

Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (Gycine Max.L) pada Pembuatan Bakso Jamur Tiram terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Mauleen Alannys

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta

Email: mauleenalannys18@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui pembuatan bakso jamur dengan penambahan tepung kacang kedelai. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji Anova dan uji Friedman serta uji lanjut menggunakan uji tuckey. Di Indonesia kedelai merupakan komoditi strategis karena merupakan salah satu tanaman penting setelah beras dan jagung. Penduduk Indonesia gemar mengonsumsi produk olahan kacang kedelai, karena beberapa alasan, yaitu harganya relatif murah dan gizinya tinggi. Salah satu proses yang dapat meningkatkan mutu dan penyimpanan yaitu dibuat tepung. Pembuatan tepung kacang kedelai yaitu pencucian kacang kedelai dengan menggunakan air bersih dan mengalir, kemudian proses perendaman, perebusan kemudian kedelai ditiriskan selanjutnya pengovenan, penghalusan, dan yang terakhir pengayakan. Proses pembuatan bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kedelai meliputi penimbangan semua bahan, pencampuran dan pencetakan, perebusan, dan pengemasan. Pada uji Organoleptik hasil penerimaan penulis tentang mutu kesukaan dari bakso jamur tiram tepung kedelai yaitu dengan penambahan tepung kedelai 5% dengan nilai rata-rata warna bagian luar 4,2, warna bagian dalam 4,10, tekstur 3,97, kekenyalan 4,07, aroma 4,2, rasa 4,33, dan bentuk 4,2. Dari uji anova dalam segi warna, aroma, tekstur, rasa, over all, menunjukkan tidak terdapat pengaruh yang signifikan.

Kata Kunci: kacang kedelai dan bakso jamur tiram

Abstract

This research is an experimental study that aims to find out how to make mushroom meatballs with the addition of soybean flour. This type of research is quantitative research with experimental methods. The data analysis techniques used are the Anova test and the Friedman test and further tests using the Tuckey test. In Indonesia, soybeans are a strategic commodity because they are one of the most important crops after rice and corn. Indonesian people like to consume processed soybean products, for several reasons, namely the price is relatively cheap and the nutrition is high. One process that can improve quality and storage is making flour. Making soybean flour involves washing the soybeans using clean, running water, then the process of soaking, boiling, draining the soybeans, then oven, grinding, and finally sieving. The process of making oyster mushroom meatballs with the addition of soy flour includes weighing all the ingredients, mixing and molding, boiling, and packaging. In the Organoleptic test, the results of the researcher's acceptance of the preferred quality of soy flour oyster mushroom meatballs were with the addition of 5% soy flour with an average value of the outer color of 4.2, the inner color of 4.10, texture of 3.97, elasticity of 4.07, aroma 4.2, taste 4.33, and shape 4.2. From the ANOVA test in terms of color, aroma, texture, taste, overall, it shows that there is no significant effect.

Keywords: *Soybean Oyster Mushroom Meatballs*

Pendahuluan

Perubahan pola konsumsi pangan di Indonesia yang kurang baik ditandai dengan kurangnya konsumsi sayuran dikalangan masyarakat. Sehingga menyebabkan perubahan pola penyakit infeksi menjadi penyakit degeneratif dan metabolik. Dimana masyarakat lebih menyukai makanan cepat saji. Konsumsi pangan seperti ini menyebabkan masalah penyakit degeneratif di Indonesia. Penyakit degeneratif ini merupakan kondisi kesehatan yang menyebabkan jaringan atau organ memburuk dari waktu ke waktu.

Dalam mengantisipasi masalah gizi pada masyarakat maka perlu pengolahan bahan pangan yang memang diminati oleh masyarakat menjadi suatu olahan yang bermanfaat dan kualitas yang sehat dikonsumsi (Ratnawati, Probowati, Prihatini, Ningtyas, & Ulfa, 2023). Adapun bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi bahan produk olahan adalah olahan jamur tiram dibuat menjadi bakso (Ikhsan, 2021).

