

TUGAS AKHIR

**MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT DIMSUM
AYAM DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG JAMUR TIRAM
(*PLEUROTUS OSTREATUS*) SEBAGAI
JAJANAN ANAK SEKOLAH**



**WINA SABRINA
222110238**

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

TUGAS AKHIR

MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT DIMSUM AYAM DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG JAMUR TIRAM *(PLEUROTUS OSTREATUS)* SEBAGAI MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH

Diajukan ke Progam Studi Diploma Tiga Gizi Kemenkes Poltekkes Padang
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Ahli Madya Gizi



**WINA SABRINA
222110238**

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir " Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Dimsum Ayam Dengan
Substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Makanan
Jajanan Anak Sekolah "

Disusun oleh :

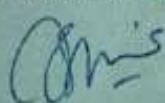
NAMA : WINA SABRINA
NIM : 222110238

Telah disetujui pembimbing pada tanggal :

10 Juni 2025

Menyetujui :

Pembimbing Utama



Ismailda, S.Pd, M.Pd
NIP. 19681005 199403 2 002

Pembimbing Pendamping



Edmon, SKM, M.Kes
NIP. 19620729 198703 1 003

Padang, 10 Juni 2025

Kelola Prodi Diploma Tiga Gizi



Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MM

NIP. 19690529 199203 2 002

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

"MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERTA DIMSUM
AYAM DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG JAMUR TIRAM
(*PLEUROTUS OSTREATUS*) SEBAGAI MAKANAN
JAJANAN ANAK SEKOLAH"

Disusun Oleh :

WINA SABRINA
NIM. 222110238

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 13 Juni 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Nur Ahmad Habibi, S. Gz, M.P
NIP. 19940605 202203 1 001

(.....)

Anggota,

Hasneli, DCN, M. Biomed
NIP. 19630719 198803 2 003

(.....)

Anggota,

Ismanilda, S.Pd, M. Pd
NIP. 19681005 199403 2 002

(.....)

Anggota,

Edmon, SKM, M.Kes
NIP. 19620729 198703 1 003

(.....)

Padang, 20 June 2025

Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi



Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MM
NIP. 19690529 199203 2 002

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang Bertanda Tangan di bawah ini, saya :

Nama : Wina Sabrina
NIM : 222110238
Tanggal Lahir : 04 September 2003
Tahun Masuk : 2022
Program Studi : Diploma Tiga
Nama Pembimbing Akademik : Kasmiyetti, DCN, M.Biomed
Nama Pembimbing Utama : Ismanilda, S.Pd, M.Pd
Nama Pembimbing Pendamping : Edmon, SKM, M.Kes

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil Karya Ilmiah saya, yang berjudul :

"Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah"

Apabila suatu saat nanti terbukti melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang ditetapkan.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 20 Juni 2025

Yang Menyatakan,



(WINA SABRINA)
NIM. 222110238

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Wina Sabrina

NIM : 222110238



Tanggal : 20 Juni 2025

HALAMAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Kemenkes Poltekkes Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wina Sabrina
NIM : 222110238
Program Studi : Diploma Tiga
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Kemenkes Poltekkes Padang **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty - Free Right)** atas Tugas akhir saya yang berjudul :

Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jatmuri Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang
Pada tanggal : 20 Juni 2025
Yang menyatakan,



(WINA SABRINA)

**KEMENKES POLTEKKES PADANG
JURUSAN GIZI**

**Tugas Akhir, 4 Juni 2025
Wina Sabrina**

**Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Pada Dimsum Ayam Dengan Substitusi
Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Makanan Jajanan Anak
Sekolah**

viii + 43 Halaman + 19 Tabel + 1 Gambar + 12 Lampiran

ABSTRAK

Dimsum ayam merupakan makanan cemilan yang umumnya dimasak dengan menggunakan teknik *steaming* (dikukus) berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, dan ditambahkan dengan daging ayam atau pun daging ikan dan kulit bertekstur lembut. Dimsum ayam memiliki kandungan serat yang masih kurang yaitu 0,19 gram sedangkan kebutuhan serat anak Sekolah Dasar yaitu 2,75 gr per harinya. Sehingga masih perlu substitusi bahan makanan yang mengandung serat, salah satunya tepung jamur tiram. Tujuan dari penelitian ini untuk mengevaluasi mutu organoleptik dan kadar serat pada dimsum ayam dengan substansi tepung jamur tiram.

Metode penelitian ini menggunakan Eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu kontrol, tiga perlakuan dan dua kali pengulangan. Terdapat empat kelompok perlakuan berbeda dengan perbandingan tepung jamur tiram A (kontrol), B (22,5 gr), C (25 gr), D (27,5 gr). Uji organoleptik menggunakan skala hedonik dengan penilaian 1 (tidak suka), 2 (agak suka), 3 (suka), dan 4 (sangat suka). Uji kadar serat di Laboratorium Balai Standarisasi dan Pelayanan Jasa Industri Kota Padang. Hasil uji organoleptik dan uji kadar serat dimsum ayam tepung jamur tiram dianalisis menggunakan uji deskriptif.

Hasil menunjukkan perlakuan terbaik uji organoleptik dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan C dari segi warna (3,20), aroma (3,14), rasa (3,12) dan tekstur (3,24). Hasil uji kadar serat pada perlakuan terbaik C didapatkan hasil 1,08 % / 100 gr.

Disimpulkan bahwa substitusi tepung jamur tiram tidak hanya meningkatkan kandungan gizi tetapi juga diterima baik oleh panelis. Penelitian ini memberikan alternatif pengembangan jajanan tradisional yang lebih bergizi, praktis, dan terjangkau untuk mendukung asupan gizi anak sekolah.

Kata kunci : Dimsum ayam, Mutu Organoleptik, Serat
Daftar Pustaka : 37 (2002-2023)

**MINISTRY OF HEALTH HEALTH PADANG PHOLYTECNIC
DEPARTMENT OF NUTRITION**

Final Project, June 4, 2025
Wina Sabrina

Organoleptic Quality and Fiber Content in Chicken Dimsum Substituted with Oyster Mushroom Flour (*Pleurotus Ostreatus*) as School Snack Food

viii + 43 Pages + 19 Tables + 1 Figures + 12 Attachments

ABSTRACT

Chicken dim sum is a snack food that is typically cooked using the steaming technique (steamed) made from wheat flour, tapioca flour, and added with chicken or fish meat and a soft-textured skin. Chicken dim sum has a relatively low fiber content of 0.19 grams, while the fiber requirement for elementary school children is 2.75 grams per day. Therefore, substitution with fiber-rich ingredients is necessary, such as oyster mushroom flour. The objective of this study is to evaluate the organoleptic quality and fiber content of chicken dimsum with oyster mushroom flour substitution.

His research method uses an experiment with a completely randomized design (CRD) with one control, three treatments, and two replicates. There are four different treatment groups with comparisons of oyster mushroom flour A (control), B (22.5 g), C (25 g), and D (27.5 g). The organoleptic test used a hedonic scale with ratings of 1 (dislike), 2 (somewhat like), 3 (like), and 4 (very like). The fiber content test was conducted at the Laboratory of the Standardization and Industrial Services Agency of Padang City. The results of the organoleptic test and fiber content test of chicken dim sum with oyster mushroom flour were analyzed using descriptive tests.

The results show that the best treatment for the organoleptic test of chicken dim sum with oyster mushroom flour substitution had the highest level of preference in treatment C in terms of color (3.20), aroma (3.14), taste (3.12), and texture (3.24). The fiber content test results for the best treatment C were 1.08%/100 gr.

It was concluded that substituting oyster mushroom flour not only increased nutritional content but was also well received by panelists. This study provides an alternative for developing traditional snacks that are more nutritious, practical, and affordable to support the nutritional intake of school children.

Keywords : Chicken dimsum, Organoleptic quality, Fiber

Bibliography : 37 (2002-2023)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada program studi Diploma III Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang. Judul ini adalah **“Mutu Organoleptik Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah”**.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih atas segala bimbingan, arahan dan tuntutan dari Ibu Ismanilda, S.Pd, M.Pd selaku pembimbing utama dan Bapak Edmon, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping, serta bantuan dari semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu. Penulis pada kesempatan ini juga menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp. Jiwa selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
3. Ibu Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM selaku Ketua Program Studi D III Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
4. Ibu Kasmiyetti, DCN, M.Biomed selaku Pembimbing Akademik.
5. Ibu Ismanilda, S.Pd, M.Pd selaku Dosen pembimbing utama dan Bapak Edmon SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping atas segala bimbingan, arahan, serta ketersediaan meluangkan waktu dalam mendampingi penulis. Dengan penuh kesabaran dan ketelitian Bapak dan Ibu telah memberikan banyak masukan yang sangat membantu dalam penyempurnaan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Nur Ahmad Habibi, S.Gz, M.P selaku Ketua Dewan Pengudi dan Ibu Hasneli, DCN, M.Biomed selaku Anggota Dewan Pengudi
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta Civitas Akademika Jurusan Gizi Poltekkes

Kemenkes Padang.

8. Kedua orang tua tercinta, kepada papa Hafrison, mama Indra Susanti dan saudara penulis Naila Ulfa terimakasih atas doa yang tiada henti, kasih sayang yang tak terbatas, dan segala bentuk pengorbanan yang tidak mampu penulis mampu balas. Segala pencapaian yang penulis raih tidak terlepas dari dukungan moral, semangat, dan cinta yang tulus dari mama, papa, dan saudara tercinta.
9. Sahabat-sahabat terbaik yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu, terima kasih atas tawa, semangat, dukungan yang tak kenal lelah, dan kebersamaan yang tak ternilai, kalian adalah rumah yang tak pernah jauh, meski waktu dan jarak sering memisahkan.
10. *My best Partner* Hijra Meidi Aimar, terimakasih sudah senantiasa mendengar keluh kesah penulis, memberikan dukungan, motivasi, dan selalu menemani penulis hingga Tugas Akhir ini diselesaikan dengan baik
11. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam masa perkuliahan dan proses penyelesaian Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
12. *Last but not least* diri saya sendiri yang mampu dan sudah berjuang dan bertahan hingga saat ini

Dalam penulisan Tugas Akhir penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang dimiliki, sehingga penulis mengharapkan adanya masukan kritik dan saran yang dapat membantu penyempurnaan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih dan semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca dan terutama bagi penulis sendiri. Aamiin.

Padang, 20 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	
HALAMAN PENGESAHAN.....	
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	
HALAMAN PERNYATAAN ORISIONALITAS.....	
HALAMAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR.....	
ABSTRAK.....	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 6
A. Makanan Jajanan	6
B. Dimsum	7
C. Jamur Tiram	11
D. Serat.....	16
E. Nutrifikasi Pangan.....	17
F. Substitusi	18
G. Uji Organoleptik.....	18
 BAB III METODE PENELITIAN	 22
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	22
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
C. Bahan dan Alat	23
D. Pelaksanaan Penelitian	24
E. Penelitian lanjutan	28
F. Pengamatan	28
G. Teknik Pengamatan Data dan Analisa Data	30
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 31
A. Hasil	31
B. Pembahasan.....	35

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
A. Kesimpulan.....	42
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	
LAMPIRAN.....	

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1 Tepung Jamur Tiram..... 16

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1	Luas Panen, Produksi, dan Hasil Per Hektar Jamur di Indonesia	14
Tabel 2.2	Nilai Gizi Tepung Jamur dan Tepung lainnya Per 100 gram	14
Tabel 2.3	Kandungan Serat Jamur Tiram dan Sayuran Lain Per 100 gram	15
Tabel 2.4	Nilai Gizi Tepung Jamur Tiram dan Tepung Lainnya Per 100 gram..	16
Tabel 2.5	Kebutuhan Serat Berdasarkan Kelompok Umur.....	17
Tabel 3.1	Rancangan Komposisi Perlakuan Penelitian Lanjutan.....	22
Tabel 3.2	Pemakaian Bahan untuk Tiap Perlakuan Penelitian Pendahuluan	25
Tabel 3.3	Dimsum dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram Yang Dihasilkan Dalam 1 Resep Penelitian Pendahuluan.....	26
Tabel 3.4	Nilai Gizi Dimsum dengan substitusi dengan Tepung Jamur Tiram Dalam 1 Resep Pada Penelitian Pendahuluan	26
Tabel 3.5	Nilai Gizi gizi dimsum dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram dalam 100 gr.....	26
Tabel 3.6	Nilai Gizi Dimsum dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram dalam 1 Buah.....	27
Tabel 3.7	Hasil Uji Organoleptik Dimsum Substitusi Tepung Jamur Tiram Pada Penelitian Pendahuluan	27
Tabel 3.8	Komposisi Bahan Untuk Penelitian Lanjutan	28
Tabel 4.1	Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram.....	31
Tabel 4.2	Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram.....	32
Tabel 4.3	Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram.....	33
Tabel 4.4	Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram.....	33
Tabel 4.5	Nilai Rata-Rata Penerimaan Panelis Terhadap Mutu Organoleptik Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram.....	34
Tabel 4.6	Kadar Serat Dimsum Ayam dalam 100 gram.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Diagram Pembuatan Tepung Jamur Tiram
- Lampiran 2 Diagram Alir Pembuatan Dimsum Ayam Kontrol
- Lampiran 3 Diagram Alir Pembuatan Dimsum Ayam dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram
- Lampiran 4 Formulir Organoleptik
- Lampiran 5 Tabel Distribusi Hasil Uji Organoleptik Dimsum Ayam Tepung Jamur Tiram
- Lampiran 6 Dokumentasi Pembuatan Tepung Jamur Tiram
- Lampiran 7 Dokumentasi Pembuatan Dimsum Ayam dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram
- Lampiran 8 Dokumentasi Uji Organoleptik Dimsum Ayam dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram
- Lampiran 9 Hasil Uji Serat
- Lampiran 10 Lembar Konsul
- Lampiran 11 Keterangan Kode Etik
- Lampiran 12 Hasil Turnitin

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan berfungsi sebagai salah satu sumber energi dan nutrisi pelengkap yang dibutuhkan oleh anak-anak usia sekolah. Mengingat tingginya tingkat aktivitas fisik pada anak, perhatian terhadap asupan jajanan menjadi hal yang sangat diperlukan. Asupan dari makanan jajanan diharapkan mampu menyuplai energi serta nutrien lain yang mendukung proses tumbuh kembang anak sekolah. Anak usia sekolah menghabiskan sekitar sepertiga waktu mereka dalam sehari di lingkungan sekolah. Pada masa ini, mereka memiliki kesempatan lebih besar untuk mengonsumsi makanan yang berasal dari luar rumah, terutama dalam bentuk jajanan yang diperoleh di sekolah. Dalam pemilihan jajanan perlunya untuk memperhatikan kandungan gizi, sehingga mampu untuk mencukupi kebutuhan gizi tubuh. Salah satu jenis jajanan yang disukai anak sekolah yaitu dimsum.¹

Dimsum merupakan salah satu jenis makanan yang biasanya diolah dengan cara dikukus. Makanan ini dibuat dari campuran tepung terigu dan tepung sagu, serta diberi tambahan bahan protein seperti daging ayam atau ikan, dengan balutan kulit yang memiliki tekstur lembut. Kulit dimsum umumnya dibuat dari kombinasi tepung tapioka, tepung terigu, garam dan air, yang diolah sedemikian rupa hingga menghasilkan tekstur yang khas.² Suci (2021) mengemukakan bahwa dimsum merupakan jenis jajanan paling digemari oleh anak-anak, dengan tingkat kesukaan mencapai 46,5 % dan tingkat konsumsi dimsum oleh anak sekolah mencapai 60,3 %. Angka ini menunjukkan bahwa dimsum lebih disukai dibandingkan dengan jajanan lainnya seperti batagor, cakwe, maupun bakso goreng.³ Menurut Kristianti (2020), dimsum merupakan jenis jajanan yang paling sering ditemukan pendistribusiannya di Sekolah Dasar.⁴ Variasi isian pada dimsum pun cukup beragam, mencakup bahan dari sumber hewani, biji-bijian, hingga sayuran.

