

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)
DALAM PEMBUATAN BAKSO DAGING TERHADAP SIFAT
FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



Intelligentia - Dignitas

**RAMANDA PUTRI UTARI
1514619009**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI

Judul : PENGARUH SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus*
ostreatus) DALAM PEMBUATAN BAKSO DAGING
TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Penyusun : Ramanda Putri Utari

NIM : 1514619009

Disetujui Oleh:

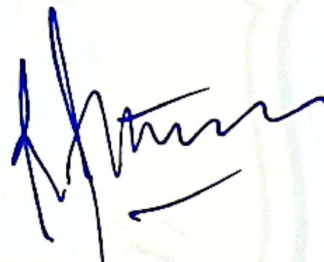
Pembimbing I



Dra. Sachriani, M.Kes

NIP. 196402041988032001

Pembimbing II



Dr. Ari Fadiati, M.Si

NIDK. 9990042661

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

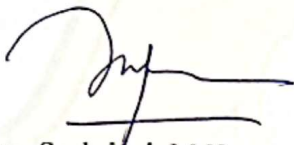
NIP. 198411022014042002

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)
dalam Pembuatan Bakso Daging Terhadap Sifat Fisik dan
Daya Terima Konsumen
Penyusun : Ramanda Putri Utari
NIM : 1514619009
Tanggal Ujian : 25 Juli 2025

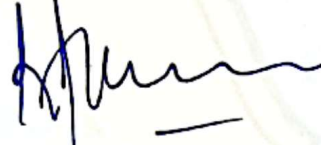
Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

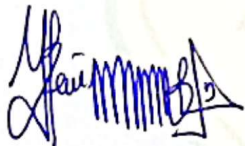
Pembimbing II



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIDK. 9990042661

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 1990061322022032007

Anggota Penguji I,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032001

Anggota Penguji II,



Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

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 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 dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 25 Juli 2025

Yang membuat pernyataan



Ramanda Putri Utari

1514619009

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT karena atas limpahan rahmat dan hidayah Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan Bakso Daging Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen”** dimaksudkan sebagai persyaratan dalam mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) pada program Sarjana Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. selaku Koorditaror Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Yeni Yuliati, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik.
3. Dra. Sachriani, M.Kes selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan motivasi, bimbingan, arahan dan saran kepada penulis selama penyusunan skripsi.
4. Dr. Ari Fadiati, M.Si selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan motivasi, bimbingan, arahan dan saran kepada penulis selama penyusunan skripsi.
5. Seluruh Dosen Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan, serta seluruh staff Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
6. Orang Tua tercinta Ayahanda Hario Utomo dan Ibunda Sri Subekti Lestari atas doa, kasih sayang dan dukungan yang tiada henti. Kakak tercinta Monica Ayu Destyani yang selalu mendukung penulis dan juga motivasi dari kedua adik tercinta Hilal Abiyu Jmail dan Haura Saras Amira.
7. Sahabat penulis khususnya Disya, Mega, Arnanda, dan teman-teman prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2019 atas kebersamaan yang indah selama ini.

Dengan selesainya penulisan skripsi ini segala kritik dan saran yang bersifat membangun akan selalu penulis harapkan untuk kesempurnaan penulisan dan menambah pengetahuan dalam penulisan penelitian berikutnya.

Jakarta, 25 Juli 2025

Intelligentia - Dignitas

Ramanda Putri Utari



LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Ramanda Putri Utari
NIM : 1514619009
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : ramandaaputrii@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 Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan Bakso Daging Terhadap Sifat Fisik dan 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 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, 25 Juli 2025
Penulis

Ramanda Putri Utari

**PENGARUH SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)
DALAM PEMBUATAN BAKSO DAGING TERHADAP SIFAT FISIK DAN
DAYA TERIMA KONSUMEN**