Jamur yang dapat dikonsumsi selain kandungan gizi yang cukup tinggi, juga banyak manfaatnya bagi kesehatan. Jamur tiram mempunyai khasiat untuk kesehatan manusia sebagai protein nabati yang tidak mengandung kolesterol sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit darah tinggi dan jantung serta untuk mengurangi berat badan dan diabetes.

Kandungan asam folatnya (vitamin B-kompleks) tinggi sehingga dapat menyembuhkan anemia (kekurangan darah) dan obat anti tumor (Alda et al., 2001). Jamur tiram memiliki kandungan gizi lebih bagus dibandingkan dengan jenis jamur lainnya maupun sumber kandungan gizi pangan hewani (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2006). Jamur tiram memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Sebagian besar gizi yang terkandung dalam jamur tiram adalah protein yang bebas kolesterol. Selain itu beberapa jenis jamur tiram juga mengandung karbohidrat yang tinggi dan lemak yang rendah.

Untuk memperkaya kandungan gizi bahan baku pembuatan bakso jamur tiram adalah ditambahkan kacang kedelai. Kacang kedelai (*Glycine max (L)*) merupakan salah satu jenis kacang yang sering digunakan dalam pembuatan makanan di Indonesia. Kacang kedelai adalah sumber protein, karbohidrat, serta sebagai sumber vitamin A, E, K dan beberapa jenis vitamin B dan mineral K, Fe, Zn, dan 4 P. Kandungan protein kacang-kacangan berkisar antara 20-25%, sedangkan pada kedelai mencapai 40%. (Winarsih, n.d.).

Permasalahan dalam pemanfaatan kacang kedelai segar sebagai bahan pangan adalah sifatnya yang mudah rusak. Hal ini disebabkan adanya proses fermentasi lanjut akan menyebabkan protein terdegradasi membentuk amoniak, penyebab aroma busuk (Bastian, et al. 2013). Pengolahan kacang kedelai sebagai bahan baku menjadi tepung kacang kedelai dimaksudkan untuk memperpanjang masa simpannya.

Tepung kacang kedelai merupakan hasil olahan dari biji kedelai, kaya akan protein dan sebagai sumber lemak nabati yang sangat penting peranannya dalam kesehatan tubuh. Kandungan protein dalam biji kedelai dalam 100 gram bahan sebesar 34,9 gr, dan lemak nabati sebesar 38,1 gr, tinggi kalsium yaitu 227 mg, fosfor sebesar 585

mg, karbohidrat sebesar 34,8 gr, vitamin A sebesar 33 mcg, protein pada tepung kedelai sebesar 41,7%, karbohidrat sebesar 23,3%, dan lemak sebesar 27,1% (Rahmawati et al., 2020).

Mengapa peneliti mengangkat judul tersebut seperti yang kita ketahui di Indonesia kedelai kita temukan hanya diolah menjadi tempe, tahu, kecap, dsb. Disini peneliti menginginkan inovasi baru yang berbahan dasar dari kedelai dan menghasilkan produk yang simpel dan disukai semua kalangan seperti bakso (Asikin & Fadilah, 2024). Diketahui bahwa kedelai merupakan kacang-kacangan yang memiliki kandungan gizi yang baik seperti mengandung banyak vitamin C dan merupakan sumber serat, kalsium, dan zat besi. Dari hasil uraian diatas disini peneliti akan mengangkat judul yaitu “pengaruh penambahan tepung kacang kedelai terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen”

Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Penelitian kuantitatif merupakan penelitian dengan data berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistik. Sedangkan metode eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh treatment (perlakuan) tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan (Sugiyono, 2010:107).

