

KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT KEKERASAN DAN DAYA TERIMA SOSIS JAMUR
KUPING (*Auricularia auricula*) YANG DISUBSTITUSI
TEPUNG AMPAS TAHU**



Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Ijasah Ahli Madya Gizi

Disusun oleh :

Nur Hidayah
J 300 130 003

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2016**

HALAMAN JUDUL

**TINGKAT KEKERASAN DAN DAYA TERIMA SOSIS JAMUR KUPING
(*Auricularia auricula*) YANG DISUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAHU**



Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Ijasah Ahli Madya Gizi

Disusun oleh:

Nur Hidayah
NIM. J 300 130 003

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2016**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
KARYA TULIS ILMIAH**

ABSTRAK

NUR HIDAYAH. J 300 130 003

**TINGKAT KEKERASAN DAN DAYA TERIMA SOSIS JAMUR KUPING
(*Auricularia auricula*) YANG DISUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAHU**

Pendahuluan : Prevalensi kasus gizi lebih atau obesitas mencapai 3,6% pada balita. Salah satu penyebab utama dari obesitas adalah tingginya asupan makanan tinggi kalori dan lemak serta rendahnya asupan serat. Salah satu untuk menanggulangi terjadinya obesitas adalah dengan perubahan pola makan. Jamur kuping adalah sumber serat dan protein serta rendah kolesterol. Ampas tahu dapat dimanfaatkan sebagai bahan pensubstitusi jamur kuping dalam pembuatan sosis.

Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kekerasan dan daya terima sosis jamur kuping yang disubstitusi tepung ampas tahu.

Metode penelitian : Metode penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan rancangan acak lengkap menggunakan 3 perlakuan (2,5%, 5%, dan 7,5%). Pengukuran pada tingkat kekerasan menggunakan alat ukur *Broxfield texture analyzer* dan daya terima menggunakan uji *One Way Anova* dengan taraf signifikansi 95% dan bila terdapat pengaruh, akan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil : Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kekerasan sosis jamur kuping dipengaruhi oleh substitusi tepung ampas tahu dengan nilai $p = 0,14$, substitusi 7,5% memberikan kekerasan sosis jamur kuping tertinggi. Daya terima sosis jamur kuping dipengaruhi oleh substitusi tepung ampas tahu dengan nilai $p = 0,000$ pada kesukaan keseluruhan, dengan substitusi tepung ampas tahu 2,5% merupakan sosis jamur kuping yang paling banyak disukai panelis.

Kesimpulan : Ada pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan sosis jamur kuping terhadap tingkat kekerasan. Ada pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap daya terima sosis jamur kuping.

Kata Kunci : jamur kuping, tepung ampas tahu, tingkat kekerasan, daya terima, sosis jamur kuping.

Kepustakaan : 47 (2000-2014)

**DEPARTMENT OF NUTRITION SCIENCE
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
RESEARCH PAPER**

ABSTRACT

NUR HIDAYAH. J 300 130 003

THE HARDNESS LEVEL AND ACCEPTABILITY OF WOOD EAR MUSHROOM SAUSAGE (*Auricularia auricula*) SUBSTITUTED WITH DREGS TOFU FLOUR

Introduction: The prevalence of overweight or obesity cases to reach 3.6% in infants. One of the main causes of obesity much intake of high calories foods and fat also low fiber intake. One of solution for obesity is change the eating habits. The Wood Ear Mushroom is a source of fiber and protein but low cholesterol. Tofu can be used as an ingredient in the manufacture of wood ear mushroom in substituent sausage.

Objective: This study aimed to determine the hardness level and acceptability of wood ear mushroom sausage substituted from tofu dregs flour.

Methods: This research method is a research experiment with a completely randomized design using the 3 treatment (2,5%, 5% and 7,5%). The hardness level was measured using a testing tool Broxfield texture analyzer and the acceptability is conducted by using One Way ANOVA with a significance level of 95% and if there is influence, will be followed by a test of Duncan Multiple Range Test (DMRT).

Results: The results showed that the level of violence ear mushroom sausage is affected by the substitution of tofu waste flour with $p = 0,14$, the substitution of 7,5% provides the highest hardness wood ear mushroom sausage. Acceptability of wood ear mushroom sausage is affected by the substitution of flour tofu with $p = 0,000$ in the overall favorite, with the substitution of tofu dregs flour 2,5% a wood ear mushroom sausage most likes by panelists.

Conclusion: There is a substitution effect on the making of flour tofu dregs sausage wood ear mushroom on the level of violence. There is a substitution effect of flour tofu dregs of the received power of sausage wood ear mushroom.

