

Yulius rege

by UNITRI Press

Submission date: 15-Aug-2024 12:30PM (UTC+0530)

Submission ID: 2432330405

File name: Yulius_rege.docx (90.98K)

Word count: 1316

Character count: 8394

**PENGARUH PROPORSI KAKI JAMUR SHIITAKE (*Lentinus edodes*)
DAN DAGING AYAM PADA PEMBUATAN BURGER DAGING AYAM
TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR SERAT DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Disusun Oleh
YULIUS REGE
Nim. 2019410001

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2024

RINGKASAN

Salah satu makanan cepat saji yang paling sering disantap oleh masyarakat setempat adalah burger. Di antara hidangan yang diolah dari daging sapi giling adalah burger, yang dapat berfungsi sebagai sumber protein dan zat gizi makro lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh. Menemukan hubungan antara jumlah kaki jamur shiitake (*Lentinus edodes*) yang dapat diterima peserta yang mencakup jumlah daging ayam broiler yang ideal dengan jumlah protein, serat kasar, dan berbagai organoleptik dalam burger adalah tujuan dari penelitian ini. Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian eksperimen, yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan dan tiga kali ulangan, sehingga menghasilkan total lima belas unit percobaan. P1, P2, P3, dan P4 adalah perlakuan yang mencakup 90% daging ayam ditambah 10% jamur shiitake, 80% daging ayam ditambah 20% jamur shiitake, dan 60% daging ayam ditambah 40% jamur shiitake. Penelitian ini menggunakan pendekatan analisis variansi (ANOVA) untuk analisis data. Dengan menggunakan teknik indeks efektivitas dengan pembobotan untuk setiap perlakuan, fokus khusus diberikan pada yang paling efektif berdasarkan temuan penelitian. Temuan penelitian menunjukkan bahwa meskipun uji kandungan protein tidak menunjukkan perubahan signifikan ($P < 0,05$), penambahan jamur shiitake ke bakso ayam memiliki dampak signifikan pada kandungan serat dan uji organoleptik (rasa, warna, tekstur, dan aroma) ($P > 0,05$). Terapi yang paling berhasil adalah penyertaan 30% jamur shiitake, menurut hasil pengobatan terbaik menggunakan teknik pembobotan pengobatan dan skor efektivitas.

Kata Kunci: Burger, Daging Ayam, Jamur Shiitake Protein, Serat dan Organoleptik.

6
BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Burger yang terbuat dari daging sapi sering kali mengandung lebih banyak kolesterol dan lemak jenuh jika dibandingkan dengan daging alternatif seperti ayam kampung dan kambing. Menurut Sulistyowati (2009), kadar kolesterol dan lemak jenuh yang tinggi dalam darah meningkatkan risiko penyakit arteri koroner dengan meningkatkan kepadatan kolesterol, lemak, dan zat lainnya (aterosklerosis). Terdapat 23,2 gram protein, 2,8 gram lemak, 498 kilojoule energi, dan 50 mg kolesterol dalam 100 gram daging sapi (Williams, 2007). Meskipun demikian, terdapat 84 mg kolesterol dalam 100 gram daging sapi, menurut Farnworth (2002). Massa lemak daging ayam broiler adalah $\pm 10\%$, dan persentase lemaknya berkisar antara 5,79 hingga 8,44% (Ismoyowati dan Widiyastuti, 2003). Triyantini dkk. (1997) memberikan penjelasan mengapa paha ayam memiliki kandungan lemak lebih tinggi daripada dada ayam. Selain itu, daging dada memiliki mutu fisik yang lebih tinggi daripada daging paha. Untuk penelitian ini, daging dada ayam dipilih karena memiliki lebih sedikit lemak daripada daging lainnya. Lingkungan sekitar sangat membutuhkan daging ayam sebagai sumber gizi. Sebagai salah satu bagian terpenting dari tubuh manusia, protein berfungsi sebagai bahan pembangun sel-sel baru, sumber energi bagi tubuh, dan tempat pembelahan sel. Komponen penting lainnya termasuk mineral, karbohidrat, dan lemak juga terdapat dalam daging ayam. Menurut Agustina et al. (2016), daging ayam rentan terhadap degradasi mikroba dan jamur karena komposisinya.

