

**MODIFIKASI OLAHAN BAKSO JAMUR MENJADI
MUSHROOM STICK SEBAGAI VARIASI MAKANAN
JAJANAN UNTUK *STREET FOOD***



**NADIA
1508519002**

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

MODIFIKASI OLAHAN BAKSO JAMUR MENJADI MUSHROOM STICK SEBAGAI VARIASI MAKANAN JAJANAN UNTUK STREET FOOD

NADIA

Pembimbing: Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik modifikasi olahan bakso jamur menjadi *mushroom stick* sebagai variasi makanan jajanan untuk *street food*. Modifikasi ini dilakukan dengan mengubah bahan utama bakso jamur menggunakan 100% jamur tiram. Metode yang digunakan dalam uji coba ini adalah metode eksperimen. Metode ini dilakukan dengan melakukan uji coba terhadap produk sehingga menghasilkan formula produk terbaik. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pengujian produk dilakukan sebanyak 8 kali yang melibatkan dosen pembimbing sebagai dosen ahli. Formula produk terbaik divalidasi oleh dua orang dosen ahli. Berdasarkan hasil uji validasi yang dilakukan oleh kedua dosen ahli maka hasil yang didapatkan pada aspek warna bagian dalam produk dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada rentang warna coklat muda hingga coklat ; aspek warna bagian luar produk dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada rentang warna coklat hingga kuning kecoklatan; aspek warna produk hasil penggorengan dengan nilai rata-rata 5 berada pada rentang warna merata; aspek rasa produk dengan nilai rata-rata 5 berada pada rentang rasa gurih; aspek aroma produk dengan nilai rata-rata 3 berada pada rentang agak beraroma jamur; aspek tekstur bagian dalam produk dengan nilai rata-rata 3 berada pada rentang tekstur agak kenyal; dan aspek tekstur bagian luar produk dengan nilai rata-rata 5 berada pada rentang tekstur renyah. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 40% diperoleh harga jual *mushroom stick* sebesar Rp.13.500/pcs, dengan jenis kemasan yang digunakan adalah kemasan kertas *kraft* berbentuk persegi panjang sekali pakai yang fleksibel dan siap rakit berukuran 15,2x5x5cm.

Kata kunci: Jamur Tiram, Bakso Jamur, *Mushroom Stick*.

MODIFICATION OF MUSHROOM MEATBALL INTO MUSHROOM STICK AS A VARIATION OF SNACKS FOR STREET FOOD

NADIA

Supervisor: Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRACT

This final project aims to obtain the best formula for modification of mushroom meatball into mushroom stick as a variation of snacks for street food. This modification is done by changing the main ingredient of mushroom meatball using 100% oyster mushroom. The method used in this trial is the experimental method. This method is done by testing the product so as to produce the best formula. The trial was conducted at the Food Processing Laboratory, Tata Boga Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. Product testing was carried out 8 times involving supervisor as expert lecturer. The best product formula was validated by two expert lecturers. Based on the results of the validation tests carried out by the two expert lecturers, the results obtained on the color aspect of the inner part of the product with an average value of 4,5 is in the light brown to brown color range; the color aspect of the outer part of the product with an average value of 4,5 is in the brown to brownish yellow color range; the color aspect of the frying product with an average value of 5 is in an even color range; the taste aspect of the product with an average value of 5 is in a savory taste range; the aroma aspect of the product with an average value of 3 is in a slightly mushroom aroma; the texture aspect of the inner part of the product with an average value of 3 is in a slightly chewy texture; and the texture aspect of the outer part of the product with an average value of 5 is in a crunchy texture range. Based on the calculating of the selling price of the product using the conventional method with an increase of 40%, the selling price of mushroom stick is Rp.13.500/pcs, with the type of packaging used is kraft paper packaging in the form of disposable rectangle that is flexible and ready to assemble measuring 15,2x5x5cm.

Key word: Oyster Mushroom, Mushroom Meatball, Mushroom Stick.