Dimsum di Indonesia biasanya diisi dengan daging ayam, ikan, udang, dan sayur-sayuran. Produk dimsum dengan substitusi Tepung Jamur tiram dapat

menjadi alternatif produk pangan untuk meningkatkan konsumsi Tepung Jamur Tiram pada anak sekolah serta dapat meningkatkan kadar serat dimsum dengan sasaran anak sekolah. Menurut AKG 2019, asupan serat anak sekolah dengan usia 7-12 tahun yaitu 27 gr-28 gr per harinya dimana rata-rata untuk snack 10 % kebutuhannya 2,75gr/ hari.³¹

Perhitungan nilai gizi dimsum dari Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) nilai gizi dimsum per 100 gr dengan modifikasi resep dari penelitian Ardhanareswari 2019, untuk energi 183,25 kalori, protein 6,4 gram, lemak 5,38 gram, karbohidrat 28,99 gram, dan serat 0,19 gr. Jika dilihat dari kandungan zat gizi dari dimsum, kandungan dari seratnya masih kecil, sehingga perlu peningkatan kandungan gizi dengan substitusi.⁵

Substitusi merupakan proses mengganti suatu bahan pangan dengan bahan lain yang memiliki kandungan zat gizi lebih tinggi, dengan tujuan meningkatkan nilai gizi dari makanan tersebut. Dalam pengolahan makanan, substitusi dilakukan dengan menetapkan komposisi bahan baku yang seimbang agar hasil akhir memiliki kandungan nutrisi maksimal.⁶

Berdasarkan laporan Riskesdas tahun 2023, tercatat bahwa sebesar 98% penduduk berusia lima tahun ke atas di Provinsi Sumatera Barat mengalami kekurangan konsumsi sayuran dalam frekuensi harian selama satu minggu. Jika dibandingkan dengan proporsi kurang konsumsi sayur menurut standar Nasional adalah 96,3%-97,2%. Berdasarkan angka tersebut Sumatera Barat termasuk angka tertinggi kurang konsumsi sayur. Kurangnya konsumsi sayur di Sumatera Barat dapat terjadi karena kurangnya minat masyarakat pada olahan sayur. Salah satu sayuran yang banyak dijumpai adalah jamur tiram, namun pemanfaatan jamur tiram belum maksimal. Selama ini jamur tiram hanya dijadikan sebagai sayur pendamping lauk dalam makanan sehari-hari.³³

Menurut data Badan Pusat Statistik Indonesia tahun 2023, produksi jamur tiram pada tahun 2022 mencapai 52.776 ton dan mengalami peningkatan menjadi 53.787 ton pada tahun 2023. Produksi jamur tiram tertinggi berada daerah Jawa Barat yaitu mencapai 35.888 ton. Di Sumatera Barat produksi jamur tiram tahun 2022 mengalami peningkatan dari 32.459 kg dan pada tahun 2023 menjadi 40.110

kg, dengan produksi jamur tertinggi di Kabupaten Agam 12.658 kg pada tahun 2022 dan pada tahun 2023 menjadi 14.864 kg.²⁷

Jamur tiram adalah salah satu jenis jamur kayu yang populer dan banyak diminati masyarakat karena penampilannya yang menarik, rasa yang lezat, kandungan nutrisi yang kaya, serta kadar lemak yang rendah sehingga aman untuk dikonsumsi. Keunggulan jamur ini terletak pada proses budidaya nya yang mudah dan dapat dilakukan sepanjang tahun tanpa memerlukan lahan yang luas. Selain itu, jamur tiram memiliki siklus produksi yang singkat sehingga panen dapat dilakukan dengan cepat dan berulang setiap tahun. Namun, jamur ini memiliki daya simpan yang rendah karena mudah rusak jika disimpan lama pada suhu ruang akibat kandungan airnya yang tinggi. Oleh sebab itu, untuk memperpanjang umur simpan, jamur tiram biasanya diolah menjadi tepung.⁷

Sumarni (2020) menyatakan bahwa kandungan serat dalam tepung jamur tiram lebih tinggi dibandingkan dengan jamur tiram segar. Selain itu, tepung jamur tiram juga mengandung polisakarida kitin yang diduga berperan dalam memberikan cita rasa yang lezat. Hal ini bisa menambah cita rasa dimsum, apabila tepung jamur tiram digunakan dalam campuran bahan pembuatan dimsum dan menjadikannya sebagai snack yang tinggi serat dan menarik. Dengan mengolah sayuran menjadi olahan yang berbeda juga dapat meningkatkan nilai gizi produk karena kandungan serat, vitamin, dan mineral yang terdapat pada sayuran. Dalam upaya meningkatkan daya tarik produk pangan bagi konsumen, khususnya anak-anak cenderung kurang menyukai sayuran, diperlukan inovasi dalam pengolahan bahan makanan agar lebih disukai tanpa mengurangi nilai gizinya.⁸

Menurut penelitian Ghina Salwa nilai gizi tepung jamur tiram dalam 100 gram adalah energi 399 kkal, protein 25 gram, lemak 1,3 gram, karbohidrat 730 gram, dan serat 47,8 gram. Sedangkan nilai gizi jamur tiram itu sendiri dalam 100 gram adalah energi 30 kkal, protein 1,9, lemak 0,1 gram, karbohidrat 5,5 gram dan serat 3,6 gram. Dari sini dapat diketahui nilai gizi tepung jamur tiram lebih tinggi dibandingkan dengan jamur tiram. Substitusi diharapkan mampu memenuhi 10% dari kebutuhan serat pada snack anak Sekolah Dasar.⁹

Ada beberapa penelitian lainnya terkait tepung jamur tiram, salah satunya adalah penelitian tentang Substitusi Tepung Jamur Tiram yang dilakukan oleh S.N.Permadi 2020 yaitu kandungan serat dan sifat organoleptik nugget ayam yang disubstitusikan dengan tepung jamur tiram dengan persentase substitusi 20%, 30%, 40% dan 50% didapatkan hasil rata-rata tingkat penerimaan panelis terhadap nugget ayam menggunakan substitusi tepung jamur tiram. Dari sini dapat diketahui modifikasi substitusi tepung jamur tiram dilakukan pada penelitian ini sangat disukai oleh panelis.¹⁰

Pemanfaatan tepung jamur tiram dapat dilakukan dengan modifikasi terbaru terkait dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram yang bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan jamur tiram, meningkatkan nilai gizi dimsum terutama untuk kadar serat, serta mengetahui perbedaan segi rasa, warna, aroma, dan tekstur pada dimsum ayam dari hasil penambahan tepung jamur tiram.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah.**”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) dan kadar serat pada dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengevaluasi Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Dimsum Ayam dengan substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mengevaluasi nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*).
- b. Mengevaluasi nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*).

- c. Mengevaluasi nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur dimsum ayam dengan substusi tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*).
- d. Mengevaluasi nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dimsum ayam dengan substusi tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*).
- e. Mengevaluasi perlakuan terbaik pada pembuatan dimsum ayam dengan substusi tepung jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*).
- f. Mengevaluasi kandungan serat dari dimsum ayam yang terbaik.

D. Manfaat Penelitian

a. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan pada penulis dalam menerapkan dan mengembangkan ilmu yang didapat selama penelitian terutama dibidang teknologi pangan.

b. Bagi Masyarakat

Dapat menambah informasi serta wawasan masyarakat tentang pemanfaatan tepung jamur tiram dijadikan penambahan dalam dimsum dan memiliki nilai gizi yang dapat dijadikan daya tarik masyarakat.

c. Bagi Industri

Dapat memberikan informasi bagaimana dimsum ayam dengan penambahan tepung jamur tiram bisa dijadikan produk yang berkualitas baik dari segi rasa maupun kandungan zat gizi.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas makan ruang lingkup penelitian ini yaitu menilai mutu organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) dan penilaian secara objektif dengan melakukan uji kadar serat dimsum dengan substusi tepung jamur tiram pada setiap perlakuan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Makanan Jajanan

1. Pengertian Makanan Jajanan

Menurut Food and Agriculture Organization (FAO) adalah makanan jajanan merujuk pada makanan dan minuman yang disajikan dalam kemasan atau media penjualan di tepi jalan, tempat umum, atau lokasi lainnya. Makanan ini telah dipersiapkan atau dimasak sebelumnya di lokasi produksi, di rumah, atau di tempat penjualannya. Istilah makanan jajanan berkaitan erat dengan istilah junk food, fast food, dan street food, karena ketiga istilah tersebut merupakan bagian dari kategori makanan jajanan.¹

2. Jenis Makanan Jajanan

Jenis pangan jajanan anak sekolah dibedakan menjadi 4 jenis, yaitu :

a. Makanan utama / sepungan

Makanan sepungan adalah jenis makanan yang dapat mengenyangkan dan biasanya disajikan dalam porsi yang cukup atau biasanya dikenal dengan istilah “jajanan berat”. Makanan ini biasanya dikonsumsi di luar waktu makan utama dan sering ditemukan di kantin sekolah atau pedagang kaki lima di sekitar sekolah. Contoh dari makanan utama ini antara lain nasi goreng, bubur ayam dan bakso, dan lain-lain.

b. Cemilan / snack

Camilan adalah makanan yang biasanya dimakan di luar waktu makan utama. Camilan biasanya dibedakan menjadi dua jenis yaitu cemilan basah dan cemilan kering. Cemilan basah yang terdiri dari gorengan, lemper, kue lapis, donat dan jelly. Cemilan kering yang terdiri dari keripik, biscuit, kue kering dan permen.

c. Minuman

Minuman jajanan dapat dibedakan menjadi 2 kategori utama. Pertama, ada minuman dalam gelas, yang mencakup air putih, es teh manis, es jeruk, serta berbagai minuman campuran seperti es cendol dan es campur. Kedua,

terdapat minuman kemasan, yang termasuk minuman kemasan seperti soda, teh dalam kemasan, dan sari buah.

d. Jajanan buah

Jajanan buah mencakup berbagai jenis buah yang dapat dimakan langsung atau sudah dipotong. Contohnya termasuk buah utuh seperti manggis dan jeruk, serta buah potong seperti papaya, nanas dan melon. Jajanan ini merupakan pilihan yang sehat karena dapat memberikan vitamin dan serat yang dibutuhkan oleh Anak Sekolah Dasar.¹¹

B. Dimsum

1. Pengertian Dimsum

Dimsum merupakan salah satu Cemilan atau snack yang berasal dari Negara China. Dimsum berasal dari bahasa *katon* yang artinya makanan ringan yang dikukus dan disajikan dengan saus sambal sebagai penikmat rasa. Dimsum makanan kecil yang memiliki nilai gizi yang tinggi, biasanya diisi dengan daging, ayam, ikan, udang, sayur-sayuran.

Dimsum biasanya disajikan dengan cara dikukus dan digoreng. Dimsum banyak disukai oleh masyarakat karena memiliki rasa yang enak, harga yang murah, serta cara pengolahannya murah, serta cara pengolahannya yang mudah sehingga bisa disajikan dengan praktis dan kalori nya yang tinggi sebesar 138 kal/100gram.²

2. Nilai Gizi Dimsum

Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia, nilai gizi dimsum per 100 gram dari modifikasi resep Ardhanareswari adalah sebagai berikut: energi 183,25 kkal, protein 6,4 gram, lemak 5,38 gram, karbohidrat 28,99 gram, dan serat 0,19 gram.⁵

3. Bahan Pembuatan Dimsum

a. Bahan Kulit

1) Tepung terigu

Tepung terigu adalah bubuk halus yang berasal dari penggilingan biji gandum, dan umunya digunakan sebagai komponen utama dalam pembuatan mie, kue, roti. Tepung terigu mengandung banyak pati yaitu

sejenis dengan karbohidrat kompleks yang tidak dapat larut dalam air. Selain itu, tepung terigu juga mengandung protein yang disebut sebagai gluten, yang memiliki peran yang sangat penting untuk menentukan tingkat elastisitas makanan yang dihasilkan dari bahan terigu tersebut.¹²

Tepung terigu dapat diklasifikasikan menjadi 3 kelompok utama berdasarkan kadar proteinnya. Yang pertama kelompok berdasarkan kadar proteinnya. Kelompok pertama adalah tepung terigu dengan kadar protein tinggi, biasanya sekitar 11% - 13% atau lebih. Tepung ini memiliki gluten yang kuat yang membuat adonan menjadi elastis ketika dicampurkan dengan air. Kelompok yang kedua adalah tepung kadar protein sedang sekitar 8% - 10%. Tepung ini cocok digunakan sebagai adonan yang memiliki tekstur lembut, tetapi masih bisa mengembang seperti pembuatan kue. Kelompok ketiga adalah tepung terigu terigu dengan kadar protein rendah, sekitar 6% - 8%. Jenis tepung ini digunakan untuk membuat adonan dengan tekstur renyah.¹²

2) Garam

Garam dapur atau disebut NaCl adalah benda padat berwarna putih berbentuk kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan bagian terbesar Natrium Chlorida (80%) serta senyawa lainnya seperti Magnesium Chlorida, Magnesium Sulfat, Calsium Sulfat, Calsium Chlorida, dan lain-lain. Garam mempunyai sifat atau karakteristik higroskopis yang berarti menyerap air, bulk density (tingkat kepadatan) sebesar 0,8-0,9 dan titik lebur pada tingkat suhu 80 derajat celcius.¹³

3) Telur

Telur adalah produk unggas yang dapat memberikan kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur didapatkan gizi yang cukup karena mengandung zat-zat yang lengkap dan mudah dicerna. Oleh karena itu, telur merupakan sumber pangan yang baik untuk masyarakat.¹⁴

b. Bahan isi**a) Daging ayam**

Daging secara umum didefinisikan sebagai semua jaringan hewan yang dikonsumsi namun tidak akan menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya. Otot pada hewan berubah menjadi daging setelah pemotongan atau penyembelihan karena fungsi fisiologisnya.

