

**PERBANDINGAN PENGGUNAAN JENIS JAMUR (JAMUR TIRAM  
(*Pleurotus ostreatus*) DAN JAMUR KANCING (*Agaricus bisporus*))  
TERHADAP KUALITAS KAKI NAGA**

**FARIS NAUFAL**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perbandingan penggunaan jenis jamur (jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dan jamur kancing (*agaricus bisporus*)) terhadap kualitas kaki naga, yang meliputi penilaian pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan sejak bulan januari 2015 hingga selesai. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 40 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa program studi Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Setelah melalui tahap validasi yang diujikan kepada 5 orang panelis ahli dan dinyatakan memenuhi syarat kelayakan untuk dilanjutkan ke tahap uji hedonik. Berdasarkan uji statistik menggunakan Uji *U-Mann Whitney* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada aspek warna kaki naga, dan tidak terdapat perbedaan signifikan pada aspek rasa, aroma, dan tekstur kaki naga. Dengan demikian, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas kaki naga jamur tiram lebih baik dibandingkan dengan kaki naga jamur kancing..

Kata kunci : Perbandingan, Kaki Naga, Jamur Tiram, Jamur Kancing, Kualitas

**COMPARISON THE USE OF MUSHROOM ( OYSTER MUSHROOM  
(*pleurotus ostreatus*) AND CHAMPIGNON MUSHROOM (*agaricus bisporus*)  
OF THE DRUMSTICK QUALITY.**

**FARIS NAUFAL**

**ABSTRACT**

This research aims to identify and analyze the effect of the comparison of the use mushrooms (oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) and champignon mushrooms (*Agaricus bisporus*)) of the drumstick quality. which includes an assessment on the color, taste, aroma, and texture aspects. This research was conducted at the Food Processing Laboratory, Food and Nutrition Program, State University of Jakarta. The research was conducted since January 2015 until completed. This research was using organoleptic test and were tested on 40 quite trained panelists, the students of the Culinary Study Program at the Jakarta State University. After the validation phase which were tested to 5 expert panelists and had been qualified to proceed to the hedonic test. Based on the results of the statistic using U-Mann Whitney test showed that there were significant differences at the level of preference on acceptance for the color of drumstick of oyster mushroom, and showed that there were not significant differences at the level of preference on acceptance for the taste, aroma, and texture aspects. This research showed that the drumstick of oyster mushroom was better than the drumstick of champignon mushroom.

Keywords: Comparison, Drumstick, Oyster Mushroom, Champignon Mushroom, Quality

## HALAMAN PENGESAHAN

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Nur Riska Tadjoeidin, S.Pd, M.Si (Dosen Pembimbing Materi)	.....	.....
Dr. Ir Mahdiyah M.Kes (Dosen Pembimbing Metodologi)	.....	.....

## PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Cucu Cahyana, S.Pd, M.Si (Ketua Penguji)	.....	.....
Dra. Mariani, M.Si (Anggota Penguji)	.....	.....
I Gusti Ayu Ngurah S, MM (Anggota Penguji)	.....	.....

Tanggal lulus: 21 Januari 2016

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Januari 2016  
Yang membuat pernyataan



Faris Naufal  
5515111908

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur saya ucapkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Perbandingan penggunaan jenis jamur (jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dan jamur kancing (*agaricus bisporus*)) terhadap kualitas kaki naga”.

Penulisan skripsi ini merupakan persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Keterbatasan dan kekurangan kemampuan saya, menyebabkan saya sering menghadapi kendala dan kesulitan. Namun berkat bantuan, bimbingan, masukan, saran-saran dan dorongan dari berbagai pihak yang memungkinkan terlaksananya penelitian dan penulisan, hingga skripsi ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Alsuhendra, M.Si selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing dan memberi pengarahan selama perkuliahan.
3. Nur Riska Tadjoeidin, S.Pd, M.Si dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan, ilmu, dan motivasi.
4. Dosen dan karyawan Prodi Tata Boga, khususnya di lingkungan Program Studi Tata Boga

Tidak lupa kepada kedua orang tua ayahanda tercinta Mohammad Nur dan ibunda tersayang Tuti Rosyida, serta adik – adik kandung tersayang yang selalu memberikan dukungan baik moril maupun material. Untuk sahabat – sahabat Elvira, Firda Amelia, Anthama Suyodi Irawan, Ibnu Fajar Aulia, Mamduh Salim, Glediar Hero Rianza, Hanif Amin Irawan, Tante Dita, Nadya Primasanti, Kevin Pangemanan dan teman seperjuangan seluruh teman-teman Boga Reguler maupun Non Reguler 2011 terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan selama penyusunan skripsi ini. Semoga segala kebaikan, keikhlasan, kesabaran, doa, dan bantuan yang diberikan kepada saya sebagai peneliti akan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Amin.

Saya menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna maka saya menerima saran dan masukan apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari ini maupun tulisan serta saya berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi saya khususnya dan pembaca pada umumnya.

Penulis

Faris Naufal  
5515111908

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
 <b>BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	 <b>7</b>
2.1. Kerangka Teoritis	7
2.1.1. Kaki Naga	7
2.1.2. Bahan Pembuatan Kaki Naga	9
2.1.3 Proses Pengolahan Kaki Naga	16
2.1.4 Jamur Tiram Putih	18
2.1.5 Jamur Kancing	22
2.1.6 Kualitas Kaki Naga	25
2.2 Kerangka Pemikiran	26
2.3 Hipotesis Penelitian	27
 <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	 <b>28</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2 Metode Penelitian	28
3.3 Variabel Penelitian	29
3.4 Definisi Operasional	29
3.5 Rancangan Penelitian	31
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	32
3.7 Prosedur Penelitian	32
3.7.1 Studi Pustaka	32
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	33
3.7.3 Penelitian Lanjutan	41
3.8 Instrumen Penelitian	41
3.9 Teknik Pengambilan Data	43
3.10 Teknik Analisis Data	44
3.11 Hipotesis Statistik	45

<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	46
4.1	Deskripsi Data	46
4.1.1	Aspek Warna Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	46
4.1.2	Aspek Rasa Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	48
4.1.3	Aspek Aroma Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	49
4.1.4	Aspek Tekstur Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	50
4.2	Pengujian Hipotesis	52
4.2.1	Uji Hipotesis Aspek Warna Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing dengan Uji <i>U Mann-Whitney</i>	52
4.2.2	Uji Hipotesis Aspek Rasa Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing dengan Uji <i>U Mann-Whitney</i>	53
4.2.3	Uji Hipotesis Aspek Aroma Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing dengan Uji <i>U Mann-Whitney</i>	54
4.2.4	Uji Hipotesis Aspek Tekstur Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing dengan Uji <i>U Mann-Whitney</i>	55
4.3	Pembahasan	56
4.4	Kelemahan Penelitian	57
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	58
5.1	Kesimpulan	58
5.2	Saran	59
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		60
<b>LAMPIRAN</b>		62

## DAFTAR TABEL

		<b>Halaman</b>
Tabel 2.1	Komposisi Kimia Ayam Per 100 Gram	9
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Jamur Tiram Per 100 Gram	22
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Jamur Kancing Per 100 Gram	24
Tabel 3.1	Matriks Rancangan Pengaruh Penggunaan Jenis Jamur (Tiram Dan Kancing) Terhadap Kualitas Kaki Naga	31
Tabel 3.2	Formula Dasar Kaki Naga dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	33
Tabel 3.3	Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kaki Naga Jamur	34
Tabel 3.4	Formula Kaki Naga dengan menggunakan Jamur (Tahap I)	38
Tabel 3.5	Formula Kaki Naga dengan menggunakan Jamur (Tahap II)	39
Tabel 3.6	Formula Kaki Naga dengan menggunakan Jamur (Tahap III)	40
Tabel 3.7	Kriteria Penilaian Pada Kuesioner Uji Hedonik	43
Tabel 4.1	Penilaian Kualitas Aspek Warna Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	46
Tabel 4.2	Penilaian Kualitas Aspek Rasa Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	48
Tabel 4.3	Penilaian Kualitas Aspek Aroma Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	49
Tabel 4.4	Penilaian Kualitas Aspek Tekstur Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	51
Tabel 4.5	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	52
Tabel 4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	53



Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	54
Tabel 4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Kaki Naga Jamur Tiram dan Kaki Naga Jamur Kancing	55

## DAFTAR GAMBAR

		<b>Halaman</b>
Gambar 2.1	Gambar Jamur Tiram ( <i>Pleurotus Ostreatus</i> )	22
Gambar 2.2	Gambar Jamur Kancing ( <i>Agaricus Bisporus</i> )	24
Gambar 3.1	Proses Pembuatan Kaki Naga Jamur Tiram Dan Kaki Naga Jamur Kancing	36

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Tabel Hasil Perhitungan Ranking Aspek Warna Kaki Naga Jamur Tiram Putih Dan Kaki Naga Jamur Kancing	62
Lampiran 2 Tabel Hasil Perhitungan Ranking Aspek Rasa Kaki Naga Jamur Tiram Putih Dan Kaki Naga Jamur Kancing	64
Lampiran 3 Tabel Hasil Perhitungan Ranking Aspek Aroma Kaki Naga Jamur Tiram Putih Dan Kaki Naga Jamur Kancing	66
Lampiran 4 Tabel Hasil Perhitungan Ranking Aspek Tekstur Kaki Naga Jamur Tiram Putih Dan Kaki Naga Jamur Kancing	68
Lampiran 5 Tabel Z	70
Lampiran 6 Hasil Uji Validasi Dosen	71
Lampiran 7 Alat Persiapan Dan Pengolahan	72