Daging ayam broiler merupakan sajian lezat yang dapat dinikmati oleh semua lapisan masyarakat. Daging ayam broiler segar memiliki komposisi sebagai berikut: protein 21,30%, lemak 0,70%, abu 0,87%, dan air 77,69% (Roziqin, 2021). Daging ayam broiler mengandung lemak esensial yang dapat membahayakan kesehatan karena sifatnya yang mudah teroksidasi, tengik, dan menghasilkan radikal bebas. Oleh karena itu, diperlukan pengolahan daging ayam broiler. Meningkatkan nilai jual/nilai ekonomi komoditas olahan, khususnya dengan melakukan diversifikasi. Di antara sekian banyak jenis kuliner, salah satunya adalah burger. Burger merupakan makanan favorit bagi semua kalangan, baik muda maupun tua. Salah satu lauk yang paling lengkap dan digemari di industri makanan cepat saji adalah burger. Burger merupakan sajian pilihan yang digemari oleh masyarakat umum karena mudah diolah dan bermanfaat. Daging hewan (ayam) dan bahan campuran (gandum) merupakan bahan utama yang digunakan untuk membuat burger guna meningkatkan mutu pangan dan menyehatkan.

Fokus budaya modern secara bertahap bergerak menuju hidup sehat dan pola makan seimbang. Tren populer dalam produksi makanan adalah pemanfaatan

bahan-bahan alami untuk menciptakan alternatif yang memenuhi kebutuhan nutrisi sekaligus menawarkan berbagai rasa dan tekstur. Akan sangat menarik untuk mencoba memadukan ayam dengan kaki jamur shiitake dalam burger.

Menurut Jo et al. (2018), jamur shiitake terkenal sebagai sumber serat, protein, dan senyawa bioaktif yang sangat baik termasuk ergosterol dan beta-glukan. Di sisi lain, ayam merupakan sumber protein hewani yang umum dalam industri makanan (Jayathilakan et al., 2012). Keduanya harus bekerja sama untuk menghasilkan burger yang lezat, bergizi, dan mendukung gaya hidup.

Jamur shiitake (*Lentinus edodes*) tidak hanya merupakan komponen kuliner yang lezat, tetapi juga memiliki khasiat sebagai obat. Subowo dan Latupapua (1998) menyatakan bahwa spesies jamur ini mengandung beta 1,3-glukan, lentinan, dan polisakarida, yang telah terbukti memiliki aktivitas antikanker pada tikus laboratorium. Menurut Subowo dan Latupapua (1998), jamur shiitake telah berkontribusi terhadap konsumsi manusia sebesar 14% dari produksi jamur pangan global. Komposisi kalori *Lentinus edodes* Crisan dan Sands adalah 333 kkal, 1,2%, 79,2%, dan 13,1% untuk lemak, protein, dan karbohidrat, masing-masing (Subowo dan Latupapua, 1998).

Shiitake (*Lentinula edodes*) adalah sejenis jamur yang dapat dimakan dan tumbuh dalam jumlah besar. Kegunaan utama jamur ini sebagai bahan masakan adalah kemampuannya untuk menghasilkan metabolit aktif, yang merupakan bahan penyedap yang aman dan alami. Jamur ini kaya akan asam amino esensial, bersama dengan sejumlah nutrisi lain yang dibutuhkan tubuh, termasuk serat, protein, lemak, dan karbohidrat. Breene (1990) mengklaim bahwa bahan aktif utama dalam jamur shiitake adalah protein heteroglukan, yang sering disebut sebagai glikoprotein.

