



**PENAMBAHAN JAMUR TIRAM PADA PEMBUATAN PATTY SAYAP
AYAM TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

Visi Khoirunnisa, Yeni Yulianti, Ridawati

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan jamur tiram pada pembuatan patty sayap ayam terhadap daya terima konsumen. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dengan metode penelitian eksperimen. Sampel penelitian ini adalah patty sayap ayam dengan penambahan jamur tiram yang berbeda yaitu 15%, 25% dan 35%. Penilaian daya terima konsumen dilakukan dengan uji organoleptik kepada 30 panelis agak terlatih dan pengujian hipotesis dilakukan dengan uji friedman dengan taraf signifikan α 0,05. Hasil hipotesis menunjukkan terdapat pengaruh penambahan jamur tiram pada aspek warna bagian dalam dan rasa. Berdasarkan hasil uji Tukey pada aspek warna bagian dalam dan rasa menunjukkan bahwa patty sayap ayam dengan penambahan jamur tiram 25% merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen. Hasil pengukuran fisik patty ayam semua perlakuan dalam kondisi mentah, setelah dikukus dan setelah digoreng menghasilkan nilai standar deviasi lebih kecil dari rata-rata artinya tidak ada perbedaan ukuran yang signifikan antara tiap perlakuan. Produk dengan penambahan jamur tiram 25% direkomendasikan sebagai patty sayap ayam jamur tiram terbaik berdasarkan pertimbangan dari disukai oleh konsumen dan tujuan utama untuk mengoptimalkan penggunaan jamur tiram pada patty sayap ayam.

Kata kunci: *Daya Terima Konsumen, Jamur Tiram, Patty Sayap Ayam*

Abstract

This study aims to analyze the effect of adding oyster mushrooms on the manufacture of chicken wing patties on consumer acceptability. The research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Tata Boga Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University with experimental research methods. The sample of this study was a chicken wing patty with the addition of different oyster mushrooms, namely 15%, 25% and 35%. The consumer acceptability assessment was carried out by organoleptic testing to 30 moderately trained panelists and hypothesis testing was carried out with a friedman test with a significant level of α 0.05. The results of the hypothesis show that there is an influence of the addition of oyster mushrooms on the aspects of inner color and taste. Based on the results of Tukey's test on the aspects of inner color and taste, it shows that the chicken wing patty with the addition of 25% oyster mushrooms is the most preferred product by consumers. The results of physical measurements of chicken patties of all treatments in raw condition, after steaming and after frying resulted in a standard deviation value smaller than the average meaning that there was no significant difference in size between each treatment. The product with the addition of 25% oyster mushrooms is recommended as the best oyster mushroom chicken wing patty based on considerations from consumers and the main goal is to optimize the use of oyster mushrooms on chicken wing patties.

Keywords: *Consumer Acceptance, Oyster Mushroom, Chicken Wing Patties*

PENDAHULUAN

Pengolahan daging ayam menjadi produk makanan selain bertujuan untuk penganekaragaman produk pangan, juga bertujuan untuk meningkatkan nilai cerna dan memperpanjang umur simpan. Produk pangan olahan ayam antara lain seperti karage ayam, *chicken katsu*, *nugget*, *patty burger* ayam dan lain lain. Diantara produk olahan tersebut, burger adalah salah satu makanan siap saji yang banyak dikenal dan disukai hampir seluruh orang di dunia namun kebanyakan masyarakat mengkonsumsi burger dengan *patty* daging sapi.

Burger merupakan jenis olahan makanan berupa roti yang berbentuk bundar dan diiris menjadi dua bagian yang bagian tengahnya diisi dengan *patty* atau isian burger yang biasanya berupa olahan daging yang dibentuk bulat seukuran roti dan berbentuk gepeng dan selanjutnya diberi pelengkap seperti selada, timun, tomat, bawang bombay dan saus (Putri, 2018). Sedangkan *patty* adalah salah satu jenis produk olahan daging yang dibuat dari campuran daging cincang, bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu, termasuk *patty* konvensional yang hanya dibuat dari daging cincang murni tanpa penambahan bahan pengikat dan mengandung kadar lemak yang rendah. Istilah *patty* ditujukan untuk semua jenis campuran daging cincang dan lemak hewani diantaranya lemak sapi, babi, unggas, ikan atau campuran dari beberapa jenis daging (Heinz & Hautzinger, 2007). Sejak penayangan perdana burger daging sapi pada tahun 1900-an, orang-orang seperti tidak pernah merasa cukup. Bahkan menjadi sangat laris pada tahun 50-an dan 60-an. Namun, para ahli gizi dan kesehatan telah menemukan beberapa komponen burger daging sapi yang tidak sehat (Warren, 2020).

Umumnya burger *patty* ayam menggunakan daging dada ayam dan berbalut tepung panir seperti yang dipasarkan Fiesta, CHAMP, Ramly dan lain lain. Penggunaan ayam karkas selain dada ayam dapat memberikan rasa, tekstur dan sensasi baru pada *patty* ayam. Salah satu yang dapat dipakai sebagai pengganti dada ayam yaitu sayap ayam. Rasa dan tekstur daging dada berbeda dengan sayap karena daging dada memiliki sedikit lemak dan jaringan ikat (kolagen) (Nakano & Ozimek, 2015).

Sayap memiliki berat sekitar 9-12% dari keseluruhan berat karkas (Ulupi et al., 2018). Kandungan Vitamin A pada sayap ayam (42.6 IU) lebih tinggi dibandingkan pada dada ayam (14.9 IU). Vitamin A sangat penting untuk menjaga penglihatan, mendorong pertumbuhan dan perkembangan, serta melindungi integritas epitel dan lendir dalam tubuh. Vitamin A dikenal sebagai vitamin inflamasi karena perannya yang penting dalam meningkatkan fungsi kekebalan tubuh (Huang et al., 2018). Sayap ayam juga kaya akan kandungan omega 3 dan omega 6, masing-masing 58 mg dan 855 mg per 100 gram (Self Nutrition Data, 2018).

Sayap ayam tanpa tulang (*drummete* dan *winglet*) tidak umum di pasar makanan. Produksi jaringan yang dapat dimakan dengan hasil tinggi dengan metode baru tampaknya signifikan dan dapat mengarahkan kita untuk mengembangkan metode untuk menggunakan sayap tanpa tulang (Nakano & Ozimek, 2015). Sebanyak 1 kg sayap ayam dipisahkan dengan tulang, menghasilkan 620 gram sayap ayam tanpa tulang. Selain bisa mempunyai rasa dan tekstur baru pada pembuatan *patty* ayam, dapat meningkatkan nilai dari sayap ayam sendiri. Namun, pada penelitian ini peneliti menambahkan jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) pada produk yang diteliti dengan persentase jamur tiram putih yang berbeda dengan tujuan dapat menambah nilai gizi pada produk penelitian tersebut.

