motivasi, dukungan, semangat dan doa dalam setiap kesempatan.

6. Teman-teman seperjuangan angkatan 2018 yang selalu mendukung dan memberikan motivasi, saran, dan masukan kepada penulis.
7. Semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu atas bantuan yang diberikan.
8. *Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for never quitting.*

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarokatuh

Ungaran, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINILITAS.....	iv
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI.....	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB IPENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Sus Kering	6
B. Bahan Baku Sus Kering.....	7
1. Tepung terigu	7
2. Lemak	7
3. Telur.....	8
4. Cairan	8
5. Bahan Tambahan.....	8
C. Kandungan Gizi Sus Kering.....	8
D. Syarat Mutu Sus Kering	8
E. Jamur Tiram Putih.....	9
F. Tepung Jamur Tiram Putih	11

G. Uji Tingkat Kesukaan	12
1. Panel Perseorangan	14
2. Panel Perseorangan Terbatas	14
3. Panel Tidak Terlatih.....	14
4. Panel Agak Terlatih.....	15
5. Panel Terlatih	15
6. Panel Konsumen	15
H. Analisis Zat Gizi	16
1. Protein.....	16
2. Analisis Kadar Serat.....	18
I. Kerangka Teori.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Desain Penelitian	22
B. Tempat dan Lokasi Penelitian.....	22
C. Subjek Penelitian	23
D. Definisi Operasional	24
E. Alat dan Bahan	25
F. Prosedur Penelitian	26
G. Teknik Pengumpulan Data	31
H. Pengolahan Data	32
I. Analisis Data	32
A. Gambaran Umum.....	34
B. Hasil dan Pembahasan	36
BAB V PENUTUP.....	47
A. Simpulan.....	47
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Sus Kering Per 100 g	8
Tabel 2.2	Syarat Mutu Cookies Per 100 g	8
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Jamur Tiram Segar Per 100 g.....	11
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Tepung Jamur Tiram Putih Per 100 g.....	11
Tabel 2.5	Skala Hedonik.....	12
Tabel 3.1	Definisi Operasional.....	24
Tabel 3.2	Alat dan Bahan.....	25
Tabel 4.1	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Sus Kering Formula 1 ...	36
Tabel 4.2	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Sus Kering Formula 2 ...	38
Tabel 4.3	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Sus Kering Formula 3 ...	39
Tabel 4.4	Hasil Analisis Perbedaan Tingkat Kesukaan pada Formulasi 1, 2 dan 3	41
Tabel 4.5	Kandungan Gizi Sus Kering Formula 2 dan Perbandingannya dengan SNI.....	44
Tabel 4.6	Kandungan Gizi Sus Kering Formula 2 dan Perbandingannya dengan Sus Kering Komersial.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Jamur Tiram Segar	9
Gambar 2.2	Kerangka Teori	21
Gambar 2.3	Kerangka Konsep	21
Gambar 3.1	Diagram Alir Pembuatan Tepung Jamur Tiram Putih.....	27
Gambar 3.2	Diagram Alir Pembuatan Sus Kering dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih.....	28
Gambar 3.3	Diagram Alur Uji Tingkat Kesukaan Sus kering	28
Gambar 3.4	Diagram Alur Uji Analisis Kandungan Protein.....	29
Gambar 3.5	Diagram Alur Uji Kadar Serat.....	30
Gambar 3.6	Alur Kerja Penelitian.....	30