Pada penelitian kuantitatif menggambarkan dua variabel, yaitu variabel bebas (variabel yang variasinya mempengaruhi variabel lain) bisa ditandai dengan simbol (X) dan variabel terikat (variabel penelitian yang diukur untuk mempengaruhi besarnya efek atau pengaruh variabel lainnya) bisa ditandai dengan simbol (Y). Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen yang didukung dengan metode studi kepustakaan sebagai dasar dan sumber informasi teoritis. Metode eksperimen dilakukan untuk melakukan formulasi dari tepung kacang kedelai untuk menghasilkan bakso jamur tiram yang berkualitas baik secara rasa, warna, tekstur, dan aroma.

Uji organoleptik dengan panelis agak terlatih berjumlah 30 orang mahasiswa Program Studi Tata Pendidikan Tata Boga UNJ terhadap Daya terima konsumen aspek warna bakso bagian luar, aspek warna bakso bagian dalam, aspek validasi aspek tekstur bagian luar bakso, aspek kekenyalan bakso, aspek aroma bakso, aspek rasa tepung kacang kedelai pada bakso, aspek rasa gurih pada bakso, aspek bentuk bakso.

Semua aspek dinilai menggunakan instrumen uji organoleptik yang dengan skala kategori penilaian sangat suka (5), suka (4), agak suka (3), tidak suka (2), sangat tidak suka (1). Setelah dilakukan tahap uji tersebut, hasil dari uji organoleptik terhadap daya terima konsumen dihitung melalui uji hipotesis dengan menggunakan friedman. Jika dari uji friedman menyatakan menolak H_0 maka akan dilanjutkan dengan uji Tuckey.

Proses pembuatan Bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai ; Proses pembuatan bakso dimulai dengan persiapan peralatan pembuatan bakso seperti sauce pot, mangkuk, sendok, kompor gas, ladle, food chopper. Persiapan bahan bakso jamur tiram terkontrol adalah jamur tiram, tepung tapioka, bawang merah goreng, bawang putih

Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Gycine Max.L*) pada Pembuatan Bakso Jamur Tiram terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

goreng, putih telur, es batu, dan bumbu-bumbu. Sedangkan pada penambahan ditambahkan dengan tepung kacang kedelai pada bahan utama nya.

Proses pembuatannya dimulai dengan menghaluskan jamur tiram beserta bumbu, bawang merah dan putih goreng, putih telur, es batu untuk dihaluskan terlebih dahulu hingga halus menggunakan food chopper setelah itu koreksi rasa, setelah semuanya halus dan tidak ada yang bergerinjal, kemudian dicampur dengan tepung. Untuk bakso kontrol hanya menggunakan tepung tapioka, sedangkan untuk bakso penambahan menggunakan tepung kacang kedelai.

Proses selanjutnya adalah pencetakan, bakso dicetak bulat bulat sesuai ukuran yang diinginkan dengan menggunakan dua sendok atau dengan tangan yang mengepal kemudian dibantu dengan sendok disisi tangan lainnya, kemudian direbus selama ±10 menit hingga bakso telah mengapung dipermukaan air yang sedang mendidih dan didinginkan.

Hasil dan Pembahasan

Deskripsi data yang didapatkan dengan cara menguji daya terima konsumen kepada 30 orang panelis agak terlatih meliputi aspek warna bagian luar, warna bagian dalam, tekstur, kekenyalan, aroma, rasa tepung kacang kedelai, rasa gurih, dan bentuk. Data yang dihasilkan dinilai menggunakan skala kategori terhadap bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai sebanyak 5%, 10%, dan 15% yang meliputi aspek sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

Warna Bakso Bagian Luar

Tabel 1 Penilaian Hasil Organoleptik Aspek Warna Bakso Bagian Luar

Skala penilaian	Skor	Aspek warna bagian luar bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	11	36,7	7	23,4	10	33,3
Suka	4	15	50	19	63,3	14	46,7
Agak Suka	3	3	10	3	10	6	20
Tidak Suka	2	1	3,3	1	3,3	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		4,2		4,1		4,1	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa penilaian uji daya terima konsumen bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 5% menunjukkan 11 orang panelis (36,7%) menyatakan sangat suka, 15 orang panelis (50%) memilih suka, 3 orang panelis (10%) menyatakan agak suka, dan 1 orang panelis (3,3%) menyatakan tidak suka.

