

SKRIPSI

**OPTIMASI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DAN JAMUR KUPING
(*Auricularia auricula*) PADA PEMBUATAN *PATTY ANALOGUE*
TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN, LEMAK, KARBOHIDRAT,
SERAT DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



**JAUZA BAKRIE NURWIDHI
1514620024**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Optimasi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dan Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) Pada Pembuatan *Patty Analogue* Terhadap Kandungan Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat Dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Jauza Bakrie Nurwidhi

NIM : 1514620024

Tanggal Ujian : 8 Januari 2025

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dr. Nur Riska, M.Si.

NIP. 197904152005012004

Pembimbing II,



Prof, Dr. Dalia Sukmawati, M.Si

NIP. 197309142006042001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Intelligentia Dignitas



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.

NIP.198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Optimasi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dan Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) Pada Pembuatan Patty Analogue Terhadap Kandungan Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat Dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Jauza Bakrie Nurwidhi

NIM : 1514620024

Tanggal Ujian : 8 Januari 2025

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing I



Dr. Nur Riska, M.Si.

NIP. 197904152005012004

Dosen Pembimbing II



Prof. Dr. Dalia Sukmawati, M.Si

NIP. 197309142006042001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

NIP.197101232001121001

Anggota Penguji I



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.

NIP. 197808022005022001

Anggota Penguji II



Dr. Rusilanti, M.Si.

NIP.196306251988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S1 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 di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran, 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, 19 Januari 2026

Yang Membuat Pernyataan



Jauza Bakrie Nurwidhi

No. Reg. 1514620024

Intelligentia - Dignitas



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN**

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 : Jauza Bakrie Nurwidhi
NIM : 1514620024
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat E-mail : jauzanrwdh@gmail.com

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

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (.....)

Yang berjudul:

Optimasi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dan Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) Pada Pembuatan Patty Analogue Terhadap Kandungan Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat Dan Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan 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, 19 Januari 2026
Penulis,



Jauza Bakrie Nurwidhi

KATA PENGANTAR

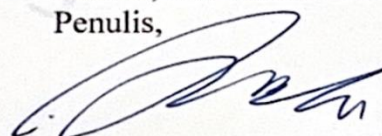
Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Optimasi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dan Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) Pada Pembuatan Patty Analogue Terhadap Kandungan Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat Dan Daya Terima Konsumen” guna memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana Pendidikan. Penulisan skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd., M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si dan Prof. Dr. Dalia Sukmawati, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
3. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si selaku Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga 2020
4. Seluruh ibu dan bapak dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah banyak memberikan ilmu selama proses perkuliahan serta seluruh Karyawan dan Staff Tata Usaha Pendidikan Tata Boga yang telah banyak membantu dalam urusan administrasi maupun lainnya.
5. Kepada kedua orang tua tercinta Ayahanda U Nurhidayat dan Ibunda Dety W atas kasih sayang dan segala pengorbanan, motivasi dukungan baik secara moril maupun materil serta doa kepada penulis. Nenek tercinta yang selalu mendoakan penulis tiada henti dan juga motivasi dari Kedua adik saya Alzena & Aghniya
6. Rekan-rekan seperjuangan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta 2020 serta semua pihak yang telah membantu dan terlibat namun tidak dapat disebutkan satu per satu, semoga diberikan balasan oleh Allah SWT.

Penulis sangat menyadari penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena sesungguhnya kesempurnaan hanya milik Allah SWT. Untuk itu penulis sangat mengharapkan masukan serta kritik membangun guna perbaikan skripsi ini.

Jakarta, 8 Januari 2026

Penulis,



Jauza Bakrie Nurwidhi

NIM. 1514620024

**OPTIMASI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DAN JAMUR KUPING
(*Auricularia auricula*) PADA PEMBUATAN PATTY ANALOGUE
TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN, LEMAK, KARBOHIDRAT,
SERAT DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

JAUZA BAKRIE NURWIDHI

Dosen Pembimbing : Dr. Nur Riska, M.Si., Prof. Dr. Dalia Sukmawati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh optimasi *patty analogue* berbasis jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan jamur kuping (*Auricularia auricula*) Pada Pembuatan *Patty Analogue* terhadap kandungan protein, lemak, karbohidrat, serat dan daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Uji Proksimat Institut Pertanian Bogor dan Laboratorium Organoleptik Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Sampel penelitian yang digunakan adalah *patty analogue* berbasis jamur tiram, jamur kuping, serta kombinasi jamur tiram dan jamur kuping. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik menggunakan uji ANOVA menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan secara statistik antara kelompok perlakuan terhadap parameter protein, karbohidrat, lemak dan serat kasar yang diuji. Artinya, tidak terdapat perbedaan antar kelompok perlakuan. Berdasarkan uji daya terima yang dilakukan, tingkat penerimaan yang paling tinggi dari seluruh aspek yang dinilai diperoleh *patty analogue* berbasis jamur tiram menjadi *patty analogue* yang disukai oleh panelis. Pemilihan jenis jamur memberikan pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik sensori produk *patty analogue*, *patty analogue* 100 % jamur tiram memiliki rerata tertinggi yaitu 3,53 sehingga menjadi pilihan terbaik untuk pengembangan produk *Patty Analogue*.

Kata kunci: *patty analogue*, jamur tiram, jamur kuping, uji daya terima

Intelligentia - Dignitas

**OPTIMIZATION OF OYSTER MUSHROOMS (*Pleurotus ostreatus*) AND
WOOD EAR MUSHROOMS (*Auricularia auricula*) IN THE PRODUCTION
OF ANALOGUE PATTIES IN TERMS OF PROTEIN, FAT,
CARBOHYDRATE, FIBER CONTENT AND CONSUMER ACCEPTABILITY**

JAUZA BAKRIE NURWIDHI

Supervisor : Dr. Nur Riska, M.Si., Prof. Dr. Dalia Sukmawati, M.Si

ABSTRACT

*This study aims to analyze the effect of optimizing patty analogues based on oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) and ear mushrooms (*Auricularia auricula*) protein, fat, carbohydrate, fiber content and consumer acceptance. The research was conducted at the Proximate Analysis Laboratory, IPB University (Bogor Agricultural University), and the Organoleptic Laboratory, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. An experimental method was employed in this study. The research samples consisted of oyster mushroom-based patty analogues, ear mushroom-based patty analogues, and a combination of both. Based on the statistical hypothesis testing using ANOVA, the results indicated that there were no statistically significant differences between the treatment groups regarding the parameters of protein, carbohydrates, fats, and crude fiber. This suggests that the nutritional content remained consistent across all treatment groups. According to the consumer acceptance test, the oyster mushroom-based patty analogue received the highest rating across all evaluated aspects, making it the most preferred sample among panelists. The choice of mushroom variety significantly influenced the sensory characteristics of the product. The 100% oyster mushroom patty analogue achieved the highest mean score of 3.53, making it the optimal choice for the development of patty product.*

Keywords : patty analogues, oyster mushroom, wood ear mushroom, acceptance test

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.2 Penelitian yang Relevan	28
2.3 Kerangka Teoritik	30
2.4 Hipotesis Penelitian.....	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	33
3.3 Variabel Penelitian	33
3.4 Metode Penelitian.....	34
3.5 Definisi Operasional.....	34
3.6 Rancangan Penelitian	35
3.7 Prosedur Penelitian.....	36

3.8	Instrumen Penelitian.....	47
3.9	Teknik Pengumpulan Data.....	50
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	55
4.1	Hasil Penelitian	55
4.2	Pembahasan.....	77
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	83
5.1	Kesimpulan	83
5.2	Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....		85
LAMPIRAN.....		90



Intelligentia - Dignitas