

**PERBEDAAN TEKNIK PENGGORENGAN TERHADAP
KADAR PROTEIN TERLARUT DAN DAYA TERIMA
ABON JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreatus*)**



**Skripsi Ini Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah S1 Gizi**

Disusun Oleh:

RABIATUL ADAWIYAH

J 310 110 058

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2016

**PERBEDAAN TEKNIK PENGGORENGAN TERHADAP
KADAR PROTEIN TERLARUT DAN DAYA TERIMA
ABON JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreatus*)**

**Skripsi Ini Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah S1 Gizi**

Disusun Oleh:

RABIATUL ADAWIYAH

J 310 110 058

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2016

**PROGRAM STUDI GIZI S1
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
SKRIPSI**

ABSTRAK

**RABIATUL ADAWIYAH. J310110058
PERBEDAAN TEKNIK PENGGORENGAN TERHADAP KADAR PROTEIN
TERLARUT DAN DAYA TERIMA ABON JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreatus*)**

Pendahuluan: Abon jamur adalah makanan siap saji yang terbuat dari jamur tiram dan diolah dengan cara digoreng dengan penggorengan *deep frying* dan penggorengan *pan frying*. Dampak dari penggorengan adalah perubahan sifat protein. Protein bersifat mudah rusak apabila diolah menggunakan suhu tinggi.

Tujuan: Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan teknik penggorengan terhadap kadar protein terlarut dan daya terima abon jamur tiram.

Metode: Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan 2 teknik penggorengan yaitu *deep frying* pada suhu 180°C dengan waktu 15 menit dan *pan frying* pada suhu 120°C dengan waktu 45 menit. Data analisis protein terlarut dan daya terima abon jamur tiram dianalisis menggunakan uji *T-Test Independent* dengan tingkat kepercayaan 95%.

Hasil: kadar protein terlarut yang tertinggi pada abon jamur yang menggunakan teknik *deep frying* yaitu 1,05% sedangkan kadar protein terlarut yang terendah pada abon jamur tiram yang menggunakan teknik *pan frying* yaitu 0,80%. Daya terima warna *deep frying* lebih tinggi dibandingkan daya terima warna *pan frying*.

Kesimpulan: Ada perbedaan teknik penggorengan terhadap kadar protein terlarut abon jamur tiram. Ada perbedaan teknik penggorengan terhadap daya terima warna abon jamur tiram.

Saran : disarankan untuk menggunakan teknik penggorengan *deep frying* karena merupakan teknik penggorengan yang paling disukai panelis.

Kata Kunci: Jamur Tiram, Abon, Protein Terlarut, Daya Terima

Kepustakaan: 55 (1985-2015)

**STUDY PROGRAM S1 NUTRITION
FACULTY OF HEALTH
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA
THESIS**

ABSTRACT

RABIATUL ADAWIYAH. J310110058
**DIFFERENCE OF FRYING TECHNIQUE AGAINST PROTEIN CONTENT
DISSOLVED AND RECEPTIVITY OF SHREDDED OYSTER MUSHROOM
(*Pleurotus ostreatus*)**

Introduction: Shredded mushroom is fast food made from oyster mushrooms and processed by frying with deep frying and pan frying. The impact of the frying is the changing nature of the protein. Protein is easily damaged when processed using high temperatures.

Purpose: The purpose of this study was to determine differences in the frying technique on levels of soluble protein and acceptability shredded oyster mushrooms.

Methods: The study design used was completely randomized design with 2 frying technique is deep frying at 180 °C with a time of 15 minutes and pan frying at 120 °C with a time of 45 minutes. Data analysis of soluble proteins and acceptance shredded oyster mushrooms were analyzed using T-Test Independent with a confidence level of 95%.

Results: The highest levels of soluble protein in the shredded mushrooms is using deep frying technique is 1.05%, while the lowest levels of soluble protein in shredded oyster mushrooms using pan frying technique is 0.80%. Receptivity of color deep frying is higher than the receptivity of color pan frying.

Conclusion: There is a difference frying technique on levels of soluble protein shredded oyster mushrooms. There are differences in the frying technique against the receptivity of color shredded oyster mushrooms.

Suggestion: it is advisable to use deep frying technique because a frying technique most preferred by panelist.

Key words: Oyster Mushroom, Shredded, Soluble Protein, Acceptability

References: 55 (1985-2015)

**PERBEDAAN TEKNIK PENGGORENGAN TERHADAP
KADAR PROTEIN TERLARUT DAN DAYA TERIMA
ABON JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreatus*)**



**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2016

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Perbedaan Teknik Penggorengan Terhadap
Kadar Protein Terlarut dan Daya Terima Abon
Jamur Tiram (*Pelurotus Ostreatus*)

Nama Mahasiswa : Rabiatul Adawiyah

Nomor Induk Mahasiswa : J310110058

Telah diuji dan dinilai oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
pada tanggal 30 Maret 2016 dan telah diperbaiki sesuai masukan Tim Penguji

Surakarta, April 2016

Menyetujui,

Pembimbing I

(Rusdin Rauf, S.TP., MP)
NIK/NIDN: 110.1634/06-1109-7803

Pembimbing II

(Pramudya Kurnia, S.TP., M. Agr)
NIK/NIDN: 959/06-1901-7801

Mengetahui,

Ketua Program Studi Ilmu Gizi

Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

(Setyaningrum Rahmawaty, A, M.Kes., Ph.D)
NIK/NIDN: 744/06-2312-7301

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Perbedaan Teknik Penggorengan Terhadap
Kadar Protein Terlarut dan Daya Terima Abon
Jamur Tiram (*Pelurotus Ostreatus*)
Nama Mahasiswa : Rabiatul Adawiyah
Nomor Induk Mahasiswa : J310110058

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada
tanggal 30 Maret 2016 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, April 2016

Penguji I : Rusdin Rauf, S.TP., MP (.....)
Penguji II : Fitriana Mustikaningrum, S.Gz., M.Sc (.....)
Penguji III : Eni Purwani, S.Si., M.Si (.....)

Mengetahui,

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



(Dr. Suwadi, M.Kes)

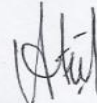
NIP/NIDN : 195311231983031002/00-2311-5301

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di perguruan tinggi atau lembaga lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum atau tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam tulisan dan daftar pustaka. Apabila kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, April 2016

Peneliti



Rabiatul Adawiyah

RIWAYAT HIDUP

Nama : Rabiatul Adawiyah

Tempat/Tanggal Lahir : Long Kali, 29 Agustus 1993

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Jln. Negara KM. 64 Rt. 16, Kecamatan Long kali,
Kabupaten Paser, Kalimantan Timur.

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus SD Negeri 012 Long Kali Tahun 2005
2. Lulus SMP Negeri 1 Long Kali Tahun 2008
3. Lulus SMA Negeri 1 Long Kali Tahun 2011
4. Menempuh pendidikan di Program Studi Gizi
S1 angkatan 2011

PERSEMBAHAN

Karya ini kupersembahkan untuk:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan kemudahan kepada penulis.
2. Mama Siti Asarah dan Bapak Syahrani yang telah memberi kasih sayang, doa, nasehat, dan semangat yang tiada henti.
3. Kakaku Sulis Wartini dan Adikku Muhammad Khaidir atas semangat dan hiburan.
4. Terkhusus untuk Dani terima kasih atas doa, bantuan dan dukungannya selama ini.
5. Teman seperjuangan skripsiku Dita terimakasih untuk semangat dan kebersamaannya serta teman-temanku Gizi S1 angkatan 2011 yang tidak bisa disebutkan satu-persatu, terima kasih atas dukungan dan kebersamaan yang kalian berikan.
6. Teman-teman kos Khairunisa dan kos Wisma Coklat, terima kasih atas dukungan, semangat, dan canda tawa kalian selama ini.
7. Temen-temen KPMKP (Keluarga Pelajar Mahasiwa Kabupaten Paser) dan KPMKT (Keluarga Pelajar Mahasiwa Kalimantan Timur), terima kasih atas doa dan dukungan kalian.
8. Pihak-pihak yang turut membatuku dalam menyelesaikan skripsi ini

MOTTO

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.
Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan) kerjakanlah dengan sungguh-
sungguh (urusan) yang lain.
Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap.”

(Q.S. Al Insyiroh 6-8)

“Bahwa manusia hanya memperoleh apa yang telah diusahakannya, Dan sesungguhnya
usahanya itu kelak akan diperlihatkan.”

(Q.S. An Najm ayat 39-40)

"Orang-orang yang sukses telah belajar membuat diri mereka melakukan hal yang
harus dikerjakan ketika hal itu memang harus dikerjakan, entah mereka menyukainya
atau tidak."

(Aldus Huxley)

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb.