Pada penelitian bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai pada perlakuan 10% menunjukkan 7 orang panelis (23,4) menyatakan sangat suka, 19

orang panelis (63,3%) menyatakan suka, 3 orang panelis (10%) menyatakan agak suka, dan 1 orang panelis (3,3%) menyatakan tidak suka. Hasil tabel penilaian bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai sebanyak 15% menunjukkan sebanyak 10 orang panelis (33,3%) memilih sangat suka, 14 orang panelis (46,7) memilih suka, dan 6 orang panelis (20%) memilih agak suka.

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek warna bakso bagian luar pada bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 5% adalah 4,2 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 10% dan 15% memiliki rata-rata nilai yang sama yaitu 4,1 memiliki rentang kategori suka juga. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek warna kulit bagian luar pada bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai persentase 5% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,2 yang berada pada rentan kategori suka.

Warna bakso bagian dalam

Tabel 2. Penilaian Hasil Organoleptik Aspek Warna Bakso Bagian Dalam

Skala penilaian	Skor	Aspek Bagian dalam bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	9	30	12	40	8	26,7
Suka	4	16	53,4	14	46,7	14	46,7
Agak Suka	3	4	13,3	4	13,3	7	23,3
Tidak Suka	2	1	3,3	0	0	1	3,3
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		4,10		4,27		3,97	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Keterangan:

n = jumlah panelis

% = jumlah panelis dalam persen.

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa penilaian uji daya terima konsumen bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 5% menunjukkan 9 orang panelis (30%) menyatakan sangat suka, 16 orang panelis (53,4%) menyatakan suka, 4 orang panelis (13,3%) menyatakan agak suka dan 1 orang panelis (3,3%) menyatakan tidak suka pada aspek warna bagian dalam bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai pada perlakuan 5%.

Pada penilaian bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai persentase 10% pada skala penilaian sangat suka dan suka memiliki jumlah yang sama masing-masing ada 12 orang panelis ahli yang menyatakan sangat suka dengan persentase (40%), 14 orang menyatakan suka dengan persentase (46,7%) dan 4 orang panelis ahli lainnya (13,3%) memilih agak suka. Hasil tabel penilaian bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai persentase 15% menunjukan 8 orang panelis ahli (26,7%) memilih sangat

Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Gycine Max.L*) pada Pembuatan Bakso Jamur Tiram terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

suka, 14 orang panelis ahli (46,7%) memilih suka, 7 orang panelis ahli (23,3%) memilih agak suka dan 1 orang panelis ahli (3,3%) memilih tidak suka.

Nilai rata-rata yang diperoleh dari penilaian panelis terhadap aspek warna bagian dalam pada bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 5% sebesar 4,1 yang berarti berada pada kategori suka. Penilaian bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai persentase 10% 4,27 termasuk kedalam kategori suka. Penilaian bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai pada persentase 15% memiliki nilai rata-rata 3,97 yang berarti termasuk kedalam kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek warna bagian dalam bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai persentase 10% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,27 yang berada pada skala kategori suka.