RAMANDA PUTRI UTARI

Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes. dan Dr. Ari Fadiati, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi jamur tiram dalam pembuatan bakso daging terhadap sifat fisik dan daya terima. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan Januari 2023 - Juli 2025. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen, bakso daging substitusi jamur tiram dibuat dengan tiga persentase 70%, 80%, dan 90%. Penilaian sifat fisik meliputi susut masak dan densitas. Sementara penilaian pada daya terima melibatkan 30 panelis agak terlatih dengan uji organoleptik meliputi aspek umami, rasa asin, aroma jamur tiram, aroma bakso daging, komposisi bumbu, keseragaman warna, warna, kekenyalan, kehalusan bagian dalam dan luar, liat, pori, kelembekkan, dan serat. Berdasarkan uji hipotesis pada sifat fisik aspek susut masak dan densitas bakso daging substitusi jamur tiram dengan uji *Anova*, terdapat pengaruh yang signifikan, sehingga dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Pada aspek susut masak, *Duncan Multiple Range Test (DMRT)* menunjukkan bahwa bakso daging dengan substitusi jamur tiram 70% dengan 80% memiliki perbedaan nyata, sedangkan aspek densitas menunjukkan bahwa 70% dengan 90% memiliki perbedaan nyata. Berdasarkan uji hipotesis *Friedman*, terdapat pengaruh bakso daging substitusi jamur tiram terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa asin, aroma bakso daging, komposisi bumbu, kekenyalan, kehalusan bagian dalam, liat, kelembekkan, dan serat. Hasil uji *Tuckey's* menunjukkan bakso daging dengan substitusi jamur tiram 70% merupakan substitusi paling disukai. Berdasarkan uji sifat fisik dan uji daya terima konsumen bakso daging dengan substitusi jamur tiram, peneliti merekomendasikan persentase 70% pada pembuatan bakso daging substitusi jamur tiram.

Kata Kunci : Jamur Tiram, Bakso Daging, Sifat Fisik, Daya Terima Konsumen

Intelligentia - Dignitas

**THE EFFECT OF OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*)
SUBSTITUTION IN BEEF MEATBALL PRODUCTION ON PHYSICAL
PROPERTIES AND CONSUMER ACCEPTABILITY**

RAMANDA PUTRI UTARI

Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes. dan Dr. Ari Fadiati, M.Si.

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of oyster mushroom substitution in meatball production on physical properties and consumer acceptability. The research was conducted at the Food Processing Laboratory, Department of Culinary Education, Universitas Negeri Jakarta. The research period began in January 2023 and ended in July 2025. This study employed an experimental method, where meatballs with oyster mushroom substitution were made in three percentage levels: 70%, 80%, and 90%. Physical property assessment included cooking loss and density. Meanwhile, consumer acceptability was evaluated by 30 semi-trained panelists through organoleptic tests, assessing attributes such as umami taste, saltiness, oyster mushroom aroma, meatball aroma, seasoning composition, color uniformity, color, chewiness, internal and external smoothness, toughness, porosity, softness, and fiber texture. Based on hypothesis testing of the physical properties using ANOVA, there was a significant effect observed, which was followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT). For cooking loss, DMRT indicated a significant difference between the 70% and 80% substitution levels. For density, a significant difference was found between the 70% and 90% levels. Friedman's test showed that oyster mushroom substitution significantly affected consumer acceptability in attributes such as saltiness, meatball aroma, seasoning composition, chewiness, internal smoothness, toughness, softness, and fiber texture. Tukey's test results indicated that the 70% oyster mushroom substitution level was the most preferred by the panelists. Based on the physical property test and consumer acceptability evaluation, the researcher recommends the 70% substitution level in the production of oyster mushroom-substituted meatballs.

Keyword : Oyster Mushroom, Beef Meatball, Physical Properties, Consumer Acceptability

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Kualitas Bakso Daging	7
2.1.2 Daya Terima Konsumen	9
2.1.3 Bakso	14
2.1.4 Bakso Daging Substitusi Jamur Tiram	30
2.2 Penelitian Relevan	47
2.3 Keterbaruan Penelitian	50
2.4 Kerangka Pemikiran	51
2.5 Hipotesis Penelitian	52
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	53
3.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian	53
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	53
3.3. Definisi Operasional	54
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	55
3.4.1 Metode Penelitian	55
3.4.2 Rancangan Penelitian	56
3.4.3 Prosedur Penelitian	57
3.5 Instrumen Penelitian	71
3.6 Teknik Pengumpulan Data	75
3.6.1 Sifat Fisik	75
3.6.2 Uji Organoleptik	76
3.7 Teknik Analisis Data	76
3.7.1 Sifat Fisik	76
3.7.2 Uji Organoleptik	77
3.8 Hipotesis Statistik	78