HALAMAN PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama : Nadia

NIM : 1508519002

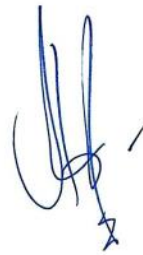
Judul Tugas Akhir : Modifikasi Olahan Bakso Jamur Menjadi *Mushroom Stick*
Sebagai Variasi Makanan Jajanan Untuk *Street Food*

Nama Dosen Pembimbing

Tanda Tangan


Tanggal

Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001



27 Juli 2022

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga,


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi Olahan Bakso Jamur Menjadi *Mushroom Stick* Sebagai Variasi Makanan Jajanan Untuk *Street Food*

Penyusun : Nadia

NIM : 1508519002

Disetujui oleh:
Pembimbing,



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP.196402041988032001

Anggota Penguji 1,



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP.196306251988112001

Anggota Penguji 2,



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP.195805081982032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik diploma, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Tugas Akhir ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 27 Juli 2022

Yang Membuat Pernyataan

Materai Rp. 10.000,-



No. Reg. 1508519002



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Nadia
NIM : 1508519002
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : nadia.natnat99@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :
Modifikasi Olahan Bakso Jamur Menjadi *Mushroom Stick* Sebagai Variasi Makanan
Jajanan Untuk *Street Food*


Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 22 Agustus 2022

Penulis


(Nadia)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT atas berkah dan rahmat-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Modifikasi Olahan Bakso Jamur Menjadi *Mushroom Stick* Sebagai Variasi Makanan Jajanan Untuk *Street Food*”**. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat bagi penulis menyelesaikan studi di Program D3 Tata Boga, untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, serta membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penulis dapat menyusun Tugas Akhir ini dengan baik dan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu penulis, diantaranya:

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, sekaligus sebagai Pembimbing Akademik D3 Tata Boga Angkatan 2019.
2. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah mendukung dan membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
3. Seluruh Dosen Program Studi D3 Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan yang tak terhingga nilainya selama masa perkuliahan.
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi dan peminjaman ruang laboratorium selama masa perkuliahan.

Terima kasih tak terhingga penulis ucapkan kepada keluarga atas do'a dan bantuannya yang diberikan kepada penulis. Terima kasih kepada Lita, Vania, dan Emira sahabat yang selalu menjadi tempat pulang sementara penulis selama penyusunan Tugas Akhir. Teman seperjuangan Fitri, Nenden, Vadilla, Balqis, teman satu bimbingan, serta teman-teman Program Studi D3 Tata Boga 2019 yang saling membantu dan memotivasi satu sama lain selama masa perkuliahan. Terakhir, terima kasih kepada Haechan dan seluruh member NCT telah menjadi hiburan terbaik selama penyusunan Tugas Akhir penulis.

Semoga penulisan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan terutama di bidang tata boga dan kuliner di Indonesia.

Jakarta, 27 Juli 2022



Nadia
NIM. 1508519002

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penulisan	4
1.5 Kegunaan Penulisan	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
2.1 Bakso Jamur	5
2.1.1 Karakteristik Bakso Jamur	5
2.1.2 Kualitas Bakso Jamur	5
2.1.3 Prinsip Pembuatan Bakso Jamur	18
2.2 <i>Mushroom Stick</i>	22
2.2.1 Karakteristik Jamur Tiram	22
2.2.2 Kandungan Gizi Jamur Tiram	24
2.2.3 Aspek Modifikasi Produk	25
2.2.4 Bahan <i>Mushroom Stick</i>	26
2.2.5 Pembuatan <i>Mushroom Stick</i>	39
2.3 Kualitas <i>Mushroom Stick</i>	44
2.3.1 Cita Rasa	44
2.3.2 Aspek Warna	45

2.3.3	Aspek Tekstur	45
2.4	Kemasan dan Label Produk Modifikasi <i>Mushroom Stick</i>	46
2.4.1	Kemasan	46
2.4.2	Label	48
BAB III PEMBAHASAN		50
3.1	Tempat dan Waktu	50
3.2	Prosedur Uji Coba Bakso Jamur	50
3.2.1	Formula Standar Bakso Jamur	50
3.2.2	Uji Coba Formula Bakso Jamur	51
3.3	Prosedur Uji Coba <i>Mushroom Stick</i>	54
3.3.1	Komposisi dan Formula <i>Mushroom Stick</i>	54
3.3.2	Hal-Hal Yang Harus Diperhatikan Pada Pembuatan <i>Mushroom Stick</i>	63
3.3.3	Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi	64
3.3.4	Analisis Biaya	69
3.3.5	Kelemahan Uji Coba	71
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		73
4.1	Kesimpulan	73
4.2	Saran	74
DAFTAR PUSTAKA		75
LAMPIRAN		81
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		94

