

**KOMBINASI JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreatus*) DAN  
KACANG MERAH TERHADAP KADAR PROTEIN DAN DAYA  
TERIMA PRODUK SOSIS UNTUK VEGETARIAN**

**SKRIPSI**



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

**Disusun Oleh:**

**OKY RIZKYANTI  
J 310 110 043**

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

**2016**

KOMBINASI JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreatus*) DAN  
KACANG MERAH TERHADAP KADAR PROTEIN DAN DAYA  
TERIMA PRODUK SOSIS UNTUK VEGETARIAN



PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2016

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

**ABSTRAK**

**OKY RIZKYANTI. J 310 110 043**

**KOMBINASI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DAN KACANG MERAH TERHADAP KADAR PROTEIN DAN DAYA TERIMA PRODUK SOSIS UNTUK VEGETARIAN**

**Pendahuluan :** Sosis merupakan salah satu produk olahan yang banyak digemari masyarakat karena lebih praktis dan cepat untuk dikonsumsi. Selain rasanya yang enak, biasanya sosis mengandung protein yang cukup tinggi. Jamur tiram dan kacang merah merupakan salah satu sumber pangan tinggi protein. Pada penelitian ini jamur tiram dan kacang merah digunakan sebagai bahan baku pembuatan sosis. Sosis kombinasi jamur tiram dan kacang merah memiliki tekstur yang sedikit lebih lengket dibandingkan dengan sosis yang lain.

**Tujuan :** Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kombinasi jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan kacang merah terhadap kadar protein dan daya terima produk sosis vegetarian.

**Metode Penelitian :** Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 3 perlakuan yaitu perbandingan 90:10, 80:20 dan 70:30. Pengukuran kadar protein dan daya terima sosis menggunakan uji One Way Anova dan uji Duncan untuk mengetahui perbedaan dari suatu pasangan perlakuan.

**Hasil :** Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein tertinggi yaitu dengan perbandingan 90:10, dengan nilai signifikansi  $p=0,335$ . Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa nilai signifikansi daya terima warna yaitu  $p=0,000$ , aroma  $p=0,002$ , rasa  $p=0,000$ , tekstur  $p=0,000$  dan keseluruhan  $p=0,000$ . Sedangkan sosis kombinasi jamur tiram dan kacang merah yang paling disukai yaitu 90:10.

**Kesimpulan :** Ada pengaruh substitusi jamur tiram terhadap daya terima warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan. Sedangkan kadar protein tidak ada pengaruh terhadap sosis kombinasi jamur tiram dan kacang merah.

**Kata kunci :** *jamur tiram; kadar protein; sosis jamur tiram; sosis kacang merah*

**Kepustakaan :** 28 (1985-2015)

STUDY PROGAM OF BACHELOR DEGREE IN NUTRITION  
FACULTY OF MEDICAL SCIENCES  
UNIVERSITY MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
BACHELOR THESIS

ABSTRACT

OKY RIZKYANTI. J 310 110 043

**THE COMBINATION OF OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*) AND KIDNEY BEAN ON THE PROTEIN DEGREE AND FOOD ACCEPTANCE OF SAUSAGE PRODUCT FOR VEGETARIAN**

**Introduction :** Sausage is one of processing products favored much by people because it is more practical and instantly consumed. Besides its good taste, usually sausage contains a high enough protein. Oyster mushroom and kidney bean are high-protein food sources. In this research, oyster mushroom and kidney bean were used as the basic materials of making the sausage. Sausage of combination between oyster mushroom and kidney bean had a more sticky texture than other sausages.

**Objective :** The objective of this research was to know the combination of oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) and kidney bean on the protein degree and food acceptance of vegetarian sausage product.

**Research Method :** This research used a complete random design using 3 treatments: comparison 90:10, 80:20 and 70:30. The measurement of protein degree and food acceptance of sausage used the test of One Way Anova and the test of Duncan to know the difference of a treatment pair.

**Results :** The results of this research showed that the highest protein degree was with the comparison of 90:10, with the significance score  $p=0.335$ . The result of the test of food acceptance showed that the significance scores of food acceptance of color were  $p=0.000$ , of aroma  $p=0.002$ , of taste  $p=0.000$ , of texture  $p=0.000$  and of totality  $p=0.000$ . Meanwhile, the sausage of oyster mushroom and kidney bean combination which was favored much was 90:10.