Tekstur Bagian Luar

Tabel 3. Penilaian Hasil Organoleptik Aspek Tekstur bagian luar

Skala penilaian	Skor	Aspek tekstur bagian luar bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	8	26,7	5	16,7	7	23,3
Suka	4	15	50	17	56,6	16	53,4
Agak Suka	3	5	16,7	8	26,7	7	23,3
Tidak Suka	2	2	6,6	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		3,97		3,93		4,07	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Keterangan:

n = jumlah panelis

% = jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa penilaian uji daya terima konsumen bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 5% menunjukkan 8 orang panelis (26,7%) memilih sangat suka, 15 orang panelis (50%) menyatakan suka, 5 orang panelis ahli (16,7%) menyatakan agak suka, dan 2 orang panelis ahli (6,6%) menyatakan tidak suka. Pada penilaian bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 10% menunjukkan 5 orang panelis (16,7%) menyatakan sangat suka, 17 orang panelis (56,6%) menyatakan suka, dan 8 orang panelis ahli (26,7%) menyatakan agak suka.

Penilaian bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 15% menyatakan bahwa 7 orang panelis ahli (23,3%) memilih sangat suka, 16 orang panelis ahli (53,4) menyatakan suka, 7 orang panelis ahli menyatakan agak suka. Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek tekstur bagian luar bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 5% adalah sebesar 3,97 yang berarti berada pada kategori suka.

Penilaian aspek tekstur luar bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai persentase 10% memiliki rata-rata 3,93 yang berarti berada pada kategori suka. Pada

persentase 15% aspek takstur bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai menunjukkan rata-rata sebesar 4,07 yang berarti berada pada kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek tekstur bagian luar bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai persentase 15% yang memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,07 yang berarti berada kategori suka.

Kekenyalan bakso

Tabel 4. Penilaian Hasil Organoleptik Aspek Kekenyalan Bakso

Skala penilaian	Skor	Aspek kekenyalan bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	8	26,7	14	46,7	8	26,7
Suka	4	15	50	10	33,3	15	50
Agak Suka	3	6	20	5	16,7	7	23,3
Tidak Suka	2	1	3,3	1	3,3	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		4,07		4,2		3,9	
Median		4		4		4	
Modus		4		5		4	

Keterangan:

n= jumlah panelis

% = jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa penilaian uji daya terima konsumen bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai aspek kekenyalan pada persentase 5% menunjukkan 8 orang panelis (26,7%) memilih sangat suka, 15 orang panelis (50%) menyatakan suka, 6 orang panelis ahli (20%) menyatakan agak suka, dan 1 orang panelis ahli (3,3%) menyatakan tidak suka.

Pada penilaian bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai aspek kekenyalan dengan persentase 10% menunjukkan 14 orang panelis (46,7%) menyatakan sangat suka, 10 orang panelis (33,3%) menyatakan suka, 5 orang panelis ahli (16,7%) menyatakan agak suka, dan 1 orang panelis (3,3%) menyatakan tidak suka. Penilaian bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 15% menyatakan bahwa 8 orang panelis (26,7%) memilih sangat suka, 15 orang panelis ahli (50%) menyatakan suka, 7 orang panelis (23,3%) menyatakan agak suka.

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek kekenyalan bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 5% adalah sebesar 4,07 yang berarti berada pada kategori suka. Penilaian aspek kekenyalan bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai persentase 10% memiliki rata-rata 4,2 yang berarti berada pada kategori suka. Pada persentase 15% aspek kekenyalan bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai menunjukkan rata-rata sebesar 3,9 yang berarti berada pada kategori suka.

Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek tekstur bagian luar bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai persentase 5% yang memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,07 yang berarti berada kategori suka.

Aroma Bakso

Tabel 5. Penilaian Hasil Organoleptik Aspek Aroma Bakso

Skala penilaian	Skor	Aspek aroma bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	11	36,7	7	23,3	10	33,3
Suka	4	15	50	19	63,4	14	46,7
Agak Suka	3	3	10	3	10	6	20
Tidak Suka	2	1	3,3	1	3,3	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		4,2		4,07		4,2	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Keterangan:

n = jumlah panelis

% = jumlah panelis dalam persen

Aspek aroma pada bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, aroma bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai sebesar 5% didapati 11 orang panelis atau 36,7% menyatakan sangat suka, 15 orang panelis atau 50% menyatakan suka, 3 orang panelis atau 10% menyatakan agak suka, dan 1 orang panelis atau 3,3% menyatakan tidak suka.

