

**KANDUNGAN KALSIUM DAN KARBOHIDRAT BAKSO DAGING SAPI
DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus* sp)**

SKRIPSI

Untuk memenuhi sebagian persyaratan

Guna mencapai derajat Sarjana S-1

Program Studi Pendidikan Biologi



Disusun Oleh :

HANDY LUKSITA TAKARINA

A 420 090 053

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013**

HALAMAN PERSETUJUAN

KANDUNGAN KALSIUM DAN KARBOHIDRAT BAKSO DAGING SAPI DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus sp*)

Diajukan Oleh:

**HANDY LUKSITA TAKARINA
A 420 090 053**

Telah disetujui oleh

Pembimbing,



Triastuti Rahayu, S. Si., M.Si
Tanggal: September 2013

PENGESAHAN

KANDUNGAN KALSIUM DAN KARBOHIDRAT BAKSO DAGING SAPI DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus sp*)

Dipersiapkan dan Disusun Oleh:

HANDY LUKSITA TAKARINA
A 420 090 053

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji
Pada tanggal, 19 September 2013

Dan Telah Dinyatakan Memenuhi Syarat
Susunan Dewan Pengaji:

1. Triastuti Rahayu, S.Si.,M.Si ()
2. Dra. Suparti, M.Si ()
3. Nanik Suhartatik, S.TP.,MP ()

Surakarta, September 2013

Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak di kemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, September 2013

Penulis



HANDY LUKSITA TAKARINA
A 420 090 053

MOTTO

*“Jadikanlah sabar dan sholat sebagai penolongmu.
Sesungguhnya ALLAH beserta orang-orang yang
sabar”*

(Qs. Al-Baqarah : 153)

(Penulis)

*habiskanlah jatah salahmu di masa mudamu, agar kau tak
menyesal di masa tua mu.*

PERSEMBAHAN

Segala puji milik Allah SWT yang telah melimpahkan karunia dan nikmat-Nya kepada kita, sholawat dan salam tetap tercurah limpahkan kepada Rosulullah SAW, maka skripsi ini kupersembahkan kepada:

Ayahku (Gestal.T.) dan ibuku (Daniyatun) tercinta

Yang telah memberi kasih sayang, semangat, cinta yang begitu besar dan selalu memberikan do'a dalam setiap langkahku. Semoga Allah SWT selalu menjaganya, memberikan balasan yang sebaik-baiknya.

Adikku tersayang

(Tiara Dewi Anggieta T) terima kasih atas kasih sayang, motivasi, do'a dan semangatnya.

Keluarga besarku

Terima kasih atas do'a dan dukungannya

Ika dewi nurfiyani

Yang telah memberikan semangat, dukungan selama ini, semoga Allah memberikan yang terbaik untuk kita.

Sahabatku sukma muda fc

Yang selama ini memberikan motivasi dan memberi canda (Riko, Safii, Indra, Njank, dan Ristan) terima kasih atas kasih sayang, dan bantuannya.

Teman-teman FKIP Biologi angakatan '09

Terima kasih atas kebersamaan kita selama ini

Almamaterku

Universitas Muhammadiyah Surakarta

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb

Puji Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Kandungan Kalsium Karbohidrat Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus sp*)”.

Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi sebagian tugas dan syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan S-1 pada Program Studi Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Untuk itu perkenankanlah pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada:

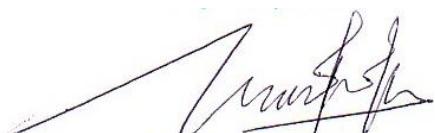
1. Ibu Triastuti Rahayu, S. Si., M. Si selaku pembimbing skripsi dan pembimbing akademik kelas B yang telah memberikan petunjuk, bimbingan, serta pengarahan, dengan penuh kesabaran dan kebijaksanaan dari awal hingga akhir penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Suparti, M. Si, selaku dosen penguji.
3. Ibu Nanik Suhartatik, S.TP.,MP selaku dosen penguji.
4. Bapak dan Ibu dosen yang telah membimbing dan memberikan ilmu kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Program Studi Pendidikan Biologi FKIP UMS

5. Teman-teman Biologi '09 terima kasih atas persahabatan dan kerbersamaannya selama ini.
6. Semua pihak yang telah membantu, yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Semoga semua amal baik yang telah diberikan senantiasa mendapat ridho Allah SWT. Dengan segala kerendahan hati penyusun skripsi ini jauh dari sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, untuk itu segala kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan dari pembaca. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya. Amin.

Wassalamu'alaikum WR. Wb.

Surakarta, 2013



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Pembatasan Masalah	4
C. Perumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	6
1. Bakso	6
2. Daging Sapi	7
3. Jamur Tiram	9
4. Karbohidrat	13
5. Kalsium	16
6. Bahan Pengisi	18
7. Es/Air Es	19

8. Pembuatan Bakso	19
B. Kerangka Pemikiran	21
C. Hipotesis	22
 BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	23
B. Alat dan Bahan Penelitian.....	23
C. Pelaksanaan Penelitian.....	24
D. Rancangan Percobaan	27
E. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	29
F. Analisis Data	29
 BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil penelitian	30
1. Uji Kandungan Kalsium.....	30
2. Uji Kandungan Karbohidrat	31
B. Pengujian Hipotesis	32
C. Pembahasan	38
1. Uji Kandungan Kalsium.....	38
2. Uji Kandungan Karbohidrat	43
 BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3.1 Rancangan Percobaan Bakso Jamur Tiram	28
4.1 Hasil Uji Kandungan Kalsium.....	30
4.2 Hasil Uji Kandungan Karbohidrat	31
4.3 Hasil Uji Normalitas kandungan kalsium	33
4.4 Hasil Uji Normalitas Kandungan Karbohidrat	34
4.5 Hasil Analisis Uji Homogenitas Kandungan Kalsium dan Karbohidrat ...	34
4.6 Hasil Analisis Uji Hipotesis Kandungan Kalsium.....	35
4.7 Hasil Analisis Uji Hipotesis Kandungan Karbohidrat	35
4.8 Hasil Analisis Uji Lanjut (LSD) Kandungan Kalsium	36
4.9 Hasil Analisis Uji Lanjut (LSD) Kandungan Karbohidrat	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Jamur tiram	10
2.2 Skema Kerangka Berfikir	21
4.1 Histogram Rata-Rata Kandungan Kalsium	31
4.2 Histogram Rata-Rata Kandungan Karbohidrat	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1.	Hasil Uji Kandungan Kalsium.	53
2.	Hasil Uji Kandungan Karbohidrat.	53
3.	SPSS Kandungan Kalsium	54
4.	SPSS Kandungan karbohidrat.....	57
5.	Foto Dokumentasi Penelitian.....	59
6.	Surat Keterangan.....	67

KANDUNGAN KALSIUM DAN KARBOHIDRAT BAKSO DAGING SAPI DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus* sp)

Handy Luksita T, A 420090053, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013.

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine calcium and carbohydrate contents in beef meatballs with oyster mushrooms. The research used Completely Randomized Design (CRD) with 1 factor pattern. Data was collected by performing experiment on each treatment, T_0 (control treatment 100% of beef); T_1 (40% of oyster mushrooms 60% of beef); T_2 (50% of oyster mushrooms 50% of beef, and T_3 (60% of oyster mushrooms 40% of beef). Calcium and carbohydrate contents were measured using spectrophotometer method. Calcium content of each treatments was 60 mg; 71,33 mg; 96,33 mg; 111,67 mg/ 100 g meatball for T_0 , T_1 , T_2 , T_3 respectively. The highest calcium's content is found in T_3 (111,67 mg) and the lowest calcium's content is found in T_0 (60 mg). Carbohydrate content of each treatment was 2,72 g; 3,93 g; 4,02 g; 6,67 g/100 g meatball for T_0 , T_1 , T_2 , T_3 respectively. The highest carbohydrate content is found in T_3 (6,67) g and the lowest carbohydrate content is found in T_0 (2,72 g).

Keywords: Meatball, Oyster Mushroom, Calcium content, Carbohydrate Content