**Conclusion :** There was an influence of substitution of oyster mushroom on the food acceptance of color, aroma, taste, texture and totality. Meanwhile, the protein degree had no influence on the sausage of oyster mushroom and kidney bean combination.

**Keywords:** *oyster mushroom; protein degree; sausage of oyster mushroom; sausage of kidney bean*

**References:** 28 (1985-2015). .

KOMBINASI JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreatus*) DAN  
KACANG MERAH TERHADAP KADAR PROTEIN DAN DAYA  
TERIMA PRODUK SOSIS UNTUK VEGETARIAN



PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2016

## HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian :Kombinasi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*)  
dan Kacang Merah Terhadap Kadar Protein  
dan Daya Terima Produk Sosis Untuk  
Vegetarian

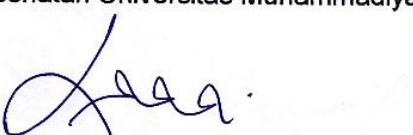
Nama Mahasiswa :Oky Rizkyanti

Nomor Induk Mahasiswa :J310110043

Telah diuji dan dinilai oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi  
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta  
pada tanggal 14 April 2016 dan telah diperbaiki sesuai masukan Tim Penguji



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 : Kombinasi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Kacang Merah Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Produk Sosis Untuk Vegetarian  
Nama Mahasiswa : Oky Rizkyanti  
Nomor Induk Mahasiswa : J310110043

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 14 April 2016 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

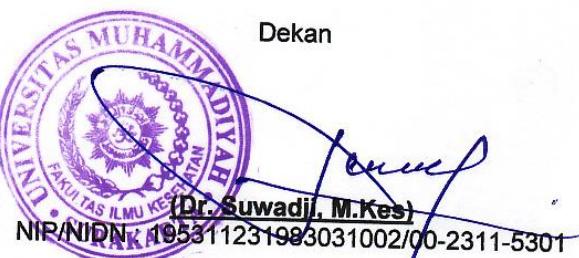
Pengaji I : Pramudya Kurnia. STP., M. Agr. ....  
Pengaji II : Rusdin Rauf. STP. MP. ....  
Pengaji III : Fitriana Mustikaningrum. S.Gz., M.Sc. ....

Mengetahui,

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



(Dr. Suwadij, 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 Tahun 2008

Surakarta, 14 April 2016



Oky Rizkyanti

## **RIWAYAT HIDUP**

Nama : Oky Rizkyanti  
Tempat/Tanggal Lahir : Surakarta, 05 Oktober 1992  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Alamat : Jln. Nusa Penida no.1 Kelurahan Kampung Baru  
Kecamatan Pasar Kliwon, Surakarta.  
Riwayat Pendidikan :  
1. Lulus SD Negeri 27 Surakarta Tahun 2005  
2. Lulus SMP Negeri 5 Surakarta Tahun 2008  
3. Lulus SMA Negeri 6 Surakarta Tahun 2011  
4. Menempuh pendidikan di Program Studi Gizi  
S1 angkatan 2011

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Karya ini kupersembahkan untuk:

1. Ucapan syukur dan Terimakasih kepada Allah SWT yang tak henti-hentinya memberikan petunjuk dan kelancaran atas terselesaikannya skripsi saya.
2. Bapak dan (Alm) Ibu tercinta, terima kasih untuk segalanya dalam hidupku, doa, nasehat, dan semangat yang tiada henti.
3. Kakak-kakakku tersayang, terima kasih untuk dukungan dan doanya.
4. Keluarga Bapak Dody Sudarsono, bagaikan keluarga kedua bagiku
5. Teman-temanku Gizi S1 angkatan 2011 yang tidak bisa disebutkan satu-persatu, terimakasih atas dukungan dan kebersamaan yang kalian berikan.

## MOTTO

يُسْرًا الْعُسْرِ مَعَ إِنْ فَانصَبْ فَرَغْتَ فَإِذَا فَارْغَبْ رَبِّكَ وَإِلَى

"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)

وَ امْلَأْكُرْ رُبُّكَ إِفْرَأْ لَذْ ا يَ عَلَمْ بِا لْقَلْمَ عَلَمَ الِإِنْسَانَ مَا لَمْ يَعْلَمْ

" Bacalah dan Tuhanmu amat mulia. Yang telah mengajar dengan pena.  
Dia telah mengajari kepada manusia apa yang tidak diketahuinya."