Menurut Standart Nasional Indonesia (SNI) no 3924:2009 tentang mutu daging ayam dengan ciri-ciri daging ayam segar yaitu warna daging umumnya putih pucat bersih, serat daging halus konsisten agak kurang padat, diantara serat daging tidak terdapat lemak, warna lemak kekuning-kuningan dengan konsisten lunak, bau agak amis sampai tidak berbau. Daging ayam berfomalin dengan ciri-ciri yaitu jika dicium dagingnya agak berbau obat, warna kulitnya lebih pucat dibandingkan daging ayam yang segar, tidak rusak selama 2 hari dengan suhu kamar 25 derajat celcius, pada bagian paha sampai kaki terlihat kaku, tidak dikerumuni lalat, teksturnya sangat kencang. Daging ayam tiren dengan ciri-ciri yaitu daging beraroma agak amis, dagingnya berwarna kebiru-biruan, pucat, dan tidak segar, pada leher potongan ayam tidak lebar, tidak mulus seperti ayam potong hidup, kalau dipegang kulitnya licin dan mengkilap karena menggunakan formalin, terdapat bercak-bercak darah pada bagian kepala atau leher ayam.¹⁵

b) Tepung tapioka

Tepung tapioka merupakan tepung yang diperoleh dari ekstrak cairan umbi akar ketela pohon ubi kayu. Tapioka memiliki sifat yang serupa dengan sagu. Tepung ini sering digunakan untuk membuat makanan, bahan perekat, dan banyak makanan tradisional yang menggunakan tepung tapioka sebagai bahan bakunya. Tepung tapioka dibuat dari hasil penggilingan ubi kayu yang dibuang ampasnya. Menurut Anita kandungan pati dalam basis berat ubi kayu adalah 34% pati. Ubi kayu termasuk polisakarida yang tinggi daripada ketan yaitu amilosa, 8,06% dan amilopektin 91,94%.¹⁶

c) Bumbu-bumbu

Bumbu-bumbu atau rempah yang ditambahkan dalam pembuatan dimsum bertujuan untuk memberi rasa dan aroma pada makanan yang dapat membangkitkan selera makan. Jenis bumbu-bumbu atau rempah yang digunakan dalam pembuatan dimsum adalah bawang merah, bawang putih, minyak wijen, saus tiram, dan merica. Bumbu ini juga berfungsi sebagai bahan pengawet pada makanan.¹⁷

4. Proses Pembuatan Dimsum

a. Pembuatan Kulit

1) Bahan:

- a) 300 gr tepung terigu
- b) 150 ml air hangat
- c) 5 gr minyak goreng

2) Prosedur

- a) Campurkan tepung terigu dengan minyak goreng, aduk rata.
- b) Tuang sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
- c) Giling adonan sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
- d) Giling adonan hingga berbentuk tipis.
- e) Potong-potong kulit dimsum
- f) Olesi setiap adonan dengan tepung agar tidak lengket. Kulit siap digunakan.

b. Pembuatan Dimsum

Resep standar yang digunakan dalam pembuatan dimsum pada penelitian ini adalah modifikasi resep penelitian Ardhanareswari 2019 :

1) Bahan :

- a) 100 gram daging ayam yang telah dihaluskan
- b) 150 gram tepung tapioka
- c) 1 butir telur ayam
- d) 5 gram daun bawang
- e) 5 gram saus tiram

- f) 5 gram minyak wijen
- g) 2 siung bawang putih, haluskan
- h) 1 sdt garam
- i) 20 gram wortel parut
- j) Kulit pangsit.⁵

2) Prosedur

- a) Campurkan semua bahan menjadi satu didalam mangkuk kecuali kulit pangsit dan wortel, aduk hingga tercampur rata.
- b) Ambil selembar kulit pangsit, masukkan 1 sdm adonan, tekuk setiap ujung kulit pangsit ke arah samping,olesi dengan air agar rekat. Berikan parutan wortel diatasnya.
- c) Olesi sarangan kukusan dengan minyak, panaskan kukusan hingga mendidih, susun dimsum, kukus dimsum dengan api sedang selama ± 20 menit, angkat.¹⁸

C. Jamur Tiram

1. Definisi Jamur Tiram

Jamur berasal dari bahasa latin yaitu *fungi*. Jamur (*fungi*) bereproduksi secara aseksual yang menghasilkan spora, kuncup, dan fragmentasi. Dan dengan cara seksual pada *zigospora*, *askospora*, dan *basidiospora*. Jamur (*fungi*) biasanya hidup di tempat yang agak berair atau lembab, bisa juga di air laut, air tawar, dan tempat yang asam kemudian membentuk lumut (*lichenes*).¹⁹

Jamur tiram adalah jamur yang cukup popular dan banyak diminati oleh masyarakat karena jamur memiliki bentuk yang menarik, rasanya yang lezat, dan kaya akan nutrisi dan rendah lemak sehingga baik untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Jamur tiram putih bermanfaat untuk obat menurunkan kolesterol darah, meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah tekanan darah tinggi, meningkatkan kadar gula darah, mencegah tumor dan kanker. Jamur tiram termasuk ke dalam mudah rusak karena perubahan mutu jamur tiram antara lain menjadi layu, warna menjadi coklat, lunak, dan rasanya berubah. Di Indonesia pengawetan jamur belum banyak ditemui, namun ada di beberapa

tempat seperti pasar swalayan, jamur biasanya disimpan dengan suhu dingin yaitu pada suhu 14-20 derajat celcius.²⁰

Oleh karena itu cara untuk memperpanjang waktu simpan jamur tiram yaitu dengan cara menjadikan jamur tiram menjadi tepung jamur tiram. Pembuatan jamur tiram merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang waktu simpannya, memperbaiki mutu bahan pangan, memberikan kemudahan dalam menangani dan memperluas aolikasi jamur tiram dalam berbagai produk. Jamur tiram merupakan keluarga *agaricaceae* atau *tricholomataceae* kelas dan *basidiomycete*. Klasifikasi jamur tiram adalah sebagai berikut :

Kingdom : *Fungi*
 Divisio : *Basidiomycota*
 Sub-Divisio : *Eumycota*
 Genus : *Homobasidiomycetes*
 Familia : *Pleurotus*²¹

2. Jenis-Jenis Jamur Tiram

Pada penelitian ini, penulis menggunakan jamur tiram sebagai sumber pangan yang dapat meningkatkan kadar serat pada dimsum ayam. Ada beberapa jenis jamur tiram yaitu Jakiyah, Husni, dan Dwi menyatakan ada beberapa jenis jamur tiram diantaranya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), jamur tiram coklat (*Pleorotus cysdiosus*), jamur tiram abu (*Pleurotus sajor-caju*) dan jamur tiram merah muda(*Pleurotus flabellatus*).²²

a. Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*)

Jamur tiram adalah salah satu dari jenis produk holtikultura yang dikenal sebagai pangan fungsional. Kelebihan dari jamur tiram yaitu tidak mengandung kolesterol dan tinggi serat sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit darah tinggi, mengurangi berat badan, dan mencegah penyakit hipertensi.²³

Jamur adalah jenis pangan yang bisa dibilang mudah rusak (*high perishable food*), ketika di suhu ruang dan tidak dikemas jamur hanya bertahan 24 jam. Penurunan mutu jamur tiram ditandai dengan perubahan warna menjadi kecoklatan, tekstur nya berair dan mengeluarkan aroma yang

tidak sedap. Kerusakan ini dikarenakan kadar air dan protein tinggi, proses respirasi, serta aktivitas enzim.²⁴

b. Jamur Tiram Coklat (*Pleurotus cysdiosus*)

Jamur tiram coklat biasanya dikenal sebagai jamur abaladon. Warna dari tudung jamur jenis ini adalah abu-abu kecoklatan. Namun ketika cuaca tertentu warna jamur ini bisa menjadi pudar. Rumpun jamur ini juga sedikit bila dibandingkan dengan jenis jamur yang lainnya. Namun jamur tiram coklat memiliki tudung yang cukup tebal dan masa simpannya lebih lama.²⁵

c. Jamur Tiram Abu (*Pleurotus sajor-caju*)

Jamur tiram abu-abu biasanya disebut juga sebagai *shimeji grey*. Jamur ini memiliki rumpun yang sangat banyak tetapi cabangnya hanya sedikit dan tipis. Selain itu, daya simpan dari jamur jenis ini juga sangat pendek. Warna dari tudung jamur ini adalah abu-abu sedikit kebiru-biruan. Namun dalam kondisi cuaca tertentu, warna tudung dari jamur ini bisa sedikit memudar menjadi agak putih.²⁵

d. Jamur Tiram Merah Muda (*Pleurotus flabellatus*)

Jenis jamur tiram ini adalah jamur tiram berwarna pink, biasanya jamur tiram ini dikenal dengan nama *shakura*. Tudung dari jamur ini memiliki warna agak kemerahan seperti warna bunga sakura. Jamur ini memiliki tekstur yang agak sedikit alot dan kadar airnya sedikit bila dibandingkan dengan jamur yang lain. Masa simpan dari jamur ini tergolong relatif pendek, dari segi budidaya jenis jamur ini bisa digolongkan masa pertumbuhan yang relatif cepat namun kurang berbobot. Jenis jamur ini sangat cocok untuk dijadikan olahan sate, bakwan jamur dan lain-lain karena tekturnya yang alot untuk dijadikan olahan sate, bakwan jamur dan lain-lain karena tekturnya yang alot.²⁵

3. Manfaat Jamur Tiram

Ada beberapa manfaat dari jamur tiram antara lain :

- a. Jamur tiram dapat menjadi sumber alternatif protein karena kadar protein jamur cukup tinggi dibandingkan dengan makanan lain (jamur mengandung 19-35%, beras, 7,3%, gandum 13,2%, dan susu sapi 23,2%)

- b. Jamur tiram bisa dijadikan sebagai suplemen bagi para pelaku diet dikarenakan jamur tiram mengandung serat berupa *lignoselulosa* yang sangat baik bagi pencerenaan.
- c. Jamur dapat dijadikan sebagai alternatif yang sangat baik, khususnya bagi para vegetarian dengan kandungan gizi pada daging, tetapi jamur mengandung kolesterol jahat.²⁶

4. Luas Panen dan Produksi Jamur Tiram di Sumatera Barat

Berdasarkan Badan Pusat Statistik pada tahun 2022. Luas Panen, Produksi, dan Hasil per Hektar Tanaman Sayuran Semusim Tahun 2022-2023 untuk Jamur dapat dilihat pada tabel 2.1:

Tabel 2.1 Luas Panen, Produksi, dan Hasil Per Hektar Jamur di Indonesia

Tahun	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)	Hasil (Ton/Ha)
2022	1.887	534	87,61
2017	2.960	570	77,94

Sumber : Badan Pusat Statistik Indonesia Tahun 2022.²⁷

5. Kandungan Gizi Tepung Jamur Tiram

Tepung jamur tiram termasuk bahan makanan yang memiliki kandungan gizi serat yang cukup tinggi, mengandung berbagai macam mineral organik dan anorganik dan merupakan bahan makanan yang rendah lemak dan tidak berkolesterol serta tinggi serat. Berikut adalah nilai gizi tepung jamur tiram dalam 100 gram.

Tabel 2.2 Nilai Gizi Tepung Jamur Tiram Per 100 gram

Zat Gizi	Jamur Tiram
Energi (Kkal)	399
Protein (gr)	25
Karbohidrat (gr)	730
Lemak (gr)	1,3
Serat (gr)	47,8

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia²⁸

Berikut adalah kandungan serat Jamur Tiram dengan beberapa sayuran lainnya dalam 100 gram.

Tabel 2.3 Kandungan Serat Jamur Tiram dan Sayuran Lain Per 100 gram

Bahan Makanan	Kandungan Serat
Bayam	0,7
Buncis	1,9
Jamur Merang	2,4
Jamur Sagu	3,6
Jamur Tiram	3,6
Ketimun	0,3
Tomat	1,5
Wortel	1

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia.²⁸

6. Tepung Jamur Tiram

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini cukup popular dan banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan nutrisi, tinggi protein dan rendah lemak. Jamur tiram juga sangat baik dikonsumsi terutama bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi sehingga baik untuk pencernaan.²⁹

Daya simpan jamur tiram putih bisa dibilang mudah sekali rusak setelah dipanen jamur tiram lebih mudah berubah warna dan mudah keriput. Seperti yang dikemukakan oleh Arianto dkk, menyatakan bahwa dalam penelitiannya jamur tiram memiliki umur simpan yang pendek atau cepat mengalami kerusakan. Produk holtikultura seperti buah dan sayur adalah produk yang masih melakukan kontaminasi mikroba, pengaruh suhu, udara, dan serat kadar air. Salah satu alternatif setengah jadi dari jamur tiram yang dianjurkan adalah tepung jamur tiram, karena daya simpan nya yang bisa tahan lama dan mudah diaplikasikan dengan berbagai produk olahan pangan. Pengolahan jamur tiram segar memiliki banyak manfaatnya antara lain, lebih mudah diaplikasikan dalam berbagai produk dan memiliki kandungan serat yang tinggi.²⁹

Menurut penelitian Simarmeta (2022) melalui penelitiannya dikatakan bahwa jamur tiram bisa diolah menjadi tepung yang bertujuan agar dapat memperpanjang daya simpan jamur tiram. Hasil pengeringan yang dilakukan peneliti dengan suhu 40 derajat celcius selama 24 jam menunjukkan warna tepung yang relatif kecoklatan dan halus.

Tabel 2.4 Nilai Gizi Tepung Jamur Tiram dan Tepung Lainnya Per 100 gram

Bahan Makanan	Kandungan Serat (gr)
Tepung Kedelai	5,80
Tepung Pisang	5,30
Tepung Ubi Ungu	12,90
Tepung Jamur Tiram	47,80
Tepung Bayam	6,780

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia.⁹



Gambar 1. Tepung Jamur Tiram

D. Serat

1. Definisi Serat

Serat adalah jenis karbohidrat yang tidak terlarut, serat dalam saluran pencernaan manusia tidak dapat dicerna karena manusia tidak mempunyai enzim, tetapi didalam usus manusia terdapat beberapa bakteri yang dapat mencerna serat sehingga produk yang dilepas dapat diserap kedalam tubuh dan dapat digunakan sebagai sumber energi. Serat pangan, dikenal juga sebagai serat diet atau *dietary fiber*, merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resisten terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar³⁰

Tabel 2.5 Kebutuhan Serat Berdasarkan Kelompok Umur

Kelompok Umur	AKG Serat (gr/hari)	
	pria	wanita
6-11 bulan	11	11
1-3 tahun	19	19
4-6 tahun	20	20
7-9 tahun	23	23
10-12 tahun	28	27
13-15 tahun	34	29
16-18 tahun	37	29
19-29 tahun	37	32

Sumber : Angka Kecukupan Gizi 2019.³¹

Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi tahun 2019 menunjukkan kebutuhan gizi anak sekolah dasar yang rentang umur 10-12 tahun menunjukkan kebutuhan serat per harinya yaitu 27-28 gram.

