

PEMANFAATAN JAMUR TIRAM SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN BAKSO

Karya tulis ilmiah
Disusun untuk memenuhi salah satu
persyaratan kelulusan



Oleh:

Muhammad Falbian Arsetyo Nugraha

NIS: 161710040

SMA AL MUSLIM

Jalan Raya Setu, Kp. Bahagia, Telepon 88335907,

Faksimile 8831167, 88362227

Tambun, Bekasi

2018

LEMBAR PENGESAHAN
PEMANFAATAN DAUN RAMBUTAN UNTUK
MENGATASI KERONTOKAN RAMBUT

Yang dipersiapkan dan disusun oleh
Muhammad Falbian Arsetyo Nugraha
NIS: 161710040

Telah disetujui dan dipertahankan didepan Dewan Penguji (Penyanggah)
Pada tanggal *12 Oktober 2018*
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat
Susunan Tim Penguji

Penyanggah,



Drs. Lestario

Pembimbing,



Dini Rahmawati S.Pd.

Tambun, *12* Oktober 2018
Kepala SMA al-muslim



Dra. Reni Nurhidayati.

MOTTO

“ Keep Searching, Learning, Hunting and
Hard Playing”

KATA PENGANTAR

Bismilahirrahmanirrahim

Segala puja dan puji syukur kita limpah curahkan kepada Tuhan semesta alam Allah SWT, yang telah memberikan banyak nikmat sehat dan rahmatNya kepada penulis sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan karya tulis ini. Dan tak lupa shalawat serta salam penulis junjung tinggi kepada kehadiran Nabi besar kita Nabi Muhammad SAW beserta pengikutnya yang telah zaman yang penuh keberkahan ini.

Penyusunan karya tulis ilmiah ini merupakan salah satu syarat untuk memenuhi persyaratan kelulusan. Penulisan karya tulis ini tentunya telah melibatkan peran serta berbagai pihak, oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terimakasih atas bantuannya kepada :

1. Ibu Dra. Reni Nurhidayati selaku kepala sekolah SMA al muslim yang telah banyak membantu.
2. Ibu Siti Mugi Rahayu selaku wakil kepala sekolah SMA al muslim dibidang kurikulum yang telah banyak membantu.
3. Ibu Dini Rahmawati S.Pd selaku guru pembimbing yang telah banyak memberikan bantuan serta saran dan juga dukungan moral sehingga karya tulis ini dapat diselesaikan.
4. Bapak Drs. Lestario selaku penyanggah karya tulis ini sehingga karya tulis ini dapat diselesaikan dengan sempurna.
5. Bapak Musa S.Kom selaku wali kelas yang telah memberikan dukungan moral serta moril untuk penulis cepat menyelesaikan karya tulis ini.
6. Ibu Desi Rosfita Sari S.Pd selaku guru biologi yang telah membantu menyelesaikan karya tulis ini.

7. Orang tua penulis, yang telah banyak membantu dan telah banyak memberikan motivasi dan dukungan serta doa kepada penulis.
8. Teman-teman terdekat penulis, yang telah membantu dalam proses penyelesaian karya tulis ini.

Dengan ini, semoga karya tulis ilmiah ini dapat memberikan banyak manfaat bagi siapapun yang membacanya. Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna dan juga memiliki kekurangan. Oleh karenanya, penulis masih sangat membutuhkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk menghasilkan karya tulis ilmiah yang lebih baik lagi di masa yang akan datang, aamiin yaAllah aamiin.

Bekasi, Oktober 2018

Penulis

Muhammad Falbian Arsetio Nugraha

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBARAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
D. Manfaat Penelitian.....	2
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	
A. Kajian Pustaka.....	3
B. Hipotesis.....	6
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	7
B. Definisi Operasional.....	7
C. Populasi dan Sampel.....	7
D. Alat dan Bahan Penelitian.....	7
E. Cara Kerja Penelitian.....	8
F. Tempat dan Waktu.....	9
G. Analisis Hasil.....	9

