

**PEMANFAATAN JAMUR PANGAN SEBAGAI BAHAN PENYEDAP
ALAMI**

Karya Tulis Ilmiah

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan



Oleh :

Nadhira Azalia Salsabila

SMA Al – Muslim

Jalan Raya Setu, kp. Bahagia, Telp.88335907 Fax.8831167,88362227

TAMBUN – BEKASI

2018

KARYA TULIS ILMIAH
PEMANFAATAN JAMUR PANGAN SEBAGAI BAHAN PENYEDAP
ALAMI

Yang dipersiapkan dan disusun oleh

Nadhira Azalia Salsabila

Telah disetujui dan dipertahankan di depan Dewan Penguji (Penyanggah)

Pada tanggal

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Susunan Tim Penguji

Penyanggah

Pembimbing

Is Daryani, S.T

Ainun Jariah, S.PdI

Tambun, 2018

Kepala SMA AI – Muslim

Dra. Reni Nurhidayati

MOTTO

“ MULAILAH DARI TEMPATMU BERADA. GUNAKAN YANG KAU PUNYA.
LAKUKAN YANG KAU BISA LAKUKAN. ”

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim.

Segala puji serta syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan limpahan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan judul Pemanfaatan Jamur Sebagai Bahan Penyedap Alami.

Tujuan dari penulisan Karya Tulis Ilmiah ini ialah sebagai bahan penelitian dan sebagai salah satu syarat untuk memenuhi kelulusan.

Pada kesempatan kali ini penulis tak lupa menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, baik secara langsung maupun secara tidak langsung.

Adapun pihak tersebut diantaranya adalah :

1. Ibu Dra. Reni Nurhidayati, kepala sekolah SMA AI - muslim yang juga telah banyak membantu.
2. Ibu Ainun Jariah, S.PdI, selaku pembimbing yang memberikan arahan, penjelasan, dan dukungan untuk menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
3. Ibu Is Daryani, S.T, selaku penyanggah yang telah banyak memperbaiki hasil karya tulis ilmiah saya, memberikan penjelasan, arahan, bimbingan secara teknis dalam pembuatan karya tulis ilmiah ini.
4. Segenap dewan guru SMA AI – Muslim yang telah memberikan dorongan dan semangat kepada penulis.

5. Keluarga penulis yang telah banyak memberikan motivasi dan dukungan serta do'a yang tiada henti – hentinya kepa penulis.
6. Teman – teman tercinta penulis yang telah membantu memberikan ide – ide, semangat, serta turut membantu dalam penyelesaian karya tulis ini.

Demikian yang dapat penulis sampaikan. Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini sangat jauh dari kata sempurna dan juga memiliki banyak kekurangan. Kritik dan saran sangat diharapkan demi meminimalisasi kesalahan pada Karya Tulis Ilmiah di mas mendatang. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya.

Bekasi, 14 September 2018

Penulis

Nadhira Azalia Salsabila

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	x
BAB 1 PENDAHULUAN	
Latar Belakang	1
Perumusan Masalah	2
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	
Kajian Pustaka	4
Hipotesis Penelitian	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	12
Definisi Operasional	12
Populasi dan Sampel	12
Instrumen dan Bahan Penelitian	12

Cara Penelitian	13
Tempat dan Waktu	13
Analisis Hasil	13
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
Hasil Penelitian	16
Pembahasan	18
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
Kesimpulan	21
Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	24
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	26

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Jamur Shitake	5
Tabel 2.2 Kandungan Jamur Merang	6
Tabel 2.3 Kandungan Jamur Kancing	8
Tabel 2.4 Kandungan Minyak Zaitun	9
Tabel 4.1 Data Penelitian Pertama	15
Tabel 4.2 Data Penelitian Kedua	17
Tabel 4.3 Persentase Hasil Uji Organoleptik Penyedap Rasa Jamur pada Percobaan 1	18
Tabel 4.4 Persentase Hasil Uji Organoleptik Penyedap Rasa Jamur pada Percobaan 2	18
Tabel 4.5 Hasil Rata – Rata Percobaan 1 dan 2	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Penjemuran Jamur	25
Gambar 2 Jamur yang Sudah Kering	25
Gambar 3 Jamur di Tumis	25
Gambar 4 Jamur di Blender	25
Gambar 5 Jamur Sudah Menjadi Serbuk	25

