

## INOVASI SATE LILIT MELALUI PENAMBAHAN JAMUR TIRAM DAN WORTEL

Reny Rizky Mandasari<sup>1\*</sup>, Diana Evawati<sup>2)</sup>, Iut Nuraini<sup>3)</sup>

<sup>1,2,3</sup>Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya  
email : [205800001@student.unipasby.ac.id](mailto:205800001@student.unipasby.ac.id), [diana@unipasby.ac.id](mailto:diana@unipasby.ac.id), [iutnuraini@unipasby.ac.id](mailto:iutnuraini@unipasby.ac.id)

### Abstrak

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan 1) mendeskripsikan formulasi dan cara pembuatan sate lilit dengan penambahan sayur wortel dan jamur tiram ;2) Mendeskripsikan daya terima sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram ditinjau dari uji organoleptik. Penelitian ini dengan metode kuantitatif menggunakan variabel penelitian independen, terikat dan kontrol. Metode yang digunakan untuk pengumpulan data menggunakan metode eksperimen, uji organoleptik yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, daya terima, analisis data dengan uji validitas, normalitas, dan anova dua arah. Hasil analisis data yang diperoleh dari hasil uji organoleptik, nilai paling tinggi dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan daya terima yaitu X3 dengan formulasi (ayam 30% wortel 35% dan jamur tiram 35%) terbuat dari bumbu lengkap, daging ayam giling, kelapa parut, wortel dan jamur tiram. Hasil penelitian sate lilit yang ditambahkan dengan wortel dan jamur tiram disarankan untuk referensi mata kuliah, inovasi masyarakat, bagi produsen, untuk konsumen untuk yang susah makan sayur.

**Kata Kunci :** Sate lilit, jamur tiram, wortel

### Abstrack

*This research was conducted with the aim of 1) describing the formulation and method of making satay lilit with the addition of carrots and oyster mushroom ;2) describing the acceptability of satay lilit with the addition of carrots and oyster mushroom in terms of organoleptic test. This research uses quantitative methods using independent, dependent and control research variables. The methods used for data collection uses experimental methods, organoleptic tests which include taste, color, aroma, texture, acceptability, data analysis using validity, normality and two-way ANOVA test.*

*The results of data analysis obtained from organoleptic test results, the highest value in terms of taste, aroma, color, texture and acceptability is X3 with the formulatiom (30% chicken, 35% carrots and 35% oyster mushroom) made from complete spices, ground chicken neat, grated coconut, carrots and oyster mushroom. The results of the research on satay lilit which was added with carrots and oyster herb are recommended for reference in courses, community innovation, for producers, for consumers who have difficulty eating vegetables*

**Keywords :** Satay lilit, oyster mushrooms, carrots

## 1. PENDAHULUAN

Sate adalah masakan yang terbuat dari bahan utamanya adalah daging dan ada pula jeroan hewan. Baik daging ayam, sapi, kambing, ikan dan berbagai macam daging yang di konsumsi lainnya. Sate sangat digemari karena mudah ditemukan dan juga karena memiliki beragam jenis contohnya seperti sate madura, sate meranggi, sate buntal, sate padang, sate lilit dan masih banyak. Sate lilit adalah sebuah varian sate asal Bali. Lilit berarti "membungkus". Keunikan sate lilit adalah tidak dibuat dengan tusuk sate yang kecil dan tajam, namun dengan tusuk sate yang berbentuk data

dan lebar. Sate lilit ini dahulunya dibuat dengan bahan ikan, namun lama kelamaan kreasi kuliner menciptakan sate lilit yang dibuat dari bahan lain seperti daging babi, ayam, dan tuna. (Muhamad Dzaky Hariyanto, dkk 2021).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi termasuk kelompok Basidiomycota dan kelas Homobasidiomycetes. Nama jamur tiram diberikan karena bentuk tudung jamur agak membulat, lonjong dan melengkung menyerupai cangkang tiram (*ostreatus*) sedangkan pertumbuhan tangkai jamur yang menyamping disebut *Pleurotus Pleurotus* tergolong saprofit

yang tumbuh pada kayu dan di alam bebas pleurotus dapat hidup pada jaringan tumbuhan berkayu yang masih hidup atau yang sudah mati (Rosmiah, dkk 2020). Jamur dapat digolongkan dalam sumber pangan organik yang bebas pestisida, maka dari itu usaha budidaya jamur tiram menjadi usaha yang menjanjikan dan perlu dilakukan oleh masyarakat untuk menunjang perekonomian (Isyfi S R, 2022).

Mengonsumsi sayuran secara rutin dengan porsi yang seimbang tidak hanya membuat tubuh menjadi lebih sehat, tetapi juga dapat meremajakan sel-sel di dalam tubuh. Wortel (*Daucus carota L.*) merupakan salah satu jenis sayuran umbi dan dikenal masyarakat sebagai sumber vitamin A. wortel mengandung senyawa-senyawa karotenoid, terutama  $\beta$ -karoten, yang merupakan prekursor vitamin A dan provitamin A, yang dapat juga berfungsi sebagai antioksidan. (Suriyanti, N.2015).

Untuk itulah maka penelitian ini dilakukan sebagai upaya meningkatkan minat masyarakat dalam mengonsumsi sayur dengan diinovasikan seperti sate lilit dengan ditambahkan sayuran wortel dan jamur. Hal ini juga dapat dijadikan sebagai inovasi untuk meningkatkan minat balita yang susah mengonsumsi sayur agar mau mengonsumsi sayur dengan adanya inovasi pada sate lilit yang menarik bagi balita.

## 2. METODE

Penelitian ini digunakan untuk menguji pengolahan sate lilit dengan penambahan sayur jamur tiram dan wortel dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya Jl. Ngagel Dadi III B No.37, Ngagelrejo, Kec. Wonokromo, Surabaya, Jawa Timur yang dilakukan selama 2 bulan mulai dari tanggal 01 Januari 2024 s/d 30 Februari 2024.

Populasi pada penelitian ini yaitu sate lilit dengan penambahan wortel & jamur tiram dengan 3 jenis sampel yaitu,  $X_1$  (70% daging ayam, jamur tiram 15%, wortel 15%),  $X_2$  (50% daging ayam, jamur tiram 25%, wortel 25%),  $X_3$  (30% daging ayam, jamur tiram 35%, wortel 35%) dengan jumlah per-buah sebesar 10 gram, panjang 5 cm. Teknik pengumpulan data dengan menggunakan eksperimen dan angket (uji organoleptik) yang disebarakan pada panelis. Panelis yang digunakan yaitu terlatih dan tidak terlatih. Analisis yang digunakan pada penelitian ini yaitu Two Way Analysis of Variance (ANOVA) dengan menggunakan program SPSS.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Formulasi dan cara Pembuatan Sate lilit dengan Penambahan Jamur Tiram dan Wortel

Formulasi dalam pembuatan sate lilit dengan penambahan jamur tiram & wortel terdiri dari 3 formulasi yaitu,  $X_1$  (70% daging ayam, jamur tiram 15%, wortel 15%),  $X_2$  (50% daging ayam, jamur tiram 25%, wortel 25%),  $X_3$  (30% daging ayam, jamur tiram 35%, wortel 35%). Untuk bahan tambahan seperti jahe, sereh, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, cabe rawit, cabe merah, kemiri, ketumbar bubuk, daub jeruk, gula merah, terasi, kelapa parut, gula pasir, garam, penyedap. Proses pembuatan melalui beberapa tahap yaitu, penghalusan daging, pengupasan, pemotongan, penimbangan, penghalusan bumbu, pencampuran, pencetakan, pemanggangan

### B. Daya Terima Sate Lilit dengan Penambahan Wortel dan Jamur Tiam Ditinjau dari Segi Rasa

#### a. Segi Rasa

Tabel 1. *Analysis of Variant Two Way*

Source	Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	65.234 <sup>a</sup>	4	16.308	68.017	.000
Intercept	103.947	1	103.947	433.532	.000
Rasa	65.234	4	16.308	68.017	.000
Error	34.766	145	.240		
Total	700.000	150			
Corrected Total	100.000	149			

Berdasarkan pada tabel 1 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada rasa

yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 68,017 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka  $H_0$  diterima berarti terdapat pengaruh pada sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram. Hasil perolehan analisis data uji organolaptik dari segi rasa yang yang dinilai dari 50 responden menghasilkan nilai tertinggi pada X3 (30% daging ayam, jamur tiram 35%, wortel 35%) yang sangat berpengaruh terhadap rasa sate lilit. Hasil rasa dari olahan sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram adalah rasa gurih, dan sangat berasa wortel dan jamur tiram.

Hal ini sesuai dengan pendapat penelitian yaitu oleh (MD Hariyanto, U Sumarsih 2021) menunjukkan bahwa rasa sate lilit dengan berbahan nangka muda 93% masyarakat menyukai rasa ini yaitu cenderung seimbang ada rasa asin, pedas, gurih dan ada rasa manis. Rasa gurih yang tercipta dari bumbu dan kelapa parut yang ditambahkan didalam adonan. Menurut menurut (Mahendra, I. P. Y. (2022) menunjukkan bahwa rasa sate lilit lacto – ovo vegetarian menggunakan kulit bagian dalam pisang rasa sebesar 80% ditinjau dari kualitas rasa mendapatkan 4,3 poin dengan kriteria sangat enak. Maka dari itu, dalam penelitian yang peneliti lakukan dalam pembuatan sate lilit dapat dikatakan enak dan gurih, dengan penambahan jamur tiram & wortel.

## b. Segi Warna

Tabel 2. *Analysis of Variant Two Way*

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	76.245 <sup>a</sup>	4	19.061	116.352	.000
Intercept	442.659	1	442.659	2.702E3	.000
Warna	76.245	4	19.061	116.352	.000
Error	23.755	145	.164		
Total	700.000	150			
Corrected Total	100.000	149			

Berdasarkan pada tabel 2 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada warna yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 116.352 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka  $H_0$  diterima berarti terdapat pengaruh pada sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram.

Hasil perolehan analisis data uji organolaptik dari segi rasa yang yang dinilai dari 50 responden menghasilkan nilai tertinggi pada X3 (30% daging ayam, jamur tiram 35%, wortel 35%) yang berpengaruh terhadap warna sate lilit. Warna yang diharapkan adalah kuning cerah engan tambahan warna dari wortel dan jamur tiram sebagai bahan tamabahan sate lilit.

Hal ini sesuai dengan pendapat penelitian yang dilakukan oleh (Chamidah, A., Hardoko, H. 2023) menunjukkan bahwa warna sate lilit yang menggunakan ikan tuna jika sudah dipanggang yaitu bewarna coklatan, kecoklatan terjadi karena adanya proses pemasakan dengan menggunakan teflon diatas api dengan ditambahkan sedikit minyak. menurut (Velyniawati, P. 2015 ) menyatakan bahwa sate lilit khas dari bali yang banyak diminati banyak wisatawan. Bali yang banyak dikunjungi oleh wisata asing, mengedepankan wisata, budaya, kuliner makanan tradisional bali dan juga selain sate lilit, banyak sekali menu khas bali lainnya yang banyak diminati. Tingkat penerimaan wisatawan asing terhadap warna makanan tradisional bali tinggi dan juga menyatakan sangat suka pada warna makanan tradisional bali.

### c. Segi Aroma

Tabel 3. *Analysis of Variant Two Way*

Corrected Model	75.708 <sup>a</sup>	3	25.236	151.676	.000
Intercept	534.654	1	534.654	3.213E3	.000
Aroma	75.708	3	25.236	151.676	.000
Error	24.292	146	.166		
Total	700.000	150			
Corrected Total	100.000	149			

Berdasarkan pada tabel 3 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada aroma yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 151,676 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka Ha diterima berarti terdapat pengaruh pada sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram.

Hasil perolehan analisis data uji organolaptik dari segi rasa yang yang dinilai dari 50 responden menghasilkan nilai tertinggi pada X3 (30% daging ayam, jamur tiram 35%, wortel 35%) yang sangat berpengaruh terhadap aroma sate lilit . Aroma dari sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram adalah cukup berbau sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram.

Hal ini sesuai dengan pendapat penelitian yaitu oleh (Mariani, M. 2021) tingkat kesukaan pada aroma sate lilit ini yaitu 40% panelis yang rata- rata menyatakan suka dengan hasilnya. Aroma yang ditimbulkan pada sate lilit tergantung bahan yang di tambahkan, namun kebanyakan aroma gurih yang keluar dari bahan yang dibuat. Sedangkan menurut (Hariyanto, M. D.2021) 100 persen konsumen menyukai aroma dari sate lilit dengan bahan dasar angka. Aroma yang dihasilkan dari sate lilit ini yaitu harum yang berasal dari pencampuran bumbu – bumbu yang sudah di haluskan tadi terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabe rawit, cabe merah, lengkuas, kunyit, jahe, trasi, gula jawa dan juga aroma dari tangkai sereh yang digunakan sebagai tusukan serta kelapa parut sebagai bahan yang ada di dalam adonan sate lilit.

### d. Segi Tekstur

Tabel 4. *Analysis of Variant Two Way*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	54.982 <sup>a</sup>	4	13.745	44.273	.000
Intercept	504.678	1	504.678	1.626 E3	.000
Tekstur	54.982	4	13.745	44.273	.000
Error	45.018	145	.310		
Total	700.000	150			

Berdasarkan pada tabel 4 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada tekstur yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 44,273 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka Ha diterima berarti terdapat pengaruh pada sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram.

Hasil perolehan analisis data uji organolaptik dari segi rasa yang yang dinilai dari 50 responden menghasilkan nilai tertinggi pada X3 (30% daging ayam, jamur tiram 35%, wortel 35%) yang sangat berpengaruh terhadap tekstur sate lilit. Tekstur yang diharapkan dari sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram adalah cukup bertekstur sate lilit dengan penambahan

wortel dan jamur tiram.

Hal ini sesuai dengan pendapat penelitian yang dilakukan oleh (Chamidah, A. 2023) bahwa masyarakat menyatakan sate lilit bertekstur cukup empuk pada penelitian ini. Tekstur empuk sate lilit dari daging yang sudah di haluskan ditambahkan dengan bahan tambahan yang sudah dicampurkan dengan penambahan bumbu yang khas bali dengan rasa dan aroma yang khas. Selain itu menurut penelitian (Sachriani 2021) menyatakan bahwa panelis menyukai tekstur sebanyak 40% berada pada kategori suka pada tekstur sate lilit yang diteliti. Dengan berbagai rempah yang dicampurkan kedalam adonan yang sudah di haluskan yang menghasilkan tekstur lembut pada sate lilit. Sate lilit memiliki tekstur yang halus, dengan campuran daging yang sudah digiling / yang dihaluskan yang dililitkan pada batang serih. Tekstur pada sate lilit biasanya keras padat namun lembut saat digigit, kasar atau bertekstur tergantung bahan tamabahn yang digunakan.

**e. Segi Daya Terima**

Tabel 5. *Analysis of Variant Two Way*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	40.570 <sup>a</sup>	4	10.143	24.746	.000
Intercept	321.770	1	321.770	785.072	.000
DayaTerima	40.570	4	10.143	24.746	.000
Error	59.430	145	.410		
Total	700.000	150			
Corrected Total	100.000	149			

Berdasarkan pada tabel 5 diatas dapat diketahui bahwa hasil analisis anova dua arah pada daya terima yang dihasilkan, diperoleh nilai F hitung sebesar 24,746 dengan nilai probabilitas 0,000 lebih kecil dari taraf nyata 0,05. Maka Ha diterima berarti terdapat pengaruh pada pada sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram.

Hasil perolehan analisis data uji organolaptik dari segi rasa yang yang diniai dari 50 responden menghasilkan nilai tertinggi pada X3 (30% daging ayam, jamur tiram 35%, wortel 35%) yang sangat berpengaruh terhadap daya terima masyarakat pada sate lilit. Daya terima yang diharapkan yang diharapkan dari sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram adalah cukup sukasate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram.

Hal ini sesuai dengan pendapat penelitian yang dilakukan oleh ( Sumarsih, U., Hariyanto, M. D. 2021) menyatakan bahwa sate lilit yang dibuatnya disukai oleh konsumen yang artinya daya terima konsumen terhadap produknya sangat baik dan disukai banyak orang. Menurut (Farhani, S. 2021) bahwa uji daya terima masyarakat terhadap sate lilit sudah memenuhi standart yang semuanya sangat menerima produk sate lilit yang diteliti. Daya terima terhadap kesukaan dan kepuasan terhadap sate lilit sangat tinggi yang menyatakan sangat suka terhadap sate lilit yang diteliti. Daya terima masyarakat didukung dengan rasa, aroma, warna, tekstur yang diterima oleh panelis.

**4. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian dan analisis data, penelitian menyimpulkan sebagai berikut :

- a. Formulasi pembuatan sate lilit yaitu cuci bersih ayam, lalu blender / giling daging ayam hingga halus, kupas bawang merah bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, potong kecil – kecil bumbu yang sudah dikupas lalu tambahkan kemiri, daun jeruk, serih, gula merah dan trasi lalu haluskan menggunakan belender. Siapkan wortel untuk dikupas dan dipasrah halus, lalu siapkan jamur yang sudah disuir dan di cuci setelah itu timbang semua bahan

sesuai yang sudah ditentukan. Campurkan ayam, bumbu dan tambahkan kelapa parut aduk hingga merata tambahkan gula garam dan penyedap lalu aduk kembali, siapkan sereh lalu lilitkan adonan pada sereh yang sudah bersih setelah itu panggang menggunakan api sedang di atas teflon hingga semua bagian matang kecoklatan, siap sajikan.

- b. Daya terima masyarakat yang ditinjau dari segi uji organoleptik dari rasa, warna, aroma, tekstur dan daya terima masyarakat dengan formulasi X3 (ayam 30 %, wortel 35%, jamur tiram 35%) yang menunjukkan masyarakat menyukai tambahan sayur wortel & jamur tiram pada olahan sate lilit

## 5. UCAPAN TERIMAKASIH

Menyatakan ucapan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, arahan, nasihat, dukungan, dan kemudahan dalam penyusunan skripsi. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

- a. Dr. Diana Evawati. M.kes selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasihat, saran dan motivasi kepada Penulis
- b. Kepada Orang tua yang sudah mendukung dan membiayai hingga tuntas
- c. Kepada calon suami yang menemani baik suka maupun sedih
- d. Kepada teman – teman tercinta yang senantiasa memberikan doa dan dukungan

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Asmaul, R., Evawati, D., Karyanto, Y., & Ridwan, A. (2023). PENGUATAN KETERAMPILAN MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN PUDING LUKIS UNTUK KESIAPAN BERWIRAUSAHA SISWA SMA WACHID HASYIM 5 SURABAYA. *Pancasona: Pengabdian dalam Cakupan Ilmu Sosial dan Humaniora*, 2(2), 335-344.
- Chamidah, A., Hardoko, H., Suprayitno, E., Sulistiyati, T. D., Djamaludin, H., Tambunan, J. E.,... & Panjaitan, M. A. P. (2023). Pengolahan Sate Lilit Tuna (*Thunnus Sp.*) di UMKM Mina Jaya Mandiri, Pantai Kondang Merak, Desa Sumberbening, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang: Processing of Satay Lilit Tuna (*Thunnus Sp.*) in UMKM Mina Jaya Mandiri, Pantai Kondang Merak, Desa Sumberbening, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang. *Jurnal Pengabdian Perikanan dan Kelautan: Piskarias Ministerium*, 1(2), 52- 59.
- Farhani, S., Sachriani, S., & Mariani, M. (2021). Pengaruh Penambahan Pure Sukun (*Artocarpus Communis*) Dalam Pembuatan Sate Lilit Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial dan Teknologi*, 1(9), 941-953.
- Hariyanto, M. D., Sumarsih, U., & Nurlena, N. (2021). Inovasi Sate Lilit Berbahan Dasar Nangka Muda. *eProceedings of Applied Science*, 7(5).
- Isyfi, S. R. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Budidaya Jamur Tiram (Studi Pada Kelompok Usaha Sumber Maju Desa Dondong Kecamatan Kesugihan Kabupaten Cilacap) (Doctoral dissertation, UIN PROF. KH SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO).
- Mahendra, I. P. Y. (2022). Kualitas sate lilit lacto ovo vegetarian menggunakan kulit bagian dalam pisang raja: Quality of sate lilit lacto-ovo vegetarian using the inner skin of plantains. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(2), 286-305.
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). Budidaya jamur tiram putih (*Pluoretus Ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *ALTIFANI Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31- 35
- Suriyanti, N. Sayur Sebagai Inovasi Produk Camilan Baru Yang Berguna Sebagai Peningkatan Gizi Pada Anak-Anak.
- Velyniawati, P., Dewantari, S. K. M., Made, N., & Suarjana, I. (2015). Tingkat penerimaan wisatawan asing terhadap makanan tradisional Bali. *Jurnal Ilmu Gizi*, 6(1), 59-65.
- Widyastuti, S., Sutrisno, J., Setyo, S., Susilowati, S., & Karyanto, Y. (2023). A Iptek Bagi Masyarakat (Ibm) Pembuatan Produk Kewirausahaan Sabun Padat Berbahan Dasar Eco Enzim Di Desa Jatikalang Kecamatan Krian Kabupaten Sidoarjo. *Journal of Economics Community Service*, 1(2), 80-89.