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Hasil Penelitian.....10

B. Pembahasan.....11

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....12

B. Saran..... 12

DAFTAR PUSTAKA.....13

LAMPIRAN..... 14

DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....16

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Hasil Uji Organoleptik Percobaan 1.....	10
Tabel 4.2 Hasil Uji Organoleptik Percobaan 2.....	10
Tabel 4.3 Hasil Presentase Rata – rata.....	10

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1	14
Gambar 2	14
Gambar 3	14
Gambar 4	14
Gambar 5	14
Gambar 6	14
Tabel 1	15
Tabel 2	15

PEMANFAATAN JAMUR TIRAM SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN BAKSO

Muhammad Falbian Arsetyo Nugraha

XII IPA 4

161710040

ABSTRAK

Indonesia terkenal sebagai negara agraris karena sebagian dari penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Indonesia memiliki iklim tropis sehingga tanaman dapat tumbuh dengan baik contohnya Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus). Jamur tiram mengandung vitamin yang penting untuk tubuh yaitu vitamin B, C, dan D. Serta mengandung banyak mineral utama seperti Kalium, Fosfor, Natrium, Kalsium, Magnesium dan memiliki protein yang tinggi. Rumusan masalah dari penelitian ini adalah : Apakah Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan bakso ?. Tujuan penelitian ini adalah membuat bakso yang berbahan dasarnya jamur tiram. Penelitian ini termasuk jenis penelitian eksperimen deskriptif karena menghitung berapa banyak orang yang akan menyukai percobaan ini dengan menggunakan uji organoleptik yaitu dari pengolahan jamur tiram menjadi bakso. Analisis hasil dalam penelitian ini diperoleh dengan menganalisis data hasil uji organoleptik terhadap 10 orang responden. Hanya 65% yang menyukai rasanya dari hasil rata-rata uji organoleptik 1 dan 2. Tetapi dari warna, tekstur dan aroma memiliki hasil presentase yang lumayan diantaranya 100%, 85%, dan 85%. Dari percobaan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa jamur dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan bakso. Akan tetapi tidak semua orang bisa menyukainya karena dari jamurnya memiliki bau yang kurang sedap.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia terkenal sebagai negara agraris karena sebagian dari penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Indonesia memiliki iklim tropis sehingga tanaman dapat tumbuh dengan baik contohnya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Jamur tiram sangat cocok di tanam di negara yang beriklim tropis di tambah dengan budidaya jamur tiram cukup mudah dan bermodal sedikit, budidaya jamur tiram sangat menjanjikan jika di pelajari dengan benar dan seksama. Jamur tiram juga memiliki nilai ekonomis tinggi jika di olah menjadi produk yang tepat yang dapat memenuhi keinginan konsumen dan dapat di gemari oleh banyak konsumen.

Keunggulan jamur tiram selain ekonomis adalah memiliki kandungan vitamin dan khasiat yang baik untuk kesehatan tubuh. Jamur tiram mengandung vitamin yang penting untuk tubuh yaitu vitamin B, C, dan D. Serta mengandung banyak mineral utama seperti Kalium, Fosfor, Natrium, Kalsium, Magnesium dan memiliki protein yang tinggi. Dan jamur tiram dapat mengatasi permasalahan yang di miliki oleh penderita kencing manis, dan tekanan darah tinggi. Selain memiliki kandungan vitamin, jamur tiram memiliki bau yang kurang sedap dan Jamur tiram memiliki serat yang kasar sehingga sulit ditelan dan dicerna oleh anak-anak.

Secara umum orang-orang lebih menyukai makanan cepat saji atau instan dari pada sayuran. Hal ini menyebabkan daya tahan tubuh lebih cepat menurun. Berdasarkan kondisi tersebut maka perlu adanya langkah inovatif dan kreatif dalam menyajikan menu sayuran. Suatu langkah yang dapat dilakukan sebagai solusi untuk yang tidak suka dengan jamur tiram. Yaitu dengan mengolah jamur tiram tersebut ke dalam bentuk makanan yang lebih di sukai oleh orang banyak. Makanan pendamping yang dikonsumsi seharusnya

mengandung zat gizi yang bermanfaat dan sehat, misalnya mengandung vitamin dan kalsium. Adanya penambahan asupan gizi dari makanan pendamping diharapkan berkualitas.

Bakso termasuk makan yang sangat di gemari banyak orang, bahan dasar bakso dapat di ubah dengan bahan lain yang lebih sehat dengan menambahkan saripati sayuran seperti jamur tiram. Dalam hal ini di perlukan inovasi dalam penyajian bakso agar lebih sehat dan rendah lemak sehingga semua orang dapat mengonsumsinya.

Berdasarkan uraian di atas maka dibuatlah penelitian tentang pengolahan jamur tiram menjadi bahan dasar pembuatan bakso.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah. yaitu: "Apakah Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan bakso ?"

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum :

Untuk menginformasikan bahwa bakso tidak harus berbahan dasar daging.

2. Tujuan Khusus :

Untuk membuktikan apakah jamur tiram bisa dijadikan menjadi bahan dasar bakso.

D. Manfaat Penelitian

1. Menciptakan bakso dengan kandungan gizi yang lebih baik.
2. Menciptakan solusi untuk menemukan makanan yang lebih sehat dan ekonomis.

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS

A. Kajian Pustaka

1. Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)

Jamur tiram merupakan jamur yang banyak digemari oleh masyarakat. Selain kelezatannya, jamur tiram juga sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kandungan gizinya yang tinggi dengan berbagai macam asam amino esensial. Jamur juga mengandung senyawa-senyawa lainnya yang penting bagi aspek medis. Pada masyarakat Jepang dan Cina, menu makanan yang terbuat dari jamur sudah menjadi menu yang turun temurun karena mengetahui khasiatnya yang sangat baik bagi tubuh. Di Indonesia, konsumsi jamur dari tahun diketahui semakin meningkat seiring dengan kebutuhan masyarakat akan produk pangan yang sehat dan terjangkau.

Menurut Neil A. Cambell Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jamur pangan dari kelompok Basidiomycota dan termasuk kelas Homobasidiomycetes dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Jamur tiram masih satu kerabat dengan *Pleurotus eryngii* dan sering dikenal dengan sebutan *King Oyster Mushroom*.

Kandungan gizi dalam 100 gram jamur tiram adalah sebagai berikut:

Protein	Karbohidrat	Serat	Lemak	kalori	Fosfos
5.94g	50.59g	1.56g	0.17g	45.65kj	17mg

a) Klasifikasi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)

Berikut adalah klasifikasi jamur tiram:

Kingdom : *Fungi*
Divisi : *Basidiomycota*
Kelas : *Homobasidiomycetes*
Ordo : *Agaricales*
Famili : *Tricholomataceae*
Genus : *Pleurotus*
Species : *Pleurotus ostreatus*

b) Manfaat Jamur Tiram

Jamur tiram juga memiliki banyak manfaat. Antara lain yaitu:

1. Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh

bahwa jamur tiram berpotensi meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Bahan aktif dalam jamur tiram dapat merangsang makrofrag untuk bekerja lebih aktif. Makrofrag adalah bagian dari sel darah putih yang bertugas untuk melawan virus, bakteri, dan mikroorganisme yang jahat yang dapat merugikan kesehatan tubuh.

2. Menurunkan Kolesterol

Manfaat jamur tiram ini datang dari kandungan lovastatin yang membantu mengatur sirkulasi kadar kolesterol darah. Selain itu, kandungan beta-glucan, yakni salah satu bentuk serat larut air yang ditemukan tinggi pada jamur juga bisa memengaruhi kadar kolesterol. Beta-glucan berfungsi menyerap kolesterol di aliran darah.

3. Sumber Antioksidan

Jamur tiram adalah salah satu jamur yang mengandung tinggi ergothioneine, yakni zat antioksidan yang membantu mencegah terjadinya peradangan.

2. Bakso

Bakso adalah makanan yang sangat akrab sekali di lidah masyarakat Indonesia. Dari sejarah bakso berasal dari negeri cina di bawa oleh rakyat cina yang sedang berdagang di Indonesia pada kala itu. Bakso berawal bernama *Bak-so* dari Bahasa hokkien yang memiliki arti daging di giling. Lazim nya bakso terbuat dari daging dan bahan tambahan lainnya seperti telur, tepung, bawang dan tambahan lain sesuai resep orang masing-masing. Tetapi versi asli bakso yang di bawa oleh warga cina berbahan dasar daging babi, lalu dengan pembaharuan budaya dan memang mayoritas masyarakat Indonesia sebelum bakso menjadi makanan khas Indonesia sudah bermayoritaskan muslim dan akhirnya di ganti dengan daging sapi. Akan tetapi bakso juga bisa bahan dasar nya di ganti dengan ikan, ayam, dan bahan lainnya.

Jenis bakso sangat banyak, di Indonesia ada beberapa jenis bakso yang sering dikonsumsi oleh banyak orang. Jenis nya sebagai berikut:

a) Bakso Urat

Bakso urat memiliki bahan dasar yang sama seperti bakso pada umumnya. Tetapi yang membedakan adalah terdapat urat sapi di dalam nya. Dan teksturnya berbeda dari bakso pada umumnya karena terdapat urat sapi di dalam nya.

b) Bakso Ayam

Bakso ini berbahan dasar daging juga, akan tetapi bahan dasarnya adalah daging ayam bukan daging sapi. Rasa nya lebih gurih dari daging sapi dan memiliki kadar lemak yang rendah dibanding bakso berbahan dasar daging sapi.

c) Bakso ikan

Bakso yang memiliki kandungan protein yang tinggi adalah bakso ikan, bakso ikan memiliki tekstur yang lebih kenyal dari pada bakso pada umumnya, biasanya bakso ikan dihidangkan dengan kuah kaldu bening.

d) Bakso Tahu

Bakso tahu memiliki bentuk yang berbeda dengan bakso yang lainnya. Bakso ini ditempatkan berada di dalam tahu. Seperti macamnya tahu isi bakso tetapi dominan berisi dengan bakso dan di sebut bakso tahu.

e) Bakso Telur

Bakso ini memiliki telur di dalam nya, berbahan dasar sama seperti bakso pada umumnya memakai daging sebagai bahan dasar nya. Tetapi ada telur yang di selimuti bakso. Jika di makan ada telur di dalam nya.

B. Hipotesis

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka dugaan sementara bahwa jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan bakso.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian eksperimen deskriptif karena menghitung berapa banyak orang yang akan menyukai percobaan ini dengan menggunakan uji organoleptik yaitu dari pengolahan jamur menjadi bakso.

B. Definisi Operasional

1. Variabel bebas : Jamur Tiram
2. Variabel terikat : Bakso

C. Populasi dan Sampel

Pada penelitian ini populasi yang digunakan adalah jamur tiram yang ada di kota bekasi. Sampel yang digunakan dipenelitian ini adalah jamur tiram pada farmers market.

D. Alat dan Bahan Penelitian.

1. Alat dan bahan dalam pembuatan bakso yaitu:
Alat :
 1. Blender
 2. Pisau
 3. Sendok
 4. Mangkuk
 5. Kompor
 6. Wajan
 7. pengukus

Bahan:

1. Jamur tiram (400g)
2. Garam (3sdm)
3. Merica (2sdm)
4. Ayam (30g)
5. Telur (1 pcs)
6. Bawang putih (4 siung)
7. Bawang merah (1 siung)
8. Tepung serbaguna (8 sdm)
9. Tepung Tapioka (3 sdm)

E. Cara Kerja Penelitian

1. Di siapkan alat dan bahan
2. Dibuat bakso jamur tiram dengan langkah-langkah sebagai berikut.
 - a. Dibersihkan jamur dengan air panas selama 1 menit.
 - b. Dimasukkan jamur ke blender yang sudah dibersihkan lalu campurkan dengan bawang putih, bawang merah, daging ayam, garam, dan merica lalu di blender.
 - c. Dicampurkan jamur halus tersebut dengan tepung terigu dan tepung tapioka.
 - d. Jika tepung dan jamur halus tersebut sudah menyatu dan menjadi sebuah adonan bakso. Siap untuk di bentuk.
 - e. Setelah di bentuk menjadi bentuk bulat. Bakso siap direbus.
 - f. Ditiriskan setelah direbus dan bakso jamur siap disantap.

3. Dilakukan uji organoleptik dengan langkah-langkah sebagai berikut.
 - a. Bakso jamur yang sudah matang dimasak diuji organoleptik kepada 10 responden.
 - b. Setiap responden diminta untuk mencicipi bakso jamur yang telah dibuat.
 - c. Masing-masing responden memberikan keterangan tentang rasa bakso dengan penilaian:

1: tidak suka	3: suka
2: kurang suka	4: sangat suka
 - d. Hasil uji dimasukkan dalam tabel untuk dianalisis.
4. Dianalisis data hasil uji coba.

F. Tempat dan Waktu

1. Percobaan 1

- a. Tempat : Perumahan Bumyagara Graha Harapa Blok F1-5 Mustikajaya –Bekasi
- b. Waktu : Rabu, 19 September 2018

2. Percobaan 2

- a. Tempat : Perumahan Bumyagara Graha Harapan Blok F1-5 Mustikajaya –Bekasi
- b. Waktu : Selasa, 2 Oktober 2018

G. Analisis Hasil

Analisis hasil dalam penelitian ini diperoleh dengan menganalisis data hasil uji organoleptik terhadap 10 orang responden. Jika hasil organoleptik 50% dinyatakan enak oleh seluruh responden maka dapat dikatakan bahwa bakso jamur yang telah dibuat adalah enak dan layak di konsumsi. Kriteria yang di nilai adalah rasa, warna, tekstur, aroma.

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Penyajian Data

Dari hasil diatas terhadap bakso yang telah dibuat dengan cara memanfaatkan jamur sebagai bahan pembuatan bakso, maka di peroleh hasil sebagai berikut :

Tabel 4.1 Hasil uji organoleptic percobaan pertama

No	Kriteria	Presentase %			
		1	2	3	4
1	Aroma	0%	0%	20%	80%
2	Rasa	0%	30%	20%	50%
3	Tekstur	0%	0%	20%	80%
4	Warna	0%	0%	0%	100%

Tabel 4.2 Hasil uji organoleptic percobaan kedua

No	Kriteria	Presentase %			
		1	2	3	4
1	Aroma	0%	0%	10%	90%
2	Rasa	0%	0%	20%	80%
3	Tekstur	0%	0%	10%	90%
4	Warna	0%	0%	0%	100%

Tabel 4.3 Hasil presentase rata-rata uji organoleptik

No	Kriteria	Presantase %			
		1	2	3	4
1	Aroma	0%	0%	15%	85%
2	Rasa	0%	15%	20%	65%
3	Tekstur	0%	0%	15%	85%
4	Warna	0%	0%	0%	100%

Keterangan :

1 = Tidak Suka

2 = Kurang Suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

B. Pembahasan

Berdasarkan data hasil uji organoleptik kepada 10 responden dapat diketahui bahwa hasil seluruh responden tidak semua orang menyukainya. Pada percobaan pertama 80% menyukai aromanya karena memiliki wangi yang sangat kuat dibawa oleh bawang dan ketumbarinya. Dari segi rasa hanya sedikit yang menyukainya dari rata-rata yaitu hanya 65%, karena bau jamur yang sedikit kurang sedap karena bawaan alaminya. Tetapi dari tekstur dan warna memiliki masing-masing 85% dan 100% yang menyukainya dari hasil rata-rata hasil uji organoleptik. Dari hasil data diatas dapat di simpulkan bahwa jamur dapat dijadikan inovasi baru dalam pembuatan bakso akan tetapi tidak semua orang menyukainya karena dari rasanya kurang sedap dan memiliki bau jamur yang kuat.

Jamur tiram termasuk tumbuhan yang daya awetnya bisa di bilang sangat kurang karena didalam jamur tiram atau semua jamur memiliki kandungan air yang tinggi sehingga membuat tumbuhan tersebut mudah basi atau tidak bisa digunakan kembali. Jadi bakso jamur tiram ini dalam pengonsumsian nya hanya dalam jangka waktu yang pendek. Tidak bisa di konsumsi untuk berlama-lama atau untuk jangka waktu yang lama.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari percobaan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa jamur dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan bakso. Akan tetapi tidak semua orang bisa menyukainya karena dari jamurnya memiliki bau yang kurang sedap. Dan penelitian ini termasuk kurang berhasil karena memiliki nilai presentase yang minim dari bentuk dan tekstur yang kurang seperti bakso.

B. Saran-saran

1. Masyarakat dapat mengolah jamur sebagai bahan makanan lain.
Misalnya: Siomay Jamur, Dimsum Jamur, Kripik Jamur, dan sebagainya.
2. Perlu ada nya penelitian selanjutnya mengenai kandungan gizi dan manfaat dari bakso jamur.
3. Perlu ada nya penelitian selanjutnya mengenai pembuatan bakso jamur yang lebih sempurna.

DAFTAR PUSTAKA

- 3WAHYUNI, I. (2017). *KARYA ILMIAH JAMUR*.
<http://inkka3.blogspot.com/>.
- Anonim. (2011). *Klasifikasi Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)*.
<https://pintarsains.blogspot.com/2011/09/klasifikasi-jamur-tiram-pleurotus.html>.
- BlogWeb, A. (2016). *Fungi (Jamur) : Pengertian, Ciri, Struktur Tubuh, Klasifikasi*. <https://www.ilmudasar.com/2016/07/Pengertian-Ciri-Struktur-Tubuh-Klasifikasi-Sistem-Reproduksi-Kingdom-Fungi-adalah.html>.
- Mitchelle, A. (2018). *Jamur: Pengertian Serta Ciri Dan Jenisnya*.
<http://www.portal-gallery.com/jamur-pengertian-serta-ciri-dan-jenisnya/>.
- Pegipegi. (2014). *Jenis-jenis Bakso yang Populer di Indonesia*.
<https://www.pegipegi.com/travel/jenis-jenis-bakso-yang-populer-di-indonesia/>.
- Setiaji, R. B. (2018). *6 Manfaat Jamur Tiram untuk Kesehatan yang Sayang Jika Dilewatkan*. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/manfaat-kuaci-untuk-kesehatan/>.

LAMPIRAN



Gambar 1. Alat



Gambar 2. Bahan



Gambar 3. Jamur Tiram ketika direbus



Gambar 4. Adonan jamur tiram yang sudah dihaluskan dengan bahan tambahan lain



Gambar 5. Bakso Jamur ketika direbus



Gambar 6. Bakso Jamur siap disantap

Tabel Uji organoleptic percobaan 1 Bakso Jamur

SAMPL	RASA				WARNA				TEKSTUR				AROMA			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Responden																
A		✓						✓				✓			✓	
B		✓						✓				✓			✓	
C		✓						✓				✓				✓
D				✓				✓				✓				✓
E			✓					✓			✓					✓
F				✓				✓				✓				✓
G				✓				✓				✓				✓
H				✓				✓			✓					✓
I				✓				✓				✓				✓
J			✓					✓				✓				✓
Jumlah	-	3	2	5	-	-	-	10	-	-	2	8	-	-	2	8

Tabel Uji Organoleptik percobaan 2 Bakso Jamur

SAMPL	RASA				WARNA				TEKSTUR				AROMA			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Responden																
A				✓				✓				✓				✓
B			✓					✓				✓				✓
C				✓				✓				✓				✓
D				✓				✓				✓				✓
E				✓				✓				✓				✓
F				✓				✓			✓					✓
G			✓					✓				✓			✓	
H				✓				✓				✓				✓
I				✓				✓				✓				✓
J				✓				✓				✓				✓
Jumlah	-	-	2	8	-	-	-	10	-	-	1	9	-	-	1	9

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

- Nama : Muhammad Falbian Arsetyo Nugraha
- Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 7 Juni 2001
- Jenis Kelamin : Laki-laki
- Alamat : Perum Bumyagara, Graha Harapan Blok F1
No 5, Mustikajaya – Bekasi
- Riwayat Pendidikan : 1. TK Pertiwi
2. SD Alam Pertiwi
3. SMP al muslim
4. SMA al muslim
- Pengalaman Organisasi : 1. Anggota Paskibra SMP al muslim
2. Anggota Organisasi Siswa Intra Sekolah
SMA al muslim di Sektor Bela Negara