

SKRIPSI

**PENGARUH PERBANDINGAN JAMUR TIRAM DAN
MIREPOIX TERHADAP SIFAT FISIK DAN MUTU SENSORIS
BUBUK PENYEDAP JAMUR**



Intelligentia - Dignitas

**ANASTASIA CLARISA SADONO
1514622036**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga

**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK: SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Anastasia Clarisa Sadono
NIM : 1514622036
Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan *Mirepoix*
Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris Bubuk
Penyedap Jamur

Ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

Jakarta, 30 Juni 2026

Pembimbing 1,



Dra. Sachriani, M.Kes
NIDN. 0004026408

Pembimbing 2,

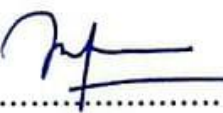


Alvina Fadila Maulida, M.Pd
NUPTK. 5037776677230033

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Anastasia Clarisa Sadono
NIM : 1514622036
Program Studi/Fakultas : Pendidikan Tata Boga / Teknik
Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan *Mirepoix* Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris Bubuk Penyedap Jamur

Ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus /Tidak Lulus*)*
Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 6 Juli 2026
Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si	
	NIDN. 0023017101	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Yeni Yulianti, M.Pd	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes	
	NIDN. 0014016309	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dra. Sachriani, M.Kes	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd	
	NUPTK. 5037776677230033	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
NIDN. 0029027204

Koordinator Program Studi
Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIDN. 0402118402

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Anastasia Clarisa Sadono
NIM : 1514622036
Program Studi : S1 Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan *Mirepoix* Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris Bubuk Penyedap Jamur

Menyatakan bahwa Skripsi ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 20 Juli 2026

Yang menyatakan,



Anastasia Clarisa Sadono
NIM. 1514622036



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 : Anastasia Clarisa Sadono

NIM : 1514622036

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat email : anastasiaclarisa11@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 :

**Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan *Mirepoix* Terhadap Sifat Fisik
dan Mutu Sensoris Bubuk Penyedap Jamur**

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 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, 20 Juli 2026

Penulis

Anastasia Clarisa Sadono

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Dan *Mirepoix* Terhadap Sifat fisik Dan Mutu Sensoris Bubuk Penyedap Jamur”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan. Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, serta bimbingan selama proses penyusunan skripsi ini, di antaranya:

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan ilmu pengetahuan selama proses penyusunan skripsi.
2. Dra. Sachriani, M.Kes. selaku dosen pembimbing skripsi yang dengan sabar memberikan arahan, masukan, serta ilmu pengetahuan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Alvina Fadila Maulida, M.Pd. selaku dosen pembimbing akademik yang senantiasa memberikan bimbingan dalam kegiatan akademik selama masa perkuliahan.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membekali penulis dengan ilmu, pengalaman, serta arahan selama perkuliahan.
5. Laboran dan staff Program Studi Pendidikan Tata Boga atas segala bantuan dan dukungan yang diberikan.
6. Orang tua penulis yaitu Catherine Ikadewi dan Alm. Daniel Sadono yang sudah memberi dorongan dan kasih sayang terbaik, saudara tercinta penulis Gabriella Callista, nenek tersayang Diana Agustina serta sahabat-sahabat penulis yaitu Yasha, Grandis, dan Nayla juga teman teman seperjuangan lainnya yang penulis tidak bisa sebutkan satu persatu yang selalu memberikan doa, semangat, serta dukungan baik secara moral maupun material hingga terselesaikannya skripsi ini. Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya untuk memori yang indah dan bantuan yang tiada pernah hentinya.

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang kuliner, serta bermanfaat bagi masyarakat luas.

Jakarta, 20 Juli 2026

Penyusun



(Anastasia Clarisa Sadono)

PENGARUH PERBANDINGAN JAMUR TIRAM DAN *MIREPOIX* TERHADAP SIFAT FISIK DAN MUTU SENSORIS BUBUK PENYEDAP JAMUR

ANASTASIA CLARISA SADONO

Dosen Pembimbing: Sachriani dan Alvina Fadila Maulida

ABSTRAK

Meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya produk pangan alami yang lebih sehat, di tengah masih terjadinya permasalahan surplus pascapanen jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*), mendorong perlunya inovasi pengolahan jamur tiram menjadi bubuk penyedap alami sebagai alternatif pengganti MSG. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan rasio jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan *mirepoix* terhadap sifat fisik dan mutu sensoris bubuk penyedap jamur sebagai alternatif penyedap alami alternatif dari MSG. Latar belakang penelitian ini didasarkan pada meningkatnya kebutuhan konsumen terhadap produk pangan alami yang lebih sehat. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, pada bulan Januari 2025 hingga Mei 2026. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan rancangan tiga perlakuan variasi rasio jamur tiram dan *mirepoix*, yaitu 70:30, 60:40, dan 50:50, serta satu perlakuan kontrol. Pengujian sifat fisik meliputi derajat keasaman (pH) dan padatan terlarut ($^{\circ}$ Brix), sedangkan pengujian mutu sensoris mencakup aspek warna, aroma jamur tiram, aroma *mirepoix*, rasa umami, rasa jamur tiram, dan tekstur, yang dilakukan dalam dua kondisi pengujian, yaitu kondisi kering dan terlarut. Uji validasi dilakukan oleh 5 orang panelis ahli dan uji mutu sensoris dilakukan oleh 45 orang panelis agak terlatih. Analisis data menggunakan uji ANOVA untuk sifat fisik dan uji *Kruskal-Wallis* untuk mutu sensoris, dilanjutkan dengan uji lanjut apabila terdapat pengaruh nyata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan rasio jamur tiram dan *mirepoix* berpengaruh nyata terhadap nilai pH ($F_{hitung} = 54,6136 > F_{tabel} = 4,066$), namun tidak berpengaruh nyata terhadap padatan terlarut ($^{\circ}$ Brix). Pada mutu sensoris kondisi kering, terdapat pengaruh nyata pada aspek warna, rasa umami, dan rasa jamur tiram, sedangkan pada kondisi terlarut terdapat pengaruh nyata pada aspek aroma jamur tiram dan rasa jamur tiram. Formulasi terbaik adalah rasio jamur tiram dan *mirepoix* 70:30, yang menghasilkan warna krem kuning pucat yang menarik, aroma dan rasa jamur tiram yang paling dominan, rasa umami yang kuat, tekstur bubuk yang halus, serta nilai pH yang paling mendekati netral di antara seluruh perlakuan.

Kata kunci: bubuk penyedap jamur, jamur tiram, *mirepoix*, mutu sensoris, sifat fisik

**THE EFFECT OF OYSTER MUSHROOM TO MIREPOIX RATIO ON THE
PHYSICAL PROPERTIES AND SENSORY QUALITY OF MUSHROOM
SEASONING POWDER**

ANASTASIA CLARISA SADONO

Supervisor: Sachriani dan Alvina Fadila Maulida

ABSTRACT

*The increasing consumer awareness of healthier natural food products, amid the persistent problem of post-harvest surplus of oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) at the farmer level, has encouraged the need for innovation in processing oyster mushrooms into natural seasoning powder as an alternative to MSG. This study aimed to investigate the effect of oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) to mirepoix ratio on the physical properties and sensory quality of mushroom seasoning powder as a natural alternative to monosodium glutamate (MSG). The study was motivated by the growing consumer demand for healthier, natural food products and the persistent problem of post-harvest surplus of oyster mushrooms at the farm level. The research was conducted at the Food Processing Laboratory, Department of Culinary Education, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from January 2025 to May 2026. An experimental method was employed with three ratio treatments of oyster mushroom to mirepoix, namely 70:30, 60:40, and 50:50, alongside a control treatment. Physical properties assessed included acidity (pH) and total dissolved solids (°Brix), while sensory quality evaluation covered the attributes of color, oyster mushroom aroma, mirepoix aroma, umami taste, oyster mushroom taste, and texture, tested under both dry and dissolved conditions. Validation testing was conducted by 5 expert panelists and sensory quality testing was carried out by 45 semi-trained panelists. Data analysis employed ANOVA for physical properties and the Kruskal-Wallis test for sensory quality, followed by post-hoc tests where significant effects were found. Results indicated that the oyster mushroom to mirepoix ratio significantly affected pH values ($F_{\text{count}} = 54,6136 > F_{\text{table}} = 4.066$), but had no significant effect on total dissolved solids (°Brix). For sensory quality under dry conditions, significant effects were found in color, umami taste, and oyster mushroom taste, while under dissolved conditions, significant effects were observed in oyster mushroom aroma and oyster mushroom taste. The optimal formulation was the 70:30 oyster mushroom to mirepoix ratio, which produced the most appealing pale yellow-cream color, the most dominant mushroom aroma and taste, strong umami flavor, fine powder texture, and a pH value closest to neutral among all treatments.*

Keywords: mushroom seasoning powder, oyster mushroom, mirepoix, sensory quality, physical propertie

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iv
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
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. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1. Landasan Teori.....	8
2.1.1. Sifat Fisik	8
2.1.1.1 Padatan Terlarut.....	9
2.1.1.2 Derajat Keasaman (pH).....	10
2.1.2. Mutu Sensoris.....	12
2.1.3. Jamur Tiram	14
2.1.3.1. Rasio Jamur	18
2.1.4. <i>Mirepoix</i>	21
2.1.5. Bubuk Penyedap.....	23
2.1.6. Bahan Pembuatan Bubuk penyedap jamur	28
2.1.6.1. Tahap Pembuatan Penyedap Jamur.....	42
2.2. Penelitian Relevan.....	44
2.3. Kerangka Pemikiran.....	48
2.4. Hipotesis Penelitian.....	49
BAB III METODE PENELITIAN	52
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	52
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian	52
3.3. Definisi Operasional.....	51
3.3.1. Bubuk penyedap jamur	51
3.3.2. Rasio Jamur dan <i>Mirepoix</i>	51
3.3.3. Mutu Sensoris.....	51

3.3.4. Sifat Fisik	53
3.4. Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	53
3.4.1. Metode Penelitian	53
3.4.2. Rancangan Produk	53
3.4.3. Rancangan Penelitian	53
3.4.4. Prosedur Penelitian	55
3.4.4.1. Kajian Pustaka	55
3.4.4.2. Penelitian Pendahuluan	56
3.4.4.3. Proses Pembuatan Jamur Tiram Bubuk	57
3.4.4.4. Proses Pembuatan Wortel Bubuk	63
3.4.4.5. Proses Pembuatan Seledri Bubuk	68
3.4.4.6. Proses Pembuatan Bawang Bombay Bubuk	73
3.4.4.7. Pencampuran dan Formulasi Bubuk penyedap jamur	78
3.4.5. Uji Coba Pembuatan Resep Kontrol Bubuk Penyedap Jamur	79
3.4.5.1 Penelitian Lanjutan	80
3.5. Instrumen Penelitian	83
3.5.1. Skala Penggolongan Hasil Perhitungan	86
3.6. Teknik Pengumpulan Data	86
3.6.1. Uji Mutu Sensoris	86
3.6.2.2. Uji Padatan Terlarut	88
3.7. Teknik Analisis Data	88
3.7.1. Uji Sifat Fisik (pH dan Padatan Terlarut)	88
3.7.2. Uji Mutu Sensoris	90
3.8. Hipotesis Penelitian	91
3.8.1. Uji Sifat Fisik Padatan Terlarut	91
3.8.2. Uji Mutu Sensoris	92
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	94
4.1. Deskripsi Data	94
4.2. Hasil Uji Validasi	94
4.2.1 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	94
4.2.2. Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	94
4.2.3. Hasil Uji Validasi Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	95
4.2.4. Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Umami Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	96
4.2.5. Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Jamur Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	97
4.2.6. Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	98

4.2.7. Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	99
4.2.8. Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	100
4.2.9. Hasil Uji Validasi Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	101
4.2.10. Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Umami Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	102
4.2.11. Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	103
4.2.12. Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	104
4.3. Hasil Uji Mutu Sensoris	104
4.3.1. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Warna Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	104
4.3.2. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	107
4.3.3. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	109
4.3.4. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Umami Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	111
4.3.5. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	113
4.3.6. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Tekstur Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	116
4.3.7. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Warna Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	118
4.3.8. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	119
4.3.9. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek <i>Mirepoix</i> Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	122
4.3.10. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Umami Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	124
4.3.11. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	126
4.3.12. Deskripsi Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Tekstur (Kejernihan) Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	128
4.4 Hasil Uji Sifat Fisik	130
4.4.1. Derajat Keasaman (pH)	130
4.4.2. Padatan Terlarut	133
4.5 Pembahasan	135
4.5.1 Mutu Sensoris	135

4.5.2 Sifat Fisik	140
4.6 Kelemahan Penelitian	143
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	138
5.1. Kesimpulan	138
5.2. Saran	145
DAFTAR PUSTAKA	146
LAMPIRAN	153



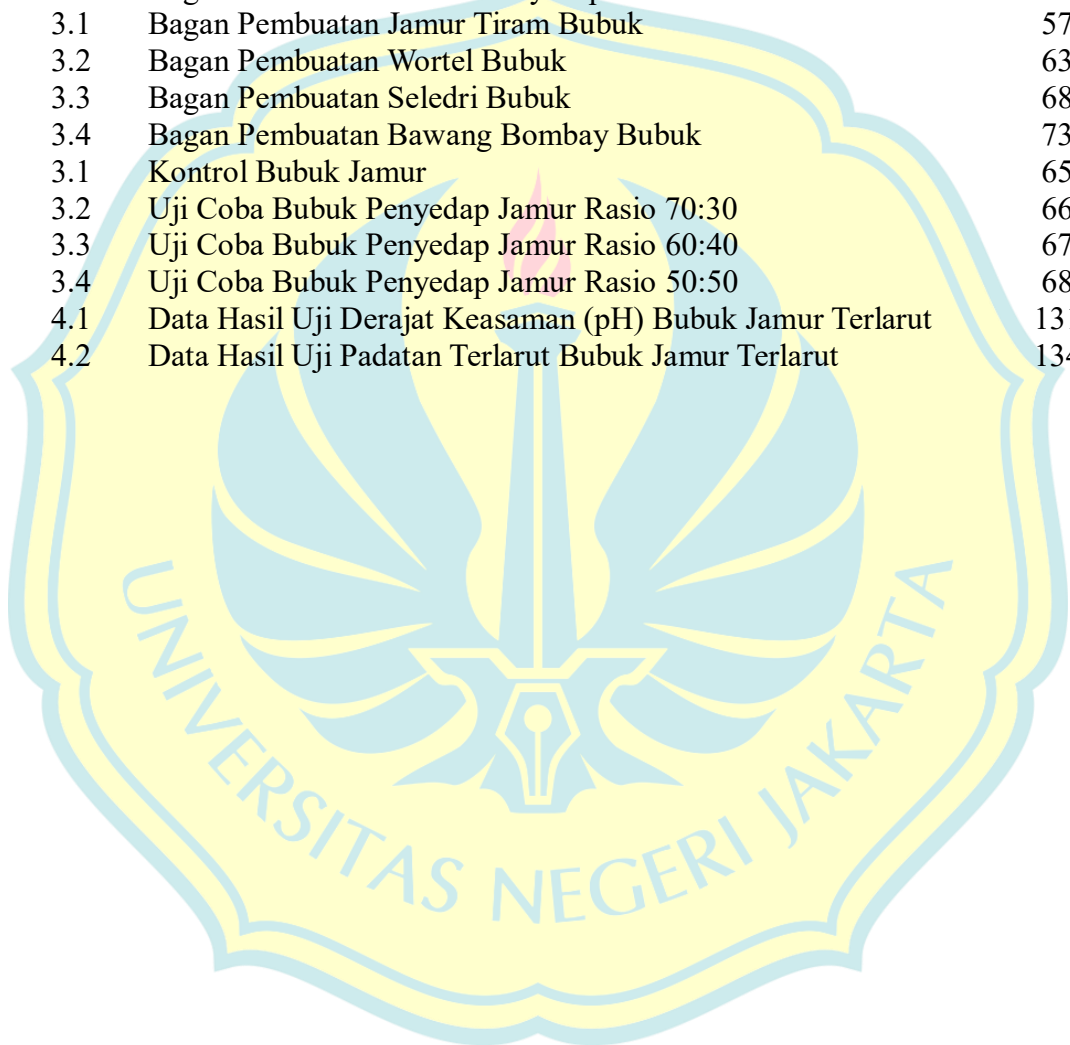
DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Zat Gizi Jamur Tiram	16
2.2	Kandungan Zat Gizi Wortel	32
2.3	Kandungan Zat Gizi Seledri	35
2.4	Kandungan Zat Gizi Bawang Bombay	39
3.1	Desain Penelitian Uji Validasi	55
3.2	Persiapan Pembuatan Jamur Tiram Bubuk	60
3.3	Berat Bahan Pembuatan Bubuk Jamur Tiram	61
3.4	Persiapan Pembuatan Wortel	65
3.5	Berat Bahan Pembuatan Bubuk Wortel	67
3.6	Persiapan Pembuatan Seledri	71
3.7	Berat Bahan Pembuatan Bubuk Seledri	72
3.8	Persiapan Pembuatan Bawang Bombay	76
3.9	Berat Bahan Pembuatan Bubuk Bawang Bombay	77
3.10	Formula Uji Coba Kontrol Bubuk Penyedap Jamur	79
3.11	Hasil Uji Coba Kontrol Bubuk Penyedap Jamur	79
3.12	Formula Bubuk Penyedap Jamur dengan <i>Mirepoix</i> Rasio 50:50	80
3.13	Hasil Bubuk Penyedap Jamur dengan <i>Mirepoix</i> Rasio 50:50	80
3.14	Formula Bubuk Penyedap Jamur dengan <i>Mirepoix</i> Rasio 60:40	81
3.15	Hasil Bubuk Penyedap Jamur dengan <i>Mirepoix</i> Rasio 60:40	81
3.16	Formula Bubuk Penyedap Jamur dengan <i>Mirepoix</i> Rasio 70:30	82
3.17	Hasil Bubuk Penyedap Jamur dengan <i>Mirepoix</i> Rasio 70:30	82
3.18	Instrumen Penilaian Uji Validasi Mutu Sensoris	83
3.19	Skala Penggolongan Nilai Instrumen	86
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	93
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	94
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	95
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Umami Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	96
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	97
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	98
4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	99
4.8	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	100
4.9	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	101
4.10	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Umami Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	102
4.11	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	103

4.12	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	104
4.13	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Warna Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	104
4.14	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	107
4.15	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	109
4.16	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Umami Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	111
4.17	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	113
4.18	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Tekstur Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Kering	116
4.19	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Warna Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	118
4.20	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	120
4.21	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	122
4.22	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Umami Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	124
4.23	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	126
4.24	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Tekstur Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	129
4.25	Hasil Uji Derajat Keasaman (pH) Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	131
4.26	Hasil Uji Padatan Terlarut Bubuk Penyedap Jamur Kondisi Terlarut	133

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Jamur Tiram	14
2.2	<i>Mirepoix</i>	21
2.3	Wortel	30
2.4	Seledri	35
2.5	Bawang Bombay	38
2.6	Garam	41
2.7	Bagan Pembuatan Bubuk Penyedap Jamur	44
3.1	Bagan Pembuatan Jamur Tiram Bubuk	57
3.2	Bagan Pembuatan Wortel Bubuk	63
3.3	Bagan Pembuatan Seledri Bubuk	68
3.4	Bagan Pembuatan Bawang Bombay Bubuk	73
3.1	Kontrol Bubuk Jamur	65
3.2	Uji Coba Bubuk Penyedap Jamur Rasio 70:30	66
3.3	Uji Coba Bubuk Penyedap Jamur Rasio 60:40	67
3.4	Uji Coba Bubuk Penyedap Jamur Rasio 50:50	68
4.1	Data Hasil Uji Derajat Keasaman (pH) Bubuk Jamur Terlarut	131
4.2	Data Hasil Uji Padatan Terlarut Bubuk Jamur Terlarut	134



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Instrumen Penilaian Uji Validasi	153
2.	Instrumen Penilaian Mutu Sensoris	157
3.	Hasil Uji Validasi Perbandingan Rasio Jamur dan <i>Mirepoix</i> Bubuk Penyedap Jamur	160
4.	Surat Keterangan Kelayakan Produk	161
5.	Bahan-bahan Pembuatan Bubuk Penyedap Jamur	166
6.	Dokumentasi Pembuatan Bubuk Penyedap Jamur	167
7.	Dokumentasi Pengambilan Data Mutu Sensoris	168
8.	Tabel Distribusi <i>Chi-Square</i>	169
9.	Tabel Q	170
10.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Warna Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Kering	171
11.	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Kondisi Kering	171
12.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma Jamur Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Kering	173
13.	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Jamur Kondisi Kering	173
14.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Kering	174
15.	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Kondisi Kering	174
16.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Umami Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Kering	175
17.	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Umami Kondisi Kering	175
18.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Kering	177
19.	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Jamur Tiram Kondisi Kering	177
20.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Tekstur Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Kering	179
21.	Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Kondisi Kering	179
22.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Warna Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Terlarut	180
23.	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Kondisi Terlarut	180
24.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma Jamur Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Terlarut	181
25.	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Jamur Kondisi Terlarut	181
26.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Terlarut	183
27.	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma <i>Mirepoix</i> Kondisi Terlarut	183
28.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Umami Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Terlarut	184
29.	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Umami Kondisi Terlarut	184
30.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Jamur Tiram Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Terlarut	185
31.	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Jamur Tiram Kondisi Terlarut	185
32.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Aspek Tekstur Bubuk Penyedap Jamur dengan Rasio 70:30, 60:40, 50:50 Kondisi Terlarut	187

33.	Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Kondisi Terlarut	187
34.	Dokumentasi Pengambilan Data Derajat Keasaman (pH)	188
35.	Hasil Perhitungan Uji Anova Aspek Derajat Keasaman (pH)	190
36.	Dokumentasi Pengambilan Data Padatan Terlarut	193
37.	Hasil Perhitungan Uji Anova Aspek Padatan Terlarut	195
38.	F Tabel 0,05 <i>ANOVA</i>	197
39.	Kemasan Produk	198
40.	Daftar Riwayat Hidup	199