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Pada 100gr Jamur Tiram	24
Tabel 2. 2 Kandungan Asam Amino Esensial Pada 100gr Jamur Tiram	24
Tabel 2. 3 Bahan Khas Bakso Jamur Yang Digunakan Pada Mushroom Stick	38
Tabel 2. 4 Bahan Yang Ditambahkan Pada Mushroom Stick	38
Tabel 3. 1 Formula Standar Bakso Jamur	50
Tabel 3. 2 Uji Coba 1 Bakso Jamur	51
Tabel 3. 3 Uji Coba Formula Bakso Jamur	52
Tabel 3. 4 Uji Coba 1 Mushroom Stick	54
Tabel 3. 5 Uji Coba 2 Mushroom Stick	55
Tabel 3. 6 Uji Coba 3 Mushroom Stick	56
Tabel 3. 7 Uji Coba 4 Mushroom Stick	57
Tabel 3. 8 Uji Coba 5 Mushroom Stick	58
Tabel 3. 9 Uji Coba 6 Mushroom Stick	59
Tabel 3. 10 Uji Coba 7 Mushroom Stick	60
Tabel 3. 11 Uji Coba 8 Mushroom Stick	61
Tabel 3. 12 Formula Terbaik Mushroom Stick	62
Tabel 3. 13 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Dalam	64
Tabel 3. 14 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Luar	65
Tabel 3. 15 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Produk Hasil Penggorengan	66
Tabel 3. 16 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	66
Tabel 3. 17 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	67
Tabel 3. 18 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bagian Dalam	68
Tabel 3. 19 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bagian Luar	68
Tabel 3. 20 Perhitungan Harga Bahan Mushroom Stick	69
Tabel 3. 21 Perhitungan Harga Bahan Saus Asam Pedas	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Jamur Tiram	7
Gambar 2. 2 Ayam Fillet Bagian Dada	8
Gambar 2. 3 Tepung Tapioka	8
Gambar 2. 4 Tepung Terigu	10
Gambar 2. 5 Garam	10
Gambar 2. 6 Gula Pasir	11
Gambar 2. 7 Bawang Putih	12
Gambar 2. 8 Lada Putih Bubuk	12
Gambar 2. 9 Telur Ayam	14
Gambar 2. 10 Daun Bawang	15
Gambar 2. 11 Air	15
Gambar 2. 12 Bagan Alur Pembuatan Bakso Jamur	22
Gambar 2. 13 Minyak Goreng	29
Gambar 2. 14 Bawang Bombay	31
Gambar 2. 15 Minyak Wijen	32
Gambar 2. 16 Saus Tiram	32
Gambar 2. 17 Kaldu Jamur	33
Gambar 2. 18 Kulit Pangsit	34
Gambar 2. 19 Saus Tomat	35
Gambar 2. 20 Saus Sambal	36
Gambar 2. 21 Tepung Maizena	37
Gambar 2. 22 Lemon	38
Gambar 2. 23 Bagan Alur Pembuatan Mushroom Stick	43
Gambar 2. 24 Kemasan Mushroom Stick dan Kemasan Saus Asam Pedas	48
Gambar 2. 27 Label Mushroom Stick	49
Gambar 3. 1 Bagan Alur Pembuatan Bakso Jamur	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formula Terbaik Mushroom Stick	82
Lampiran 2 Gambar Mushroom Stick Dengan Formula Terbaik	83
Lampiran 3 Gambar Mushroom Stick Dalam Kemasan	84
Lampiran 4 Gambar Proses Pembuatan Mushroom Stick	85
Lampiran 5 Lembar Permohonan Uji Validasi Dosen Ahli 1	86
Lampiran 6 Lembar Hasil Uji Validasi 1	87
Lampiran 7 Lembar Permohonan Uji Validasi Dosen Ahli 2	90
Lampiran 8 Lembar Hasil Uji Validasi 2	91

