

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN JAMUR TIRAM PADA
PEMBUATAN *PATTY* SAYAP AYAM TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan &
Memartabatkan Bangsa*

**VISI KHOIRUNNISA
5515164080**

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

PENGARUH PENAMBAHAN JAMUR TIRAM PADA PEMBUATAN *PATTY* SAYAP AYAM TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

VISI KHOIRUNNISA

Pembimbing: Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan jamur tiram pada pembuatan *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dengan metode penelitian eksperimen untuk menguji pengaruh penambahan jamur tiram pada pengukuran fisik dan aspek-aspek organoleptik. Sampel penelitian ini adalah *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram yang berbeda yaitu 15%, 25% dan 35%. Pada penelitian ini *patty* sayap ayam diberikan penambahan jamur tiram dengan dicampurkan kedalam adonannya. Pengukuran fisik dilakukan dengan mengukur diameter, ketebalan dan berat *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram dalam kondisi mentah, setelah dikukus dan setelah digoreng. Hasil pengukuran menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan ukuran yang signifikan yang dihasilkan dari perhitungan standar deviasi tiap pengukuran. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 5 panelis ahli (Dosen Pendidikan Tata Boga) dan 30 panelis agak terlatih. Hasil analisis menggunakan uji Friedman dengan taraf signifikan $\alpha=0,05$. Hasil uji Friedman menunjukkan perlakuan tidak berpengaruh terhadap aspek warna bagian luar, rasa, aroma, kekenyalan dan keempukan, namun terdapat pengaruh penambahan jamur tiram pada pembuatan *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen aspek warna bagian dalam. Hasil uji Tuckey menunjukkan bahwa penambahan jamur tiram 25% pada aspek warna bagian dalam *patty* sayap ayam yang paling disukai konsumen. Berdasarkan tujuan penelitian ini yaitu optimalisasi penambahan jamur tiram dapat disimpulkan bahwa *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram 35% merupakan produk rekomendasi untuk dikembangkan.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, *Patty* Sayap Ayam, Jamur Tiram

THE EFFECT OF THE ADDITION OF OYSTER MUSHROOMS ON THE MANUFACTURE OF CHICKEN WING PATTIES ON CONSUMER ACCEPTABILITY

VISI KHOIRUNNISA

Supervisor: Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of adding oyster mushrooms on the manufacture of chicken wing patties on consumer acceptability. The research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Tata Boga Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University with an experimental research method to test the effect of adding oyster mushrooms on physical measurements and organoleptic aspects. The sample of this study was a chicken wing patty with the addition of different oyster mushrooms, namely 15%, 25% and 35%. In this study, the chicken wing patty was given the addition of oyster mushrooms by mixing them into the dough. Physical measurements are made by measuring the diameter, thickness and weight of the chicken wing patty adding oyster mushrooms in raw condition, after steaming and after frying. The measurement results show that there is no significant difference in size resulting from the calculation of the standard deviation of each measurement. This study used an organoleptic test that was tested on 5 expert panelists (Tata Boga Education Lecturers) and 30 somewhat trained panelists. The results of the analysis used the Friedman test with a significant level of $\alpha = 0.05$. Friedman's test results showed that the treatment did not affect the aspects of outer color, taste, aroma, chewiness and tenderness, but there was an influence of the addition of oyster mushrooms in the manufacture of chicken wing patties on the acceptability of consumers in the inner color aspect. Tuckey's test results showed that the addition of 25% oyster mushrooms to the inner color aspect of the chicken wing patty was the most preferred by consumers. Based on the purpose of this study, namely optimizing the addition of oyster mushrooms, it can be concluded that the chicken wing patty with the addition of 35% oyster mushrooms is a recommendation product to be developed.

