

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK NUTRISI DAN ORGANOLEPTIK BROWNIES KUKUS
YANG DI SUBSTITUSI TEPUNG JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)
SEBAGAI SUMBER PROTEIN**



Unipa Surabaya

Oleh :

FIFI ALAIDA PUTRI
NIM. 192500010

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2023**

**KARAKTERISTIK NUTRISI DAN ORGANOLEPTIK BROWNIES
KUKUS YANG DI SUBSTITUSI TEPUNG JAMUR TIRAM (*Pleurotus
ostreatus*) SEBAGAI SUMBER PROTEIN**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Sains Pada Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

Oleh :

**FIFI ALAIDA PUTRI
NIM. 192500010**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2023**

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Fifi Alaida Putri
NIM : 192500010

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya dan bukan merupakan duplikasi sebagian atau seluruh dari karya orang lain, kecuali bagian yang sumber informasi dicantumkan.

Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya secara sadar dan bertanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi pembatalan skripsi apabila terbukti melakukan duplikasi terhadap skripsi atau karya ilmiah yang sudah ada.

Surabaya, 1 Agustus 2023



METERA
TEMPE
333AKX429698302
(Fifi Alaida Putri)

HALAMAN PERSETUJUAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Fifi Alaida Putri
NIM : 192500010
Judul Skripsi : Karakteristik Nutrisi dan Organoleptik Brownies
yang di Substitusi Tepung Jamur Tiram
(*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Sumber Protein
Tanggal Ujian : 18 Juli 2023

Lulus ujian skripsi dan skripsi tersebut telah diperiksa, diperbaiki dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Surabaya, 1 Agustus 2023

Disetujui,



Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P
Dosen Pembimbing

Diketahui,



Dra. Diah Karunia Binawati, M.Si
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Sains (S.Si)
Di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Oleh :

Nama : Fifi Alaida Putri
NIM : 192500010
Pembimbing : Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P
Judul Skripsi : Karakteristik Nutrisi dan Organoleptik Brownies
yang di Substitusi Tepung Jamur Tiram
(*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Sumber Protein
Hari : Selasa
Tanggal : 1 Agustus
Tahun : 2023

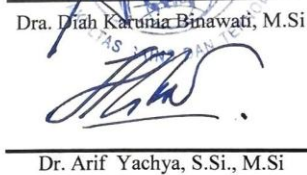
Disetujui Oleh Tim Penguji Skripsi :

1. Ketua :



Dra. Diah Kacunia Binawati, M.Si

2. Sekretaris :



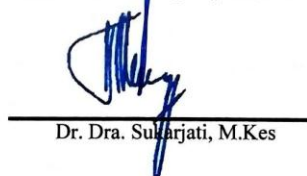
Dr. Arif Yachya, S.Si., M.Si

3. Anggota :



Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P

4. Anggota :



Dr. Dra. Sunarjati, M.Kes

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Skripsi ini diterima dan disetujui oleh panitia ujian skripsi Sarjana Sains Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Pada Hari : Selasa

Tanggal : 18 Juli

Tahun : 2023


Panitia Ujian Skripsi :

1. Ketua



Dr. Dian Karunia Binawati, M.Si

2. Sekretaris



Dr. Arif Yachya, S.Si., M.Si

3. Anggota


:



Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P

4. Anggota

:



Dr. Dra. Sukarjati, M.Kes

KATA PENGANTAR

Puji syukur khadirat Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayahNYA kepada kita sekalian, sehingga Skripsi dengan judul “Karakteristik Nutrisi dan Organoleptik Brownies Kukus yang Di Substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Sumber Protein” dapat terselesaikan dengan baik.

Didalam penyelesaiannya penulis banyak sekali dibantu oleh beberapa pihak, oleh karenanya pada kesempatan ini, di ucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Diah Karunia Binawati, M.Si sebagai Dekan Fakultas Sains dan Teknologi.
2. Ibu Purity Sabila Ajiningrum, S.Si., M.Si sebagai Ketua Program Studi Biologi.
3. Bapak Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi., MP sebagai pembimbing penelitian dalam memberi arahan, masukan serta motivasi.
4. Seluruh Dosen dan Staf Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
5. Kedua orang tua, keluarga, serta teman-teman yang selalu memberikan doa dukungan dan semangat dalam penyelesaian laporan praktik kerja lapangan ini.