Aspek aroma dengan penambahan tepung kacang kedelai sebesar 10% didapati 7 orang panelis atau 23,3% menyatakan sangat suka, 19 orang panelis atau 63,4% menyatakan suka, 3 orang panelis atau 10% menyatakan agak suka, dan 1 orang panelis atau 3,3% menyatakan tidak suka. Berikutnya adalah penilaian aspek bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai dengan penambahan 15% didapati 10 orang panelis atau 33,3% menyatakan sangat suka, 14 orang panelis atau 46,7% menyatakan suka, dan 6 orang panelis atau 20% menyatakan agak suka.

Hasil rata-rata aspek penilaian aroma dengan penambahan tepung kacang kedelai sebesar 5%, 10%, 15% penambahan dengan persentase 5% dan 15% memiliki rata-rata yang sama yaitu 4,02 dalam rentang skala suka hingga sangat suka. Pada penambahan dengan persentase 10% pada aspek aroma bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai memiliki rata-rata tertinggi yaitu sebesar 4,07 dalam rentang skala suka hingga sangat suka.

Rasa dari Tepung Kacang Kedelai

Tabel 6. Penilaian Hasil Organoleptik Aspek Rasa Tepung Kacang Kedelai bakso

Skala penilaian	Skor	Aspek rasa tepung kacang kedelai pada bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	6	20	5	16,7	6	20
Suka	4	13	43,3	14	46,6	9	30
Agak Suka	3	11	36,7	8	26,7	14	46,7
Tidak Suka	2	0	0	3	10	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	1	3,3
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		3,83		3,7		3,63	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		3	

Keterangan:

n = jumlah panelis

% = jumlah panelis dalam persen

Pada tabel diatas dapat dilihat untuk penilaian panelis pada daya terima bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 5% menunjukkan 6 orang panelis atau sebesar 20% menyatakan sangat suka, 13 orang panelis atau sebesar 43,3% menyatakan suka, dan 11 orang panelis atau sebesar 36,7% menyatakan agak sukai. Bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 10% memperlihatkan 5 orang panelis atau 16,7% menyatakan sangat menyukai, 14 orang panelis atau 46,6% menyatakan suka, 8 orang panelis atau 26,7% menyatakan agak disukai, dan 3 orang panelis atau 10% menyatakan tidak suka.

Bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 15% sebanyak 6 orang panelis atau 20% menyatakan sangat suka, 9 orang atau 30% menyatakan agak disukai, dan 14 orang panelis atau 46,7% menyatakan agak disukai, serta 1 orang panelis atau 3,3% menyatakan sangat tidak suka. Deskripsi diatas menunjukkan bahwa produk bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai sebesar 5% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,83 memperlihatkan bahwa produk ini ada pada skore suka. Untuk penambahan tepung kacang kedelai sebesar 10% menunjukkan rata-rata sebesar 3,7 menunjukkan pada rentang suka. Penambahan tepung kacang kedelai 15% dengan rata-rata 3,63 menunjukkan rentang skore suka.

Rasa Gurih

Tabel 7. Penilaian Hasil Organoleptik Aspek Rasa Gurih Bakso

Skala penilaian	Skor	Aspek rasa gurih bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	12	40%	7	23,3	6	20
Suka	4	16	53,4	16	53,4	13	43,4
Agak Suka	3	2	6,6	6	20	10	33,3
Tidak Suka	2	0	0	1	3,3	1	3,3

Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Gycine Max.L*) pada Pembuatan Bakso Jamur Tiram terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100	100
Mean	4,33		3,97		3,8		
Median	4		4		4		
Modus	4		4		4		

