

**KUALITAS PENYEDAP RASA ALTERNATIF KOMBINASI JAMUR
MERANG (*Volvariella volvaceae*) DAN JAMUR KUPING (*Auricularia
polytrica*) DENGAN VARIASI SUHU DAN LAMA PENGERINGAN**



Skripsi Disusun Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Pada Program
Studi Pendidikan Biologi

Oleh:

DIAN NUGROHO

A420150171

Kepada :

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

Juli, 2019

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Dian Nugroho

NIM : A420150171

Program Studi : Pendidikan Biologi

Judul Skripsi : Kualitas Penyedap Rasa Alternatif Kombinasi Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Dan Jamur Kuping (*Auricularia polytrica*) Dengan Variasi Suhu Dan Lama Pengeringan.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya serahkan itu benar-benar karya saya sendiri dan bebas plagiat karya orang lain, kecuali yang secara tertulis dan bebas pada naskah dan disebutkan pada daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti hasil plagiat, saya bertanggung jawab sepenuhnya dan bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku.

Surakarta, 23 Juni 2019

Yang membuat pernyataan



Dian Nugroho
A420150171

HALAMAN PERSETUJUAN

**KUALITAS PENYEDAP RASA ALTERNATIF KOMBINASI JAMUR
MERANG DAN JAMUR KUPING DENGAN VARIASI SUHU DAN LAMA
PENGERINGAN**

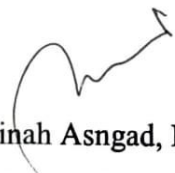
Diajukan Oleh :

Dian Nugroho

A420150171

Skripsi telah disetujui oleh pembimbing skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta untuk dipertahankan dihadapan tim penguji skripsi.

Surakarta, 23 Juni 2019



(Dra. Aminah Asngad, M.Si)

NIDN. 0628095901

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**KUALITAS PENYEDAP RASA ALTERNATIF KOMBINASI JAMUR
MERANG DAN JAMUR KUPING DENGAN VARIASI SUHU DAN LAMA
PENGERINGAN**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

DIAN NUGROHO




A420150171

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada hari Rabu, 03 Juli 2019

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat


Susunan Dewan Penguji

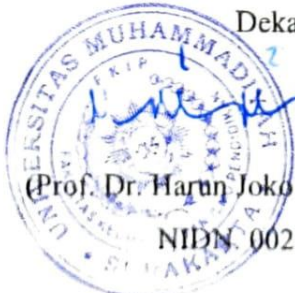
1. Dra. Aminah Asngad, M.Si ()
(Ketua Dewan Penguji)
2. Dra. Suparti, M.Si ()
(Anggota I Dewan Penguji)
3. Dra. Hariyatmi, M.Si ()
(Anggota II Dewan Penguji)

Surakarta, 03 Juli 2019

Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dekan,


(Prof. Dr. Harun Joko Prayitno, M. Hum)
NIDN. 0028046501



MOTTO

“Hidup harus bersemangat dan berperan untuk diri sendiri dan orang lain. Jangan sampai meninggalkan tuntunan dan pedoman yang sudah di tetapkan Allah SWT”

“ Kesuksesan hanya dapat diraih dengan segala upaya dan usaha yang disertai doa, karena sesungguhnya Allah tidak merubah nasib suatu kaum sebelum kaum tersebut tidak akan merubah nasibnya sendiri”

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kasih sayang, kenikmatan, kesehatan dan kelancaran kepada saya, sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir atau skripsi ini dengan mudah dan lancar. Shalawat dan salam senantiasa saya curahkan kepada junjungan besar Nabi Muhammad SAW dan para Rasul Allah yang telah berjuang untuk agama yang lurus yaitu Islam yang menjadi panutan dan selalu dirindukan.

Kupersembahkan karya tulis ini kepada :

- Kedua orang tua Bapak dan Ibu serta Adik-adik saya yang selalu memberikan dukungan, doa dan kasih sayang yang tulus kepada saya.
- Keluarga besar, Simbah, Bibi, dan Paman yang selalu memberikan dukungan dan doa yang tiada henti.

Semoga tugas akhir yang saya tulis ini dapat memberi motivasi bagi teman-teman saya dan generasi di Ds. Gembol Kec. Karanganyar Kab. Ngawi agar dapat melanjutkan sekolah sampai tinggi dan merubah pemikiran masyarakat desa bahwa sekolah itu sangat penting.

ABSTRAK

Dian Nugroho /A420150171. **KUALITAS PENYEDAP RASA ALTERNATIF KOMBINASI JAMUR MERANG DAN JAMUR KUPING DENGAN VARIASI SUHU DAN LAMA PENGERINGAN.** Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Juni, 2019.

Penyedap rasa alternatif dapat diproduksi dengan memanfaatkan kadar protein pada jamur. Jamur merang dan jamur kuping adalah bahan yang dapat digunakan sebagai penyedap rasa alternatif. Kandungan asam glutamat dalam jamur memberi rasa yang khas pada penyedap rasa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas penyedap rasa alternatif kombinasi jamur merang dan jamur kuping dengan variasi suhu dan lama pengeringan. Metode penelitian menggunakan eksperimen dengan rancangan acak lengkap (RAL) dua faktor. Faktor yang berperan yaitu B : suhu (B1 : 50°C dan B2 : 60°C) dan K : lama pengeringan (K1 : 3 jam, K2 : 4 jam, dan K3 : 5 jam) dengan dua kali ulangan. Data pengamatan dianalisis menggunakan *non parametrix* yang dilanjutkan dengan uji LSD (*Least Significant Differences*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji organoleptik dari 6 perlakuan semua disukai panelis. Nilai kesukaan tertinggi yaitu pada pemanasan kombinasi jamur merang dan jamur kuping dengan variasi lama pengeringan 4 jam dan suhu 60°C. Simpulan dari penelitian ini yaitu bahwa suhu dan lama pengeringan mempengaruhi organoleptik pada bahan penyedap rasa alternatif jamur.

Kata kunci : lama pengeringan, penyedap rasa alternatif jamur, suhu

ABSTRACT

Dian Nugroho/A420150171. **QUALITY OF ALTERNATIVE TREATMENT OF COMBINATION OF MERANG AND MUSHROOM MUSHROOM KUPING WITH TEMPERATURE AND OLD DRY VARIATION.** Faculty of Teacher and Education, Muhammadiyah University of Surakarta. Juni, 2019.

Alternative flavoring can be produced by utilizing protein levels in the fungus. Mushroom and mushroom are ingredients that can be used as alternative flavoring. The content of glutamic acid in mushrooms gives a distinctive taste to flavorings. This study aims to determine the quality of alternative flavoring combinations of straw mushrooms and mushrooms with variations in temperature and drying time. The research method used an experiment with a completely randomized design (CRD) of two factors. The contributing factors are B: temperature (B1: 50 °C and B2: 60 °C) and K: drying time (K1: 3 hours, K2: 4 hours, and K3: 5 hours) with two replications. Observation data were analyzed using non parametrix followed by LSD (Least Significant Differences) test. The results showed that the organoleptic tests of 6 treatments were all favored by panelists. The highest favorite value is the heating combination of merang mushroom and mushroom with a variation of 4 hours drying time and temperature of 60 °C. The conclusions from this study are that the temperature and duration of drying affect organoleptics in alternative mushroom flavorings.

Keywords : flavoring alternative mushrooms, temperature, drying time

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah segala puji kehadirat Allah SWT karena atas nikmat, rahmat dan karuniaNya sehingga dapat menyelesaikan karya ilmiah berupa skripsi yang berjudul **“KUALITAS PENYEDAP RASA ALTERNATIF KOMBINASI JAMUR MERANG DAN JAMUR KUPING DENGAN VARIASI SUHU DAN LAMA PENDINGINAN”**. Skripsi disusun untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan pada Program Studi Pendidikan Biologi di Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, penulis tidak dapat menyelesaikan proposal skripsi ini dengan baik. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Harun Joko Prayitno, M. Hum selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan.
2. Ibu Dra. Suparti, M.Si selaku ketua program studi pendidikan biologi.
3. Ibu Dra. Aminah Asngad, M.Si selaku dosen pembimbing serta pembimbing akademik yang telah berkenan meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan memberikan pengarahan selama penyusunan skripsi.
4. Ibu Dra. Suparti, M.Si selaku dosen penguji II beserta Ibu Dra. Hariyatmi, M.Si selaku penguji III yang telah memberikan arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak ibu Dosen yang telah memberikan motivasi dan bekal ilmu serta staf karyawan atas pelayanannya.
6. Teman seperjuangan dalam menyelesaikan skripsi telah bersama-sama berjuang dan memberikan motivasi agar selalu semangat.
7. Seluruh teman-teman yang selalu memberikan dukungan dan semangat serta nasihat selama penelitian hingga skripsi terselesaikan.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat untuk semua pihak baik untuk penulis sendiri maupun untuk para pembaca. Apabila terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi penulis mengucapkan permohonan maaf yang setulusnya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 23 juni 2019

Yang membuat pernyataan,

Dian Nugroho

(A420150171)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Kajian Teori	5
1. Penyedap Rasa	5
2. Jamur	6
3. Suhu dan Lama Pengeringan	10
B. Kerangka Berfikir	12
C. Hipotesis.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
A. Tempat dan Waktu Penelitian	14
B. Alat dan Bahan	14

C. Rancangan Penelitian	14
D. Prosedur Penelitian	15
E. Teknik Pengumpulan Data	17
F. Teknik Analisis Data	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
A. Hasil Penelitian	18
B. Pembahasan	20
BAB V PENUTUP	26
A. Simpulan	26
B. Saran	26
C. Implikasi.....	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	30

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Kandungan Jamur Kuping	9
3.1. Desain Rancangan Penelitian.....	15
3.2. Komposisi Bahan Untuk Penyedap Rasa Alami	16
4.1. Hasil Analisa Kadar Protein dan Organoleptik kombinasi jamur merang dan jamur kuping dengan variasi suhu dan lama pengeringan	18
4.2. Hasil Uji <i>Non Parametrix (Kruskal wallish)</i>	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Jamur Merang.....	7
2.2. Jamur Kuping.....	10
2.3. Bagan Kerangka Berfikir	13
4.1. Grafik Uji Organoleptik Penyedap Rasa.....	22
4.2. Hasil Produk Penyedap Rasa Jamur.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Uji Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Penyedap Rasa Alternatif	31
2. Output Hasil Uji Normalitas.....	32
3. Output Hasil Uji Homogenitas	33
4. Output hasil analisis <i>non parametrik (kruskal wallis)</i>	34
5. Lembar Kerja Siswa	35
6. Dokumentasi kegiatan penelitian	38