Keywords: wood ear mushroom, dregs tofu flour, density level, acceptability, sausage wood ear mushroom.

Bibliography: 47 (2000-2014)

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Tingkat Kekerasan dan Daya Terima
Sosis Jamur Kuping (*Auricularia
auricula*) yang Disubstitusi Tepung
Ampas Tahu

Nama Mahasiswa : Nur Hidayah

Nomor Induk Mahasiswa : J 300 130 003


Telah diuji dan dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada tanggal 1 September 2016 dan telah diperbaiki
sesuai dengan masukan Tim Penguji


Surakarta, September 2016

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

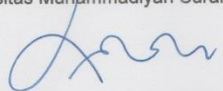

(Rusdin Rauf, STP., M.P)


(Fitriana Mustikaningrum, S.Gz., M.Sc)

NIK/NIDN. 110.1634/06.1109.7803

NIK. 100.1610

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

PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH

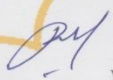
Judul Penelitian : Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Sosis Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu

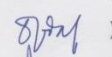
Nama Mahasiswa : Nur Hidayah

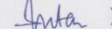
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 130 003

Telah diuji dan dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta Pada tanggal 1 September 2016 dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji

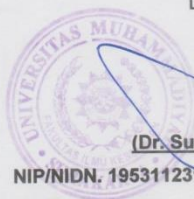
Surakarta, September 2016

Penguji I : Rusdin Rauf, STP., MP ()

Penguji II : Muwakhidah, SKM., M.Kes ()

Penguji III : Dyah Intan Puspitasari, S.Gz., M.Nutr ()

Mengetahui
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Dekan



(Dr. Suwaji, M.Kes)

NIP/NIDN, 195311231983031002/00-2311-5301

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah 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 penelitian maupun yang belum atau tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam tulisan dan daftar pustaka.



Surakarta, September 2016

Penulis

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Nur Hidayah".

Nur Hidayah

MOTTO

“Berfikir positif dan optimis terlihat seperti kalimat puisi yang sepele, tapi sadarilah ini sangat penting dalam peran untuk mengambil keputusan yang akan menentukan kesuksesan atau kehancuran”

“jangan menyerah atas impianmu, impian memberimu tujuan hidup. Ingatlah sukses bukan kunci kebahagiaan, akan tetapi kebahagiaanlah kunci dari sebuah kesuksesan. Semangat !!”

“Mustahil adalah bagi mereka yang tidak pernah mencoba ~ Jim Goodwin”

Berusahalah untuk tidak menjadi manusia yang berhasil tapi berusahalah menjadi manusia yang berguna ~ Einstein”

“Dalam Kehidupan tiada yang abadi, karena untuk setiap “Selamat Datang” akan selalu diakhiri dengan “Selamat Tinggal”.

PERSEMBAHAN

Ya Allah yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang segala puji syukur hamba ucapkan atas segala nikmat yang Engkau berikan, nikmat iman, nikmat kesehatan dan masih banyak nikmat yang tak terhitung jumlahnya, terimakasih ya Allah tanpa kehendak-Mu hamba tidak dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah Ini

Karya Tulis Ilmiah ini saya persembahkan kepada :

- 1. Bapak dan Ibu tercinta, terimakasih atas semua dukungan yang telah diberikan baik material maupun spiritual*
- 2. Adikku tersayang (Alfi) dan Kakak-kakak yang selalu mengarahkan dan tak hentinya menyemangati (Putri, Effa)*
- 3. Sahabat-sahabatku (Ann.Put, Nella_Ku, mia, Bella, Nela, Ina Sholihah, Amalia, Cahyani, Ipin, Firda, Ega, Randy, Derry, Dony) terimakasih sudah membantuku serta memberikan semangat dan do'a selama ini dan semua teman-temanku angkatan 2013.*

RIWAYAT HIDUP

Nama : Nur Hidayah

Tempat/Tanggal Lahir : 15 Agustus 1994

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Karaban Gabus Pati

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus RA Masyithoh Karaban tahun 2000
2. Lulus SDN-01 Karaban Tahun 2006
3. Lulus MTs Salafiyah Kajen Tahun 2009
4. Lulus MA Salafiyah Kajen Tahun 2012
5. Menempuh Pendidikan di Program Studi D III
Ilmu Gizi FIK UMS sejak 2013

KATA PENGANTAR



Penulis mengucapkan syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal penelitian dengan judul “Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Sosis Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh nilai untuk Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah 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. Suwadji, M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Setyaningrum Rahmawaty, A., M.Kes., Ph.d selaku Ketua Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Rusdin Rauf, STP., MP selaku Pembimbing I yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
4. Ibu Fitriana Mustikaningrum, S.Gz., M.Sc selaku Pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
5. Ibu Muwakhidah, SKM., M.Kes selaku Penguji II yang telah memberikan masukan dan arahan untuk perbaikan karya tulis ini.