Keterangan:

n= jumlah panelis

% = jumlah panelis dalam persen

Pada tabel diatas dapat dilihat untuk penilaian panelis pada daya terima bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 5% menunjukkan 12 orang panelis atau sebesar 40% menyatakan sangat suka, 16 orang panelis atau sebesar 53,4% menyatakan suka, dan 2 orang panelis atau sebesar 6,6% menyatakan agak sukai. Bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 10% memperlihatkan 7 orang panelis atau 23,3% menyatakan sangat menyukai, 16 orang panelis atau 53,4% menyatakan suka, 6 orang panelis atau 20% menyatakan agak disukai, dan 1 orang panelis atau 3,3% menyatakan tidak suka. Bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 15% sebanyak 6 orang penulis atau 20% menyatakan sangat suka, 13 orang panelis atau 43,4% menyatakan suka, dan 10 orang panelis atau 33,3 menyatakan agak disukai, serta 1 orang panelis atau 3,3 menyatakan tidak suka.

Deskripsi diatas menunjukkan bahwa produk bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai sebesar 5% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,33 memperlihatkan bahwa produk ini ada pada skore suka hingga sangat suka. Untuk penambahan tepung kacang kedelai sebesar 10% menunjukkan rata-rata sebesar 3,97 menunjukkan pada rentang suka. Penambahan tepung kacang kedelai 15% dengan rata-rata 3,8 menunjukkan rentang skore suka.

Bentuk Bakso

Tabel 8. Penilaian Hasil Organoleptik Aspek Bentuk Bakso

Skala penilaian	Skor	Aspek bentuk bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	12	40	14	46,7	17	56,7
Suka	4	14	46,6	12	40	10	33,3
Agak Suka	3	4	13,4	3	10	3	10
Tidak Suka	2	0	0	1	3,3	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		4,2		4,3		4,56	
Median		4		4		5	
Modus		4		4		5	

Keterangan :

n = jumlah panelis

% = jumlah panelis dalam persen

Pada tabel diatas dapat dilihat untuk penilaian panelis pada daya terima bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai pada aspek bentuk dengan persentase 5% menunjukkan 12 orang panelis atau sebesar 40% menyatakan sangat suka, 14 orang panelis atau sebesar 46,6% menyatakan suka, dan 4 orang panelis atau sebesar 13,4% menyatakan agak disukai.

Bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 10% memperlihatkan 14 orang panelis atau 46,7% menyatakan sangat menyukai, 12 orang panelis atau 40% menyatakan suka, 3 orang panelis atau 10% menyatakan agak disukai, dan 1 orang panelis atau 3,3% menyatakan tidak suka. Bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 15% sebanyak 17 orang panelis atau 56,7% menyatakan sangat suka, 10 orang panelis atau 33,3% menyatakan suka, dan 3 orang panelis atau 10% menyatakan agak disukai.

Deskripsi diatas menunjukkan bahwa produk bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai sebesar 15% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,56 memperlihatkan bahwa produk ini ada pada rentang nilai sangat suka Untuk penambahan tepung kacang kedelai sebesar 5% menunjukkan rata-rata sebesar 4,2 menunjukan pada rentang nilai suka hingga sangat suka. Penambahan tepung kacang kedelai 10% dengan rata-rata 4,3 menunjukkan rentang nilai suka hingga sangat suka.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan uji daya terima konsumen pada penambahan tepung kacang kedelai dalam pembuatan bakso jamur tiram menunjukkan bahwa produk dapat diterima dan disukai oleh konsumen. Hasil pengujian hipotesis menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh atau tidak terdapat perbedaan nyata pada terdapat 7 aspek yang tidak terdapat pengaruh yang signifikan dan tidak dapat perbedaan nyata pada 7 aspek yang diujikan yaitu pada aspek warna bakso bagian luar, tekstur bakso, kekenyalan bakso, aroma bakso, rasa dari tepung kacang kedelai serta bentuk bakso.