Kaki jamur shiitake tetap mengandung nutrisi penting termasuk serat, protein, vitamin, dan mineral, meskipun lebih jarang dimakan daripada tutupnya. Penambahan kaki jamur shiitake ke burger dapat meningkatkan kandungan nutrisinya. Para peneliti memilih untuk menggunakan kaki jamur shiitake ke dalam burger karena rasanya seperti daging kakinya padat dan kenyal. Karena alasan ini, kaki jamur shiitake dapat digunakan dalam burger ayam sebagai bahan untuk memberikan variasi tekstur yang menarik. Sementara beberapa penelitian telah melihat penggunaan jamur dalam makanan, hanya sedikit yang menjelaskan secara tepat efek rasio kaki jamur shiitake terhadap daging ayam dalam komposisi burger. Menentukan dampak rasio daging ayam terhadap kaki jamur shiitake terhadap jumlah protein dan serat adalah tujuan dari penelitian ini.

1.2 Rumusan Masalah

Dengan mempertimbangkan konteks ini, tantangan penelitian dapat dinyatakan dengan cara berikut:

1. Apa pengaruh rasio daging ayam broiler dengan kaki jamur shiitake (*Lentinus edodes*) terhadap jumlah protein, serat kasar, dan berbagai organoleptik dalam burger?
2. Apakah panelis menganggap metode optimal untuk menyesuaikan rasio daging ayam broiler dengan kaki jamur shiitake (*Lentinus edodes*) memuaskan dalam hal protein, serat kasar, dan berbagai organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

Berikut ini adalah tujuan penelitian, yang didasarkan pada pernyataan masalah di atas:

1. Untuk mengetahui bagaimana variasi jumlah protein, serat kasar, dan organoleptik dalam burger dipengaruhi oleh rasio kaki jamur shiitake (*Lentinus edodes*) dan daging ayam broiler.
2. Untuk menemukan cara yang paling dapat diterima oleh panelis dalam menerima jumlah daging ayam broiler dengan kaki jamur shiitake (*Lentinus edodes*).

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Akademis

1. Mengembangkan pemahaman yang lebih mendalam tentang penggunaan jamur shiitake sebagai bahan makanan pengganti dalam pembuatan produk daging, karena hal ini dapat membantu secara signifikan dalam pembuatan solusi makanan yang berkelanjutan.
2. Menetapkan landasan untuk penelitian lebih lanjut tentang pengolahan burger, termasuk pemeriksaan dampak komponen makanan pengganti pada bahan makanan dan kemungkinan integrasi komponen ini ke dalam desain produk lainnya.

1.4.2 Bagi Masyarakat

1. Penelitian ini berpotensi untuk meningkatkan pengetahuan konsumen tentang nilai gizi makanan, khususnya burger. Pelanggan yang memiliki informasi yang cukup dapat memilih makanan dengan lebih bijak.
2. Dengan membuat burger dengan perbandingan daging ayam dan kaki jamur shiitake yang ideal, dapat dihasilkan makanan yang lebih sehat dengan kandungan protein dan serat yang lebih tinggi, sehingga menawarkan pilihan makanan yang sehat bagi mereka yang menghargai hidup sehat.