Penyusun mengucapkan syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya kepada penyusun, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Perbedaan Teknik Penggorengan Terhadap Kadar Protein Terlarut dan Daya Terima Abon Jamur Tiram”

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak menemui kendala dan hambatan, namun berkat bimbingan, arahan, dan bantuan berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikannya. Untuk itu perkenankanlah dengan setulus hati penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Suwaji, M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Setyaningrum Rahmawaty, A., M.Kes., Ph.D selaku Ketua Program Studi S1 Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Bapak Rusdin Rauf, STP., MP selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
4. Bapak Pramudya Kurnia, STP., M. Agr selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
5. Seluruh dosen dan staf di Program Studi Gizi atas ilmu-ilmu yang telah diajarkan.
6. Laboran di Laboratorium Ilmu Pangan dan Penyelenggaraan Makanan Fakultas Ilmu Kesehatan UMS dan Laboratorium Teknologi Pangan UGM yang telah membantu selama penelitian.

7. Semua pihak yang telah membantu penyelesaian skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari terbatasnya pengetahuan dan pengalaman, maka dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan serta masih jauh dari kesempurnaan. Namun penulis mengharapkan supaya skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu gizi pada khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Surakarta, April 2016

Rabiatul Adawiyah

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
HALAMAN JUDUL DALAM	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
PERNYATAAN.....	viii
RIWAYAT HIDUP.....	ix
PERSEMBAHAN.....	x
MOTTO	xi
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Jamur Tiram.....	6
2. Abon	8
3. Penggorengan	15
4. Protein	20
5. Daya Terima	22
B. Kerangka Teori.....	27
C. Kerangka Konsep.....	27
D. Hipotesis.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
C. Rancangan Penelitian	29
D. Sampel Penelitian	30
E. Variabel Penelitian	31
F. Pengumpulan Data.....	32
G. Langkah-Langkah Penelitian	32
H. Pengolahan Data.....	39
I. Analisis Data	40

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Gambaran Umum Penelitian	41
B. Hasil Penelitian Pendahuluan.....	41
C. Hasil Penelitian Utama	43
1. Kadar Protein Terlarut Abon Jamur Tiram	43
2. Daya Terima Abon Jamur Tiram	44
D. Internalisasi Nilai-Nilai Keislaman	50
 BAB V. PENUTUP	 53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	53
 DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Komposisi Zat Gizi Jamur Tiram.....	7
Tabel 2	Standar Mutu Abon Menurut SNI	9
Tabel 3	Kriteria Penilaian Daya Terima	32
Tabel 4	Formula Bahan Pembuatan Abon Jamur Tiram pada Penelitian Utama	37
Tabel 5	Persentase Daya Terima Abon Jamur Tiram pada Penelitian Pendahuluan	42
Tabel 6	Kadar Protein Terlarut Abon Jamur Tiram.....	43
Tabel 7	Persentase Uji Daya Terima Abon Jamur Tiram pada Penelitian Utama	44
Tabel 8	Persentase Daya Terima Warna Abon Jamur Tiram dengan Teknik Penggorengan Berbeda.....	45
Tabel 9	Persentase Daya Terima Aroma Abon Jamur Tiram dengan Teknik Penggorengan Berbeda.....	46
Tabel 10	Persentase Daya Terima Rasa Abon Jamur Tiram dengan Teknik Penggorengan Berbeda.....	47
Tabel 11	Persentase Daya Terima Tekstur Abon Jamur Tiram dengan Teknik Penggorengan Berbeda.....	48
Tabel 12	Persentase Daya Terima Keseluruhan Abon Jamur Tiram dengan Teknik Penggorengan Berbeda.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Kerangka Teori Penelitian	27
Gambar 2	Kerangka Konsep Penelitian	27
Gambar 3	Bagan Rancangan Penelitian	30
Gambar 4	Diagram Alir Pembuatan Abon Jamur Tiram Teknik Deep Frying	35
Gambar 5	Diagram Alir Pembuatan Abon Jamur Tiram Teknik Pan Frying	36

DAFTAR LAMPIRAN

1. Formulir Uji Daya Terima Abon Jamur Tiram
2. Hasil Uji Protein Terlarut Abon Jamur Tiram
3. Hasil Uji Analisis Protein Terlarut Abon Jamur
4. Hasil Uji Daya Terima Abon Jamur Tiram
5. Hasil Analisa Data Uji Daya Terima Abon Jamur Tiram
6. Dokumentasi Penelitian