(Q.S Al-Alaq 3-5)

Jangan takut gagal untuk mencoba sesuatu, apapun hasilnya yang  
penting kita sudah berusaha dan belajar dari pengalamannya.

(Penulis)

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala karunia, nikmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul "*Kombinasi Jamur Tiram dan Kacang Merah Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Produk Sosis untuk Vegetarian*". Selesainya Skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dorongan berbagai pihak, sehingga penulis ingin menyampaikan terimakasih 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 Pramudya Kurnia. STP., M, Agr selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan dan waktunya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan lancar
4. Ibu Eni Purwani, S.Si., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan dan waktunya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan lancar
5. Orangtua dan teman-teman S1 Gizi angkatan 2011 atas kerjasamanya, motivasi dan dukungannya.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan skripsi ini, karena saya yakin bahwa skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan.

Surakarta, 14 April 2016



Penulis

BAB I PEMERINTAHAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Pergeseran Pendekatan	1
2. Tujuan dan Isi Dalam	1
3. Manfaat dan Kekurangan	1

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori	5
1. Definisi Teori	5
2. Teori dan Metodologi	6
3. Teori Aliran	6
4. Teori Organisasi	7
5. Teori Organisasi Politik	9
6. Kader Probumen	10
7. S. Davi Simatai	12
8. Vegetarian	13
B. Kerancuan Teori	15
C. Kelebihan dan Kekurangan	15
D. Hipotesis	16

BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Jenis Penelitian	17
B. Tempat dan Waktu Penelitian	17
C. Rancangan Penelitian	18
D. Variabel Penelitian	20
E. Desain Penelitian	20
F. Sumber dan Alat	20
G. Prosedur penelitian	22
H. Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Gambutan Umum Penelitian	29
B. Penelitian Pendekaluan	30
C. Penelitian Utama	30
D. Interpretasi Hasil Hasil	30

## BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	31
B. Saran	31

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DEPAN .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>ix</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>x</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>xi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Landasan Teori .....	6
1. Jamur Tiram .....	6
2. Kacang Merah .....	7
3. Sosis .....	9
4. Kadar Protein .....	10
5. Daya Terima.....	12
6. Vegetarian .....	13
B. Kerangka Teori.....	15
C. Kerangka Konsep.....	15
D. Hipotesis. ....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>17</b>
A. Jenis Penelitian .....	17
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	17
C. Rancangan Penelitian.....	18
D. Variabel Penelitian.....	20
E. Definisi Operational .....	20
F. Bahan dan Alat.....	20
G. Prosedur Penelitian .....	22
H. Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data .....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>29</b>
A. Gambaran Umum Penelitian.....	29
B. Penelitian Pendahuluan.....	30
C. Penelitian Utama .....	31
D. Internalisasi Nilai Islam .....	39

**BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	40
B. Saran .....	40

**DAFTAR PUSTAKA****LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

### **Tabel**

1. Komposisi dan Kandungan Nutrisi Jamur Tiram per 100 g .....	8
2. Komposisi dan Kandungan Nutrisi Kacang Merah per 100 g.....	9
3. Kriteria Penilaian Penerimaan Sensorik Panelis.....	20
4. Komposisi Bahan Pembuatan Sosis.....	20
5. Hasil Daya Terima Sosis pada Penelitian Pendahuluan .....	30
6. Kadar Protein Sosis pada Penelitian Utama.....	31
7. Hasil Daya TerimaSosis pada Penelitian Utama .....	32

## **DAFTAR GAMBAR**

1.	Kerangka Teori .....	15
2.	Kerangka Konsep .....	15
3.	Rancangan Penelitian.....	18
4.	Diagram Alir Pembuatan Sosis Jamur Tiram.....	24
5.	Langkah Kerja Perhitungan Kadar Protein.....	26
6.	Daya Terima Warna Sosis.....	34
7.	Daya Terima Aroma Sosis.....	35
8.	Daya Terima Rasa Sosis.....	36
9.	Daya Terima Tekstur Sosis .....	37
10.	Daya Terima Keseluruhan Sosis .....	38

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Formulir Uji Daya Terima Sosis
2. Hasil Uji Analisis Kadar Protein Sosis
3. Hasil Uji Daya Terima Sosis
4. Hasil Analisa Data Uji Daya Terima Sosis
5. Dokumentasi Penelitian