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	80
4.1 Deskripsi Data	80
4.1.1 Hasil Deskripsi Uji Validasi	80
4.2 Hasil Uji Fisik	89
4.2.1 Susut Masak	89
4.2.2 Densitas	92
4.3 Hasil Daya Terima Konsumen	94
4.3.1 Hasil Daya Terima Aspek Umami	94
4.3.2 Hasil Daya Terima Aspek Asin	95
4.3.3 Hasil Daya Terima Aspek Aroma Jamur Tiram	98
4.3.4 Hasil Daya Terima Aspek Aroma Bakso Daging	99
4.3.5 Hasil Daya Terima Aspek Komposisi Bumbu	102
4.3.6 Hasil Daya Terima Aspek Keseragaman warna	104
4.3.7 Hasil Daya Terima Aspek Warna	106
4.3.8 Hasil Daya Terima Aspek Kekenyalan	107
4.3.9 Hasil Daya Terima Aspek Kehalusan Baian Dalam	110
4.3.10 Hasil Daya Terima Aspek Kehalusan Bagian Luar	112
4.3.11 Hasil Daya Terima Aspek Liat	114
4.3.12 Hasil Daya Terima Aspek Pori	116
4.3.13 Hasil Daya Terima Aspek Kelembekkan	118
4.3.14 Hasil Daya Terima Aspek Serat	120
4.4 Pembahasan	123
4.4.1 Pembahasan Uji Fisik	123
4.4.2 Pembahasan Uji Organoleptik	125
4.5 Kelemahan Penelitian	130
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	131
5.1 Kesimpulan	131
5.2 Saran	133
DAFTAR PUSTAKA	134
LAMPIRAN	143

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Perbandingan Nilai Gizi Jamur dan Daging Sapi	34
2.2	Kandungan Gizi Setiap 100 gram Jamur Tiram	34
2.3	Hasil Pra Uji Coba Bakso Substitusi Jamur Tiram	35
2.4	Rendemen Jamur Tiram	36
2.5	Perbandingan Penelitian	49
3.1	Desain Sifat Fisik	56
3.2	Desain Penelitian Daya Terima	56
3.3	Alat-alat yang Digunakan Dalam Pengolahan Jamur Tiram	57
3.4	Alat Pembuatan Bakso	58
3.5	Bahan Pembuatan Larutan Kapur Sirih	58
3.6	Bahan Pembuatan Bakso Daging Standar	59
3.7	Bahan Pembuatan Bakso Daging Substitusi Jamur Tiram	59
3.8	Formula Uji Coba Pembuatan Bakso Standar	63
3.9	Hasil Uji Coba Produk Bakso Standar	64
3.10	Formula Uji Coba Pembuatan Bakso dengan Substitusi Presentase Jamur Tiram	67
3.11	Hasil Uji Coba Pembuatan Bakso dengan Substitusi Presentase Jamur Tiram	68
3.12	Instrumen Penelitian Validasi	71
3.13	Instrumen Penilaian Sifat Fisik	73
3.14	Instrumen Penilaian Hedonik	73
3.15	Data Analisis Menggunakan Uji <i>Anova</i> (Uji F)	76
4.1	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Umami	80
4.2	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Asin	81
4.3	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Aroma Jamur Tiram	82
4.4	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Aroma Bakso Daging	82
4.5	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu	83
4.6	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Keseragaman Warna	84
4.7	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Warna	84
4.8	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Kekenyalan	85
4.9	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Kehalusan Bagian Dalam	86
4.10	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Kehalusan Bagian Luar	86
4.11	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Liat	87
4.12	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Pori	87
4.13	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Kelembekkan	88
4.14	Hasil Penilaian Uji Validasi Aspek Serat	89
4.15	Hasil Uji Fisik Susut Masak	89
4.16	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i>	91
4.17	Hasil Perhitungan Uji <i>Duncan</i>	91
4.18	Hasil Uji Fisik Densitas	92
4.19	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i>	93
4.20	Hasil Perhitungan Uji <i>Duncan</i>	93