Dalam penulisan laporan ini masih banyak kesalahan. Oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun sangatlah diharapkan. Sehingga kesalahan dan kekurangan tersebut dapat diperbaiki pada penyusunan berikutnya.

Demikian apa yang dapat saya sampaikan. Semoga laporan ini dapat bermanfaat dan dapat menjadi referensi yang baik bagi pembaca khususnya mahasiswa yang hendak melaksanakan mata kuliah magang baik di instansi yang sama maupun instansi yang berbeda. Terima kasih.

Surabaya, 27 Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penulisan.....	3
1.4 Manfaat Penulisan.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Jamur Tiram (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	4
2.2 Brownies	5
BAB III. KERANGKA PIKIRAN	
3.1 Kerangka Pikiran.....	8
3.2 Hipotesis	9
BAB IV. METODE PENELITIAN	
4.1 Bahan dan Alat Penelitian.....	10
4.2 Rancangan Penelitian	10
4.3 Prosedur Penelitian	11
4.3.1 Proses Pembuatan Tepung Jamur Tiram.....	11
4.3.2 Proses Pembuatan Brownies Jamur Tiram	13
4.4 Pengambilan Data	14
4.5 Analisa Data	17
4.6 Jadwal Penelitian	17
BAB V. HASIL PENELITIAN	
5.1 Karakteristik Nutrisi Brownies JamurTiram	19
5.1.1 Protein	19
5.1.2 Lemak	19
5.1.3 Karbohidrat	20

5.1.4 Serat Kasar.....	21
5.2 Karakteristik Organoleptik Brownies JamurTiram.....	22
5.2.1 Warna.....	22
5.2.2 Aroma.....	22
5.2.3 Rasa.....	23
5.2.4 Tekstur.....	24
BAB VI. PEMBAHASAN	
6.1 Karakteristik Nutrisi Brownies JamurTiram.....	26
6.1.1 Protein.....	26
6.1.2 Lemak.....	27
6.1.3 Karbohidrat.....	28
6.1.4 Serat Kasar.....	29
6.2 Karakteristik Organoleptik Brownies JamurTiram.....	29
6.2.1 Warna.....	29
6.2.2 Aroma.....	31
6.2.3 Rasa.....	32
6.2.4 Tekstur.....	32
BAB VII. KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan.....	34
7.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jamur Tiram	4
Gambar 2.2 Brownies	6
Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran	8
Gambar 4.1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Jamur Tiram	12
Gambar 4.2 Diagram Alir Pembuatan Brownies Jamur Tiram	14
Gambar 5.1 Diagram Kadar Protein Brownies Jamur Tiram	19
Gambar 5.2 Diagram Kadar Lemak Brownies Jamur Tiram	20
Gambar 5.3 Diagram Kadar Karbohidrat Brownies Jamur Tiram	21
Gambar 5.4 Diagram Kadar Serat Kasar Brownies Jamur Tiram	21
Gambar 5.5 Diagram Nilai Warna Brownies Jamur Tiram	22
Gambar 5.6 Diagram Nilai Aroma Brownies Jamur Tiram	23
Gambar 5.7 Diagram Nilai Rasa Brownies Jamur Tiram	23
Gambar 5.8 Diagram Nilai Tekstur Brownies Jamur Tiram	25

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Jamur Tiram Per 100 gram.....	5
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Brownies Per 100 gram.....	6
Tabel 2.3 Resep Brownies	7
Tabel 4.1 Formulasi Masing-masing Perlakuan.....	11
Tabel 4.2 Kriteria Uji Brownies Jamur Tiram.....	17
Tabel 4.3 Jadwal Penelitian	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian.....	32
Lampiran 2 Data Penelitian	33
Lampiran 3 Analisa Statiska.....	34
Lampiran 4 Permohonan Skripsi	38
Lampiran 5 Bukti Bimbingan Seminar Skripsi.....	39