Keywords: Consumer Acceptance, Chicken Wing Patties, Oyster Mushroom

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan *Patty* Sayap Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Visi Khoirunnisa
NIM : 5515164080

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Yeni Yulianti, M.Pd
199006132022032007

Pembimbing II

Dr. Ir. Ridawati, M.Si
197012181997022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji

Dr. Nur Riska, M.Si
197904152005012004

Penguji I

Dr.Ir.Mahdiyah, M.Kes
196402041998032001

Penguji II

Dr.Ir.Alsuhendra, M.Si
197101232001121001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Skripsi ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Skripsi 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 dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, 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, 20 Februari 2023
Yang Membuat Pernyataan



Visi Khoirunnisa
No. Reg 5515164080



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 PERSTUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Visi Khoirunnisa
NIM : 5515164080
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : visikhoirunnisa@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

Yang berjudul:

Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan *Patty* Sayap Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen

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 izin 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, 20 Februari 2023
Penulis,

(Visi Khoirunnisa)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayahnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Pada *Patty* Sayap ayam Terhadap Daya Terima Konsumen” dengan baik. Skripsi ini ditulis guna memperoleh gelar sarjana pendidikan di Universitas Negeri Jakarta.

Dalam proses yang sudah dilalui penulis banyak mendapatkan bantuan serta dukungan dari orang-orang terdekat sehingga dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih banyak kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Alshendra, M.Si dan Dr. Rusilanti, M.Si Selaku Penasihat Akademik Pendidikan Tata Boga angkatan 2016.
3. Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si Selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang sudah memberi banyak masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini, dan semoga segala urusan keduanya selalu dimudahkan.
4. Dosen-dosen Program Studi Tata Boga yang telah memberikan ilmu serta bimbingannya selama proses perkuliahan dari awal hingga akhir semester.
5. Laboran serta Staff Tata Usaha Program Studi Tata Boga atas segala bantuan dan kerjasamanya.
6. Kusmana Mulya dan Nurfiaty Selaku Orang Tua dari penulis yang senantiasa mendukung secara moril dan materil.

Ucapan terima kasih juga tidak lupa penulis sampaikan kepada Kak Vina dan Vieri yang selalu menjadi motivasi untuk penulis menyelesaikan penelitian ini. Teman-teman dekat penulis Riema, Dianissa, Elfitrah, Ishmah dan rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2016 yang tidak bisa ditulis satu-persatu, terima kasih atas bantuan, nasihat dan dorongan dalam penulisan ini dengan tulus dan ikhlas. Semoga mendapat kebaikan dari Tuhan Yang Maha Esa.

Penulis berharap adanya manfaat yang bisa dibagikan kepada siapapun yang membacanya. Terutama kepada mahasiswa prodi tata boga yang ingin menjadikan skripsi ini sebagai referensi maupun melanjutkan penelitian dari skripsi ini.

Jakarta, 20 Februari 2023



Visi Khoirunnisa

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
UPT PERPUSTAKAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Patty Ayam	6
2.1.2 Sayap Ayam	17
2.1.3 Jamur Tiram Putih	17
2.1.4 Pengukuran Fisik	20
2.1.5 Daya Terima Konsumen	20
2.2 Penelitian yang Relevan	26
2.3 Kerangka Pemikiran	28
2.4 Hipotesis Penelitian	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	30
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	30
3.3 Definisi Operasional	30

3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	32
3.4.1 Metode Penelitian.....	32
3.4.2 Rancangan Penelitian	32
3.4.3 Kajian Pustaka.....	33
3.4.4 Penelitian Pendahuluan	33
3.4.5 Penelitian Lanjutan.....	58
3.5 Instrumen Penelitian.....	58
3.6 Teknik Pengumpulan Data	60
3.7 Teknik Analisis Data	61
3.8 Hipotesis Statistik.....	62
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	63
4.1 Hasil Penelitian.....	63
4.1.1 Hasil Uji Validitas.....	63
4.1.2 Pengukuran Fisik.....	70
4.1.3 Daya Terima Konsumen	74
4.2 Pembahasan	83
4.3 Kelemahan Penelitian.....	86
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	87
5.1 Kesimpulan.....	87
5.2 Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN.....	92
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	113