4.21	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Umami	94
4.22	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Umami	95
4.23	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Asin	96
4.24	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Asin	96
4.25	Hasil Uji <i>Tuckey</i> Aspek Asin	97
4.26	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Aroma Jamur Tiram	98
4.27	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Aroma Jamur Tiram	99
4.28	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Aroma Bakso Daging	100
4.29	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Bakso Daging	100
4.30	Hasil Uji <i>Tuckey</i> Aspek Bakso Daging	101
4.31	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Komposisi Bumbu	102
4.32	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek komposisi Bumbu	103
4.33	Hasil Uji <i>Tuckey</i> Aspek Komposisi Bumbu	104
4.34	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Keseragaman Warna	105
4.35	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Keseragaman Warna	105
4.36	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Warna	106
4.37	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Warna	107
4.38	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kekenyalan	108
4.39	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Kekenyalan	108
4.40	Hasil Uji <i>Tuckey</i> Aspek Kekenyalan	109
4.41	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kehalusan Bagian Dalam	110
4.42	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Kehalusan Bagian Dalam	111
4.43	Hasil Uji <i>Tuckey</i> Aspek Kehalusan Bagian Dalam	112
4.44	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kehalusan Bagian Luar	113
4.45	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Kehalusan Bagian Luar	113
4.46	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Liat	114
4.47	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Liat	115
4.48	Hasil Uji <i>Tuckey</i> Aspek Liat	116
4.49	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Pori	117
4.50	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Pori	117
4.51	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kelembekkan	118
4.52	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Kelembekkan	119
4.53	Hasil Uji <i>Tuckey</i> Aspek Kelembekkan	120
4.54	Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Serat	121

4.55	Hasil Pengujian Hipotesis Daya Terima Aspek Serat	121
4.56	Hasil Uji <i>Tuckey</i> Aspek Serat	122



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Bakso Ayam	17
2.2	Bakso Ikan	17
2.3	Bakso Udang	18
2.4	Bakso Daging Sapi	18
2.5	Daging Sapi	20
2.6	Tepung Tapioka	21
2.7	Putih Telur	22
2.8	Es batu	23
2.9	Garam	23
2.10	Gula Pasir	24
2.11	Baking Powder	24
2.12	Lada	25
2.13	Bawang Merah dan Bawang Putih	25
2.14	Jamur Tiram	33
2.15	Hasil Uji coba Pra Pendahuluan	35
2.16	Jamur Tiram Kering	42
3.1	Diagram Alir Pengolahan Jamur Tiram	60
3.2	Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Standar	61
3.7	Diagram Alir Proses Pembuatan Substitusi Jamur Tiram	62
3.8	Hasil Uji Coba 1 Standar Bakso Daging	64
3.9	Hasil Uji Coba 2 Standar Bakso Daging	64
3.10	Hasil Uji Lanjutan	69
3.11	Diagram Uji Susut Masak Bakso Formulasi Jamur Tiram	90
3.12	Diagram Uji Densitas Bakso Formulasi Jamur Tiram	92

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Gambar	Halaman
1	Instrumen Uji Validasi	142
2	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen	147
3	Perhitungan Hasil Uji Validasi	150
4	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Umami	152
5	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Umami Uji <i>Friedman</i>	154
6	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Asin	155
7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Asin Uji <i>Friedman</i>	156
8	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Jamur Tiram	158
9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Jamur Tiram Uji <i>Friedman</i>	160
10	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Bakso Daging	161
11	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Bakso Daging Uji <i>Friedman</i>	163
12	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Komposisi Bumbu	165
13	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Komposisi Bumbu Uji <i>Friedman</i>	167
14	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Keseragaman Warna	169
15	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Keseragaman Warna Uji <i>Friedman</i>	171
16	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Warna	172
17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Uji <i>Friedman</i>	174
18	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Kekenyalan	175
19	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kekenyalan Uji <i>Friedman</i>	177
20	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Kehalusan Bagian Dalam	179
21	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kehalusan Bagian Dalam Uji <i>Friedman</i>	181
22	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Kehalusan Bagian Luar	183
23	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kehalusan Bagian Luar Uji <i>Friedman</i>	185
24	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Liat	186
25	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Liat Uji <i>Friedman</i>	188
26	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Pori	190
27	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Pori Uji <i>Friedman</i>	192
28	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Kelembekkan	193
29	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kelembekkan Uji <i>Friedman</i>	195

30	Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Serat	197
31	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Serat Uji <i>Friedman</i>	199
32	Tabel Chi-square X^2	201
33	Tabel Q <i>Score</i>	202
34	Hasil Pengukuran Sifat Fisik Susut Masak	203
35	Hasil Perhitungan Susut Masak	204
36	Hasil Pengukuran Sifat Fisik Densitas	206
37	Hasil Perhitungan ANOVA Densitas	208
38	Tabel q <i>Duncan Multiple Range Test</i>	210
39	Dokumentasi Pembuatan Bakso Formulasi Jamur Tiram	211
40	Dokumentasi Pengambilan data Uji Susut Masak dan Densitas	213
41	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Terima	216
42	Label Konsumen	217
43	Daftar Riwayat Hidup	218



Intelligentia - Dignitas