

**PEMANFAATAN JAMUR SEBAGAI PENYEDAP RASA  
ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN BAKSO**

*USE OF EDIBLE MUSHROOMS AS NATURAL FLAVORING IN  
MEATBALLS DISHES*

**SKRIPSI SARJANA SAINS**

**Oleh**

**SALSABILA HENDRO PUTRI**



**FAKULTAS BIOLOGI  
UNIVERSITAS NASIONAL  
JAKARTA  
2023**

**PEMANFAATAN JAMUR SEBAGAI PENYEDAP RASA  
ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN BAKSO**

**Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
SARJANA SAINS DALAM BIDANG BIOLOGI**

**Oleh**

**SALSABILA HENDRO PUTRI  
173112620150047**



**FAKULTAS BIOLOGI  
UNIVERSITAS NASIONAL  
JAKARTA  
2023**

**FAKULTAS BIOLOGI NASIONAL  
UNIVERSITAS**

Skripsi, Jakarta Februari 2023

Salsabila Hendro Putri

**PEMANFAATAN JAMUR SEBAGAI PENYEDAP RASA ALTERNATIF DALAM  
PEMBUATAN BAKSO**

viii + 46 halaman, 6 tabel, 10 gambar, 23 lampiran

MSG merupakan penyedap rasa yang masih banyak digunakan di Indonesia. Namun beberapa penelitian mengemukakan bahwa pemakaian MSG dapat berdampak negatif bila digunakan secara berlebihan, seperti munculnya kelainan terhadap metabolisme, pencernaan, pernapasan, peredaran darah dan sistem saraf. Sebagai alternatif penggunaan MSG, maka digunakan penyedap rasa dari jamur. Jamur dipilih karena memiliki kandungan glutamat alami yang berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan penyedap rasa, selain itu jamur juga memiliki kandungan protein yang tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan penyedap rasa alternatif menggunakan berbagai jenis jamur dalam pembuatan bakso sapi. Dalam penelitian ini, jamur yang digunakan adalah jamur *Pleurotus ostreatus*, jamur *Lentinula edodes*, dan jamur *Auricularia auricular*. Ketiga jenis jamur dikeringkan dan dijadikan bubuk, diuji kandungan nutrisinya dan diolah menjadi penyedap rasa. Setelah itu penyedap rasa jamur ditambahkan ke dalam adonan bakso dan kuah bakso, dengan perbandingan penyedap rasa komersial totole, halawa, dan MSG. Uji kadar organoleptik menggunakan 30 orang panelis. Diantara perlakuan penyedap rasa jamur, jamur shitake lebih banyak disukai oleh panelis. Dengan rata-rata nilai hasil uji organoleptik terhadap kuah bakso sebesar 2,8999 dan rata-rata nilai hasil uji organoleptik terhadap bakso sebesar 3,0833. Namun bila dibandingkan dengan penyedap rasa komersial, penyedap rasa jamur totole memiliki rata-rata nilai hasil uji organoleptik terhadap kuah bakso terbanyak, yaitu sebesar 3,8111. Sedangkan penyedap rasa halawa memiliki rata-rata nilai hasil uji organoleptik terhadap bakso terbanyak, yaitu sebesar 3,8999.

Kata kunci : *alternatif, bakso, jamur, organoleptik, penyedap rasa*

Daftar bacaan : 47 (1971-2022)

Judul Skripsi :PEMANFAATAN JAMUR SEBAGAI PENYEDAP RASA ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN BAKSO

Nama Mahasiswa : Salsabila Hendro Putri

Nomor Pokok : 173112620150047



Pembimbing Pertama

Dra. Noverita, MSi.

Pembimbing Kedua

Dr. Nonon Saribanon, MSi.

Dekan



Dr. Tatang Mitra Setia, M.Si.

Tanggal lulus: 24 Februari 2023

## KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanahu wa Ta'ala karena rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“PEMANFAATAN JAMUR SEBAGAI PENYEDAP RASA ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN BAKSO”**. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi (S1) jurusan Biologi Fakultas Biologi Universitas Nasional.

Pada kesempatan kali ini, tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Penulis ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada yth:

1. Ibu Dra. Noverita, M.Si. Selaku dosen pembimbing pertama, dan ibu Dr. Nonon Saribanon, M.Si. Selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan dan saran kepada penulis selama penyusunan skripsi ini, serta mendanai penelitian.
2. Ibu Dra. Hasni Ruslan, M.Si. selaku dosen pembimbing akademik penulis.
3. Kedua orangtua penulis tercinta yang selalu mendoakan dan menyemangati penulis agar penulisan skripsi ini dapat segera terselesaikan
4. Bapak Dr. Tatang Mitra Setia, M.Si. selaku Dekan Fakultas Biologi Universitas Nasional.
5. Ibu Dr. Sri Endarti Rahayu, M.Si. selaku Wakil Dekan Fakultas Biologi Universitas Nasional.
6. Bapak Drs. Gautama Wisnubudi, M.Si. selaku Ketua Program Studi Fakultas Biologi Universitas Nasional.
7. Seluruh dosen dan juga staff karyawan Fakultas Biologi Universitas Nasional yang telah memberikan ilmu, pengetahuan, serta informasi pada penulis selama menjalani perkuliahan.

8. Mba Astri Zulfa, S.Si., M.Si. selaku Ka. Lab Kimia dan bu Dra. Noverita, M.Si. selaku Ka. Lab Mikrobiologi Universitas Nasional.
9. Mas Adi dan Mas Faruq sebagai staff Laboratorium Mikrobiologi dan Laboratorium Kimia.
10. Para staff di Laboratorium Gizi Terpadu Kementrian Kesehatan Bogor yang telah membantu peneliti dalam penelitian ini.
11. Felix Garcia selaku kekasih yang selalu berada disisi penulis dan selalu memberikan semangat dan kekuatan agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
12. Yohanna Puspita, Maria Nendya, Andhini Cahyaningtyas, Fanny Utami, Gwyneth Sekarayu, Rizky Athika, dan Romannauli selaku teman dekat penulis yang selalu memberi semangat, doa, dan dorongan agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
13. Teman-teman Fakultas Biologi Universitas Nasional selaku teman seperjuangan yang selalu membantu, berbagi saran, motivasi, dan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
14. Dan segala pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis selama penyusunan skripsi ini.

Penulis mengakui bahwa masih ada banyak kekurangan pada skripsi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari seluruh pihak senantiasa penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga dapat berguna dalam membawa pemahaman dan pengetahuan bagi kita semua. Aamin.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Jakarta, Februari 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL .....	1
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
BAB II. METODE PENELITIAN .....	5
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	5
B. Instrumen Penelitian.....	5
C. Cara Kerja.....	6
BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
A. Kandungan Nutrisi dalam Tepung Jamur .....	13
B. Preferensi Konsumen Terhadap Produk Bakso dengan Penyedap Jamur.....	13
C. Pembahasan.....	25
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
A. Kesimpulan .....	29
B. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN .....	35
Tabel lampiran.....	35
Gambar lampiran.....	42

## DAFTAR TABEL

### Naskah

	Halaman
Tabel 1. Definisi operasional variabel.....	5
Tabel 2. Komposisi formulasi tepung jamur .....	10
Tabel 3. Komposisi kombinasi 3 tepung jamur .....	10
Tabel 4. Hasil analisis proksimat tepung jamur .....	13
Tabel 5. Hasil uji organoleptik terhadap kuah bakso .....	20
Tabel 6. Hasil uji organoleptik terhadap bakso.....	23

### Lampiran

	Halaman
Tabel Lampiran 1. ANOVA kadar kesukaan aroma kuah bakso .....	35
Tabel Lampiran 2. Uji Duncan kadar kesukaan aroma kuah bakso .....	35
Tabel Lampiran 3. ANOVA kadar kesukaan warna kuah bakso .....	36
Tabel Lampiran 4. Uji Duncan kadar kesukaan warna kuah bakso .....	36
Tabel Lampiran 5. ANOVA kadar kesukaan rasa kuah bakso.....	37
Tabel Lampiran 6. Uji Duncan kadar kesukaan rasa kuah bakso.....	37
Tabel Lampiran 7. ANOVA kadar kesukaan aroma bakso .....	38
Tabel Lampiran 8. Uji Duncan kadar kesukaan aroma bakso .....	46
Tabel Lampiran 9. ANOVA kadar kesukaan warna bakso .....	39
Tabel Lampiran 10. Uji Duncan kadar kesukaan warna bakso .....	39



Tabel Lampiran 11. ANOVA kadar kesukaan rasa bakso.....	40
Tabel Lampiran 12. Uji Duncan kadar kesukaan rasa bakso.....	40
Tabel Lampiran 13. ANOVA kadar kesukaan tekstur bakso.....	41
Tabel Lampiran 14. Uji Duncan kadar kesukaan tekstur bakso.....	41

## DAFTAR GAMBAR

### Naskah

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Diagram alir dalam penelitian .....	6
Gambar 2. Histogram hasil organoleptik kadar kesukaan kuah bakso.....	14
Gambar 3. Histogram hasil organoleptik kadar kesukaan bakso.....	15
Gambar 4. Boxplot kesukaan aroma kuah bakso .....	17
Gambar 5. Boxplot kesukaan warna kuah bakso.....	18
Gambar 6. Boxplot kesukaan rasa kuah bakso .....	19
Gambar 7. Boxplot Kesukaan aroma bakso .....	21
Gambar 8. Boxplot Kesukaan warna bakso.....	22
Gambar 9. Boxplot Kesukaan rasa bakso .....	23
Gambar 10. Boxplot Kesukaan tekstur bakso .....	24

### Lampiran

	<b>Halaman</b>
Gambar Lampiran 1. Persiapan pembuatan tepung jamur .....	42

Gambar Lampiran 2. Tepung jamur tiram, jamur shitake dan jamur kuping .....	42
Gambar Lampiran 3. Analisis proksimat uji kadar air dan abu.....	43
Gambar Lampiran 4. Analisis proksimat uji protein .....	43
Gambar Lampiran 5. Analisis proksimat uji lemak.....	44
Gambar Lampiran 6. Formulasi penyedap jamur .....	44
Gambar Lampiran 7. Pembuatan bakso dengan berbagai perlakuan penyedap rasa.....	45
Gambar Lampiran 8. Uji organoleptik bakso dan kuah bakso .....	45
Gambar Lampiran 9. Macam-macam penyedap rasa komersial yang digunakan .....	46