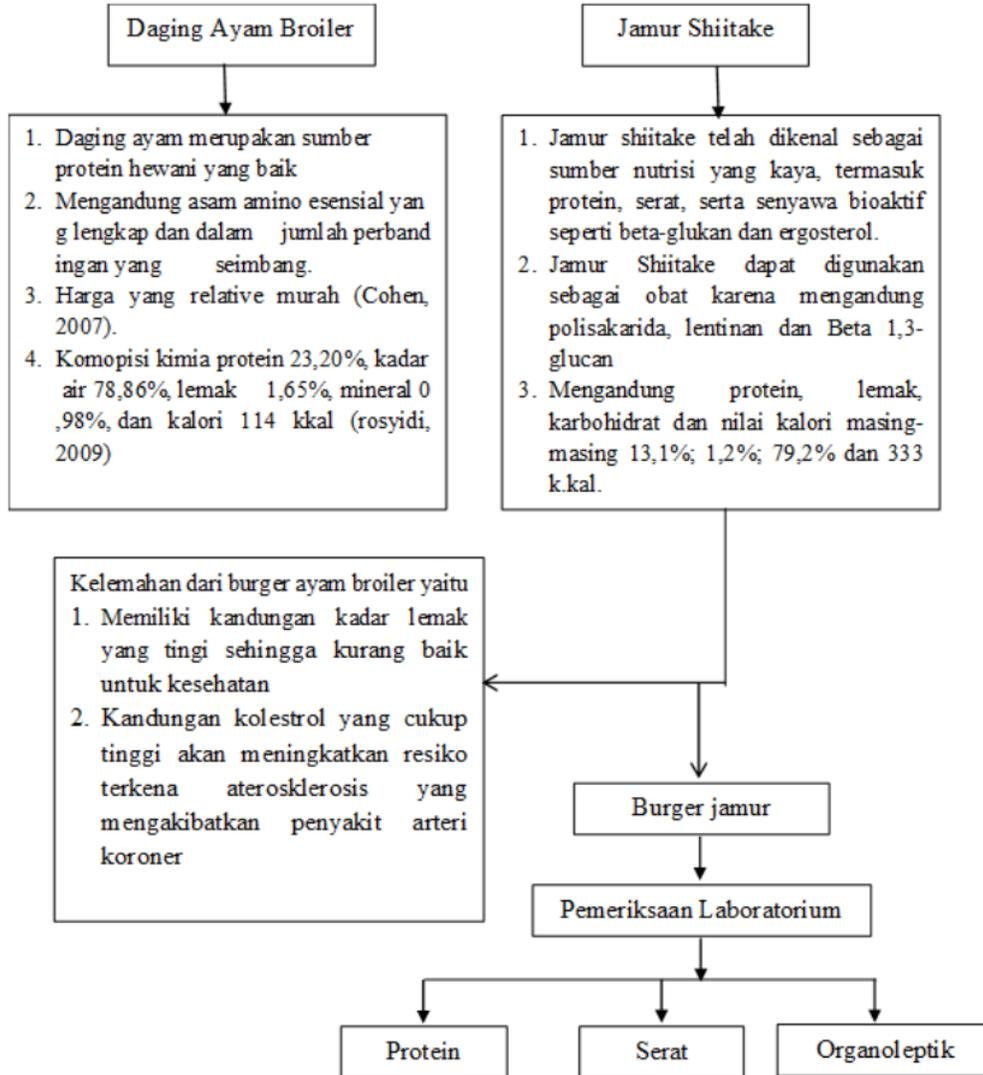
1.5 Hipotesis

1. Diduga ada pengaruh signifikan antara variasi proporsi kaki jamur shiitake (*Lentinus edodes*) dan daging ayam broiler terhadap kadar protein, serat kasar, organoleptik yang berbeda dalam burger.

2. Diduga ada pengaruh perbedaan proporsi kaki jamur shiitake (*Lentinus edodes*) dan daging ayam broiler terbaik yang dapat diterima panelis.

1.6 Kerangka Pikir

Bentuk grafis berikut memberikan penjelasan tentang konsep kerangka penelitian.



Gambar 1 Kerang Pikir

Yulius rege

ORIGINALITY REPORT

8%

SIMILARITY INDEX

8%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	2%
2	Submitted to Universitas Islam Indonesia Student Paper	1%
3	www.researchgate.net Internet Source	1%
4	eprints.umm.ac.id Internet Source	1%
5	text-id.123dok.com Internet Source	1%
6	repository.uir.ac.id Internet Source	1%
7	repository.maranatha.edu Internet Source	1%
8	www.ktb.co.id Internet Source	1%
9	www.scribd.com Internet Source	1%

10

zombiedoc.com

Internet Source

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

Yulius rege

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8