E. Nutrififikasi Pangan

1. Definisi Nutrififikasi

Nutrififikasi merupakan penambahan zat gizi kedalam olahan makanan dengan cara melakukan kombinasi antara satu jenis makanan dengan cara melakukan kombinasi antara satu jenis makanan dengan makanan lain sehingga menambah nilai gizinya dan menjadikan nilai gizinya seimbang seimbang.³²

2. Jenis Nutrififikasi

Nutrififikasi sendiri memiliki beberapa istilah yaitu Fortifikasi, Suplementasi, Restorasi, dan Substitusi :

- Fortifikasi merupakan penambahan zat gizi pada bahan makanan tersebut bertambah dan memperkaya zat gizi dalam makanan.
- Suplementasi, suplementasi biasanya digunakan untuk menambah makanan tertentu kedalam bahan makanan dengan tujuan untuk melengkapi zat gizi atau karakteristik tertentu dari produk yang sudah ada.
- Restorasi adalah untuk mengganti zat gizi yang hilang akibat proses pengolahan makanan.

d. Substitusi digunakan untuk proses pengolahan makanan dengan menentukan perbandingan atau komposisi bahan baku yang tepat yang digunakan sehingga memberi kandungan zat gizi yang optimal.³²

F. Substitusi

Substitusi adalah penggantian suatu bahan makanan dengan bahan makanan lain untuk menambah zat gizi yang kurang di dalam bahan makanan tersebut agar kandungan zat gizi dalam bahan makanan tersebut optimal. Substitusi digunakan dalam proses pengolahan bahan makanan dengan menentukan perbandingan komposisi yang tepat pada bahan baku yang digunakan sehingga kandungan gizinya optimal. Persyaratan yang harus dipenuhi antara laim :

- 1) Zat gizi yang ditambahkan tidak berubah warna dan cita rasa bahan makanan
- 2) Zat gizi tersebut harus stabil selama penyimpanan
- 3) Zat gizi tersebut tidak menyebabkan timbulnya suatu interaktif negatif dengan gizi lain yang terkandung dalam bahan makanan.
- 4) Jumlah yang ditambahkan harus memperhatikan kebutuhan individu.³²

G. Uji Organoleptik

1. Definisi Uji Organoleptik

Penilaian dengan indra juga disebut Penilaian Organoleptik atau Penilaian Sensorik merupakan suatu cara penilaian yang paling kuno. Penilaian dengan indra menjadi bidang ilmu setelah prosedur penilaian dibakukan, dirasioanalkan, dihubungkan dengan penilaian secara objektif, analisa data menjadi lebih sistematis, demikian apabila metode statistik digunakan dalam analisa serta pengambilan keputusan.³²

Penilaian organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dalam industri pangan. Kadang-kadang penilaian ini dapat memberi hasil penilaian yang sangat teliti. Dalam beberapa hal penilaian dengan indra bahkan melebihi ketelitian alat yang paling sensitif.³²

Penilaian indera dengan uji organoleptik meliputi :

- a) Menilai tekstur bahan adalah salah satu unsur kualitas bahan pangan yang dapat dirasa dengan diraba ujung jari, lidah, mulut atau gigi.
- b) Faktor kenampakan yang meliputi warna dan kecerahan dapat dinilai melalui indera penglihatan.
- c) Flavor adalah suatu rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera pembau dan perasa secara sama-sama. Penilaian flavor langsung berhubungan dengan indera manusia, sehingga merupakan salah satu unsur kualitas yang hanya bisa diukur subjektif.
- d) Suara merupakan hasil pengamatan dengan indera pendengaran yang akan membedakan antara kerenyahan (dengan cara mematahkan sampel), melempem, dan sebagainya.³²

Kelebihannya mampu mendeskripsikan sifat-sifat tertentu yang tidak dapat digantikan dengan cara pengukuran menggunakan mesin, instrument, atau pun peralatan lain dan banyak disenangi karena dapat dilaksanakan dengan cepat dan langsung. Kekurangannya bisa terjadi bias, kesalahan panelis, kesalahan pengetesan, subjektivitas, kelemahan pengendalian perubah, dan ketidak lengkapan informasi.³²

2. Tujuan Uji Organoleptik

Tujuan diadakannya uji organoleptik terkait langsung dengan selera. Setiap orang di setiap daerah memiliki kecenderungan selera tertentu sehingga produk yang akan dipaparkan harus disesuaikan dengan selera masyarakat di daerah tersebut. Selain itu disesuaikan pula dengan target konsumen, apakah anak-anak atau orang dewasa. Tujuan uji organoleptik adalah sebagai berikut:

- a) Pengembangan produk dan perluasan pasar.
- b) Pengawasan mutu terhadap bahan mentah, produk, dan komoditas.
- c) Perbaikan produk.
- d) Membandingkan produk sendiri dengan pesaing.
- e) Evaluasi penggunaan bahan, formulasi, dan peralatan baru.³²

3. Jenis-jenis Panelis

Dalam penilaian suatu komoditi, panel bertindak sebagai instrument atau alat. Alat ini terdiri dari orang atau kelompok yang disebut panel yang bertugas menilai sifat atau mutu makanan berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis.

Dalam penilaian organoleptik dikenal beberapa macam panel. Penggunaan panel-panel ini dapat berbeda tergantung dari tujuannya. Ada 6 macam panel yang digunakan, yaitu : Panel perorangan, Panel terbatas, Panel terlatih, Panel agak terlatih, Panel tak terlatih, dan Panel konsumen. Perbedaan ke 6 panel terebut didasarkan pada “keahlian” melakukan penilaian organoleptik.³²

a. Panel perorangan (*individual expert*)

Panel perorangan adalah orang yang sangat ahli terhadap kepekaan yang spesifik yang dapat diperoleh karena bakat atau latihan-latihan secara intensif. Panel perorangan sangat mengenal sifat, peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode-metode analisis organoleptik dengan sangat baik. Keuntungan menggunakan panelis ini adalah kepekaan tinggi, bias dapat dihindari, dan penilaian efisien. Panel perorangan biasanya digunakan untuk mendeteksi penyimpanan yang tidak terlalu banyak dan mengenali penyebabnya.

b. Panel terbatas (*small expert panel*)

Panel terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih dihindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil berdiskusi di antara anggota-anggotanya.

c. Panel terlatih (*trained panel*)

Panel terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Untuk menjadi terlatih perlu didahului seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlampaui spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara bersama.

d. Panel agak terlatih (*untrained panel*)

Panel agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji data terlebih dahulu. Sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan dalam keputusannya.

e. Panel tak terlatih

Panel tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai alat organoleptik yang sederhana seperti kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan dalam untuk itu panel tidak terlatih biasanya orang dewasa dengan komposisi panelis pria sama dengan panelis wanita.

f. Panel Konsumen (consumer panel)

Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

Dalam penilaian organoleptik seorang panelis membutuhkan indera yang berguna dalam menilai sifat indrawi suatu produk yaitu :

- 1) Penglihatan yang berhubungan dengan warna kilap, viskositas, ukuran dan bentuk, volume kerapatan dan berat jenis, panjang lebar dan diameter serta bentuk bahan.
- 2) Indra peraba yang berkaitan dengan struktur, tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut atau perabaan dengan jari, dan konsisten merupakan tebal, tipis dan halus.
- 3) Indra pembau, pembauan juga dapat digunakan sebagai suatu indikator terjadinya kerusakan pada produk, misalnya ada bau busuk yang menandakan produk tersebut telah mengalami kerusakan.
- 4) Indra pengecap, dalam hal kepekaan rasa, maka rasa manis dapat dengan mudah dirasakan pada ujung lidah, rasa asin pada ujung dan pinggir lidah, rasa asam pada pinggir lidah dan rasa pahit pada bagian belakang lidah.³²

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian eksperimen yang dilaksanakan secara bertahap, dimulai dari proses persiapan bahan, percobaan formulasi, hingga tahap pengolahan dan pengujian organoleptik yang mencakup warna, rasa, aroma, dan tekstur. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui kadar serat pada produk dimsum yang disubstitusikan dengan tepung jamur tiram.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari satu kelompok kontrol, tiga perlakuan, dan dua kali pengulangan. Detail rancangan perlakuan pembuatan dimsum dengan substitusi tepung jamur tiram disajikan pada Tabel 3.1:

Tabel 3.1 Rancangan Komposisi Perlakuan Penelitian Lanjutan

Bahan	Perlakuan			
	A	B	C	D
Tepung tapioka	150	127,5	125	122,5
Tepung jamur tiram	0	22,5	25	27,5

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian pendahuluan dilaksanakan sejak pembuatan proposal pada bulan Agustus sampai dengan bulan Desember 2024. Dan penelitian lanjutan dimulai pada bulan Januari sampai dengan Mei 2025. Proses pembuatan dimsum ayam yang disubstitusi tepung jamur tiram serta uji organoleptik dilakukan di Laboratorium Cita Rasa Kemenkes Poltekkes Padang sedangkan analisis kadar serat dilakukan di Balai Riset dan Standarisasi Industri (BSPJI) Padang, Sumatera Barat.

C. Bahan dan Alat

1. Bahan Penelitian

a. Bahan Pembuatan Dimsum dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram

Bahan pembuatan dimsum dengan substitusi tepung jamur tiram untuk 2 kali pengulangan. Bahan baku utama yang digunakan adalah ayam yang masih segar sebanyak 800 gr, tepung tapioka bermerek cap pak tani gunung 1.020 gr, telur 8 butir dengan ukuran sedang (400 gr), wortel 160 gr, bumbu-bumbu terdiri dari merica bermerek ladaku 24 gr, saus tiram bermerek saori saus tiram 80 gr, minyak wijen bermerek lee kum kee 40 gr, bawang putih 80 gr, dan garam halus bermerek refina 40 gr dan kulit dimsum dengan diameter 7 sebanyak 200 lembar semuanya diperoleh di Pasar Nanggalo Kota Padang.

Bahan utama untuk substitusi berupa jamur tiram segar yang diperoleh dari salah satu petani jamur di Kampung Jamu, Cikarau, Dadok Tunggul Hitam, Kota Padang. Dari 1.015 gram jamur tiram segar dihasilkan sekitar 90 gram tepung jamur tiram.

Bahan Uji Organoleptik

Untuk uji organoleptik, digunakan empat sampel dengan perlakuan berbeda serta disediakan air mineral sebagai pendamping.

2. Alat Penelitian

a. Alat Penelitian Dimsum Ayam Tepung Jamur Tiram

Alat yang digunakan adalah timbangan digital, *chopeer*, risopan, talenan, piring persiapan, baskom, gelas ukur, sendok, pisau, serbet, dan sarung tangan plastik.

b. Alat Pembuatan Tepung Jamur Tiram

Alat yang digunakan adalah oven, timbangan digital, nampan, blender, sendok, piring dan ayakan tepung.

c. Alat Untuk Uji Organoleptik

Alat yang digunakan adalah piring snack sekali pakai, air mineral, formulir organoleptik, serta alat tulis

D. Pelaksanaan Penelitian

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi proses pembuatan tepung jamur tiram, yang kemudian dilanjutkan dengan pembuatan dimsum menggunakan substitusi tepung jamur tiram.

a. Pembuatan Tepung Jamur Tiram

Prosedur pembuatan tepung jamur tiram dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:²⁷

- 1) Jamur tiram dicuci hingga bersih, tiriskan dan timbang.
- 2) Jamur tiram disuir dan diiris tipis kemudian dikeringkan menggunakan oven dengan suhu 100⁰ celcius selama 60 menit.
- 3) Jamur tiram yang telah dikeringkan kemudian dihaluskan menggunakan blender hingga mencapai tekstur bubuk.
- 4) Setelah itu, tepung yang dihasilkan disaring menggunakan ayakan dengan ukuran 80 mesh untuk memperoleh tepung jamur tiram yang halus.

b. Pembuatan Dimsum Ayam

Modifikasi resep dari Ardhanareswari :

- 1) Masukkan ayam, telur, tepung tapioka, merica, minyak wijen, saus tiram, garam, daun bawang, dan bawang putih ke dalam *chooper* hingga halus.
- 2) Parut wortel lalu masukkan ke dalam wadah.
- 3) Ambil kulit dimsum dan masukkan isi adonan, kemudian taburi parutan wortel diatas isian dimsum.
- 4) Lipat kulit atau tutup adonan kulit dimsum dengan air pada ujung kulit dimsum sebagai perekat.
- 5) Kemudian kukus dimsum selama ± 20 menit.

c. Pembuatan Dimsum dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram

- 1) Masukkan ayam, telur, tepung tapioka, merica, minyak wijen, saus tiram, garam, daun bawang, bawang putih, dan tepung jamur tiram ke dalam *chooper*.

- 2) Parut wortel lalu masukkan ke dalam wadah.
- 3) Ambil kulit dimsum dan masukkan isi adonan, kemudian taburi parutan wortel diatas isian dimsum.
- 4) Lipat kulit atau tutup adonan kulit dimsum dengan air pada ujung kulit dimsum sebagai perekat.
- 5) Kemudian kukus dimsum selama ± 20 menit

2. Tahap Penelitian

a. Penelitian Pendahuluan

Sebelum melanjutkan ke penelitian utama, terlebih dahulu dilakukan penelitian pendahuluan terkait pembuatan dimsum dengan substitusi tepung jamur tiram. Tujuan dari penelitian pendahuluan ini adalah untuk menentukan prosedur yang tepat dalam pembuatan dimsum dengan penambahan tepung jamur tiram. Penelitian pendahuluan dilaksanakan dari bulan Agustus hingga Desember 2024, menggunakan tiga perlakuan dan satu kontrol. Perbandingan antara tepung tapioka dan tepung jamur tiram pada setiap perlakuan adalah sebagai berikut: A sebagai kontrol tanpa substitusi, B dengan 25 gram tepung jamur tiram, C dengan 30 gram, dan D dengan 35 gram tepung jamur tiram. Rincian lebih lanjut dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3.2 Pemakaian Bahan untuk Tiap Perlakuan Penelitian Pendahuluan

Bahan	Perlakuan			
	A (Kontrol)	B	C	D
Ayam (gr)	100	100	100	100
Tepung Tapioka (gr)	150	125	120	115
Tepung Jamur Tiram (gr)	0	25	30	35
Telur Ayam (gr)	60	60	60	60
Wortel (gr)	20	20	20	20
Daun Bawang (gr)	5	5	5	5
Bawang Putih (gr)	10	10	10	10
Garam (gr)	5	5	5	5
Merica (gr)	3	3	3	3
Minyak Wijen (gr)	5	5	5	5
Saos Tiram (gr)	5	5	5	5
Garam (gr)	10	10	10	10
Tepung Terigu(gr)	10	100	100	100

Sumber : Modifikasi resep Ardhanareswari 2019

Dimsum yang dihasilkan dalam 1 resep pada penelitian pendahuluan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3.3 Dimsum dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram Yang Dihasilkan Dalam 1 Resep Penelitian Pendahuluan

Perlakuan	Berat Jadi Adonan (gr)	Berat jadi 1 buah Dimsum (gr)	Jumlah Dimsum yang dihasilkan dalam 1 resep	Kadar Serat dalam 1 Resep (gr)	Kadar serat dalam 1 Buah Dimsum (gr)
A (0 gr)	432	20	25	1,85	0,07
B (25)	432	20	25	13,8	0,55
C (30)	432	20	25	16,1	0,62
D (35)	432	20	25	18,5	0,7

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia

Kandungan gizi dimsum substitusi tepung jamur tiram dalam 1 resep pada penelitian pendahuluan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3.4 Nilai Gizi Dimsum dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram Dalam 1 Resep Pada Penelitian Pendahuluan

Perlakuan	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Serat (gr)
A (0 gr)	1.408,7	44,35	44,77	211,43	1,85
B (25 gr)	1.508,4	50,60	45,09	393,90	13,8
C (30 gr)	1.528,4	51,80	45,10	430,40	16,1
D (35 gr)	1.548,3	53,10	45,20	466,90	18,5

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia

Kandungan zat gizi dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram dalam 100 buah pada penelitian pendahuluan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3.5 Nilai Gizi dimsum dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram dalam 100 gr

Perlakuan	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Serat (gr)
A (0 gr)	271,79	8,85	8,950	22,23	0,35
B (25 gr)	281,74	10,51	10,21	27,54	2,75
C (30 gr)	290,87	10,64	10,45	28,31	3,10
D (35 gr)	292,76	10,87	11,13	29,65	3,50

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia

Kandungan zat gizi dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram dalam 1 buah pada penelitian pendahuluan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3.6 Nilai Gizi Dimsum dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram dalam 1 Buah

Perlakuan	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Serat (gr)
A (0 gr)	54,34	1,77	1,79	4,54	0,07
B (25 gr)	56,34	2,01	2,54	5,23	0,55
C (30 gr)	57,76	2,06	2,67	6,72	0,62
D (35 gr)	58,65	2,07	3,21	7,89	0,70

Tabel 3.7 Hasil Rerata Uji Organoleptik Dimsum Substitusi Tepung Jamur Tiram Pada Penelitian Pendahuluan

Perlakuan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur	Rata-rata
A (0 gr)	3,4	3,26	3,2	3,13	3,24
B (25 gr)	3,46	3,33	3,26	3,2	3,29
C (30 gr)	3,26	3,26	3,13	3,06	3,17
D (35 gr)	3,13	3	3	3,06	3,21

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur dari dimsum ayam, maka didapatkan hasil :

- a. Perlakuan A (kontrol), diperoleh hasil dengan warna dimsum kuning hambar, aroma khas dimsum, rasa gurih khas dimsum, dan tekstur kenyal dan lembut dengan nilai rata-rata organoleptik = 3,24
- b. Perlakuan B (25), diperoleh hasil dengan warna dimsum agak kuning kecoklatan, aroma sedikit tepung jamur tiram, rasanya gurih dan sedikit rasa tepung jamur tiram, tekstur lembut dan kenyal dengan nilai rata-rata = 3,29
- c. Perlakuan C (30), diperoleh hasil dengan warna dimsum agak kuning kecoklatan sedikit pekat, aroma khas tepung jamur tiram, rasa tepung jamur tiram, dan tekturnya agak sedikit padat dengan nilai rata-rata = 3,17

d. Perlakuan D (35), diperoleh hasil dengan warna dimsum agak kuning kecoklatan, aroma khas tepung jamur tiram, rasanya khas tepung jamur tiram, dan teksturnya agak padat dengan rata-rata organoleptik = 3,21
 Hasil uji organoleptik pada penelitian pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 19 Desember 2024 terhadap 15 orang panelis (mahasiswa tingkat 3 Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang

E. Penelitian lanjutan

Hasil dari penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram sebanyak 25 gram. Berdasarkan perlakuan tersebut, dibuat formula untuk penelitian lanjutan dengan perbandingan substitusi tepung jamur tiram sebanyak 22,5 gram, 25 gram, dan 27,5 gram. Berikut adalah bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian lanjutan :

Tabel 3.8 Komposisi Bahan Untuk Penelitian Lanjutan :

Bahan	A	B	C	D
Ayam (gr)	100	100	100	100
Tepung Tapioka(gr)	150	127,5	125	122,5
Tepung Jamur Tiram (gr)	0	22,5	25	27,5
Telur Ayam (gr)	60	60	60	60
Wortel (gr)	20	20	20	20
Daun Bawang (gr)	5	5	5	5
Bawang Merah (gr)	5	5	5	5
Bawang Putih (gr)	5	5	5	5
Garam (gr)	5	5	5	5
Merica (gr)	3	3	3	3
Minyak Wijen (gr)	5	5	5	5
Saos Tiram (gr)	5	5	5	5
Garam (gr)	5	5	5	5
Tepung Terigu (gr)	100	100	100	100

F. Pengamatan

Pengamatan dalam penelitian ini dilakukan dengan dua cara yaitu pengamatan secara subjektif dan pengamatan secara objektif. Pengamatan subjektif dengan uji organoleptik dan uji terima, sedangkan pengamatan objektif dilakukan dengan kadar serat

1. Pengamatan Subjektif

Pengujian organoleptik dilakukan berkenaan dengan warna, aroma, dan tekstur dimsum. Panelis yang terlibat dalam uji organoleptik harus memenuhi sejumlah kriteria, di antaranya tidak sedang dalam kondisi kenyang maupun lapar, tidak merokok, tidak dalam keadaan sakit, mabuk, stres, tergesa-gesa, maupun mengalami kondisi emosional yang ekstrem seperti terlalu sedih atau terlalu gembira. Sebelum pengujian dimulai, panelis akan menerima arahan mengenai tata tertib pelaksanaan, prosedur uji, serta penjelasan mengenai formulir penilaian organoleptik. Panelis yang berpartisipasi merupakan mahasiswa tingkat tiga yang telah mempelajari kriteria dan standar menjadi panelis uji organoleptik. Pada tahap penelitian pendahuluan, uji dilakukan dengan melibatkan 15 orang panelis, sementara pada tahap penelitian lanjutan jumlah panelis ditingkatkan menjadi 25 orang. Panelis dimintai untuk dapat memberikan tanggapan dirinya tentang kesukaan terhadap dimsum dalam formulir yang telah disediakan :

- a) Disajikan empat jenis sampel yang masing-masing diberi kode dan disediakan air mineral untuk digunakan saat jeda mencicipi.
- b) Panelis dimintai untuk mencicipi setiap sampel secara berurutan, lalu memberikan penilaian berdasarkan persepsi mereka dalam formulir uji organoleptik.
- c) Setelah mencicipi satu sampel, panelis diharuskan meminum air mineral sebelum melanjutkan ke sampel berikutnya untuk menetralkan rasa.
- d) Setiap panelis diminta mengisi formulir penilaian terhadap atribut rasa, aroma, tekstur, dan warna dengan menggunakan skala angka.
- e) Penilaian tingkat kesukaan antara lain
 - 1) Sangat Suka (4)
 - 2) Suka (3)
 - 3) Kurang Suka (2)
 - 4) Tidak Suka (1)
- f) Sebelum proses pengujian dimulai, panelis terlebih dahulu diberikan arahan mengenai tata tertib serta prosedur pengujian sampel.

2. Pengamatan objektif

Uji kadar serat akan dilakukan terhadap dimsum dengan substitusi tepung jamur tiram perlakuan terbaik yang dilaksanakan di Laboratorium Baristand Padang.

G. Teknik Pengamatan Data dan Analisa Data

Hasil dan uji organoleptik menggunakan metode hedonik disajikan dalam bentuk tabel, kemudian dihitung nilai rata-ratanya dan dianalisis menggunakan pendekatan deskritif.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Penelitian ini difokuskan pada produk dimsum ayam yang disubstitusikan dengan tepung jamur tiram, dengan tujuan untuk mengevaluasi mutu organoleptik serta kadar serat pada perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik. Pembuatan dimsum ayam dilakukan dengan menggunakan tiga perlakuan substitusi tepung jamur tiram, yaitu 22,5 gram, 25 gram, dan 27,5 gram, serta satu kelompok kontrol tanpa substitusi. Setelah dilakukan pengujian mutu organoleptik meliputi aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa pada setiap perlakuan, diperoleh hasil uji organoleptik sebagai berikut:

1. Uji Mutu Organoleptik

a. Warna

Hasil uji organoleptik terhadap warna pada dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram didapatkan hasil rata-rata tingkat kesukaan panelis setiap perlakuan dapat dilihat pada tabel 4.1 :

Tabel 4.1 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram

Perlakuan	Rata-rata ± SD	Max	Min	Tingkat Kesukaan
A (Kontrol)	$3,36 \pm 0,57$	4	2	Suka
B (22,5 gr)	$3,10 \pm 0,57$	4	2	Suka
C (25 gr)	$3,20 \pm 0,58$	4	2	Suka
D (27,5 gr)	$3,10 \pm 0,70$	4	2	Suka

Berdasarkan tabel 4.1 rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna produk dimsum ayam dengan susbtitusi tepung jamur tiram berada antara 3,10 sampai 3,20. Dimana nilai tersebut berada pada tingkat suka. Rata-rata tertinggi berada pada tingkat penerimaan panelis terhadap warna dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram 25 gr pada perlakuan C dengan nilai 3,20. Rata-rata terendah

berada pada tingkat penerimaan panelis terhadap warna dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram 22,5 gr dan 27,5 gr pada perlakuan B dan D dengan nilai 3,1.

b. Aroma

Hasil uji organoleptik terhadap aroma pada dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram didapatkan hasil rata-rata tingkat kesukaan panelis dalam setiap perlakuan terdapat pada tabel 4.2:

Tabel 4.2 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram

Perlakuan	Rata-rata ± SD	Max	Min	Tingkat Kesukaan
A (Kontrol)	3,44 ± 0,70	4	2	Suka
B (22,5 gr)	3,06 ± 0,81	4	2	Suka
C (25 gr)	3,14 ± 0,79	4	2	Suka
D (27,5 gr)	3,04 ± 0,73	4	2	Suka

Berdasarkan tabel 4.2 rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma produk dimsum ayam dengan susbtitusi tepung jamur tiram berada antara 3,04 sampai 3,14. Dimana nilai tersebut berada pada tingkat suka. Rata-rata tertinggi berada pada tingkat penerimaan panelis terhadap aroma dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram 25 gr pada perlakuan C dengan nilai 3,14. Rata-rata terendah berada pada tingkat penerimaan panelis terhadap aroma dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram 27,5 gr pada perlakuan D dengan nilai 3,04.

c. Tekstur

Hasil uji organoleptik terhadap tekstur pada dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram didapatkan hasil rata-rata tingkat kesukaan panelis dalam setiap perlakuan terdapat pada tabel 4.3:

Tabel 4.3 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram

Perlakuan	Rata-rata ± SD	Max	Min	Tingkat Kesukaan
A (Kontrol)	$3,50 \pm 0,56$	4	2	Suka
B (22,5 gr)	$3,18 \pm 0,60$	4	2	Suka
C (25 gr)	$3,24 \pm 0,51$	4	2	Suka
D (27,5 gr)	$3,12 \pm 0,57$	4	2	Suka

Berdasarkan tabel 4.3 rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur produk dimsum ayam dengan susbtitusi tepung jamur tiram berada antara 3,12 sampai 3,24. Dimana nilai tersebut berada pada tingkat suka. Rata-rata tertinggi berada pada tingkat penerimaan panelis terhadap aroma dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram 25 gr pada perlakuan C dengan nilai 3,24. Rata-rata terendah berada pada tingkat penerimaan panelis terhadap tekstur dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram 27,5 gr pada perlakuan D dengan nilai 3,12.

d. Rasa

Hasil uji organoleptik terhadap rasa pada dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram didapatkan hasil rata-rata tingkat kesukaan panelis dalam setiap perlakuan terdapat pada tabel 4.4:

Tabel 4.4 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram

Perlakuan	Rata-rata ± SD	Max	Min	Tingkat Kesukaan
A (Kontrol)	$3,56 \pm 0,58$	4	2	Suka
B (22,5 gr)	$3,08 \pm 0,68$	4	2	Suka
C (25 gr)	$3,12 \pm 0,70$	4	2	Suka
D (27,5 gr)	$2,96 \pm 0,73$	4	2	Suka

Berdasarkan tabel 4.4 rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa produk dimsum ayam dengan susbtitusi tepung jamur tiram berada antara 2,96 sampai 3,12. Dimana nilai tersebut berada pada tingkat suka. Rata-rata tertinggi berada pada tingkat penerimaan panelis terhadap rasa dimsum ayam dengan substusi tepung jamur tiram 25 gr pada perlakuan C dengan nilai 3,12. Rata-rata terendah berada pada tingkat penerimaan panelis terhadap rasa dimsum ayam dengan substusi tepung jamur tiram 27,5 gr pada perlakuan D dengan nilai 2,96.

2. Perlakuan Terbaik

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan dengan 1 kontrol dan 3 perlakuan dimsum ayam substusi tepung jamur tiram, sehingga dapat diketahui perlakuan terbaik terdapat pada tabel 4.5:

Tabel 4.5 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Organoleptik Dimsum Ayam Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram

Perlakuan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur	Rata-rata	Tingkat kesukaan
A (kontrol)	3,56	3,24	3,36	3,5	3,41	Suka
B (22,5 gr)	3,08	3,06	3,1	3,18	3,10	Suka
C (25 gr)	3,12	3,14	3,2	3,24	3,17	Suka
D (27,5 gr)	2,96	3,04	3,1	3,12	3,06	Suka

Perlakuan terbaik merupakan salah satu perlakuan yang memiliki nilai rata-rata tertinggi terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur. Pada Tabel 4.5 menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap mutu organoleptik dimsum ayam dengan substusi tepung jamur tiram berada antara 3,06 sampai 3,17. Dari nilai tersebut dapat diketahui bahwa panelis menyukai dimsum ayam dengan substusi tepung jamur tiram yang diberikan. Perlakuan terbaik dimsum ayam dengan substusi tepung jamur tiram pada perlakuan C dengan nilai rata-rata 3,17 jumlah tepung jamur tiram yang disubstitusikan sebesar 25 gr.

3. Kadar Serat

Tujuan dari pengujian kadar serat adalah untuk mengetahui adanya kandungan serat pada dimsum ayam pada perlakuan terbaik. Penelitian Uji kadar serat dilakukan di Laboratorium Balai Riset dan Standarisasi Industri (BPSJI) Padang. Uji kadar serat pada dimsum ayam dilakukan pada perlakuan A (Kontrol) yaitu dimsum ayam tanpa substitusi tepung jamur tiram dan perlakuan C (Perlakuan Terbaik) yaitu dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram sebanyak 25 gr. Hasil uji kadar serat dapat dilihat pada tabel 4.6 berikut :

Tabel 4.6 Kadar Serat Dimsum Ayam dalam 100 gram

Perlakuan	Kadar Serat (%)
Perlakuan A (Uji Laboratorium)	0,97
Perlakuan C (Uji Laboratorium)	1,08

Tabel 4.6 diatas menunjukkan kadar serat pada dimsum ayam dalam 100 gram. Kadar serat yang ada pada dimsum ayam pada perlakuan C lebih tinggi dibandingkan kadar serat yang ada pada perlakuan A (Kontrol)

B. Pembahasan

1. Uji Mutu Organoleptik

a. Warna

Tampilan warna pada makanan memainkan peran penting dalam menarik perhatian serta membangkitkan selera konsumen. Namun warna termasuk aspek visual yang sulit untuk dinilai secara objektif karena penilaian sering kali bersifat subjektif dan bervariasi antar individu. Perbedaan persepsi terhadap warna makanan ini muncul karena tiap orang memiliki tingkat ketajaman penglihatan yang tidak sama, serta selera estetika yang berbeda-beda, sehingga penilaian kualitas warna pun menjadi tidak seragam.³⁴

Berdasarkan rata-rata hasil mutu organoleptik kesukaan panelis terhadap tiga perlakuan dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram didapatkan hasil nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap warna

dimsum ayam berada diantara 3,1 sampai 3,2 dengan kategori suka. Rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna tertinggi berada pada perlakuan C yaitu dengan substitusi tepung jamur tiram sebanyak 25 gr ini disebabkan warna dari tepung jamur tiram yang tidak terlalu kecoklatan, sementara tingkat kesukaan terendah pada perlakuan D dengan substitusi tepung jamur tiram sebanyak 27,5 gr, hal ini disebabkan warna kecoklatan tepung jamur tiram yang sangat jelas sehingga terlihat sedikit kurang menarik.

Perbedaan warna dimsum pada setiap perlakuan yang disubstitusikan dengan tepung jamur tiram disebabkan karena penggunaan tepung jamur tiram yang berbeda-beda. Semakin banyak substitusi tepung jamur tiram yang disubstitusikan maka semakin berpengaruh terhadap warna dari dimsum. Tepung jamur tiram menyebabkan warna dari dimsum menjadi gelap dikarenakan terjadi reaksi Mailard, yaitu reaksi pada terjadi saat pembuatan proses pembuatan jamur tiram ketika dikeringkan dengan oven dengan suhu tinggi maka terjadi interaksi antara asam amino dan gula pereduksi yang menghasilkan warna coklat pada tepung jamur tiram.³⁴

b. Aroma

Aroma pada makanan menjadi salah satu penanda penting dalam menilai rasa dan kualitas bahan makanan. Setiap makanan memiliki bau khas yang dapat menarik perhatian indra penciuman, dari hal ini bisa memicu peningkatan selera makan. Biasanya setelah seseorang tertarik pada tampilan luar seperti warna, langkah selanjutnya dalam menilai apakah suatu produk pangan disukai atau tidak adalah melalui aroma yang dihasilkannya. Aroma menjadi tahap lanjutan dalam proses penerimaan makanan oleh panelis maupun konsumen³⁴

Dalam uji kesukaan terhadap aroma, tingkat kepekaan panelis memiliki peran besar dalam memengaruhi hasil penilaian. Salah satu faktor fisiologis yang dapat memengaruhi kepekaan tersebut adalah

kondisi tubuh, di mana rasa lapar atau kenyang bisa menyebabkan penilaian menjadi tidak seimbang atau cenderung berlebihan.³⁴

Berdasarkan hasil uji mutu organoleptik, tingkat kesukaan panelis terhadap aroma dimsum ayam dengan tiga variasi perlakuan substitusi tepung jamur tiram menunjukkan rata-rata nilai antara 3,04 hingga 3,14, yang termasuk dalam kategori suka. Perlakuan C, yaitu penggunaan 25 gram tepung jamur tiram, memperoleh nilai tertinggi dalam penilaian warna. Sementara itu, aroma yang dihasilkan dari ketiga perlakuan cenderung serupa, yaitu menampilkan aroma harum khas dimsum ayam.

Aroma yang dihasilkan pada perlakuan C adalah aroma yang berasal dari tepung tapioka dan tepung jamur tiram, serta bahan baku lainnya dan dari proses pengolahan. Pada perlakuan B, aroma tepung jamur tiram yang lebih sedikit dibandingkan perlakuan C. Sedangkan pada perlakuan D, Aroma tepung jamur tiram yang dihasilkan terlalu dominan sehingga kurang disukai oleh panelis, dimana substitusi tepung jamur tiram terlalu banyak akan menyebabkan adanya aroma langu. Bau langu pada tepung jamur tiram ini terjadi karena sebelum diolah menjadi tepung jamur tiram mengandung enzim polifenol oksidase yang menghasilkan senyawa volatil yang berbau langu.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Hellina Yuli, N. Ira Sari, dan Sumarto mengenai substitusi tepung jamur tiram pada nugget ikan tongkol, diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada aroma produk. Nugget yang diberi tambahan tepung jamur tiram putih tetap mempertahankan aroma khas ikan. Substitusi tersebut tidak memberikan pengaruh berarti terhadap aroma, baik sebelum maupun sesudah proses penggorengan. Kemungkinan hal ini disebabkan oleh jumlah tepung jamur tiram putih yang digunakan relatif sedikit dibandingkan dengan bahan lainnya.³⁵

c. Tekstur

Tekstur pada makanan dipengaruhi oleh kandungan zat gizi seperti air, lemak, protein, dan karbohidrat. Tekstur sendiri merupakan sensasi fisik yang dirasakan saat makanan digigit, dikunyah, atau ditelan, serta bisa juga dikenali melalui sentuhan tangan. Penilaian terhadap tekstur bisa mencakup berbagai aspek, seperti tingkat kelembapan (basah atau kering), kehalusan, kekasaran, hingga rasa berminyak.³⁴

Berdasarkan hasil uji mutu organoleptik, tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur dimsum ayam yang menggunakan substitusi tepung jamur tiram berada dalam rentang nilai 3,12 hingga 3,24, yang termasuk dalam kategori suka. Nilai tertinggi terdapat pada perlakuan C, yaitu substitusi 25 gram tepung jamur tiram, dengan skor 3,24. Sementara itu, nilai terendah tercatat pada perlakuan D dengan substitusi 27,5 gram, yang memperoleh skor 3,12 dalam penilaian tekstur oleh panelis.

Pernyataan ini sejalan dengan hasil penelitian Setyawan mengenai Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Pempek Ikan Bandeng (*chanos*), yang menunjukkan adanya perbedaan pada parameter tekstur. Dari berbagai perlakuan yang diuji, substitusi tepung jamur tiram sebesar 10% merupakan yang paling disukai oleh panelis. Menurut Purnomo, terdapat berbagai faktor yang dapat memengaruhi tekstur bahan pangan, di antaranya adalah rasio kandungan protein, lemak, suhu pengolahan, kadar air, dan aktivitas air. Sementara itu, Sagianto menambahkan bahwa substitusi bahan padatan dalam formulasi dapat meningkatkan fraksi non-air dan memperkecil jarak antarpartikel, sehingga produk menjadi lebih padat dan berdampak pada penurunan nilai tekstur.³⁶

d. Rasa

Rasa merupakan salah satu indikator utama yang menentukan apakah suatu produk pangan dapat diterima oleh konsumen atau tidak. Cita rasa yang terbentuk pada bahan pangan dipengaruhi oleh berbagai komponen penyusunnya serta proses pengolahan yang dialami. Meskipun aspek lain seperti aroma, warna, atau tekstur mendapat penilaian baik, rasa tetap menjadi faktor penentu dalam keputusan akhir konsumen. Jika rasa makanan tidak sesuai dengan preferensi konsumen, maka besar kemungkinan produk tersebut akan ditolak, terlepas dari keunggulan lainnya.³⁴

Berdasarkan hasil mutu organoleptik kesukaan panelis terhadap tiga perlakuan dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram didapatkan hasil nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap rasa dimsum ayam berada diantara 2,96 sampai 3,12 dengan kategori suka. Rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna tertinggi berada pada perlakuan C yaitu dengan substitusi tepung jamur tiram sebanyak 25 gr. Rasa yang dihasilkan dari masing-masing perlakuan hampir sama yaitu rasa khas dimsum ayam.

Perlakuan B, yang menggunakan substitusi tepung jamur tiram sebanyak 22,5 gram, menghasilkan rasa gurih dengan cita rasa khas jamur tiram yang cukup terasa namun tidak berlebihan, sehingga dianggap enak oleh panelis. Sebaliknya, nilai rata-rata terendah terdapat pada perlakuan D dengan substitusi 27,5 gram, yang dinilai kurang disukai karena rasa jamur tiramnya terlalu kuat meskipun masih tergolong cukup disukai. Penurunan tingkat kesukaan panelis seiring meningkatnya jumlah tepung jamur tiram disebabkan oleh munculnya aftertaste langu yang ditimbulkan. Kandungan senyawa volatil dalam jamur tiram memperkuat flavor pada dimsum ayam, sehingga semakin tinggi konsentrasi tepung jamur yang digunakan, semakin tajam pula rasa jamur yang muncul, dan hal ini berdampak pada penurunan penerimaan panelis terhadap produk.

Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Afika Iknar mengenai Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Cilok. Dalam penelitian tersebut, hasil uji statistik menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai perlakuan dengan substitusi tepung jamur tiram sebesar 10%. Selain itu, skor daya terima terhadap rasa cenderung menurun seiring dengan meningkatnya jumlah tepung jamur tiram yang digunakan dalam formulasi, mengindikasikan bahwa jumlah substitusi yang terlalu tinggi dapat memengaruhi cita rasa akhir produk secara negatif.³⁷

2. Perlakuan Terbaik

Perlakuan terbaik ditentukan berdasarkan nilai rata-rata tertinggi dari seluruh aspek yang dinilai dalam uji organoleptik, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur oleh panelis. Pada produk dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram, hasil penilaian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis berada pada rentang nilai 3,2 hingga 3,24. Nilai ini mengindikasikan bahwa panelis secara umum menyukai dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram, dan substitusi tersebut memberikan hasil yang dapat diterima dengan baik.

Perlakuan terbaik dengan produk dimsum ayam dengan substistusi tepung jamur tiram berada pada perlakuan C dengan nilai 3,27 dengan menggunakan tepung jamur tiram 25 gr. Penggunaan 25 gr tepung jamur tiram yang dihasilkan dapat diterima oleh panelis. Hal ini disebabkan oleh hasil uji organoleptik mendapatkan hasil yang baik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram.

Pada perlakuan terbaik yaitu perlakuan C didapatkan rasa gurih yang pas, aroma gurih tepung jamur tiram yang tidak terlalu pekat, tekstur yang pas dengan sedikit memadat dan warna cukup menarik karena tidak terlalu banyaknya warna tepung jamur tiram yang terlihat tapi terlihat pas dengan perpaduan warna agak keckolatan pada dimsum ayam. Untuk rata-rata terendah perlakuan D dengan substitusi

jamur tiram sebanyak 27,5 gr didapatkan hasil kurang memuaskan, hal ini dapat disebabkan oleh substitusi tepung jamur tiram yang terlalu banyak sehingga rasa langu dari tepung jamur tiram lebih terasa dan tekstur yang lebih memadat yang dapat mempengaruhi pada rasa dimsum ayam menjadi lebih sedikit menggelap dan diapatkan aroma jamur tiram yang semakin pekat.

3. Kadar Serat

Pembuatan dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram selain dapat mendapatkan hasil uji organoleptik, tetapi juga untuk mengetahui kadar serat yang terkandung pada dimsum ayam yang disubstitusikan dengan tepung jamur tiram putih. Pengukuran kadar serat pada dimsum ayam tepung jamur tiram dilakukan dengan perhitungan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).

Berdasarkan hasil uji analisis kadar serat pada dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram pada perlakuan terbaik dengan substitusi tepung jamur tiram sebanyak 25 gr. Pada penelitian ini perlakuan A (kontrol) merupakan perlakuan tanpa substitusi tepung jamur tiram mengandung serat sebesar 0,97 %, sedangkan pada perlakuan terbaik dimsum dengan substitusi tepung jamur tiram sebanyak 25 gr mengandung serat sebanyak 1,08 %. Substitusi tepung jamur tiram sebanyak 25 gr dapat meningkatkan kadar serat sebanyak 0,11 %. Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa dengan substitusi tepung jamur tiram pada dimsum ayam terjadi peningkatan pada kadar serat pada dimsum yang dihasilkan.

Hasil analisis menunjukkan bahwa kadar serat pada produk dimsum ayam yang disubstitusi dengan tepung jamur tiram berada di bawah perkiraan awal. Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor yang memengaruhi stabilitas dan keterukuran serat selama proses pengolahan maupun analisis di laboratorium. Salah satu penyebab utama adalah proses pemanasan saat pembuatan dimsum, seperti pengukusan dengan suhu tinggi dalam waktu tertentu. Menurut

Winarno (2004), pemanasan dapat menyebabkan struktur serat terutama serat larut air mengalami degradasi sehingga berubah menjadi bentuk yang tidak lagi terdeteksi dalam analisis serat kasar. Serat yang rusak ini tidak terhitung dalam perhitungan laboratorium meskipun awalnya terkandung dalam bahan.³⁴

Selain itu, interaksi antara serat dengan komponen lain dalam adonan, seperti protein dari ayam dan gluten dari tepung, juga dapat memengaruhi kemampuan serat untuk terukur. Suprapti (2020) menjelaskan bahwa komponen makro dalam adonan bisa mengikat serat secara fisik maupun kimia, sehingga serat menjadi tidak larut atau tertahan dalam fase lain saat proses ekstraksi, dan akhirnya tidak terukur.³⁸

Kebutuhan serat harian untuk anak usia sekolah 7–12 tahun berkisar antara 27 hingga 28 gram per hari. Jika diambil 10% dari kebutuhan tersebut untuk asupan dari camilan, maka target serat sekitar 2,75 gram per hari. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung jamur tiram dalam dimsum ayam mampu membantu memenuhi kebutuhan serat tersebut. Bahkan, dengan mengonsumsi 5 buah dimsum ayam yang mengandung tepung jamur tiram dapat memenuhi kebutuhan serat anak sekolah dalam sehari.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram terdapat pada perlakuan C dengan tepung jamur tiram 25 gr yaitu 3,20 dengan kategori suka.
2. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram 25 gr yaitu 3,14 dengan kategori suka
3. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram 25 gr yaitu 3,24 dengan kategori suka
4. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram 25 gr yaitu 3,12 dengan kategori suka
5. Hasil perlakuan terbaik yang paling disukai oleh panelis pada prosuk dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram adalah perlakuan C dengan penggunaan tepung jamur tiram 25 gr
6. Kadar serat pada dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram adalah kontrol 0,97 % dan perlakuan terbaik adalah 1,08 %

B. Saran

1. Dalam pembuatan dimsum ayam dengan substitusi 25 gr tepung jamur tiram dapat dijadikan sebagai alternatif makanan jajanan untuk memenuhi kebutuhan serat terutama pada anak sekolah.
2. Disarankan untuk melakukan uji daya terima terhadap dimsum ayam dengan substitusi tepung jamur tiram.

DAFTAR PUSTAKA

1. Muhimah H, Farapti F. Ketersediaan dan Perilaku Konsumsi Makanan Jajanan dengan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar. *Media Gizi Kesmas*. 2023;12(1):575–82.
2. Rosida D, Anggraeny FT. Bhakti Inovasi bagi Masyarakat dalam Edukasi Manfaat dan Diversifikasi Olahan Dimsum. *J Pengabdi Kpd Masy*. 2023;2(2):52–8.
3. Suci E. Gambran Perilaku Jajan Murid Sekolah Dasar dan Tingkat Kesukaan Jajanan Murid Sekolah 2021 (1):29-38
4. Kristianto Y, Riyadi BD, Mustafa A. Faktor Determinan Pemilihan Makanan Jajanan pada Siswa Sekolah Dasar. *Kesmas Natl Public Heal J*. 2013;7(11):489.
5. Ardhanareswari NP. Daya Terima dan Kandungan Gizi Dimsum Yang Disubstitusikan dengan Ikan Patin (Pangasius Sp.) Dan Pure Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Snack Balita *Media Gizi Indones* [Internet]. 2019;
6. Fitri FT, Siregar J. Analisis Uji Organoleptik Mie Basah Substitusi Jamur Tiram. *J Pendidik Tambusai* [Internet]. 2024;8:17551–8.
7. Mareko Giawa. Pemanfaatan Jamur Tiram Sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif Bagi Masyarakat. *J Sapta Agrica*. 2023;2(2):1–13.
8. Sumarni A. Potensi tepung jamur tiram sebagai bahan tambahan dalam pembuatan dimsum. *J Gizi Pangan*. 2020;15(2):123-30.
9. Salwa Ghina. Suplementasi Tepung Jamur Tiram Terhadap Mutu Organoleptik Terhadap Kadar Serat Bolu Kukus. *Kemenkes Poltekkes Padang*; 2023
10. Permadi SN, Mulyani S, Hintono A. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, Rendemen Nugget Ayam Yang. *J Apl Teknol Pangan*. 2012;1(4):125–30.
11. Fatmalina, F. Kebiasaan Jajanan Pada Anak. *J. Ilmu Kesehat*. Masy (2022), (1), 81-84.
12. Astawan, Made. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap.Jakarta: Dian

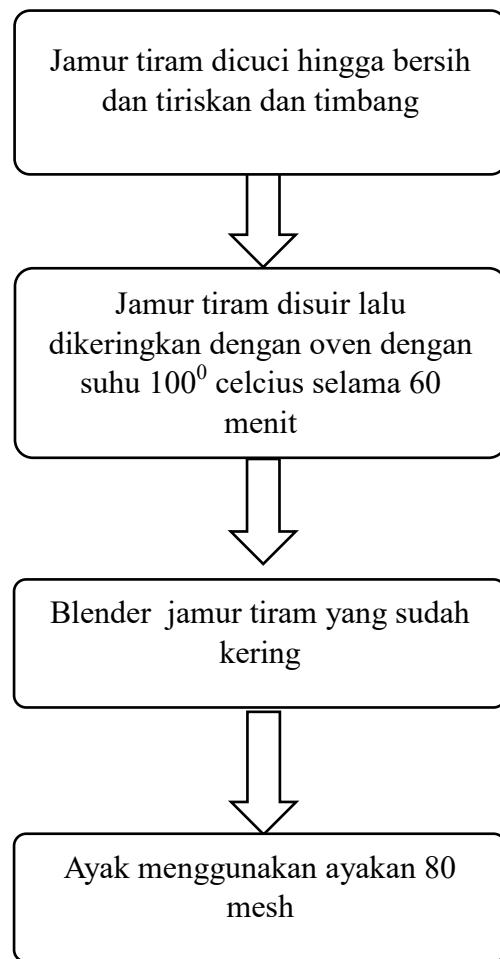
- Rakyat Djaeni, Ahmad. 2009. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat: Jakarta
13. Arisman, MB. Buku Ajar Ilmu Gizi : Gizi dalam Daur Kehidupan. EGC Jakarta, 2004. P 144-154
 14. Palupi 2008. Gizi Kesehatan Masyarakat. Jakarta : ECG
 - 15 . Koswara, S. (2009). Pengolahan Unggas. Ebook Pangang.com
 16. Kurniawati D, Setiawan B. Pemanfaatan Tepung Tapioka Dalam Produk Pangang. J Ilmu dan Teknologi Pangang. 2019 ; 7(1) :15-22
 17. Gardjito, Murdijati. 2002. Bumbu Penyedap dan penyerta Masakan Indonesia. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Umum
 18. Dewi .R.U. Let's Go Kitchen.Jakarta Selatan:PT Kawan Pustaka ; 2020
 19. Atap. Kingdom Fungi: Pengertian, Struktur, Klasifikasi & Ciri Umum (http://www.gramedia.com/literasi/kingdom-fungi/_) (Dikutip 23 Desember 2024, pukul 13.45)
 20. Cahyana dan B. Mucrodji. 2015. Jamur Tiram, Pembibitan, Pembudidayakan, Analisa Usaha. Penebar Swadaya. Jakarta. 94 Halaman
 21. Lubis ER. Untung besar budi daya jamur tiram. Jakarta: Bhiana Ilmu Populer; 2020.
 22. Jakiyah, Evi., H.U. Hasanah dan D.N. R Sari. 2020. Persilangan Jamur Tiram Coklat (*Pleurotus Ostreatus*) dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Varietas Grey- Oyster Menggunakan Metode Fusi Miselium Monokarion, Bioma 6(2) : 11-20
 23. Zhang, L., J. Gao, H. Hua, and P. Li 2019. The activity and molecular characterizing of a serine proteinase in *Pleurotus eryngii* during high carbon dioxide and low oxygen storage. Postharvest Biol. Technol.105: 1-7.
 24. Li, S., dan N. P. Shah. 2019. Characterization, antioxidative and bifidogenic effect of polysaccharides from *Pleurotus eryngii* after heat treatments. Food Chemistry 197 : 240-249
 25. Subandri, Muhammad 2021. Mengenal Jenis Jamur Tiram. (Online)
 26. Piryadi, T. U. (2013). Bisnis Jamur Tiram: Investasi Sekali, Untung Berkakali. Agro. Media
 27. BPS.2023 Provinsi Sumatera Barat dalam Angka 2023. Badan Pusat

- Statistik <http://www.bps.go.id>
- 28. Tabel Komposisi Pangan Indonesia
 - 29. Widodo, A. S. 2020. Proses Pembuatan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Pengaruh Lama Waktu Perendaman Dan Konsentrasi Caco3 (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta)
 - 30. Santoso, Agus. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) (Jurnal). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
 - 31. AKG 2019. Angka Kecukupan Gizi 2019. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
 - 32. Muntikah; Maryam Razak. 2017 Bahan Ajar Gizi Ilmu Teknologi Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
 - 33. (Riskesdas), R. K Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2023.
 - 34. Winarno FG. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka
 - 35. Yuli H, Sari. Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Pengolahan Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). Sci Fac Univ Riau. 2020.
 - 36. Koswara, S., Hariyadi, P., dan Purnomo, EH. 2020. Bakso Daging. Teknologi Pangan dan Agroindustri I (8). 1411-2736.
 - 37. Putri Aiwi. Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram Terhadap Tingkat Kekerasan Dan Daya Cilok. Fak Ilmu Kesehat Univ Muhammadiyah Surakarta. 2021.
 - 38. Suprapti A. Kajian Kandungan Gizi Dimsum Ayam dan Upaya Pengayaan dengan Serat. Jurnal Teknologi Pangan. 2020;11(1):45–51.

LAMPIRAN

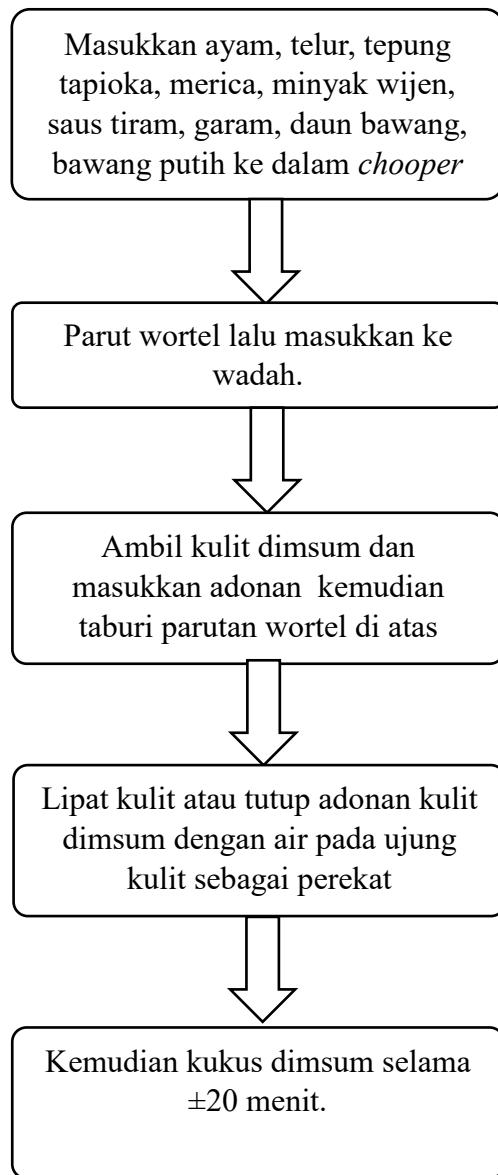
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Jamur Tiram

CARA PEMBUATAN TEPUNG JAMUR TIRAM



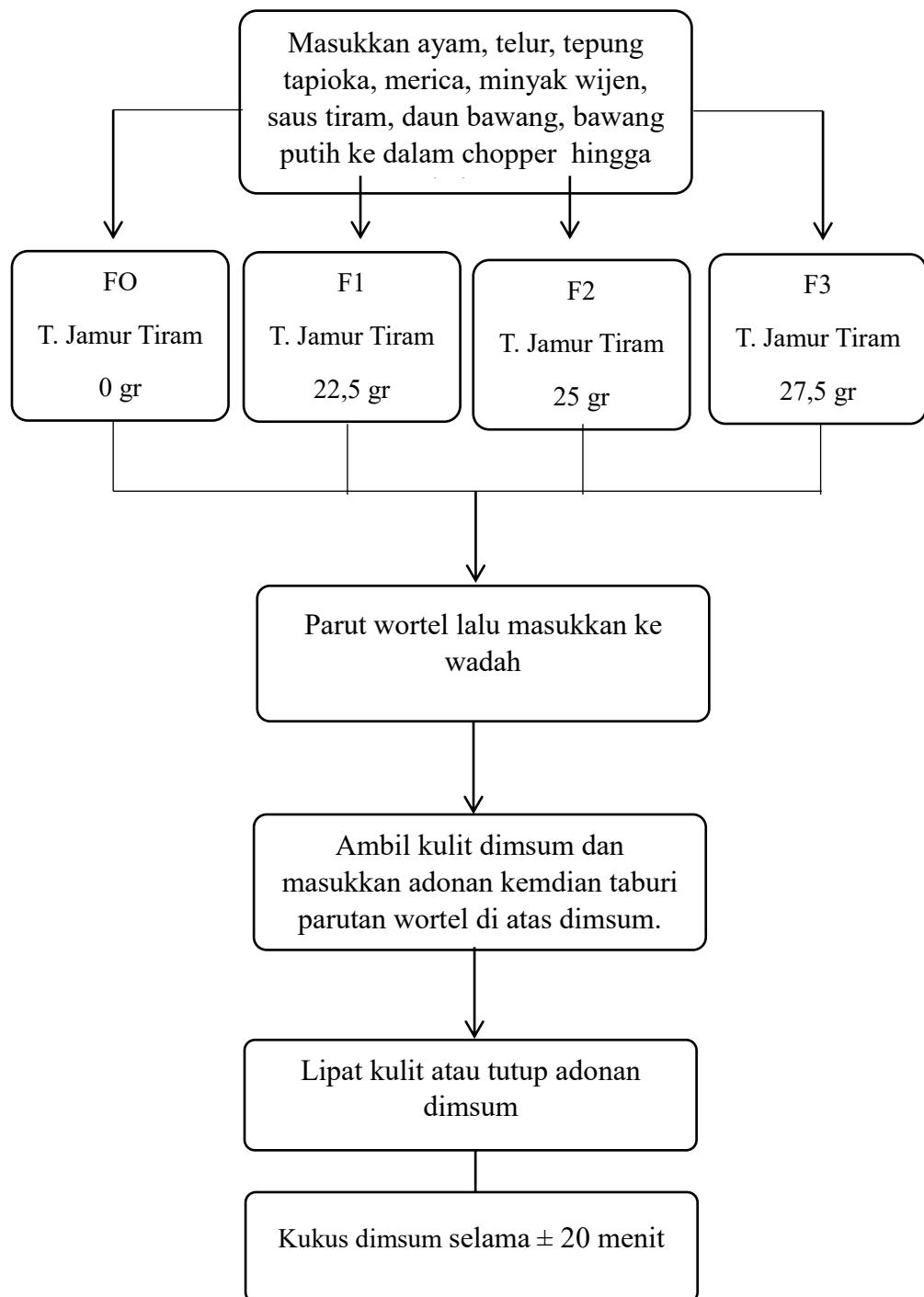
Sumber : Khairani, 2019

Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Dimsum Ayam Kontrol



Sumber : Ardhanareswari 2019

**Lampiran 3 Diagram Alir Pembuatan Dimsum Ayam dengan Substitusi
Tepung Jamur Tiram**



Lampiran 4. Formulir Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Prosedur Pengujian :

1. Letakkan 4 buah Sampel dalam masing-masing piring, dimana setiap piring diberi kode
2. Panelis diminta mencicipi satu persatu sampel dan mengisi formulir uji organoleptik sesuai dengan tanggapannya.
3. Setiap akan mencicipi sampel panelis diminta untuk minum air yang telah disediakan. Air minum berfungsi untuk menetralkan indera pengecap panelis, sebelum melakukan uji organoleptik.
4. Panelis mengisi formulir uji organoleptik yang telah disediakan terhadap mutu organoleptik (rasa, warna, tekstur, dan aroma) dalam bentuk angka.
5. Nilai kesukaan antara lain :

4= Sangat Suka

3= Suka

2= Agak Suka

1= Tidak Suka

NO	KODE SAMPEL	UJI ORGANOLEPTIK			
		Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	317				
2	640				
3	729				
4	853				

Komentar :

Lampiran 5. Tabel Ditribusi Hasil Uji Organoleptik Dimsum Ayam Tepung Jamur Tiram

1. UJI ORGANOLEPTIK 1

a. Tabel Distribusi Frekuensi Terhadap Rasa Dimsum Ayam

Rasa	317	640	729	853
1	4	2	3	3
2	4	3	3	4
3	4	3	4	4
4	4	4	3	4
5	4	4	4	4
6	4	3	3	3
7	4	3	3	2
8	4	3	3	3
9	4	4	4	4
10	4	2	3	3
11	4	4	3	3
12	4	3	2	3
13	2	3	3	3
14	3	3	2	2
15	3	2	3	2
16	4	2	2	3
17	3	3	3	3
18	3	4	3	3
19	4	3	3	3
20	4	4	4	3
21	4	4	4	2
22	4	3	3	2
23	4	3	4	4
24	3	3	3	3
25	4	3	4	4
Total	93	78	79	77
Rata-rata	3,72	3,12	3,16	3,08

b. Tabel Distribusi Frekuensi Terhadap Aroma Dimsum Ayam

Aroma	317	640	729	853
1	2	1	2	2
2	4	3	4	4
3	4	4	4	3
4	3	4	4	3
5	3	4	4	3
6	4	4	3	3
7	4	3	2	3
8	3	4	3	3
9	3	4	4	4
10	3	3	3	3
11	4	4	4	4
12	4	2	2	2
13	3	2	2	2
14	3	3	2	3
15	2	1	3	2
16	3	3	3	3
17	3	3	3	3
18	2	3	3	2
19	4	2	4	4
20	4	3	3	3
21	4	3	4	4
22	2	2	2	2
23	4	4	4	4
24	3	3	3	3
25	4	3	4	4
Total	82	75	79	76
Rata-rata	3,28	3	3,16	3,04

c. **Tabel Distribusi Frekuensi Terhadap Warna Dimsum Ayam**

Warna	317	640	729	853
1	3	3	3	3
2	3	3	4	4
3	4	3	4	4
4	4	4	3	3
5	4	3	4	4
6	4	3	3	3
7	4	3	3	3
8	4	4	4	2
9	3	4	4	4
10	4	3	3	3
11	4	4	4	4
12	4	3	3	3
13	3	3	3	2
14	3	2	3	2
15	2	2	3	3
16	3	3	2	3
17	3	3	3	3
18	3	3	3	2
19	4	3	3	3
20	3	3	3	3
21	3	4	3	4
22	4	3	2	3
23	4	4	3	3
24	3	3	4	4
25	4	4	4	4
Total	87	80	81	79
Rata-rata	3,48	3,2	3,24	3,16

d. Tabel Distribusi Frekuensi Terhadap Tekstur Dimsum Ayam

Tekstur	317	640	729	853
1	3	2	3	3
2	4	3	3	3
3	4	4	4	4
4	4	4	3	3
5	4	3	3	3
6	4	3	3	3
7	4	3	3	2
8	4	4	4	4
9	4	3	4	4
10	3	3	3	4
11	4	4	4	3
12	4	3	3	4
13	3	2	3	1
14	3	3	2	3
15	3	3	3	3
16	4	3	2	3
17	3	2	3	3
18	2	2	3	2
19	3	4	4	3
20	4	3	3	3
21	4	4	3	2
22	4	3	3	3
23	4	3	3	3
24	3	3	3	4
25	4	4	4	4
Total	90	78	79	77
Rata-rata	3,6	3,12	3,16	3,08

2. UJI ORGANOLEPTIK 2

a. Tabel Distribusi Frekuensi Terhadap Rasa Dimsum Ayam

Rasa	317	640	729	853
1	3	3	3	2
2	4	4	4	3
3	4	3	4	4
4	3	4	3	3
5	4	3	4	4
6	3	3	3	3
7	4	4	2	2
8	3	3	3	3
9	4	3	4	3
10	3	2	3	2
11	4	4	4	3
12	4	3	2	2
13	2	3	3	3
14	2	3	2	1
15	3	1	3	2
16	4	2	1	3
17	3	3	3	4
18	4	3	3	3
19	4	3	2	3
20	3	3	3	2
21	3	4	4	2
22	4	3	3	3
23	3	4	4	4
24	4	3	4	4
25	3	2	3	3
Total	85	76	77	71
Rata-rata	3,40	3,04	3,08	2,84

b. Tabel Distribusi Frekuensi Terhadap Aroma Dimsum Ayam

Aroma	317	640	729	853
1	3	2	3	3
2	3	3	3	4
3	4	4	4	4
4	3	4	4	3
5	2	3	3	4
6	4	4	3	3
7	4	4	2	3
8	3	4	3	3
9	2	2	4	4
10	3	3	4	3
11	4	4	3	4
12	4	3	1	2
13	3	2	2	2
14	3	3	2	3
15	3	2	3	2
16	2	3	4	3
17	4	4	3	3
18	3	3	3	2
19	4	2	4	4
20	3	2	3	2
21	4	3	4	3
22	2	3	2	2
23	4	3	4	4
24	3	3	3	3
25	3	4	4	4
Total	80	77	78	77
Rata-rata	3,2	3,08	3,12	3,08

c. **Tabel Distribusi Frekuensi Terhadap Warna Dimsum Ayam**

Warna	317	640	729	853
1	4	3	3	4
2	3	3	4	3
3	3	3	3	4
4	4	4	3	3
5	4	3	4	4
6	4	4	3	3
7	3	3	4	4
8	4	3	4	2
9	3	4	3	4
10	4	3	3	3
11	4	4	4	4
12	4	3	3	3
13	3	3	3	2
14	3	3	3	2
15	2	2	3	3
16	3	3	3	2
17	4	4	2	3
18	3	3	4	2
19	4	3	4	3
20	3	2	3	3
21	3	4	3	4
22	4	3	2	3
23	3	4	3	3
24	3	3	4	4
25	4	3	3	4
Total	86	80	81	79
Rata-rata	3,44	3,2	3,24	3,16

d. Tabel Distribusi Frekuensi Terhadap Tekstur Dimsum Ayam

Warna	317	640	729	853
1	3	3	4	3
2	3	4	3	3
3	4	3	3	3
4	4	3	4	3
5	4	3	3	3
6	3	4	3	3
7	3	3	3	3
8	4	3	3	2
9	4	2	3	3
10	4	3	3	3
11	3	3	4	4
12	3	3	3	3
13	3	3	4	3
14	4	2	3	3
15	3	3	3	3
16	3	3	3	3
17	4	4	2	3
18	3	4	3	3
19	4	3	3	2
20	3	3	4	3
21	4	3	4	3
22	3	4	3	3
23	2	2	3	3
24	3	3	3	4
25	3	3	3	3
Total	84	75	81	75
Rata-rata	3,36	3	3,24	3

Kompilasi Keseluruhan Uji Organoleptik

a. Rasa

Rasa	317	640	729	853
Jumlah Rata-rata	7,12	6,16	6,24	5,92
Rata-rata seluruh	3,56	3,08	3,12	2,96

b. Aroma

Aroma	317	640	729	853
Jumlah Rata-rata	6,48	6,08	6,28	6,12
Rata-rata seluruh	3,24	3,04	3,14	3,06

c. Warna

Warna	317	640	729	853
Jumlah Rata-rata	6,72	6,2	6,4	6,2
Rata-rata seluruh	3,36	3,1	3,2	3,1

d. Tekstur

Tekstur	317	640	729	853
Jumlah Rata-rata	7	6,36	6,48	6,24
Rata-rata seluruh	3,5	3,18	3,24	3,12

Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan Tepung Jamur Tiram



Lampiran 7 . Dokumentasi Pembuatan Dimsum Ayam dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram



Ayam



Tepung Tapioka



Telur



Wortel



Tepung Jamur Tiram



Lampiran 8. Dokumentasi Uji Organoleptik Dimsum Ayam dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram



Lampiran 9. Hasil Uji Serat

HASIL PENGUJIAN <i>Result of Analysis</i>				
No.	Parameter Uji	Satuan	Hasil Analisa	Metoda Uji
No. Pengujian No. of testing			: 0593/BSPJI-Padang/LAB/V/2025 : 0670/U/V/2025	
			Hal : 2 dari 2	of
1	Kadar Serat Kasar	%	0,97	SNI 01-2891-1992, butir 11

Diterbitkan tanggal : 21 Mei 2025
Date of issue

Ketua Tim Kerja PKIV/ Manager Teknis
Technical Manager



Yunia Agustini

BSPJI Padang tidak bertanggung jawab atas tahapan pengambilan contoh untuk contoh uji yang diantar atau dikirim langsung oleh pelanggan
BSPJI Padang tidak memberikan opini dan intervensi terhadap persyaratan kesesuaian dengan spesifikasi standar pengujian
BSPJI Padang tidak bertanggung jawab terhadap hasil pengujian yang contoh yang diuji status tidak normal oleh pelanggan
terhadap hasil uji makamal dilakukan 2 (dua) buatan sejak tanggal terbit laporan hasil uji diterbitkan

HASIL PENGUJIAN

Result of Analysis

No.
No. Pengujian
No. of testing

: 0594/BSPJI-Padang/LAB/V/2025
: 0671/U/V/2025

Hal : 2 dari 2
of

No.	Parameter Uji	Satuan	Hasil Analisa	Metoda Uji
1	Kadar Serat Kasar	%	1,08	SNI 01-2891-1992, butir 11

Diterbitkan tanggal : 21 Mei 2025
Date of Issue



Laboratorium BSPJI Padang tidak bertanggung jawab atas kesalahan pengambilan contoh untuk contoh uji yang diambil atau dikirim langsung oleh pelanggan.
Laboratorium BSPJI Padang tidak memberikan opini dan interpretasi terhadap pernyataan kesesuaian dengan spesifikasi standar pengujian.
Laboratorium BSPJI Padang tidak bertanggung jawab terhadap hasil pengujian yang contoh yang diambil tidak normal oleh pelanggan.
Pengukuran terhadap hasil uji maksimal dilakukan 2 (dua) kali sejak sampai terhadap hasil uji diterima.

PKV/39 E2R0

Lampiran 10. Lembar Konsul



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Padang
Jl. Sultan Syarif Kasim Km. 10
Padang, Sumatera Barat 25146
Telp. (071) 638129
E-mail: ppkpoltekkes.pbj@kemkes.go.id

PRODI DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI KEMENKES POLTEKKES PADANG

Nama : Wina Sabrina
NIM : 222110238
Pembimbing utama : Ismanilda, S.Pd, M.Pd
Judul TA : Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Dimsum Ayam dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Makanan Jajanan

Anak Sekolah

No	Tanggal	Kegiatan atau Saran Pembimbing	Tanda tangan
1.	26/05 - 2025	BAB IV Mengalihai hasil uji kadar serat	
2.	28/05 - 2025	BAB I - V Perbaikan Penulisan	
3.	3/06 - 2025	BAB IV Perbaikan pembahasan	
4.	4/06 - 2025	BAB IV - V Perbaikan isi	
5.	5/06 - 2025	BAB IV - Bab V Perbaikan Bab V (dapat primer)	
6.	6/06 - 2025	Bab IV Perbaikan penggunaan kata dan kalimat	
7.	9/06 - 2025	BAB I - V Perbaikan Penulisan	
8.	10/06 - 2025	ACC	

Disetujui oleh :
Ketua Prodi D-IJG Gizi

Dr. Hermita/Bus Umar, SKM, MKM
NIP. 19690529 199203 2 002

PRODI DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG

Nama : Wina Sabrina
 NIM : 222110238
 Pembimbing Pendamping : Edmon, SKM, M.Kes
 Judul TA : Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Dimsum Ayam dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah

No	Tanggal	Kegiatan atau Saran Pembimbing	Tanda tangan
1.	26 / 5 - 2025	Bimbingan tentang kaitan uji kadar serat	
2.	2 / 6 - 2025	Bimbingan BAB I - V Perbaikan Penulisan	
3.	3 / 6 - 2025	Perbaikan Abstrak	
4.	4 / 6 - 2025	Perbaikan BAB IV	
5.	5 / 6 - 2025	Perbaikan pembahasan	
6.	6 / 6 - 2025	Perbaikan I - V	
7.	10 / 6 - 2025	Perbaikan penulisan 1-4 10/6/2025	
8.	11 / 6 - 2025		

Disetujui oleh :
Ketua Prodi DIII Gizi

Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MK
NIP. 19690529 199203 2 002

Lampiran 11. Keterangan Kode Etik



UNIVERSITAS PERINTIS INDONESIA
KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)
No. Validasi dan Registrasi KEPPKN Kementerian Kesehatan RI: 0116221371

Kampus 1 Universitas Perintis Indonesia
Jl. Adinegoro KM.17 Lubuk Basa, Padang
+62 81348 305667
ethicsperintis@gmail.com

Nomor : 1095/KEPK.FI/ETIK/2025

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK

ETHICAL APPROVAL

Komite Etik Penelitian Kesehatan Universitas Perintis Indonesia dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subjek penelitian kedokteran, kesehatan, dan kefarmasian, telah mengkaji dengan teliti protocol berjudul:

The Ethics Committee of Universitas Perintis Indonesia, with regards of the protection of human rights and welfare in medical, health and pharmacies research, has carefully reviewed the research protocol entitled:

“Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Pada Dimsum Ayam dengan Subsitusi Tepung Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah”.

No. protocol : 25-03-1477

Peneliti Utama : WINA SABRINA
Principal Investigator

Nama Institusi : Jurusan Gizi, Kemenkes Poltekkes Padang
Name of The Institution

dan telah menyetujui protocol tersebut diatas.
and approved the above mentioned protocol.

Padang, 24 Maret 2025

Ketua,
Chairman

Def Primal, M.Biomed, PA



*Ethical approval berlaku satu (1) tahun dari tanggal persetujuan.

**Peneliti berkewajiban:

1. Menjaga kerahasiaan identitas subjek penelitian.
2. Memberitahukan status penelitian apabila:
 - a. Selama masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini ethical approval harus diperpanjang.
 - b. Penelitian berhenti di tengah jalan.
3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (*serious adverse events*).
4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada subjek sebelum protocol penelitian mendapat lolos kaji etik dan sebelum memperoleh informed consent dari subjek penelitian.
5. Menyampaikan laporan akhir, bila penelitian sudah selesai.
6. Cantumkan nomor protocol ID pada setiap komunikasi dengan Lembaga KEPK Universitas Perintis Indonesia.
- 7.

Lampiran 12. Hasil Turnitin

wina sabrina

TA WINA TERBARU FIKSS.docx

- Uji Turnitin TA Mahasiswa D3 Gizi
- TA D3 Gizi Tahun 2025
- Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang

Document Details

Submission ID:	trn-id:13272784688	74 Pages
Submission Date:	Jun 10, 2025, 9:01 AM GMT+7	12,948 Words
Download Date:	Jun 10, 2025, 9:23 AM GMT+7	71,865 Characters
File Name:	TA_WINA_TERBARU_FIKSS.docx	
File Size:	2.1 MB	



Page 2 of 62 · Integrity Overview

Submission ID trn-id:13272784688

25% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- * Bibliography
- * Quoted Text

Exclusions

- * 77 Excluded Matches

Top Sources

