

ABSTRAK

Martsacanita, Debora. 2019. *Pengaruh Penambahan Jamur Kuping Hitam (Auricularia polytricha) Pada Pembuatan Oatmeal Cookies Untuk Camilan Penderita Obesitas.* Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Kata Kunci: Jamur Kuping Hitam, Oatmeal Cookies, Obesitas

Obesitas merupakan masalah kesehatan gizi utama yang telah mencapai proporsi epidemi. Obesitas dapat diatas dengan mengonsumsi makanan kaya serat, seperti jamur kuping hitam dan oatmeal diketahui mengandung serat yang tinggi. Penelitian ini oatmeal *cookies* akan diberi penambahan jamur kuping hitam yang telah dihaluskan.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh perbedaan kualitas kelompok kontrol dan kelompok perlakuan prosentase 10%, 20%, 30%, 40% pada pembuatan oatmeal *cookies* yang ditinjau dari uji organoleptik aspek rasa, warna, aroma, tekstur, daya terima konsumen. Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui kadar serat yang terdapat pada oatmeal *cookies*. Penelitian yang digunakan penelitian eksperimen, menggunakan desain *quasi experimental design*. Dalam penelitian ini sampel diujikan kepada 15 panelis terlatih dan 15 panelis tidak terlatih. Adapun teknik analisis data yang digunakan adalah analisis varian (*One Way Anova*).

Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh penambahan jamur kuping hitam terhadap warna, aroma, dan daya terima konsumen dengan nilai signifikansi masing – masing $p= 0,008$; $p= 0,000$; dan $p=0,000$. Tidak ada pengaruh penambahan jamur kuping hitam dengan nilai signifikansi terhadap rasa $p=0,813$ dan tekstur $p=0,928$. Berdasarkan hasil uji laboratorium kadar serat pada oatmeal *cookies* X_0 , X_1 , X_2 , X_3 , dan X_4 dengan nilai masing – masing 3,07%; 12,85%; 18,12%; 23,47%; dan 33,71%. Semakin banyak proporsi jamur kuping hitam pada oatmeal *cookies* semakin tinggi kandungan seratnya.

ABSTRACT

Martsacanita, Debora. 2019. *The Effect by Adding Black Mushrooms on making oatmeal cookies for obese people's snacks.* Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Keywords: Black Mushroom, Oatmeal Cookies, Obesity

Obesity is the main problems of the health nutrient that reached the epidemic proportion. There are some ways in how to resolve the obesity for instance consuming the fiber-rich foods like black mushrooms and oatmeal as known as the highest fibers foods. In this research, the oatmeal cookies will be added the mashed black mushroom.

The aims of this study is knowing the influence of the quaitiy of control's group and treatment's group by the 10%, 20%, 30%, 40% precentages on making a oatmeal cookies which has been reviewed from the organoleptic test which contains the aspect of taste, colour, aroma, texture, and the consumer acceptance. The laboratory test was conducted to know the fiber's degree which founded in oatmeal cookies. The researcher used the experiments research by using the quasi experimental design. On the other hand, the researcher will give the sample which tested to 15 trained panelist and untrained panelist. Moreover, the technic analysis of the data that used is variant analysis (One Way Anova).

The result of this research shows the impact of adding black mushrooms into the colours, aroma, and the consumer acceptance by the significant value of respectively $p= 0,008$; $p= 0,000$; and $p=0,000$. Thus, there is no impact of adding black mushrooms by the significance value through the taste $p=0,813$ and texture $p=0,928$. According to the laboratory test, the fiber's degree on oatmeal cookies X_0 , X_1 , X_2 , X_3 , and X_4 by their respecctive values 3,07%; 12,85%; 18,12%; 23,47%; and 33,71%. If there is more proportions of black mushrooms on oatmeal cookies, it will give the highest of the fiber's contains.

MOTO

God has a perfect timing

never early

never late

it takes a little patience dan faith

but it's worth the wait

PERSEMBAHAN

Tanpa mengurangi rasa syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Papa dan Mama, yang telah memberikan doa dan dukungan baik moril maupun materil yang terbaik untuk saya.
2. Adik - adik saya Tabita dan Darren serta keluarga besar, yang selalu memberikan semangat kepada saya.
3. Sahabat saya Rista, Firda, Fani, Karina, Nana, Azizah, Icha, Atika, dan Garit yang selalu membantu serta memberikan semangat.
4. Rekan-rekan seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Boga 2015 yang sama-sama berjuang untuk meraih mimpi mereka masing-masing.
5. Almamater saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus yang telah melimpahkan berkat dan kesehatan, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir kuliah yaitu skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Jamur Kuping Hitam (*Auricularia polytricha*) Pada Pembuatan Oatmeal Cookies Untuk Camilan Penderita Obesitas”. Skripsi ini diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Skripsi ini dapat diselesaikan karena adanya kerjasama, bantuan dan motivasi dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Bapak Drs. Djoko Adi Walujo, S.T., M.M., DBA., selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Bapak Dr. Suhari, S.H., M.Si., selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga.
4. Ibu Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing serta memberikan nasehat, kritik, saran, dan motivasi kepada penulis.
5. Kedua orang tua tercinta yang telah memberikan doa dan dukungan, baik moril maupun materil dan kedua adik tercinta yang telah memberikan semangat.
6. Rekan-rekan mahasiswa PVKK - Tata Boga 2015 Universitas PGRI Adi Buana Surabaya selaku panelis dan telah banyak membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini dan harapan penulis semoga penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan para pembaca pada umumnya.