6. Ibu Dyah Intan Puspitasari, S.Gz., M.Nutr selaku Penguji III yang telah memberikan masukan dan arahan untuk perbaikan karya tulis ini.
7. Segenap Dosen Program Studi D III Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
8. Bapak dan ibu, serta adikku terima kasih atas semua kerja keras, kasih sayang serta doa yang tiada hentinya diberikan kepada penulis.
9. Teman-teman dan sahabat seperjuangan D III Gizi Angkatan 2013, terima kasih atas motivasi, kerjasama dan kebersamaannya.
10. Semua pihak yang telah membantu penyelesaian tugas ini, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari terbatasnya pengetahuan dan pengalaman, maka dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan dan kesalahan serta masih jauh dari kesempurnaan, namun penulis mengharapkan mudah-mudahan Karya Tulis Ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Surakarta, September 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN.....	ix
RIWAYAT HIDUP	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Jamur Kuping	5
B. Ampas Tahu	6
C. Sosis	7
D. Bahan-bahan tambahan pembuatan sosis jamur kuping	8
E. Tahapan pembuatan sosis	11
F. Tingkat Kekerasan	11
G. Daya Terima	12
H. Menginternalisasi nilai-nilai keislaman.....	15
I. Kerangka Teori.....	16
J. Kerangka Konsep.....	17
K. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	18
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	18
C. Rancangan Penelitian	19
D. Jenis Variabel	20
E. Definisi Operasional	20
F. Langkah-langkah Penelitian	21
G. Prosedur Penelitian	23
H. Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum.....	34
B. Hasil Penelitian Pendahuluan.....	34
C. Hasil Penelitian Utama	35

1. Tingkat Kekerasan	35
2. Daya terima sosis jamur kuping.....	37

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	46
B. Saran	46

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Jamur Kuping per 100 gram	5
2. Karakteristik Kimia Ampas Tahu dan Tepung Ampas Tahu.....	7
3. Formula Bahan dalam Pembuatan Sosis Jamur Kuping.....	22
4. Frekuensi daya terima panelis pada penelitian pendahuluan	34
5. Uji Kesukaan Pada Sosis Jamur Kuping	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Teori	16
2. Kerangka Konsep	17
3. Rancangan Penelitian	19
4. Prosedur Pembuatan Sosis Jamur Kuping	24
5. Cara Kerja Pembuatan Tepung Ampas Tahu	26
6. Cara Kerja Pembuatan Sosis Jamur Kuping	27
7. Pengujian Tingkat Kekerasan.....	30
8. Tingkat Kekerasan Sosis Jamur Kuping	35
9. Daya Terima Warna Sosis Jamur Kuping.....	38
10. Daya Terima Aroma Sosis Jamur Kuping.....	39
11. Daya Terima Rasa Sosis Jamur Kuping.....	41
12. Daya Terima Tekstur Sosis Jamur Kuping	42
13. Daya Terima Kesukaan Keseluruhan Sosis Jamur Kuping.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

1. Formulir Uji Daya Terima Sosis Jamur Kuping
2. Hasil Penilaian Uji Sensorik Sosis Jamur Kuping Pada Uji Pendahuluan
3. Hasil Penilaian Panelis Uji Daya Terima Terhadap Warna Sosis Jamur Kuping Yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu
4. Hasil Penilaian Panelis Uji Daya Terima Terhadap Aroma Sosis Jamur Kuping Yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu
5. Hasil Penilaian Panelis Uji Daya Terima Terhadap Rasa Sosis Jamur Kuping Yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu
6. Hasil Penilaian Panelis Uji Daya Terima Terhadap Tekstur Sosis Jamur Kuping Yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu
7. Hasil Penilaian Panelis Uji Daya Terima Terhadap Keseluruhan Kesukaan Sosis Jamur Kuping Yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu
8. Hasil Uji Tingkat Kekerasan Sosis Jamur Kuping
9. Grafik Hasil Tingkat Kekerasan Sosis Jamur Kuping Yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu
10. Hasil Analisis Uji Tingkat Kekerasan Sosis Jamur Kuping
11. Hasil Analisis Daya Terima Pada Sosis Jamur Kuping Yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu