

KONTRIBUSI BROKOLI PADA PATTY JAMUR TIRAM BERDASARKAN HASIL UJI ORGANOLEPTIK

Fatimah Dwi Arizka¹⁾, Rina Asmaul²⁾

^{1,2}Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana
email: fatimahdwiarizka7@gmail.com, rina.asmaul@unipasby.ac.id

Abstrak

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jenis jamur kayu yang mudah tumbuh pada media seperti batang kayu lapuk dan sampah organik. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan brokoli, baik dalam keadaan kukus maupun tanpa kukus, terhadap kualitas organoleptik patty berbahan dasar jamur tiram yang meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Empat tingkat konsentrasi penambahan brokoli (0%, 25%, 50%, 75%) digunakan pada patty, dan hasilnya diuji dengan metode Anova Dua Jalur menggunakan aplikasi SPSS versi 20. Berdasarkan hasil penelitian, penambahan brokoli kukus maupun tanpa kukus menunjukkan pengaruh signifikan terhadap parameter organoleptik. Nilai rata-rata untuk rasa sebesar 1,086, aroma 0,399, warna 0,425, dan tekstur 0,425 menunjukkan bahwa setiap perlakuan memberikan variasi yang signifikan pada kualitas patty. Dengan demikian, penambahan brokoli dapat meningkatkan kualitas organoleptik patty berbahan dasar jamur tiram, dengan formulasi terbaik dapat ditentukan dari hasil uji organoleptik tertinggi.

Kata Kunci: Jamur Tiram, Patty, Sayur Brokoli

Abstract

*White oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) is a type of wood fungus that thrives on decaying logs and organic waste, making it easy to cultivate. This study aimed to analyze the organoleptic properties, including taste, color, aroma, and texture, of oyster mushroom patties with the addition of broccoli. The experimental trials were conducted with 30 trained panelists to assess the effects of adding steamed and non-steamed broccoli in varying proportions (0%, 25%, 50%, 75%) along with different amounts of oyster mushroom (0g, 25g, 50g, 75g). The data were analyzed using Two-Way ANOVA with SPSS version 20. The results revealed significant effects of both steamed and non-steamed broccoli on the sensory attributes of the patties. The taste was influenced with a value of 1.086, aroma showed a significant effect with a value of 0.399, and both color and texture were affected with values of 0.425. These findings suggest that the addition of broccoli, in both steamed and non-steamed forms, has a significant impact on the organoleptic qualities of the oyster mushroom patties, with distinct sensory differences depending on the proportions used.*

Keywords: *Oyster Mushroom, Patty, Broccoli*

1. PENDAHULUAN

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang mudah tumbuh dan hidup pada batang kayu yang sudah lapuk maupun sampah-sampah organik. Jamur tiram putih memiliki nilai gizi yang kaya akan protein, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Kandungan pada jamur tiram putih juga dapat menurunkan kadar kolesterol, menurunkan gula darah, mencegah tumor dan kanker. Masyarakat saat ini sangat tertarik dengan hidangan burger dengan bahan utama daging dan bahan protein lain. Hingga berbagai *restaurant* bersedia menyediakan daging terbaik untuk menjamin rasa *patty*. Tetapi sebagaimana masyarakat Indonesia tidak menerima atau suka dengan olahan *patty* daging segar, mereka

biasa mengolah *patty* bahan utama daging terlebih dahulu. Pengolahan: Tujuannya adalah untuk menyatukan bahan, memperbaiki warna, meningkatkan juice, menonaktifkan mikroba serta membuat produk siap dikonsumsi. Adapun beberapa metode pengolahan meliputi mengukus, menggoreng dan memanggang; Mengingat untuk menambah variasi, *patty* dapur dapat dikombinasi dari beberapa bahan dasar, dan salah satunya adalah sayur brokoli; Hasil observasi awal yang peneliti lakukan terhadap budidaya jamur tiram di Sidoarjo, satu kali periode budidaya jamur tiram memakan waktu kurang lebih 120 hari. Atau dalam kurun waktu 4 bulan, setiap jamur balok 1 dapat hasil panen antara 4-5 buah.

Dalam satu baglog dapat menghasilkan 0,5kg jamur tiram. Dari hasil panen tersebut rata-rata jamur tiram biasanya di konsumsi menjadi jamur crispy, botok jamur, dan sedikit inovasi maka jamur tiram bisa dijadikan dalam pembuatan *patty*. Bagi masyarakat yang tidak suka mengkonsumsi daging, jamur tiram bisa digunakan sebagai alternatif pengganti daging.

Dari latar belakang tersebut, masyarakat yang tidak suka mengkonsumsi daging karena memang tidak bisa mengkonsumsinya untuk mendapatkan protein dari daging tersebut maka masyarakat tersebut mengkonsumsi protein hasil hewan seperti telur, protein nabati dan jamur. Hal tersebut menjadikan peneliti ingin membuat inovasi untuk masyarakat yang tidak bisa mengkonsumsi daging dengan berupa produk *patty* jamur tiram. Peneliti juga menambahkan sebuah sayur yang akan tinggi serat untuk menambah nilai gizi yang berada dalam *patty* tersebut, yaitu sayur brokoli supaya menjadi *patty* atau isian hamburger yang lebih sehat. Dengan begitu masyarakat yang tidak suka mengkonsumsi daging didalam hamburger akhirnya bisa menikmati burger menggunakan *patty* jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli. Nutrisi brokoli mengandung serat, vitamin C, vitamin K, zat besi, dan kalium. Selain itu, jenis sayuran ini juga mengandung protein lebih banyak daripada sayur biasa lainnya. Brokoli mengandung hampir 90 persen air, 7 persen karbohidrat, 3 persen protein, dan hampir tanpa lemak. Menurut Ayu Sartika pada Tahun 2017 Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul “Kontribusi Brokoli Pada *Patty* Jamur Tiram Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik”.

2. METODE

Desain yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah jenis pendekatan kuantitatif. Kuantitatif merupakan jenis metode dengan menggunakan metode penelitian deskriptif untuk menggambarkan hasil penelitian yang dilakukan. Menurut Sugiyono (2018:15) mengatakan bahwa disebut metode kuantitatif karena data penelitian berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistik. Penelitian ini akan menggambarkan organoleptik terhadap inovasi produk peneliti berupa olahan *patty* berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan sayur brokoli tanpa kukus. Data yang diperoleh peneliti berasal dari hasil observasi angket yang dilakukan pada 30 panelis pada suatu produk *patty* bahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan sayur brokoli tanpa kukus.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian ini membahas tentang perhitungan menggunakan Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan suatu tabel deskriptif yang menjadi salah satu uji yang dilakukan sebelum melakukan analisis lebih lanjut menggunakan Two Ways Anava Berikut hasil analisis data yang telah di dapatkan :

- a. Hasil Analisa Uji Hipotesis (Kontribusi Brokoli Pada *Patty* Jamur Tiram Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik).

Tabel 1 Hasil Analisa Uji Hipotesis (Kontribusi Brokoli Pada Patty Jamur Tiram Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik).

Tests of Between-Subjects Effects					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	42.250 ^a	172	.246	.927	.656
Intercept	238.016	1	238.016	898.427	.000
Rasa	1.151	4	.288	1.086	.371
Error	17.750	67	.265		
Total	600.000	240			
Corrected Total	60.000	239			

Berdasarkan gambar diatas dapat disimpulkan bahwa hasil analisis two ways annava diperoleh nilai F hitung 1,086 dengan nilai Sig. 0,371 > 0,05 Ada perbedaan rasa *patty* berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus.

Tabel 2 Hasil Analisa Uji Hipotesis (Kontribusi Brokoli Pada Patty Jamur Tiram Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik).

Tests of Between-Subjects Effects				
Dependent Variable: Olahan brokoli				
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F
Corrected Model	42.250 ^a	172	.246	.927
Intercept	238.016	1	238.016	898.427
Aroma	.423	4	.106	.399
Error	17.750	67	.265	
Total	600.000	240		
Corrected Total	60.000	239		

Berdasarkan gambar diatas dapat disimpulkan bahwa hasil analisis two ways annava diperoleh nilai F hitung 0,399 dengan nilai Sig. 0,809 > 0,05. Ada perbedaan aroma *patty* berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus

Tabel 3 Hasil Analisa Uji Hipotesis (Kontribusi Brokoli Pada Patty Jamur Tiram Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik).

Tests of Between-Subjects Effects					
Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	42.250 ^a	172	.246	.927	.656
Intercept	238.016	1	238.016	898.427	.000
Warna	.451	4	.113	.425	.790
Error	17.750	67	.265		
Total	600.000	240			
Corrected Total	60.000	239			

Berdasarkan gambar diatas dapat disimpulkan bahwa hasil analisis two ways annava diperoleh nilai F hitung 0,425 dengan nilai Sig. 0,790 > 0,05. Ada perbedaan warna *patty* berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus.

Tabel 4 Hasil Analisa Uji Hipotesis (Kontribusi Brokoli Pada Patty Jamur Tiram Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik).

Tests of Between-Subjects Effects					
Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	42.250 ^a	172	.246	.927	.656
Intercept	238.016	1	238.016	898.427	.000
Tekstur	.451	4	.113	.425	.790
Error	17.750	67	.265		
Total	600.000	240			
Corrected Total	60.000	239			

Berdasarkan gambar diatas dapat disimpulkan bahwa hasil analisis two ways annava diperoleh nilai F hitung 0,425 dengan nilai Sig. 0,790 > 0,05. Ada perbedaan tekstur *patty* berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus.

b. Pembahasan

1. Penambahan jumlah sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus dalam pembuatan *patty* berbahan dasar jamur tiram ditinjau dari segi rasa.

Rasa khas dari hidangan *patty* jamur tiram adalah gurih dan cenderung asin.

Hasil perhitungan diatas menyatakan tabel output terst normalitas dan homogenitas merupakan tabel terpenting dalam uji two way annava. Ada beberapa tahap untuk melakukan interpretasi, yaitu membuat hipotesis, melihat dasar pengambilan keputusan dan membuat kesimpulan. Jadi hipotesis dari uji normalitas diketahui nilai 1,086 dengan nilai dengan demikian dari penelitian diatas dapat diketahui bahwa ada pengaruh rasa pada *patty* berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus.

2. Penambahan jumlah sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus dalam pembuatan *patty* berbahan dasar jamur tiram ditinjau dari segi aroma.

Aroma khas dari *patty* jamur tiram adalah aroma khas dari jamur tiram.

Hasil perhitungan diatas menyatakan tabel output terst normalitas dan homogenitas merupakan tabel terpenting dalam uji two way annava. Ada beberapa tahap untuk melakukan interpretasi, yaitu membuat hipotesis, melihat dasar pengambilan keputusan dan membuat kesimpulan. Jadi hipotesis dari uji normalitas diketahui nilai 0,399 dengan demikian ada pengaruh aroma pada *patty* berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus.

3. Penambahan jumlah sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus dalam pembuatan *patty* berbahan dasar jamur tiram ditinjau dari segi warna.

Ada beberapa tahap untuk melakukan interpretasi, yaitu membuat hipotesis, melihat dasar pengambilan keputusan dan membuat kesimpulan. Jadi hipotesis dari uji normalitas diketahui nilai 0,425 dengan nilai ada pengaruh warna pada *patty* berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus.

4. Penambahan jumlah sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus dalam pembuatan *patty* berbahan dasar jamur tiram ditinjau dari segi tekstur. Tekstur khas dari *patty* jamur tiram adalah lunak cenderung kenyal. Tetapi tidak sekeras *patty* yang berbahan dasar daging. Ada beberapa tahap untuk melakukan interpretasi, yaitu membuat hipotesis, melihat dasar pengambilan keputusan dan membuat kesimpulan. Jadi hipotesis dari uji normalitas diketahui nilai 0,425 ada pengaruh tekstur pada *patty* berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus.

Pada penelitian terbaru yang sedang peneliti lakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan brokoli dikukus dan tanpa kukus pada *patty* jamur tiram memiliki pengaruh pada uji organoleptic berdasarkan (Rasa, Aroma, Warna, dan Tekstur) *patty* jamur tiram dengan penambahan brokoli kukus dan tanpa kukus.

Pada penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Farida, 2017) menyatakan bahwa Pengolahan *Patty Burger* Berbahan Dasar Ikan Lele *patty*, memberikan pengaruh terhadap warna yang lebih cerah, pada *patty burger* ikan lele memberikan warna lebih pucat. Penambahan ikan lele memberikan tekstur yang lebih lembut pada *patty burger*, Penambahan ikan lele memberikan aroma yang lebih sedap dan sedikit anyir pada *patty burger*.

4. KESIMPULAN

Ditinjau dari Uji Organoleptik pada penelitian yang dilakukan oleh peneliti, peneliti dapat mengambil kesimpulan bahwa ditemukan adanya pengaruh penambahan Sayur Brokoli 0%, 25%, 50%, dan 75% terhadap pembuatan patty berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan tanpa kukus ditinjau dari Uji Organoleptik, dimana panelis lebih banyak memilih sampel Rasa dengan perolehan tertinggi pada patty berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan tanpa kukus, dengan prosentase sebanyak 100% dengan penilaian suka. Dimana pada patty berbahan dasar jamur tiram dengan 4 perlakuan yang berbeda dari segi rasa yakni dengan penggunaan jamur tiram dan penambahan brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus memiliki jumlah keseluruhan masing-masing, brokoli kukus sebanyak 11,90 dan brokoli tanpa kukus sebanyak 12,33 ditinjau dari segi rasa.

Ditinjau dari Uji Organoleptik pada penelitian yang dilakukan oleh peneliti, peneliti menyimpulkan bahwa ditemukan adanya pengaruh penambahan sayur brokoli 0%, 25%, 50%, dan 75% terhadap pembuatan patty berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan tanpa kukus ditinjau dari Uji Organoleptik, dimana panelis lebih banyak memilih sampel Aroma dengan perolehan tertinggi pada patty berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus, dengan prosentase sebanyak 100% dengan penilaian suka. Dimana pada patty berbahan dasar jamur tiram dengan 4 perlakuan yang berbeda dari segi warna yakni dengan penggunaan jamur tiram 100 gr dan penambahan brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus memiliki jumlah keseluruhan masing-masing, brokoli kukus sebanyak 11,90, dan brokoli tanpa kukus 12,67 ditinjau dari segi aroma.

Ditinjau dari Uji Organoleptik pada penelitian yang dilakukan oleh peneliti, peneliti dapat mengambil kesimpulan bahwa ditemukan adanya pengaruh penambahan Sayur Brokoli 0%, 25%, 50%, dan 75% terhadap pembuatan patty berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan tanpa kukus ditinjau dari Uji Organoleptik, dimana panelis lebih banyak memilih sampel Warna dengan perolehan pada patty berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan tanpa kukus, dengan prosentase sebanyak 100% dengan penilaian suka. Dimana pada patty berbahan dasar jamur tiram dengan 4 perlakuan yang berbeda dari segi rasa yakni dengan penggunaan jamur tiram dan penambahan brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus memiliki jumlah keseluruhan masing-masing, brokoli kukus sebanyak 12,47 dan brokoli tanpa kukus sebanyak 12,20 ditinjau dari segi warna.

Ditinjau dari Uji Organoleptik pada penelitian yang dilakukan oleh peneliti, peneliti dapat mengambil kesimpulan bahwa ditemukan adanya pengaruh penambahan Sayur Brokoli 0%, 25%, 50%, dan 75% terhadap pembuatan patty berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan tanpa kukus ditinjau dari Uji Organoleptik, dimana panelis lebih banyak memilih sampel Warna dengan perolehan pada patty berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan sayur brokoli kukus dan tanpa kukus, dengan prosentase sebanyak 100% dengan penilaian suka. Dimana pada patty berbahan dasar jamur tiram dengan 4 perlakuan yang berbeda dari segi rasa yakni dengan penggunaan jamur tiram dan penambahan brokoli kukus dan brokoli tanpa kukus memiliki jumlah keseluruhan masing-masing, brokoli kukus sebanyak 13,30 dan brokoli tanpa kukus sebanyak 13,10 ditinjau dari segi tekstur.

5. REFERENSI

- Asmaul, R., Evawati, D., Karyanto, Y., & Firmansyah, M. A. (2024). PELATIHAN PEMBUATAN ANEKA SWEET BREAD UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN KEWIRAUSAHAAN WARGA PEMULUNG TUNA WISMA KELURAHAN NGAGEL KECAMATAN WONOKROMO KOTA SURABAYA. *Pancasona: Pengabdian dalam Cakupan Ilmu Sosial dan Humaniora*, 3(1), 13-22.
- 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.
- Alea, R. P. A., Nurhalizah, D. M., Zulfahmi, M. Z., Sundari, A. R., & Asmaul, R. (2024). Pengaruh Penambahan Air Lemon terhadap Daya Terima Masyarakat pada Home Industry Marshmallow. *Jurnal Pendidikan dan Kewirausahaan*, 12(2), 724-733.
- Artanti, H. L. N., Ramadhani, A. N., Nuzula, Z. F., Rohmawati, O. A., Gunalaing, E. S., & Asmaul, R. (2024). Daya Terima Konsumen terhadap Inovasi Unik Produk Makanan Sambal Tabur Kecombrang. *Jurnal Pendidikan dan Kewirausahaan*, 12(2), 713-723.
- Ayu Sartika, (2017). Riwayat Hipertensi Keluarga sebagai factor dominan hipertensi, Depok
- FARIDA, Anggun Novita Rini. PATTY BURGER PROCESSING BASED ON FISH LELE (Clarias Sp).
- SUGIYONO, M. S. Metodologi Penelitian Dilengkapi dengan Metode R&D. (2018).
- Susilowati, S., Evawati, D., Karyanto, Y., & Asmaul, R. (2024). Quick Analysis of The Applied Teaching Factory in The Independent Learning Curriculum Towards the Readliness of Entrepreneurship. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 10(11), 9087-9096.