Surabaya, 14 Januari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Persetujuan	iii
Halaman Pengesahan.....	iv
Halaman Pernyataan Keaslian	v
Abstrak	vi
Abstract	vii
Persembahan / Moto	viii
Kata Pengantar.....	ix
Daftar Isi	x
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Grafik	xiv
Daftar Lampiran	xv

BAB I PENDAHULUAN

A Latar Belakang	1
B Batasan Masalah.....	3
C Rumusan Masalah	4
D Tujuan Penelitian.....	4
E Manfaat Penelitian.....	4

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A Dasar Teori	5
B Tinjauan Penelitian yang Relevan	37
C Kerangka Konseptual	39
D Hipotesis.....	41

BAB III METODE PENELITIAN

A Desain Penelitian.....	42
B Populasi dan Sampel Penelitian.....	43
C Variabel Penelitian	44

1 Identifikasi Variabel	44
2 Definisi Operasional Variabel	44
D Instrumen Penelitian.....	47
E Teknik Pengumpulan Data	47
F Teknik Analisis Data.....	54
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A Hasil Penelitian.....	57
B Pembahasan Hasil Penelitian.....	76
BAB V PENUTUP	
A Simpulan.....	83
B Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85
LAMPIRAN	89

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi Gizi Jamur Kuping Kering.....	10
2.2 Komposisi Mineral Jamur Kuping Kering	10
2.3 Komposisi Gizi Oats	16
2.4 Perbandingan Kandungan Gizi Butter dan Margarin	19
2.5 Syarat Mutu <i>Cookies</i>	21
2.6 Resep Oatmeal <i>Cookies</i>	27
3.1 Definisi Operasional Penelitian.....	45
3.2 Resep Standar Oatmeal <i>Cookies</i>	48
3.3 Skala Pengukuran Uji Organoleptik.....	49
3.4 Lembar Instrumen Uji Organoleptik Rasa Y ₁	50
3.5 Lembar Instrumen Uji Organoleptik Warna Y ₂	51
3.6 Lembar Instrumen Uji Organoleptik Aroma Y ₃	51
3.7 Lembar Instrumen Uji Organoleptik Tekstur Y ₄	52
3.8 Lembar Instrumen Daya Terima Konsumen Y ₅	52
3.9 Tabulasi Ragam Satu.....	56
4.1 Hasil Uji Laboratorium Kadar Serat	58
4.2 Skor Rasa Uji Organoleptik Tanggapan Panelis	58
4.3 Skor Warna Uji Organoleptik Tanggapan Panelis	61
4.4 Skor Aroma Uji Organoleptik Tanggapan Panelis.....	63
4.5 Skor Tekstur Uji Organoleptik Tanggapan Panelis.....	66
4.6 Skor Daya Terima Konsumen Tanggapan Panelis.....	68
4.7 Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Rasa Oatmeal Cookies	71
4.8 Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Warna Oatmeal Cookies	72
4.9 Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Aroma Oatmeal Cookies	73
4.10 Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Tekstur Oatmeal Cookies	74
4.11 Anova <i>Single Factor</i> Panelis Terhadap Daya Terima Konsumen Oatmeal <i>Cookies</i>	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 <i>Auricularia polytricha</i>	6
2.2 <i>Auricularia auricular-judae</i>	8
2.3 <i>Tremella fuciformis</i>	9
2.4 Oatmeal Cookies	11
2.5 Tanaman Oats.....	12
2.6 Struktur Bulir Oat.....	13
2.7 <i>Whole Oats</i>	14
2.8 <i>Scotch Oats</i> (Kiri) dan <i>Rolled Oats</i> (Kanan)	14
2.9 <i>Quick Oats</i> dan Instan Oatmeal	15
2.10 Aneka Kue Kering.....	17
2.11 Perbedaan Warna Butter dan Margarin	18
2.12 Sendok Ukur.....	22
2.13 <i>Stand Mikser</i> (Kiri) dan <i>Hand Mikser</i> (Kanan)	22
2.14 Tepung Protein Rendah.....	24
2.15 Gula Jagung <i>Tropicana Slim</i>	26
2.16 Kismis	26
2.17 Siklus Obesitas	29
2.18 Obesitas <i>Gynoid</i> (Kanan) dan <i>Android</i> (Kiri)	31

DAFTAR GRAFIK

Grafik	Halaman
2.1 Bagan Kerangka Konseptual	39
4.1 Hasil Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Oatmeal <i>Cookies</i>	60
4.2 Hasil Tanggapan Panelis Terhadap Warna Oatmeal <i>Cookies</i>	62
4.3 Hasil Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Oatmeal <i>Cookies</i>	65
4.4 Hasil Tanggapan Panelis Terhadap Tekstur Oatmeal <i>Cookies</i>	67
4.5 Hasil Tanggapan Panelis Terhadap Daya Terima Konsumen Oatmeal <i>Cookies</i>	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman	
Lampiran 1	Format Revisi Skripsi.....	89
Lampiran 2	Berita Acara Bimbingan Skripsi.....	90
Lampiran 3	Surat Permohonan Penelitian	91
Lampiran 4	Surat Keterangan Penelitian	93
Lampiran 5	Dokumentasi Oatmeal <i>Cookies</i>	
	Jamur Kuping Hitam	94
Lampiran 6	Lembar Observasi.....	97
Lampiran 7	Kuisisioner Panelis Terlatih	98
Lampiran 8	Kuisisioner Panelis Tidak Terlatih.....	99
Lampiran 9	Dokumentasi Pengambilan Data Tanggapan Panelis.....	100
Lampiran 10	Hasil Uji Laboratorium Kadar Serat.....	102