Selain itu, terdapat 1 aspek yang menunjukkan bahwa terdapat pengaruh atau terdapat perbedaan nyata dan dilanjutkan dengan uji Tuckey's diantara nya pada aspek warna bagian dalam, namun pada saat pengujian lanjutan uji Tuckey's ketiga perlakuan memiliki hasil yang sama yaitu ketiga nya tidak berbeda nyata. Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen secara keseluruhan, kesimpulan akhir menunjukkan bahwa produk yang paling disukai adalah bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase 5% dan 10%.

BIBLIOGRAFI

- Asikin, Muhamad Zaenal, & Fadilah, Muhamad Opan. (2024). Masa Depan Kewirausahaan dan Inovasi: Tantangan dan Dinamika dalam Era Digital. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(1), 303–310.
- Aini, S. (2018). Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*)(studi kasus: Kabupaten Deli Serdang). [repositori.uma.ac.id. https://repositori.uma.ac.id/handle/123456789/8194](https://repositori.uma.ac.id/handle/123456789/8194)
- Alda, E.R., Permana D.R., dan Pasaribu T. 2001. Aneka Jamur Unggulan yang

Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Gycine Max.L*) pada Pembuatan Bakso Jamur Tiram terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

- Menembus Pasar. Grasindo. Jakarta.
- Atun, S. (2009). Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA.
- Canti, M., Hartanti, A. T., Subali, D., Christos, R. E., & ... (2022). Pelatihan Budi Daya Jamur Tiram Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *Abdimas* <https://jurnal.unigal.ac.id/abdimasgaluh/article/view/7309>
- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2006). Profil Jamur .
- Fisikokimia, K., Kecambah, T., Made, K., Dan, A., Hazmi, K., Astawan, M., & Hazmi, D. K. (n.d.). Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Flour.
- Gozalli, M., & Nurhayati, N. (2015). Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan. *Jurnal Agroteknologi*. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/3545>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., Baharta, E., & Tiga Perhotelan, D. (n.d.). Uji ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG.
- Ikhsan, M. (2021). Analisis Tingkat Kesukaan dan Metode Pembuatan Bakso Berbahan Dasar Jamur Tiram. repository.ampta.ac.id. <http://repository.ampta.ac.id/1240/>
- Khoirunnisa, W., & Nasrullah, N. (2021). Penambahan tepung kedelai pada roti tawar tepung sorgum dan pati garut bebas gluten dengan zat besi dan serat pangan. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan* <https://jurnal.fkm.untad.ac.id/index.php/ghidza/article/view/217>
- Korois, A., Syafie, Y., & Lestari, S. (2023). Prosiding Seminar Nasional ISBN. 978-602-74809-2-6. In *Fakultas Pertanian Universitas Khairun* (Vol. 3, Issue 1). Publish Online.
- Kresnawan, T., Markun, H., Gizi Instalasi Gizi RSCM Jakarta, A., & Ginjal Hipertensi Bag Penyakit, D. (n.d.). DIET RENDAH PROTEIN DAN PENGGUNAAN PROTEIN NABATI PADA PENYAKIT GINJAL KRONIK.
- Kuntari, A. N. (2015). Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan (*Eucheuma cottonii* Doty) Pada Proses Pembuatan Bakso Nabati Dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *e-journal.uajy.ac.id*. <http://e-journal.uajy.ac.id/7902/>
- Masyarakat Agribisnis, Di, D., Surya, D., & Kecamatan, I. (n.d.). *Jamur Indonesia*.
- Maulana, Erie. 2012. *Panen Jamur Tiram Musim Panduan Lengkap Bisnis dan Budaya Jamur Tiram*. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Ratnawati, Mamik, Probowati, Ririn, Prihatini, Monika Sawitri, Ningtyas, Septi Fitrah, & Ulfa, Ana Farida. (2023). Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita. *Jurnal Health Sains*, 4(2), 104–111.

Copyright holder:

Mauleen Alannys (2024)

First publication right:

Advances in Social Humanities Research

This article is licensed under:

