

**DIVERSIFIKASI JAMUR MERANG
(*VOLVARIELLA VOLVACEA*) PADA PEMBUATAN SATE
LILIT**

TUGAS AKHIR



**ACHMAD IQBAL SHOLIKIN
NIM: 942021052**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
BALIKPAPAN
2024**

**DIVERSIFIKASI JAMUR MERANG
(*VOLVARIELLA VOLVACEA*) PADA PEMBUATAN SATE
LILIT**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar

Ahli Madya



**ACHMAD IQBAL SHOLIKIN
NIM: 942021052**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
BALIKPAPAN
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

DIVERSIFIKASI JAMUR MERANG (*VOLVARIELLA VOLVACEA*)
PADA PEMBUATAN SATE LILIT

TUGAS AKHIR

Diajukan Kepada Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Seminar Tugas Akhir

Disusun oleh:

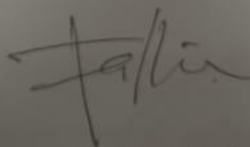
ACHMAD IQBAL SHOLIKIN

NIM: 942021052

Dsetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Farida S. Pd., M. Pd.
NIP.197808122021212009



Andi Yasir Amsal S. Pd., M. Pd.
NIP. 199105052022031009


LEMBAR PENGESAHAN

DIVERSIFIKASI JAMUR MERANG (*VOLVARIELLA VOLVACEA*)
PADA PEMBUATAN SATE LILIT


Disusun Oleh:
ACHMAD IQBAL SHOLIKIN
NIM: 942021068

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dosen Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Tata Boga, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Balikpapan


Dosen Penguji


Enita Rahayu, S.Pd., M.Pd
NIP. 197203281996032002

Dosen Pembimbing I


Farida, S.Pd., M.Pd
NIP. 197808122021212009

Dosen Pembimbing II


Andi Yasir Amsal, S.Pd., M.Pd
NIP. 199105052022031009

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata


Henry Dinnarko, S.Pd., M.Pd.
NIP. 198304202019031015



LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Achmad Iqbal Sholikin

Tempat/Tgl Lahir : Argo mulyo, 31 Agustus 2002

NIM : 942021052

Menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul “Diversifikasi jamur merang (*volvariella volvacea*) pada pembuatan sate lilit” adalah bukan merupakan hasil karya tulis orang lain, baik sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam kutipan yang saya sebutkan sumbernya. Demikian pernyataan saya buat dengan sebenar benarnya dan apabila pernyataan ini tidak benar saya bersedia mendapat sanksi akademis.

Balikpapan, 21 januari 2024

Mahasiswa,

Achmad Iqbal Sholikin
NIM.942021052

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Achmad Iqbal Sholikin

NIM : 942021052

Program Studi : Tata Boga

Jurusan : Pariwisata

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, setuju untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Balikpapan Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty/Free Right) atas Tugas Akhir Saya yang berjudul:

Diversifikasi jamur merang (*volvariella volvacea*) pada pembuatan sate lilit Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Balikpapan berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan Tugas Akhir Saya selama tetap mencantumkan nama Saya sebagai penulis dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Balikpapan, 21 januari 2024

Mahasiswa,

Achmad Iqbal Sholikin
NIM.942021052

LEMBAR PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini akan saya persembahkan kepada :

Kepada Allah SWT yang memberikan rahmat dan juga jalan kemudahan dalam proses menyusun hingga menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Kepada kedua orang tua yang saya cintai selamanya, bapak Kastum dan ibu Katmini yang telah mendukung saya dalam bentuk apapun dan memberi semangat hingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.

Kepada kedua kakak laki-laki dan adik perempuan saya yang telah memberikan bimbingan dan menghibur dalam masa pembuatan Tugas Akhir ini.

Kepada sahabat dan teman-teman yang telah berjuang bersama dan saling meangkul.

Kepada kedua dosen pembimbing saya, ibu Farida S.Pd.,MPd dan bapak Andi Yasir Amsal S.Pd.,M.Pd. yang selalu membantu dan memberikan semangat kepada saya selama proses penyusunan hingga Tugas Akhir selesai.

ABSTRAK

Achmad Iqbal Sholikin. Diversifikasi Jamur merang (*volvariella volvacea*) pada pembuatan sate lilit. Tugas Akhir. Program Studi Tata Boga. Politeknik Negeri Balikpapan, 2024

Pada penelitian ini, peneliti ingin membuat inovasi makan sehat yang terbuat dari bahan nabati. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah jamur merang dapat dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan sate lilit, mengetahui hasil uji hedonik, mengetahui hasil uji mutu hedonik pada pembuatan produk sate lilit menggunakan jamur merang dan mengetahui hasil uji perbedaan dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan dua tahap penelitian. yaitu pengujian resep acuan untuk mendapatkan formula yang tepat dan uji hedonik, mutu hedonik, uji perbedaan kemudian dianalisis menggunakan SPSS 22.0. uji hedonik keseluruhan aspek menunjukkan hasil uji hedonik aspek warna dengan nilai 3.80 (f1, f2 dan f3), aroma dengan nilai 3.80 (f1 dan f2), segi tekstur dengan nilai 4.20 (f1, f2 dan f3) dan aspek rasa dengan nilai 3.80 (f2 dan f3), hasil uji mutu hedonik dari aspek warna kecoklatan dengan nilai 4.00 (f2 dan f3), aspek aroma jamur merang dengan nilai 3.60 (f3), aspek tekstur sangat lembut dengan nilai 4.60 (f3) dan dari rasa jamur merang dengan nilai 4.20 (f1). Hasil uji pembeda dari keseluruhan aspek menunjukkan bahwa uji friedman rasa f1 dengan presentase 1.140, warna f3 dengan presentase 0.707, aroma f1 adalah formula terbaik dengan presentase 1.204, tekstur f1 dengan presentase 0.894. Maka dapat disimpulkan bahwa mutu terbaik adalah f1.

Kata kunci : jamur merang, sate lilit, uji hedonik, uji mutu hedonik, uji perbedaan, dan pengemasan

ABSTRACT

Achmad Iqbal Sholikin. *Diversification of Straw Mushroom (Volvariella volvacea) in the Making of Satay. Final Project. Culinary Arts Program. Balikpapan State Polytechnic, 2024.*

In this research, the researcher aims to create a healthy innovation made from plant-based ingredients. The study is designed to determine whether straw mushrooms can be used as the main ingredient in the production of wrapped satay, assess the hedonic test results, evaluate the quality of hedonic testing in the production of wrapped satay using straw mushrooms, and analyze the differences in color, aroma, texture, and taste. This research employs an experimental method with two stages: testing reference recipes to obtain the right formula and conducting hedonic tests, hedonic quality tests, and difference tests, followed by analysis using SPSS 22.0. The overall hedonic test results indicate that the color aspect scored 3.80 (f1, f2, and f3), aroma scored 3.80 (f1 and f2), texture scored 4.20 (f1, f2, and f3), and taste scored 3.80 (f2 and f3). The hedonic quality test results show a score of 4.00 (f2 and f3) for the browning aspect, 3.60 (f3) for the aroma of straw mushrooms, 4.60 (f3) for a very soft texture, and 4.20 (f1) for the taste of straw mushrooms. The difference test results across all aspects show that the Friedman test for taste (f1) has a percentage of 1.140, color (f3) has a percentage of 0.707, aroma (f1) is the best formula with a percentage of 1.204, and texture (f1) has a percentage of 0.894. Therefore, it can be concluded that the best quality is obtained from formula f1.

Keywords: *straw mushrooms, wrapped satay, hedonic test, hedonic quality test, difference test, and packaging.*