PEMANFAATAN JAMUR SEBAGAI BAHAN PENYEDAP ALAMI

Nadhira Azalia Salsabila

XII IPA 2

161710127

ABSTRAK

Bahan penyedap rasa biasanya digunakan untuk menambahkan rasa pada suatu masakan hingga masakan memiliki rasa yang lezat. Bahan penyedap biasanya terbuat dari Monosodium Glumate atau yang biasa dikenal dengan sebutan MSG. Tetapi penggunaan MSG yang terlalu sering dapat berbahaya bagi tubuh karena MSG mempunyai banyak pengaruh bagi tubuh. Pemanfaatan jamur sebagai bahan penyedap alami sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Karena, selain jamur dapat menambah kelezatan pada suatu masakan, jamur juga memiliki banyak manfaat baik bagi tubuh. Disamping jamur memiliki banyak manfaat, jamur juga sering di jumpai. Untuk itu, penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan jamur sebagai bahan penyedap alami. Dengan memanfaatkan jamur sebagai pembuatan penyedap rasa, masyarakat dapat menghemat uang untuk memiliki penyedap rasa. Dengan melakukan penelitian jenis eksperimental, pembuatan penyedap rasa berbahan jamur shitake, jamur merang, jamur kancing, dan minyak zaitun yang dibuat dengan alat seperti mangkok, blender, sendok, wajan, dan alat lainnya. Setelah diaplikasikan kepada dua puluh orang secara acak, disimpulkan penyedap rasa berbahan jamur banyak disukai asalkan ada perbaikan dalam segi aroma. Dari hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa jamur dapat digunakan sebagai bahan dasar penyedap rasa.

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Monosodium Glutamate atau yang biasa dikenal dengan sebutan MSG sudah sejak lama digunakan untuk menyedapkan makanan dan menguatkan rasa. Biasanya, MSG ini ditambahkan pada serbuk kaldu ayam atau sapi yang sangat praktis digunakan. Tidak heran, banyak ibu rumah tangga yang menganggap bahan MSG ini sebagai cara efektif dan efisien untuk memperkaya rasa suatu masakan. Selain pada masakan, MSG juga kerap ditambahkan pada berbagai makanan olahan, seperti keripik kentang dan daging olahan. Tetapi, terlalu banyak mengonsumsi MSG juga tidak baik buat kesehatan. Karena MSG mempunyai dampak yang berbahaya bagi tubuh. Seperti, dapat meningkatkan detak jantung dan menderita sakit kepala.

Sebenarnya, tidak sulit untuk mendapatkan rasa 'umami' atau gurih dalam makanan tanpa menambahkan taburan MSG. Mengingat terlalu banyak mengonsumsi MSG juga tidak baik buat kesehatan. Salah satunya adalah dengan menggunakan olahan jamur. Selain kaldu ayam atau sapi, kaldu jamur merupakan salah satu pengganti penyedap masakan non MSG yang terbuat dari bahan nabati. Kaldu jamur merupakan bumbu penyedap rasa yang diolah dari bahan jamur. Banyak orang yang lebih memilih bahan ini sebagai tambahan bumbu penyedap yang sehat. Meski terbuat dari bahan non hewani, kaldu jamur ini mempunyai rasa yang gurih dan juga sedap sehingga nggak kalah dengan kaldu ayam ataupun sapi. Bubuk kaldu jamur ini dapat digunakan untuk menambah dan memperkuat rasa pada masakan sehingga banyak yang memanfaatkannya sebagai pengganti micin dari kaldu ayam atau sapi yang banyak

beredar di pasaran. Tidak hanya lebih sehat, kaldu jamur juga mempunyai banyak manfaat.

Mengonsumsi kaldu jamur sebagai penyedap masakan ternyata juga sangat baik untuk kesehatan. Banyak kandungan gizi yang terdapat di dalamnya, seperti lemak tak jenuh yang berguna mengurangi risiko stroke, selenium yang berguna untuk mencegah pertumbuhan kanker, kalium yang berfungsi untuk mencegah gula darah rendah, karbohidrat yang berfungsi untuk menambah sumber energi yang diperlukan oleh tubuh, protein yang dapat membuat antibodi sistem kekebalan tubuh, vitamin A yang berguna untuk mendukung sistem imunitas tubuh, vitamin C untuk mengurangi resiko diabetes, vitamin D yang berguna untuk menurunkan tekanan darah, vitamin B6 untuk menurunkan resiko kanker, vitamin B12 untuk membentuk DNA, kalsium berguna untuk mencegah tulang keropos, dan magnesium untuk pembentukan tulang dan gigi. Selain itu, kandungan protein yang tinggi pada kaldu jamur bisa membantu membakar kolesterol. Kandungan nutrisi yang lengkap pada kaldu jamur akan meningkatkan kualitas sel sel otak menjadi lebih baik. (Sumber: <http://www.alodokter.com/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-jamur-untuk-mencegah-penyakit>)

B. RUMUSAN MASALAH

Perumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah jamur dapat dijadikan bahan penyedap alami?

C. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bahwa jamur dapat digunakan sebagai bahan penyedap alami

D. MANFAAT PENELITIAN

Manfaat penelitian ini adalah untuk menginformasikan kepada masyarakat bahwa jamur dapat dijadikan sebagai bahan penyedap alami. Selain itu, masyarakat dapat mengetahui kandungan yang ada di dalam jamur dan manfaatnya bagi kesehatan

BAB II

KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS PENELITIAN

A. KAJIAN PUSTAKA

1. Jamur Shitake (*Lentinula edodes*)

Jamur shitake adalah jamur pangan asal Asia Timur yang terkenal di seluruh dunia, dengan nama aslinya dalam bahasa Jepang. Shiitake secara harfiah berarti jamur dari pohon shii, karena batang pohonnya yang sudah lapuk merupakan tempat tumbuh jamur shitake. Spesies ini dulu pernah dikenal sebagai *lentinus edodes*. Ahli botani Inggris bernama Miles Joseph Berkeley menamakan spesies ini *agaricus edodes* pada 1878. Shiitake banyak dibudidayakan di Tiongkok, Korea, dan Jepang serta bisa dijumpai di alam bebas di daerah pegunungan di Asia Tenggara. Manfaat jamur shitake dapat mencegah kanker dan menjaga kesehatan jantung. Jamur Shitake juga memiliki rasa umami yaitu rasa gurih yang terdapat pada jamur yang berasal dari protein yang dikandung oleh jamur shitake.

Klasifikasi jamur shitake (*Lentinula edodes*) adalah sebagai berikut

Kingdom : *Fungi*
Divisi : *Basidiomycota*
Kelas : *Homobasidiomycetes*
Ordo : *Agaricales*
Famili : *Marasmiaceae*
Genus : *Lentinula*
Spesies : *Lentinula edodes*

(Sumber:<http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-jamur-shiitake/>)

Tabel 2.1 Kandungan Jamur Shitake

No	Kandungan	Jumlah Zat
1	Protein	2,24 gram
2	Lemak	0,49 gram
3	Karbohidrat	6,79 gram
4	Kalsium	2 mg
5	Magnesium	20 mg
6	Vitamin C	0,015 mg
7	Vitamin B6	0,293 mg
8	Vitamin A	7013 IU
9	Vitamin D	0,4 pg
10	Vitamin E	0,10 mg

(Sumber:<http://necturajuce.com/kandungan-gizi-dan-manfaat-jamur-shiitake/>)

2. Jamur Merang (*Volvariella volvacea*)

Jamur merang adalah jamur pangan yang banyak dibudidayakan di Asia Timur dan Asia Tenggara yang beriklim tropis atau subtropis. Jamur merang biasanya tumbuh pada media yang merupakan sumber selulosa, misalnya, pada tumpukan merang, dekat limbah penggilingan padi, limbah pabrik kertas, ampas batang aren, limbah kelapa sawit, ampas sagu, sisa kapas, kulit buah pala, dan sebagainya. Tetapi, sesuai dengan namanya umumnya jamur ini tumbuh pada merang atau jerami padi. Jamur merang dapat dengan mudah kita temui di tumpukan jerami sehabis masa panen padi. Seusai masa panen, jamur merang akan sulit ditemui. Namun dengan cara pembudidayaan modern, kita dapat menikmati jamur merang kapan saja. Tidak tergantung musim. Pembudidayaan jamur merang secara modern,

membutuhkan tempat khusus yang diset sebagai tempat tumbuh jamur. Kumbung (rumah jamur) yang telah dilengkapi media tumbuh dan telah diatur temperaturnya. Manfaat jamur merang dapat menjaga imunitas tubuh.

Klasifikasi jamur merang (*Volvariella volvacea*) adalah sebagai berikut

Kingdom	: <i>Myceteae</i>
Subkindom	: <i>Eukaryota</i>
Divisi	: <i>Amastigomycota</i>
Subdivisi	: <i>Basidiomycotae</i>
Kelas	: <i>Basidiomycetes</i>
Ordo	: <i>Agaricales</i>
Famili	: <i>Volvariella</i>
Spesies	: <i>Volvariella volcae</i>

(Sumber: <http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-jamur-merang/>)

Tabel 2.2 Kandungan Jamur Merang

No	Kandungan	Jumlah Zat
1	Protein	16%
2	Lemak	0,9%
3	Serat	4%
4	Vitamin C	0 mg
5	Ca	51 mg

(Sumber: <http://necturajuce.com/kandungan-gizi-dan-manfaat-jamur-merang/>)

3. Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*)

Jamur jancing adalah merupakan jamur yang paling banyak dibudidayakan di dunia. Dalam bahasa Inggris disebut sebagai *table mushroom*, *white mushroom*, *common mushroom* atau *cultivated mushroom*. Di Perancis disebut sebagai *champignon de Paris*, tetapi penutur bahasa Inggris sering menyebutnya sebagai *champignon* yang dalam bahasa Perancis mencakup segala jenis fungi, termasuk jamur pangan, jamur beracun, dan jamur penyebab infeksi. Jamur kancing sudah dibudidayakan di Perancis pada abad ke-17. Di Eropa konon jamur kancing sudah diketahui tumbuh secara alami di atas tumpukan kotoran kuda sejak zaman kuno di Romawi dan Yunani. Jamur kancing yang berwarna coklat muda merupakan hasil mutasi alami di perkebunan milik seorang petani di Pennsylvania pada tahun 1926. Manfaat jamur kancing dapat menambah jumlah sel darah merah.

Klasifikasi jamur kancing (*Agaricus bisporus*) adalah sebagai berikut

- Kingdom : *Fungi*
- Divisi : *Basidiomycota*
- Kelas : *Homonasidiomycetes*
- Subkelas : *Homobasidiomycetidae*
- Ordo : *Agaricales*
- Famili : *Agaricaceae*
- Spesies : *Agaricus bisporus*

(Sumber: <http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-jamur-kancing/>)

Tabel 2.3 Kandungan Jamur Kancing

No	Kandungan	Jumlah Zat
1	Lemak	0,5 gram
2	Kolesterol	0 mg
3	Natrium	2 mg
4	Kalium	356 mg
5	Karbohidrat	5 gram
6	Protein	2,2 gram
7	Vitamin C	4 gram
8	Magnesium	12 mg

(Sumber: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/jamur-kancing/>)

4. Minyak Zaitun (*Olea europaea*)

Minyak zaitun merupakan minyak yang didapat dari buah zaitun (*Olea europaea*), pohon tradisional dari basin Mediterania. Pohon zaitun bisa tumbuh hingga 50 meter di habitat alami mereka dan hidup selama lebih dari 500 tahun. Minyak dapat digunakan untuk memasak, kosmetik, obat herbal, dan sabun, dan juga sebagai bahan bakar untuk lampu minyak. Manfaat minyak zaitun sangat banyak bagi kesehatan karena mengandung lemak tak jenuh yang tinggi (utamanya asam oleik dan polifenol).

Klasifikasi minyak zaitun (*Olea europaea*) adalah sebagai berikut

Kingdom : *Plantae*

Divisi : *Tracheophyta*

Kelas : *Magnoliopsida*
 Ordo : *Lamiales*
 Famili : *Oleaceae*
 Genus : *Olea L.*
 Spesies : *Olea europaea L.*

(Sumber:<http://www.materipertanian.com/klasifikasi-dan-morfologi-zaitun/>)

Tabel 2.4 Kandungan Minyak Zaitun

No	Kandungan	Jumlah Zat
1	Lemak	100m gram
2	Kolesterol	0 mg
3	Natrium	2 mg
4	Kalium	1 mg
5	Karbohidrat	0 gram
6	Protein	0 gram
7	Vitamin C	0 gram
8	Magnesium	0 mg

(Sumber:<http://permathic.blogspot.com/2015/11/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-minyak.html>)

Dari pemaparan tentang jamur di atas dan setelah melakukan rangkaian penelitian, dari banyaknya jenis jamur yang ada hanya tiga jenis jamur yang dapat dijadikan sebagai bahan penyedap alami. Yaitu, jamur shitake, jamur merang, dan jamur kancing. Ketiga jamur tersebut memiliki rasa yang gurih sehingga dapat dijadikan sebagai bahan penyedap alami. Selain memiliki

rasa yang gurih, ketiga jamur tersebut juga memiliki banyak manfaat untuk tubuh. Misalnya pada jamur shitake, dapat mencegah kanker karena memiliki kandungan lentinan. Pada jamur merang, baik bagi penderita diabetes karena mengandung insulin alami. Manfaat pada jamur kancing adalah untuk menambah jumlah sel darah merah karena jamur kancing memiliki kandungan asam folat atau yang dikenal sebagai vitamin B9. Pemanfaatan bahan penyedap alami dari jamur sudah ditemukan oleh lulusan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan PGRI Jember menggunakan jamur tiram dan telah diproduksi dalam jumlah banyak. (Sumber: <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/manfaat-jamur-risiko-kesehatan/>)

5. Penyedap Rasa

Penyedap rasa adalah bahan tambahan makanan yang dapat memberikan rasa pada bahan tertentu, sehingga suatu makanan dapat bertambah manis, asam, dan sebagainya. Umumnya penyedap rasa diberikan kepada makanan yang tidak atau kurang memiliki rasa sehingga disukai konsumen. Penyedap umumnya disebut *monosodium glutamat* atau disingkat MSG. Penyedap mengandung kadar garam yang relatif tinggi sehingga penggunaannya harus dibatasi. Penyedap saat ini hanya diketahui fungsinya sebagai penyedap masakan saja. Untuk penggunaan lain di bidang kesehatan, penyedap tidak bisa dikaitkan dengan fungsi pengobatan. Namun, penyedap bisa memberikan rasa lebih lezat dalam makanan sehingga dapat berpengaruh terhadap nafsu makan seseorang. Penyedap rasa memiliki tiga jenis. Adapun jenis penyedap rasa sebagai berikut :

a). Penyedap rasa alami : Didapatkan dari tumbuhan dan hewan secara langsung maupun tidak langsung (fisik, mikrobiologi, dan enzimatis). Dapat dikonsumsi secara langsung maupun melalui proses.

b). Penyedap rasa identik alami : Didapatkan dari sintesis atau isolasi secara proses kimiawi dan memiliki komposisi, struktur, dan sifat yang mirip dengan penyedap rasa alami.

c). Penyedap rasa sintetis : Tidak terdapat di alam, didapatkan dari proses kimiawi dengan bahan baki dari alam maupun hasil tambang.

Manfaat bahan penyedap alami adalah untuk menambahkan rasa pada suatu makanan agar makanan disukai oleh konsumen.

(Sumber:<http://pelajaranipaonline.blogspot.com/2016/01/macam-macam-jenis-bahan-penyedap-rasa.html>)

B. HIPOTESIS

Berdasarkan kajian pustaka dapat dibuat dugaan bahwa jamur dapat digunakan sebagai bahan penyedap alami

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang akan digunakan adalah jenis eksperimental, yaitu cara penelitian yang menguji langsung objek dan hasil penelitiannya.

B. Definisi Operasional

Variabel penelitian ini diantaranya sebagai berikut :

1. Variabel Terikat : Hasil Organoleptik Pada Penyedap Alami

Mencari alternatif penyedap rasa dengan menggunakan bahan – bahan yang alami

1. Variabel Bebas : Jamur

Pemanfaatan jamur sebagai bahan penyedap alami yang diaplikasikan dengan bahan lain untuk pembuatannya

C. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah warga SMA Al-Muslim Tambun, baik guru maupun siswa dan siswi. Yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah dua puluh orang guru maupun siswa – siswi SMA Al-Muslim Tambun yang dipilih secara acak dan dibagi menjadi dua kali percobaan.

D. Instrumen Penelitian

1. Alat :

Alat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain :

- Sendok

- Mangkok
- Nampan
- Blender
- Wajan
- Spatula
- Pisau
- Talenan

2. Bahan :

Adapun bahan yang digunakan untuk penelitian ini adalah :

- 10 jamur merang
- 6 jamur kancing
- 2 jamur shitake
- 2 sdm minyak zaitun
- 1 sdt garam
- ½ sdt lada

E. Cara Penelitian

Adapun cara penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Cuci semua jamur hingga bersih
2. Jemur jamur shitake, jamur kancing, dan jamur merang selama 8 jam
3. Setelah kering, potong jamur menjadi kecil - kecil

4. Masukkan jamur ke dalam mangkok , lalu tambahkan 1 sdt garam, aduklah dengan sendok agar garam merata ke seluruh bagian jamur
5. Siapkan wajan dan masukkan 2 sdm minyak zaitun, lalu panaskan
6. Setelah minyak panas, masukkan jamur yang telah dibumbui garam dan tumislah jamur hingga harum
7. Blender sampai jamur yang telah ditumis menjadi halus
8. Keringkan kembali jamur yang sudah halus
9. Setelah kering, jamur dapat dijadikan sebagai bahan penyedap alami

E. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMA Al-Muslim, Tambun Selatan. Penelitian ini memilih dua puluh orang secara acak pada hari Selasa tanggal 4 September 2018 dan pada hari Jumat tanggal 7 September 2018.

E. Analisis Penelitian

Hasil penelitian dianalisis berdasarkan penilaian rasa masakan setelah menggunakan penyedap alami dari jamur pada dua puluh orang yang dipilih secara acak yang terbagi ke dalam dua kali uji organoleptik. Berdasarkan hasil uji organoleptik pada percobaan pertama aroma pada jamur tidak terlalu disukai, dan diperbaiki pada percobaan yang kedua. Kriteria penilaian antara lain, tekstur, warna, rasa, dan aroma. Jika hasil uji organoleptik diperoleh lebih dari 50% responden menyatakan suka maka, penelitian

dengan judul pemanfaatan jamur pangan sebagai bahan penyedap alami layak untuk dikonsumsi dan digunakan pada masakan.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Tabel 4.1 Data Penelitian Pertama

Responden	Jenis Penelitian			
	Tekstur	Aroma	Warna	Rasa
Responden A	3	2	3	3
Responden B	3	3	3	3
Responden C	3	2	3	3
Responden D	3	3	3	3
Responden E	3	3	3	3
Responden F	3	2	3	3
Responden G	3	3	3	4
Responden H	3	3	3	4
Responden I	3	2	4	2
Responden J	3	3	3	4
Persentase suka	100%	60%	100%	90%
Persentase tidak suka	0%	40%	0%	10%

Keterangan : 1 = Tidak Suka 3 = Suka

2 = Cukup Suka 4 = Sangat Suka

Tabel 4.2 Data Penelitian Kedua

Responden	Jenis Penelitian			
	Tekstur	Aroma	Warna	Rasa
Responden A	4	3	4	4
Responden B	4	4	4	4
Responden C	4	4	4	4
Responden D	4	3	4	4
Responden E	4	3	4	3
Responden F	4	3	4	4
Responden G	4	3	4	4
Responden H	4	3	4	4
Responden I	4	3	4	4
Responden J	4	4	4	4
Persentase suka	100%	100%	100%	100%
Persentase tidak suka	0%	0%	0%	0%

Keterangan : 1 = Tidak Suka 3 = Suka
 2 = Cukup Suka 4 = Sangat Suka

B. Pembahasan

Tabel 4.3 Persentase Hasil Uji Organoleptik Penyedap Rasa Jamur pada Percobaan 1

Kriteria	Persentase			
	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Tidak Suka
Tekstur	0%	100%	0%	0%
Aroma	0%	60%	40%	0%
Warna	10%	90%	0%	0%
Rasa	30%	60%	10%	0%

Tabel 4.4 Persentase Hasil Uji Organoleptik Penyedap Rasa Jamur pada Percobaan 2

Kriteria	Persentase			
	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Tidak Suka
Tekstur	100%	0%	0%	0%
Aroma	30%	70%	0%	0%
Warna	100%	0%	0%	0%
Rasa	90%	10%	0%	0%

Tabel 4.5 Hasil Rata – Rata Percobaan 1 dan 2

Kriteria	Persentase			
	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Tidak Suka
Tekstur	50%	50%	0%	0%
Aroma	15%	65%	20%	0%
Warna	55%	45%	0%	0%
Rasa	60%	35%	5%	0%

Berdasarkan tabel penelitian di atas, untuk uji organoleptik penelitian pertama dapat disimpulkan bahwa 87,5% responden cukup menyukai penyedap rasa dengan berbahan dasar jamur, namun untuk aromanya perlu ada perbaikan, oleh karena itu dilakukanlah uji penelitian yang kedua dan dari data uji organoleptik 100% responden menyatakan bahwa penyedap rasa alami dari jamur disukai oleh masyarakat dalam mengolah bahan makanan. Karena tidak mengurangi rasa dari masakan itu sendiri bahkan penyedap alami ini sebagai alternatif pengganti MSG.

Selain itu dapat kita ketahui bahwa penyedap rasa alami yang terbuat dari jamur disukai oleh para responden . Hal ini dikarenakan tekstur penyedap rasa yang halus. Penilaian pada aroma yang terdapat didalam penyedap rasa cukup disukai, karena penyedap rasa tersebut cenderung memiliki bau alami dari jamur itu sendiri. Rasa dan warna pada penyedap tersebut juga disukai oleh responden, karena rasa penyedap alami yang gurih dan warnanya yang tidak terlalu gelap.

Jadi, secara keseluruhan penilaian responden menunjukkan bahwa penyedap rasa alami dari jamur disukai oleh masyarakat dalam mengolah bahan makanan. Karena tidak mengurangi rasa dari masakan itu sendiri bahkan penyedap alami ini sebagai alternatif pengganti MSG.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden menyatakan jamur dapat digunakan sebagai bahan penyedap rasa alami. Dengan persentase yang dihasilkan dari uji organoleptik yang telah dilakukan adalah 100% responden menyukai penyedap rasa berbahan dasar jamur baik dari segi tekstur, aroma, warna maupun rasa.

B. Saran

1. Sebaiknya masyarakat menggunakan penyedap rasa berbahan dasar alami salah satunya dari jamur, untuk mendapatkan rasa yang gurih dan lezat tetapi tidak berbahaya bila dikonsumsi secara banyak pada makanan,
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai nutrisi jamur sebagai bahan penyedap rasa alami

DAFTAR PUSTAKA

- Alodokter. 2018. *Kandungan Nutrisi dan Manfaat Jamur Untuk Mencegah Penyakit*. Dalam <http://www.alodokter.com/2018/07/06/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-jamur-untuk-mencegah-penyakit>. Dikutip pada tanggal 27 Agustus 2018 pukul 17:30 WIB
- Blogspot, Permathic. 2013. *Kandungan Nutrisi dan Manfaat Minyak*. Dalam <http://permathic.blogspot.com/2015/11/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-minyak.html>. Dikutip pada tanggal 8 Oktober 2018 pukul 18.52 WIB
- Juice, Nectura. 2017a. *Kandungan Gizi dan Manfaat Jamur Merang*. Dalam <http://necturajuice.com/kandungan-gizi-dan-manfaat-jamur-shiitake>. Dikutip pada tanggal 8 Oktober 2018 pukul 18.41 WIB
- , 2017b. *Kandungan Gizi dan Manfaat Jamur Shitake*. Dalam <http://necturajuice.com/kandungan-gizi-dan-manfaat-jamur-merang>. Dikutip pada tanggal 8 Oktober 2018 pukul 18.43 WIB
- Kurniawan, Fredi. 2017a. *Klasifikasi dan Morfologi Jamur Kancing*. Dalam <http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-jamur-kancing>. Dikutip pada tanggal 27 Agustus 2018 pukul 17:40 WIB
- , 2017b. *Klasifikasi dan Morfologi Jamur Merang*. Dalam <http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-jamur-merang>. Dikutip pada tanggal 27 Agustus 2018 pukul 18:00 WIB
- , 2017c. *Klasifikasi dan Morfologi Jamur Shitake*. Dalam <http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-jamur-shitake>. Dikutip pada tanggal 27 Agustus 2018 pukul 18:20 WIB
- Online, Pelajaran IPA. 2016. *Macam – Macam Jenis Bahan Penyedap Rasa*. Dalam <http://pelajaranipaonline.blogspot.com/2016/01/macam-macam-jenis-bahan-penyedap-rasa.html>. Dikutip pada tanggal 27 Agustus 2018 pukul 19.00 WIB
- Pertanian, Materi. 2015. *Klasifikasi dan Morfologi Zaitun*. Dalam <http://www.materipertanian.com/klasifikasi-dan-morfologi-zaitun>. Dikutip pada tanggal 27 Agustus 2018 pukul 18:30 WIB

Sehat, Hello. 2017. *Hidup Sehat Nutrisi Manfaat Jamur Risiko Kesehatan*. Dalam <http://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/manfaat-jamur-risiko-kesehatan>. Dikutip pada tanggal 27 Agustus 2018 pukul 18.40 WIB

Secret, Fat. 2008. *Kalori Gizi Umum Jamur Kancing*. Dalam <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/jamur-kancing>. Dikutip pada tanggal 8 Oktober 2018 pukul 18.49 WIB

LAMPIRAN

Bahan – bahan :



Jamur Kancing



Jamur Merang



Jamur Shitake



Minyak Zaitun



Lada



Garam



Gambar 1 Penjemuran jamur



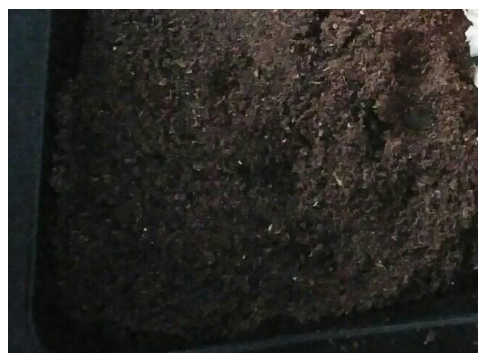
Gambar 2 Jamur yang sudah kering



Gambar 3 Jamur di tumis



Gambar 4 Jamur di blender



Gambar 5 Jamur sudah menjadi bubuk

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Nadhira Azalia Salsabila
Tempat tanggal lahir : Jakarta, 03 April 2001
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Jln. Platinum Raya blok k/1 No.18 Cluster
Platinum Raya
Riwayat Pendidikan : TKIT An-Nur
: SDIT An-Nur
: SMPIT An-Nur
Prestasi : Bendahara OSIS SMPIT An-Nur