Dalam penelitian (Permandi & et al., 2012), Jamur tiram putih mampu meningkatkan kandungan serat kasar pada nugget sehingga memberikan nilai fungsional yang lebih baik pada produk nugget. Kandungan serat jamur mulai 7,4% - 27,6% sangat baik bagi pencernaan. Produk nugget cukup mirip dengan *patty* ayam. Selain sama-sama produk *frozen food*, juga menggunakan teknik pengolahan kukus dan menggoreng. Sehingga memungkinkan kandungan serat kasar pada *patty* ayam dapat meningkat juga. Jamur tiram mempunyai tekstur lembut, berwarna putih dan bercita rasa relatif netral sehingga mudah dipadukan dengan berbagai jenis makanan (Maulana, 2012). Jamur tiram mempunyai sumber mineral yang baik yaitu kalsium. Kalsium memegang peran penting dalam mengatur fungsi sel, seperti untuk transmisi saraf, kontraksi otot, penggumpalan darah dan menjaga permeabilitas membran sel (Suryani et al., 2014). Jamur tiram memiliki kandungan protein dan karbohidrat lebih tinggi dibanding daging sapi namun kadar lemak lebih rendah (Astuti et al., 2017). Kandungan gizi yang dimiliki jamur tiram diharapkan dapat menambahkan nilai gizi pada produk *patty* sayap ayam.

Untuk membuat inovasi baru pada produk olahan daging yaitu *patty* ayam, peneliti menggunakan daging sayap ayam. Kandungan Vitamin A pada sayap ayam (42.6 IU) lebih tinggi dibandingkan pada dada ayam (14.9 IU). Penambahan jamur tiram pada pembuatan *patty* sayap ayam dapat menambah nilai gizi juga pada produk *patty* sayap ayam. Selain itu, sebagai penganekaragaman produk olahan sayap ayam dan memberikan rasa serta tekstur baru pada produk *patty* ayam. Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Pada Pembuatan *Patty* Sayap Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen”.

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan jamur tiram dengan persentase yang berbeda 15%, 25% dan 35% pada *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk pihak-pihak yang membutuhkan, baik untuk mahasiswa prodi tata boga maupun prodi lainnya. Penelitian ini dapat digunakan untuk menciptakan inovasi baru pada pembuatan *patty*, memberikan keragaman produk pangan dari sayap ayam dan jamur tiram, meningkatkan kualitas *patty* ayam menggunakan jamur tiram dengan citarasa yang disukai, aman dan bermanfaat bagi kesehatan, memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang salah satu cara mengolah jamur tiram agar tidak cepat rusak dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup panjang dan sebagai sumber referensi atau penelitian lanjutan mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga dan perpustakaan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, untuk pembuatan *patty* sayap ayam dengan persentase penambahan jamur tiram yang berbeda-beda. Waktu yang diperlukan untuk melaksanakan penelitian ini terhitung mulai dari Bulan April 2021.

Populasi dalam penelitian ini adalah *patty* sayap ayam. Sampel pada penelitian ini adalah *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram yang berbeda yaitu 15%, 25% dan 35%. Pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan secara acak yaitu dengan memberi kode atau nomor pada setiap sampel yang tertutup dan hanya peneliti yang mengetahuinya. Penelitian ini berguna untuk mengetahui persentase penambahan jamur tiram yang tepat untuk *patty* daging sayap terhadap daya terima konsumen. Jumlah panelis 30 orang panelis agak terlatih.

Pada penelitian ini, dilakukan 2 tahap yaitu pembuatan *patty* sayap ayam standar (*control*), kemudian pembuatan *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram menggunakan persentase yang berbeda yaitu 15%, 25% dan 35% untuk mendapatkan formula terbaik. Kemudian dilakukan pengujian daya terima konsumen melalui uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.

Dalam penelitian pendahuluan peneliti melakukan eksperimen awal yang bertujuan untuk mendapatkan formula dasar *patty* ayam serta metode yang tepat yang akan dijadikan acuan pada pembuatan *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen. Penelitian dilakukan terus menerus hingga memperoleh metode serta formula dasar yang tepat. Kemudian dilakukan penelitian lanjutan terhadap pembuatan *patty* ayam dengan penambahan jamur tiram agar dapat menghasilkan formula yang paling tepat dan melakukan pengukuran fisik agar dapat menghasilkan *patty* sesuai dengan ukuran standar *patty*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini diperoleh melalui dua tahap. Tahap pertama melalui uji validitas yang dilakukan kepada 5 panelis ahli yang berasal dari dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga dan dilanjutkan pada tahap kedua, yaitu uji organoleptik terhadap daya terima konsumen yang dilakukan kepada 30 panelis agak terlatih yang berasal dari mahasiswa aktif Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Hasil penelitian berupa hasil validitas, uji daya terima konsumen, dan uji hipotesis menggunakan Uji Friedman, jika dalam Uji Friedman H_1 diterima maka akan dilanjutkan dengan Uji Tukey untuk mengetahui kelompok yang memiliki perbedaan tersebut.

Daya uji validitas secara keseluruhan dinilai menggunakan skala kategori penilaian meliputi aspek warna bagian luar, warna bagian dalam, rasa, aroma dan tekstur bagian dalam (kekenyalan dan keempukan) pada produk *patty* sayap ayam dengan persentase penambahan jamur tiram yang berbeda. Sedangkan uji daya terima dinilai dengan menggunakan skala kategori penilaian yang meliputi rentangan sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka pada aspek warna bagian luar, warna bagian dalam, rasa, aroma dan tekstur bagian dalam (kekenyalan dan keempukan) *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram. Berikut penjelasan tahapan analisis penelitian:

A. Hasil Uji Validitas

Uji validasi dilakukan kepada 5 dosen ahli terhadap pengaruh penambahan jamur tiram pada pembuatan *patty* sayap ayam. Aspek yang dinilai pada uji validasi ini meliputi aspek warna bagian luar, warna bagian dalam, rasa, aroma, kekenyalan dan keempukan, dengan hasil yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.
Uji Validitas *Patty* Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram dengan Persentase 15%, 25% dan 35%

Kategori	Persentase Perlakuan	Panelis Ahli					Jumlah	Mean
		1	2	3	4	5		
Warna	Bagian Luar	15%					21	4,2
		25%					24	4,8
		35%					19	3,8
	Bagian Dalam	15%					17	3,4
		25%					16	3,2
		35%					18	3,6
Rasa	15%					16	3,2	
	25%					23	4,6	
	35%					24	4,8	
Aroma	15%					25	5	
	25%					16	3,2	
	35%					16	3,2	
Kekenyalan	15%					17	3,4	
	25%					21	4,2	
	35%					19	3,8	
Keempukan	15%					19	3,8	
	25%					19	3,8	
	35%					22	4,4	

1. Aspek Warna

Tabel 1.
Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Luar *Patty* Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram

Skala Penilaian	<i>Patty</i> Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram						
	Skor	15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Coklat keemasan	3	60%	4	80%	1	20%	
Kuning	1	20%	1	20%	3	60%	
Kuning Kecoklatan	0	0%	0	0%	0	0%	
Coklat	1	20%	0	0%	1	20%	
Coklat Tua	0	0%	0	0%	0	0%	
Jumlah	5	100%	5	100%	5	100%	

Σ	2	2	1
Mean	1,2	4,8	3,8

Berdasarkan hasil uji validasi yang dilakukan kepada 5 panelis ahli pada perlakuan 15% menunjukkan 3 orang dengan persentase 60% memilih warna coklat keemasan, 1 orang dengan persentase 20% memilih warna kuning keemasan dan 1 orang dengan persentase 20% memilih warna coklat. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa warna coklat keemasan adalah yang terbaik pada perlakuan 15%. Pada perlakuan 25% warna coklat keemasan dipilih oleh 4 orang panelis dengan persentase 80% dan 1 orang dengan persentase 20% memilih warna kuning kecoklatan. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa warna coklat keemasan yang terbaik pada perlakuan 25%. Sedangkan perlakuan 35% menunjukkan 1 orang dengan persentase 20% memilih warna coklat keemasan, 3 orang dengan persentase 60% memilih warna kuning kecoklatan dan 1 orang dengan persentase 20% memilih warna coklat. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa warna kuning kecoklatan adalah yang terbaik pada perlakuan 35%.

Berdasarkan perolehan skor mean dapat disimpulkan warna bagian luar dengan penambahan jamur tiram 25% pada *patty* sayap ayam adalah yang terbaik karena memiliki skor tertinggi yaitu 4,8.

Tabel 2.

Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Dalam Patty Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram

Skala Penilaian	Skor	Patty Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram					
		15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Coklat keabuan	5	2	4%	2	0%	2	40%
Coklat	4	0	0%	0	0%	0	0%
Coklat muda	3	1	2%	0	0%	2	40%
Krem	2	2	4%	3	60%	1	20%
Coklat tua	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		5	100%	5	100%	5	100%
Σ		17		16		18	
Mean		3,4		3,2		3,6	

Berdasarkan hasil uji validasi yang dilakukan kepada 5 panelis ahli pada perlakuan 15% menunjukkan 2 orang dengan persentase 40% memilih warna coklat keabuan, 1 orang dengan persentase 20% memilih coklat muda dan 2 orang dengan persentase 40% memilih warna krem. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa warna coklat keabuan dan krem adalah warna bagian dalam terbaik pada perlakuan 15%. Pada perlakuan 25% warna coklat keabuan dipilih oleh 2 orang panelis dengan persentase 40% dan warna krem dipilih oleh 3 orang panelis dengan persentase 60%.

Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa warna krem adalah warna bagian dalam terbaik pada perlakuan 25%. Sedangkan perlakuan 35% menunjukkan 2 orang dengan persentase 40% memilih warna coklat keabuan, 2 orang dengan persentase 40% memilih warna coklat muda dan 1 orang dengan persentase 20% memilih warna krem. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa warna coklat keabuan dan coklat muda adalah warna bagian dalam terbaik pada perlakuan 35%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat disimpulkan warna bagian dalam dengan penambahan jamur tiram 35% pada *patty* sayap ayam adalah yang terbaik karena memiliki skor tertinggi yaitu 3,6.

2. Aspek Rasa

Tabel 4.

Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Patty Sayap Penambahan Jamur Tiram

Skala Penilaian	Skor	Patty Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram					
		15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Agak terasa jamur tiram	5	2	40%	3	60%	4	20%
Terasa jamur tiram	4	0	0%	2	40%	1	20%
Sangat terasa jamur tiram	3	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak terasa jamur tiram	2	3	60%	0	0%	0	0%

Sangat tidak terasa jamur tiram	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		5	100%	5	100%	5	100%
Σ		16		23		4	
Mean		3,2		4,6		4,8	

Berdasarkan hasil uji validasi *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram dalam aspek rasa, pada perlakuan 15% memperoleh hasil 2 orang panelis (40%) memilih skala rasa agak terasa jamur tiram dan 3 orang panelis (60%) memilih skala tidak terasa jamur tiram. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak terasa jamur tiram adalah skala rasa terbaik pada perlakuan 15%. Pada perlakuan 25% memperoleh hasil 2 orang memilih skala terasa jamur tiram dan 3 orang panelis (60%) memilih skala agak terasa jamur tiram.

Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa agak terasa jamur tiram adalah skala rasa terbaik pada perlakuan 25%. Pada perlakuan 35% ada 1 orang panelis (20%) memilih skala terasa jamur tiram dan 4 orang panelis (80%) memilih skala agak terasa jamur tiram. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa agak terasa jamur tiram adalah skala rasa terbaik pada perlakuan 35%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat disimpulkan rasa *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram 35% adalah yang terbaik karena memiliki skor tertinggi yaitu 4,8.

3. Aspek Aroma

Tabel 3.
Hasil Uji Validasi Aspek Aroma *Patty* Sayap Penambahan Jamur Tiram

Skala Penilaian	Patty Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram						
	Skor	15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Tidak beraroma jamur tiram	5	5	100%	1	20%	1	20%
Sangat tidak beraroma jamur tiram	4	0	0%	0	0%	0	0%
Agak beraroma jamur tiram	3	0	0%	3	60%	3	60%
Beraroma jamur tiram	2	0	0%	1	20%	1	20%
Sangat beraroma jamur tiram	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		5	100%	5	100%	5	100%
Σ		5		16		16	
Mean		5		3,2		3,2	

Berdasarkan hasil validasi *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram dalam aspek aroma, pada perlakuan 15% memperoleh hasil 5 orang panelis (100%) yang memilih skala tidak beraroma jamur tiram. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak beraroma jamur tiram adalah skala aroma terbaik pada perlakuan 15%. Pada perlakuan 25% memperoleh hasil 1 orang panelis (20%) memilih skala beraroma jamur tiram, 3 orang panelis (60%) memilih skala agak beraroma jamur tiram dan 1 orang panelis (20%) memilih tidak beraroma jamur tiram.

Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa agak beraroma jamur tiram adalah skala aroma terbaik pada perlakuan 25%. Pada perlakuan 35% ada 1 orang panelis (20%) memilih skala beraroma jamur tiram, 3 orang panelis (60%) memilih skala agak beraroma jamur tiram dan 1 orang panelis (20%) memilih skala tidak beraroma jamur tiram. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa agak beraroma jamur tiram adalah skala rasa terbaik pada perlakuan 35%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat disimpulkan aroma *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram 15% adalah yang terbaik karena memiliki skor tertinggi yaitu 5.

4. Aspek Kekenyalan

Tabel 6.
Hasil Uji Validasi Aspek Kekenyalan *Patty* Sayap Penambahan Jamur Tiram

Skala Penilaian	Patty Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram						
	Skor	15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Agak kenyal	5	0	0%	3	60%	2	40%
Kenyal	4	2	40%	0	0%	0	0%
Tidak kenyal	3	3	60%	2	40%	3	60%
Sangat kenyal	2	0	0%	0	0%	0	0%

Sangat kenyal	tidak	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah			5	100%	5	100%	5	100%
Σ			17		21		19	
Mean			3,4		4,2		3,8	

Berdasarkan hasil validasi *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram dalam aspek kekenyalan, pada perlakuan 15% memperoleh hasil 2 orang panelis (40%) yang memilih skala kenyal dan 3 orang panelis (60%) yang memilih skala tidak kenyal. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak kenyal adalah skala kekenyalan terbaik pada perlakuan 15%. Pada perlakuan 25% memperoleh hasil 3 orang panelis (60%) memilih skala agak kenyal dan 2 orang panelis (40%) memilih skala tidak kenyal.

Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa agak kenyal adalah skala kekenyalan terbaik pada perlakuan 25%. Pada perlakuan 35% ada 2 orang panelis (40%) memilih skala agak kenyal dan 3 orang panelis (60%) memilih skala tidak kenyal. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tidak kenyal adalah skala kekenyalan terbaik pada perlakuan 35%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat disimpulkan kekenyalan *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram 25% adalah yang terbaik karena memiliki skor tertinggi yaitu 4,2.

5. Aspek Keempukan

Tabel 4.

Hasil Uji Validasi Aspek Keempukan *Patty* Sayap Penambahan Jamur Tiram

Skala Penilaian	<i>Patty</i> Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram						
	Skor	15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Empuk	5	1	20%	1	20%	2	40%
Agak empuk	4	3	60%	3	60%	3	60%
Sangat empuk	3	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak empuk	2	1	20%	1	20%	0	0%
Sangat tidak empuk	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah	5	5	100%	5	100%	5	100%
Σ		19		19		22	
Mean		3,8		3,8		4,4	

Berdasarkan hasil validasi *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram dalam aspek keempukan, pada perlakuan 15% dan 25% memperoleh hasil 1 orang panelis (20%) memilih skala empuk, 3 orang panelis (60%) memilih skala agak empuk dan 1 orang panelis (20%) memilih tidak empuk.

Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa agak empuk adalah skala keempukan terbaik pada perlakuan 15% dan 25%. Pada perlakuan 35% ada 2 orang panelis (40%) memilih skala empuk dan 3 orang panelis (60%) memilih skala agak empuk. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa agak empuk adalah skala keempukan terbaik pada perlakuan 35%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat disimpulkan keempukan *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram 35% adalah yang terbaik karena memiliki skor tertinggi yaitu 4,4.

6. Pengukuran Fisik

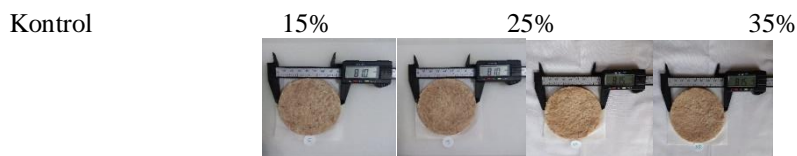
Tabel 5.

Hasil Pengukuran Diameter *Patty* Sayap Ayam

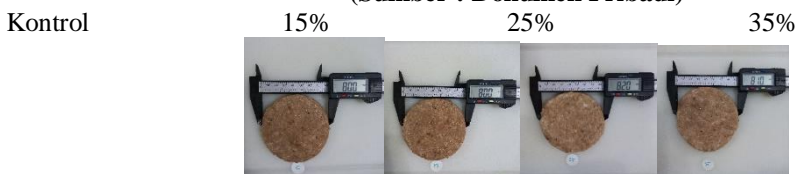
Diameter <i>Patty</i> Sayap Ayam (cm)			
Perlakuan	Mentah	Kukus	Goreng
Control	8,1	8	8,1
15%	8,1	8	8,1
25%	8,15	8,2	8,5
35%	8,15	8,2	8,5
Σ	32,5	32,4	33,2
Mean	8,125	8,1	8,3

SD 0,0288675 0,115470054 0,23094

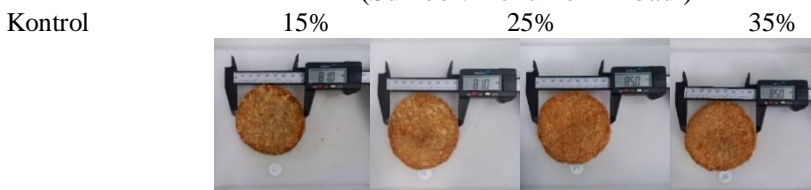
Pengukuran diameter pada produk *patty* sayap ayam jamur tiram dilakukan dengan menggunakan jangka sorong. Pengukuran diameter ini berguna untuk mengetahui pengaruh persentase jamur tiram pada saat kondisi *patty* mentah, setelah dikukus dan setelah di goreng. Berdasarkan tabel diatas, rata-rata diameter *patty* dalam kondisi mentah, setelah dikukus dan setelah digoreng dengan empat perlakuan yang berbeda memperoleh hasil yang tidak jauh beda. Terlihat dari hasil perhitungan standar deviasi jauh lebih kecil dari angka rata-rata artinya tidak ada perbedaan terlalu signifikan satu sama lain dan hasil *patty* sayap ayam jamur tiram masih mendekati standar ukuran *patty*.



Gambar 19. Diameter *Patty* (Mentah)
(Sumber : Dokumen Pribadi)



Gambar 20. Diameter *Patty* (Kukus)
(Sumber: Dokumen Pribadi)



Gambar 21. Diameter *Patty* (Goreng)
(Sumber: Dokumen Pribadi)

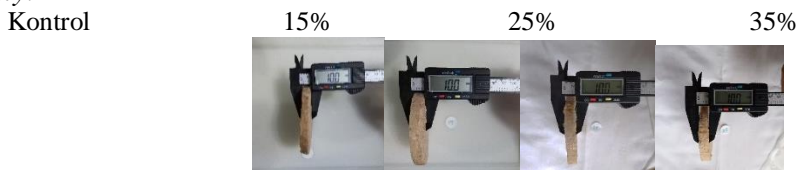
Tabel 6.

Hasil Pengukuran Ketebalan *Patty* Sayap Ayam
Ketebalan *Patty* Sayap Ayam (cm)

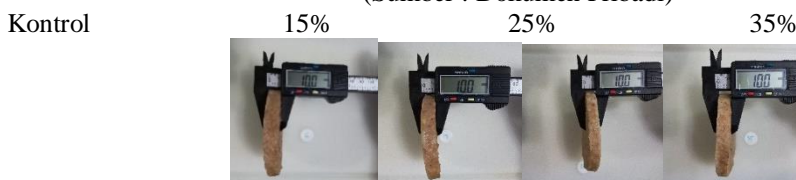
Perlakuan	Mentah	Kukus	Goreng
Kontrol	1	1	1,4
15%	1	1	1,5
25%	1	1	1,6
35%	1	1	1,7
Σ	4	4	6,2
Mean	1	1	1,55
SD	0	0	0,129099445

Pengukuran ketebalan pada produk *patty* sayap ayam jamur tiram dilakukan dengan menggunakan jangka sorong. Pengukuran ketebalan ini berguna untuk mengetahui pengaruh persentase jamur tiram pada saat kondisi *patty* mentah, setelah dikukus dan setelah di goreng. Berdasarkan tabel diatas, rata-rata ketebalan *patty* dalam kondisi mentah dan setelah dikukus dengan empat perlakuan yang berbeda memperoleh hasil yang sama. Sedangkan *patty* dalam kondisi setelah digoreng menghasilkan hasil yang berbeda-beda. Dikarenakan sebelum proses penggorengan ada proses pemaniran sehingga menghasilkan hasil ketebalan *patty* yang berbeda. Namun, hasil standar deviasi dari keempat perlakuan tetap lebih kecil dari angka rata-rata artinya tidak ada perbedaan

terlalu signifikan satu sama lain dan hasil *patty* sayap ayam jamur tiram masih mendekati standar ukuran *patty*.



Gambar 22. Ketebalan *Patty* (Mentah)
(Sumber : Dokumen Pribadi)



Gambar 23. Ketebalan *Patty* (Kukus)
(Sumber : Dokumen Pribadi)



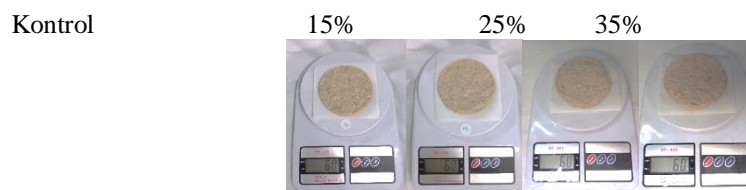
Gambar 24. Ketebalan *Patty* (Goreng)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

Tabel 10.

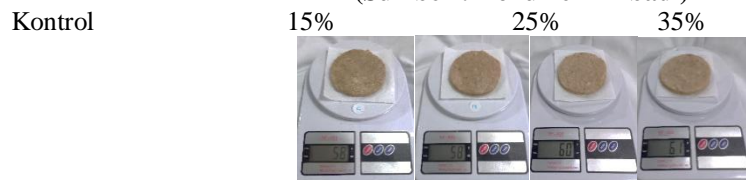
Hasil Pengukuran Berat *Patty* Sayap Ayam

Perlakuan	Berat <i>Patty</i> Sayap Ayam (gr)		
	Mentah	Kukus	Goreng
Control	60	58	64
15%	60	58	65
25%	60	60	66
35%	60	60	66
Σ	240	236	261
Mean	60	59	65,25
SD	0	1,154701	0,957427

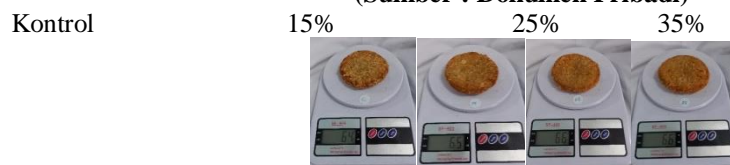
Pengukuran berat pada produk *patty* sayap ayam jamur tiram dilakukan dengan menggunakan timbangan digital. Pengukuran berat ini berguna untuk mengetahui pengaruh persentase jamur tiram pada saat kondisi *patty* mentah, setelah dikukus dan setelah di goreng. Berdasarkan tabel diatas, rata-rata berat *patty* dalam kondisi mentah dengan empat perlakuan yang berbeda memperoleh hasil yang sama. Sedangkan *patty* dalam kondisi setelah dikukus pada perlakuan kontrol dan 15% berat berkurang 2 gram. Dikarenakan kandungan jamur tiram pada kedua perlakuan tersebut lebih kecil dibandingkan perlakuan 25% dan 35%. Penguapan air yang dimiliki *patty* membuat berat *patty* menjadi berkurang. Pada *patty* dalam kondisi setelah digoreng menghasilkan berat yang berbeda-beda dan lebih berat dari kondisi mentah dan setelah pengukuran. Dikarenakan proses penggorengan menggunakan metode *deep fry* dimana menggunakan minyak dapat terserap kedalam *patty* dan tepung panir setelah digoreng juga menghasilkan berat yang berbeda dari tepung panir mentah. Namun, hasil standar deviasi dari keempat perlakuan tetap lebih kecil dari angka rata-rata artinya tidak ada perbedaan terlalu signifikan satu sama lain dan hasil *patty* sayap ayam jamur tiram masih mendekati standar ukuran *patty*.



Gambar 25. Berat Patty (Mentah)
(Sumber : Dokumen Pribadi)



Gambar 26. Berat Patty (Kukus)
(Sumber : Dokumen Pribadi)



Gambar 27. Berat Patty (Goreng)
(Sumber : Dokumen Pribadi)

B. Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 30 panelis agak terlatih terhadap pembuatan *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram dengan persentase 15%, 25% dan 35%. Aspek yang dinilai pada uji daya terima konsumen meliputi aspek sangat suka dengan skala nilai 5 (lima), suka dengan skala nilai 4 (empat), agak suka dengan skala nilai 3 (tiga), tidak suka dengan skala nilai 2 (dua) dan sangat tidak suka dengan skala nilai 1 (satu).

1. Penilaian Aspek Warna Bagian Luar *Patty* Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram

a. Hasil Deskriptif

Data deskripsi pada aspek warna bagian luar menunjukkan bahwa pada perlakuan 15%, terdapat 10 orang (33,3%) memilih sangat suka, 13 orang (43,3%) memilih suka, dan 7 orang (23,3%) memilih agak suka. Penilaian aspek warna bagian luar pada perlakuan 25% terdapat 9 orang (30%) memilih sangat suka, 10 orang (33,3%) memilih suka dan 11 orang (23,3%) memilih agak suka. Penilaian aspek warna bagian luar pada perlakuan 35% terdapat 12 orang (40%) memilih sangat suka, 13 orang (43,3%) memilih suka, 4 orang (13,3%) memilih agak suka dan 1 orang (3,3%) memilih tidak suka. Berdasarkan hasil uji organoleptik aspek warna bagian luar, maka diperoleh nilai rata-rata *patty* sayap dengan penambahan jamur tiram sebanyak 15% adalah 4,1 yang artinya suka, sebanyak 25% adalah 3,9 yang artinya suka, dan sebanyak 35% adalah 4,2 yang artinya suka. Maka dapat disimpulkan secara deskripsi bahwa pada aspek warna bagian luar, hasil yang terbaik dari *patty* sayap penambahan jamur tiram yaitu dengan persentase jamur tiram sebanyak 35% dengan nilai rata-rata 4,2 berada pada kategori suka. Hasil jelasnya dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 7.

Penilaian Aspek Warna Bagian Luar

Skala Penilaian	Skor	<i>Patty</i> Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram					
		15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	10	33.3%	9	30%	12	40%
Suka	4	13	43.3%	10	33.3%	13	43.3%
Agak suka	3	7	23.3%	11	36.6%	4	13.3%
Tidak suka	2	0	0%	0	0%	1	3.3%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%

Jumlah	30	100%	30	100%	30	100%
Mean	4,1		3,9		4,2	
Median	4		4		4	
Modus	4		3		4	

b. Uji Hipotesis Untuk Aspek Warna Bagian Luar dengan Uji Friedman

Hasil dari perhitungan kepada 30 panelis, pada aspek warna bagian luar *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram diperoleh χ^2 hitung = 0,65 pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df = 3-1 = 2$ yaitu sebesar 5,99

Tabel 8.

Hasil Hipotesis Aspek Warna Bagian Luar

Kriteria Pengujian	χ^2		χ^2 tab	Kesimpulan
	hitung	el		
Warna Bagian Luar	0,65		5,99	χ^2 hitung < χ^2 tabel Maka H_0 diterima dan H_1 ditolak

Hasil tersebut menunjukkan χ^2 hitung < χ^2 tabel, maka H_0 diterima dan H_1 ditolak, yang berarti bahwa pada aspek warna bagian luar tidak terdapat pengaruh penambahan jamur tiram pada *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen. Dengan demikian tidak dilanjutkan dengan Uji Tukey.

2. Penilaian Aspek Warna Bagian Dalam *Patty* Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram

a. Hasil Deskriptif

Data deskripsi pada aspek warna bagian dalam menunjukkan bahwa pada perlakuan 15%, terdapat 7 orang (23,3%) memilih sangat suka, 17 orang (56,7%) memilih suka, 5 orang (16,7%) memilih agak suka dan 1 orang (3,3%) memilih tidak suka. Penilaian aspek warna bagian dalam pada perlakuan 25% terdapat 14 orang (46,7%) memilih sangat suka, 12 orang (40%) memilih suka dan 4 orang (13,3%) memilih agak suka. Penilaian aspek warna bagian dalam pada perlakuan 35% terdapat 2 orang (6,67%) memilih sangat suka, 19 orang (63,3%) memilih suka dan 9 orang (30%) memilih agak suka. Berdasarkan hasil uji organoleptik aspek warna bagian dalam, maka diperoleh nilai rata-rata *patty* sayap dengan penambahan jamur tiram sebanyak 15% adalah 4 yang artinya suka, sebanyak 25% adalah 4,3 yang artinya suka, dan sebanyak 35% adalah 3,7 yang artinya suka. Maka dapat disimpulkan secara deskripsi bahwa pada aspek warna bagian dalam, hasil yang terbaik dari *patty* sayap penambahan jamur tiram yaitu dengan persentase jamur tiram sebanyak 25% dengan nilai rata-rata 4,3 berada pada kategori suka. Hasil jelasnya dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13.

Penilaian Aspek Warna Bagian Dalam

Skala Penilaian	Skor	<i>Patty</i> Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram					
		15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	7	23.3%	14	46.7%	2	6.67%
Suka	4	17	56.7%	12	40%	19	63.3%
Agak suka	3	5	16.7%	4	13.3%	9	30%
Tidak suka	2	1	3.3%	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		30	100%	30	100%	30	100%
Mean		4		4,3		3,7	
Median		4		4		4	
Modus		4		5		4	

b. Uji Hipotesis Untuk Aspek Warna Bagian Dalam dengan Uji Friedman

Hasil dari perhitungan kepada 30 panelis, pada aspek warna bagian dalam *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram diperoleh χ^2 hitung = 8,27 pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df = 3-1 = 2$ yaitu sebesar 5,99.

Tabel 14.

Hasil Hipotesis Aspek Warna Bagian Dalam

Kriteria Pengujian	χ^2		χ^2 tab	Kesimpulan
	hitung	el		

Warna Bagian Dalam	8,27	5,99	x^2 hitung > x^2 tabel Maka H_0 ditolak dan H_1 diterima
--------------------	------	------	---

Hasil tersebut menunjukkan x^2 hitung > x^2 tabel, maka H_0 ditolak dan H_1 diterima. Maka dilanjutkan dengan Uji Tukey.

Ringkasan Data Hasil Uji Tukey

$$|A - B| = |4 - 4,3| = 0,3 < 0,44 \rightarrow \text{Tidak Berbeda Nyata}$$

$$|A - C| = |4 - 3,7| = 1,7 > 0,44 \rightarrow \text{Berbeda Nyata}$$

$$|B - C| = |4,3 - 3,7| = 0,6 > 0,44 \rightarrow \text{Berbeda Nyata}$$

Keterangan :

A adalah *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 15% atau 172

B adalah *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 25% atau 354

C adalah *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 35% atau 248

Hasil penelitian pada Uji Tukey diatas menunjukkan bahwa kelompok data *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 15% (A) jika dibandingkan kelompok data dengan penambahan jamur tiram 25% (B) mendapat hasil tidak berbeda nyata. Sedangkan kelompok data penambahan jamur tiram 15% (A) jika dibandingkan dengan kelompok data penambahan jamur tiram 35% (C) mendapat hasil berbeda nyata. Kelompok *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 25% (B) jika dibandingkan dengan kelompok data penambahan jamur tiram 35% (C) juga mendapat hasil berbeda nyata. Dapat disimpulkan perbandingan A dan C menghasilkan tingkat kesetaraan dalam tingkat kesukaan, sedangkan B memiliki tingkat kesukaan lebih tinggi jika dibandingkan dengan A dan C, sehingga pada penelitian ini *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 25% (B) dengan skor mean 4,3 dijadikan produk yang direkomendasikan dari aspek warna bagian dalam.

3. Penilaian Aspek Rasa *Patty* Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram

a. Hasil Deskriptif

Data deskripsi pada aspek rasa menunjukkan bahwa pada perlakuan 15%, terdapat 11 orang (36,7%) memilih sangat suka, 12 orang (40%) memilih suka dan 8 orang (26,7%) memilih agak suka. Penilaian aspek rasa pada perlakuan 25% terdapat 9 orang (30%) memilih sangat suka, 12 orang (40%) memilih suka dan 9 orang (30%) memilih agak suka. Penilaian aspek rasa pada perlakuan 35% terdapat 7 orang (23,3%) memilih sangat suka, 15 orang (50%) memilih suka dan 8 orang (26,7%) memilih agak suka. Berdasarkan hasil uji organoleptik aspek rasa, maka diperoleh nilai rata-rata *patty* sayap dengan penambahan jamur tiram sebanyak 15% adalah 4,2 yang artinya suka, sebanyak 25% adalah 4 yang artinya suka, dan sebanyak 35% adalah 3,9 yang artinya suka. Maka dapat disimpulkan secara deskripsi bahwa pada aspek rasa, hasil yang terbaik dari *patty* sayap penambahan jamur tiram yaitu dengan persentase jamur tiram sebanyak 15% dengan nilai rata-rata 4,2 berada pada kategori suka. Hasil jelasnya dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15.
Penilaian Aspek Rasa

Skala Penilaian	Skor	<i>Patty</i> Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram					
		15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	11	36.7%	9	30%	7	23.3%
Suka	4	12	40%	12	40%	15	50%
Agak suka	3	8	26.7%	9	30%	8	26.7%
Tidak suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		30	100%	30	100%	30	100%
Mean		4,2		4		3,9	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

b. Uji Hipotesis Untuk Aspek Rasa dengan Uji Friedman

Hasil dari perhitungan kepada 30 panelis, pada aspek rasa *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram diperoleh x^2 hitung = 10,44 pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai x^2 tabel pada derajat kepercayaan $df = 3-1 = 2$ yaitu sebesar 5,99.

Tabel 16.

Kriteria Pengujian	Hasil Hipotesis Aspek Rasa		Kesimpulan
	χ^2 hitung	χ^2 tab el	
Rasa	10,44	5,99	χ^2 hitung > χ^2 tabel Maka H_0 ditolak dan H_1 diterima

Hasil tersebut menunjukkan χ^2 hitung > χ^2 tabel, maka H_0 ditolak dan H_1 diterima. Maka dilanjutkan dengan Uji Tukey.

Ringkasan Data Hasil Uji Tukey

$|A - B| = |4,1 - 4| = 0,4 < 0,48 \rightarrow$ Tidak Berbeda Nyata

$|A - C| = |4,1 - 4| = 0,4 < 0,48 \rightarrow$ Tidak Berbeda Nyata

$|B - C| = |4 - 4| = 0 < 0,48 \rightarrow$ Tidak Berbeda Nyata

Keterangan :

A adalah *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 15% atau 172

B adalah *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 25% atau 354

C adalah *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 35% atau 248

Hasil penelitian pada Uji Tukey diatas menunjukkan bahwa kelompok data *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 15% (A) dengan penambahan jamur tiram 25% (B), penambahan jamur tiram 15% (A) dengan penambahan jamur tiram 35% (C) dan penambahan jamur tiram 25% (B) dengan penambahan jamur tiram 35% (C) sama-sama mendapat hasil tidak berbeda nyata. Dapat disimpulkan perbandingan B dan C menghasilkan tingkat kesetaraan dalam tingkat kesukaan, sedangkan A memiliki tingkat kesukaan lebih tinggi jika dibandingkan dengan B dan C, sehingga pada penelitian ini *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram 15% (B) dengan skor mean 4,1 dijadikan produk yang direkomendasikan dari aspek rasa.

4. Penilaian Aspek Aroma Patty Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram

a. Hasil Deskriptif

Data deskripsi pada aspek aroma menunjukkan bahwa pada perlakuan 15%, terdapat 8 orang (26,7%) memilih sangat suka, 17 orang (56,7%) memilih suka, 4 orang (26,7%) memilih agak suka dan 1 orang (3,3%) memilih tidak suka. Penilaian aspek aroma pada perlakuan 25% terdapat 15 orang (50%) memilih sangat suka, 10 orang (33,3%) memilih suka dan 5 orang (16,7%) memilih agak suka. Penilaian aspek aroma pada perlakuan 35% terdapat 6 orang (20%) memilih sangat suka, 18 orang (60%) memilih suka dan 6 orang (20%) memilih agak suka. Berdasarkan hasil uji organoleptik aspek aroma, maka diperoleh nilai rata-rata *patty* sayap dengan penambahan jamur tiram sebanyak 15% adalah 4.1 yang artinya suka, sebanyak 25% adalah 4,3 yang artinya suka, dan sebanyak 35% adalah 4 yang artinya suka. Maka dapat disimpulkan secara deskripsi bahwa pada aspek aroma, hasil yang terbaik dari *patty* sayap penambahan jamur tiram yaitu dengan persentase jamur tiram sebanyak 25% dengan nilai rata-rata 4,3 berada pada kategori suka. Hasil jelasnya dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17.

Penilaian Aspek Aroma

Skala Penilaian	Patty Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram						
	Skor	15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	8	26.7%	15	50%	6	20%
Suka	4	17	56.7%	10	33.3%	18	60%
Agak suka	3	4	13.3%	5	16.7%	6	20%
Tidak suka	2	1	3.3%	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		30	100%	30	100%	30	100%
Mean		4,1		4,3		4	
Median		4		4,5		4	
Modus		4		5		4	

b. Uji Hipotesis Untuk Aspek Aroma dengan Uji Friedman

Hasil dari perhitungan kepada 30 panelis, pada aspek aroma *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram diperoleh χ^2 hitung = 1,4 pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df = 3-1 = 2$ yaitu sebesar 5,99.

Tabel 18.
Hasil Hipotesis Aspek Aroma

Kriteria Pengujian	χ^2	χ^2 ta	Kesimpulan
	hitung	bel	
Aroma	1,4	5,99	χ^2 hitung < χ^2 tabel Maka H_0 diterima dan H_1 ditolak

Hasil tersebut menunjukkan χ^2 hitung < χ^2 tabel, maka H_0 diterima dan H_1 ditolak, yang berarti bahwa pada aspek aroma tidak terdapat pengaruh penambahan jamur tiram pada *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen. Dengan demikian tidak dilanjutkan dengan Uji Tukey.

5. Penilaian Aspek Kekenyalan *Patty* Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram

a. Hasil Deskriptif

Data deskripsi pada aspek kekenyalan menunjukkan bahwa pada perlakuan 15%, terdapat 4 orang (13,3%) memilih sangat suka, 14 orang (46,7%) memilih suka, 11 orang (26,7%) memilih agak suka dan 1 orang (3,3%) memilih tidak suka. Penilaian aspek kekenyalan pada perlakuan 25% terdapat 12 orang (40%) memilih sangat suka, 12 orang (40%) memilih suka dan 6 orang (20%) memilih agak suka. Penilaian aspek kekenyalan pada perlakuan 35% terdapat 10 orang (33,3%) memilih sangat suka, 12 orang (40%) memilih suka, 7 orang (23,3%) memilih agak suka dan 1 orang (3,3%) memilih tidak suka. Berdasarkan hasil uji organoleptik aspek kekenyalan, maka diperoleh nilai rata-rata *patty* sayap dengan penambahan jamur tiram sebanyak 15% adalah 3,7 yang artinya suka, sebanyak 25% adalah 4,2 yang artinya suka, dan sebanyak 35% adalah 4,1 yang artinya suka. Maka dapat disimpulkan secara deskripsi bahwa pada aspek kekenyalan, hasil yang terbaik dari *patty* sayap penambahan jamur tiram yaitu dengan persentase jamur tiram sebanyak 25% dengan nilai rata-rata 4,2 berada pada kategori suka. Hasil jelasnya dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19.
Penilaian Aspek Kekenyalan

Skala Penilaian	Skor	Patty Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram					
		15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	4	13.3%	12	40%	10	33.3%
Suka	4	14	46.7%	12	40%	12	40%
Agak suka	3	11	36.7%	6	20%	7	23.3%
Tidak suka	2	1	3.3%		0%	1	3.3%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		30	100%	30	100%	30	100%
Mean		3,7		4,2		4,1	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

b. Uji Hipotesis Untuk Aspek Kekenyalan dengan Uji Friedman

Hasil dari perhitungan kepada 30 panelis, pada aspek kekenyalan *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram diperoleh χ^2 hitung = 3,95 pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df = 3-1 = 2$ yaitu sebesar 5,99.

Tabel 9.
Hasil Hipotesis Aspek Kekenyalan

Kriteria Pengujian	χ^2	χ^2 tab	Kesimpulan
	hitung	el	
Kekenyalan	3,95	5,99	χ^2 hitung < χ^2 tabel Maka H_0 diterima dan H_1 ditolak

Hasil tersebut menunjukkan χ^2 hitung $< \chi^2$ tabel, maka H_0 diterima dan H_1 ditolak, yang berarti bahwa pada aspek kekenyalan tidak terdapat pengaruh penambahan jamur tiram pada *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen. Dengan demikian tidak dilanjutkan dengan Uji Tukey.

6. Penilaian Aspek Keempukan *Patty* Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram

a. Hasil Deskriptif

Data deskripsi pada aspek keempukan menunjukkan bahwa pada perlakuan 15%, terdapat 7 orang (23,3%) memilih sangat suka, 17 orang (56,7%) memilih suka dan 6 orang (20%) memilih agak suka. Penilaian aspek kekenyalan pada perlakuan 25% terdapat 12 orang (40%) memilih sangat suka, 14 orang (46,7%) memilih suka dan 4 orang (13,3%) memilih agak suka. Penilaian aspek kekenyalan pada perlakuan 35% terdapat 7 orang (23,3%) memilih sangat suka, 16 orang (53,3%) memilih suka dan 7 orang (23,3%) memilih agak suka. Berdasarkan hasil uji organoleptik aspek kekenyalan, maka diperoleh nilai rata-rata *patty* sayap dengan penambahan jamur tiram sebanyak 15% adalah 4,1 yang artinya suka, sebanyak 25% adalah 4,2 yang artinya suka, dan sebanyak 35% adalah 4 yang artinya suka. Maka dapat disimpulkan secara deskripsi bahwa pada aspek keempukan, hasil yang terbaik dari *patty* sayap penambahan jamur tiram yaitu dengan persentase jamur tiram sebanyak 25% dengan nilai rata-rata 4,2 berada pada kategori suka. Hasil jelasnya dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 10.

Skala Penilaian	Skor	Penilaian Aspek Keempukan <i>Patty</i> Sayap Ayam Penambahan Jamur Tiram					
		15%		25%		35%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	7	23.3%	12	40%	7	23.3%
Suka	4	17	56.7%	14	46.7%	16	53.3%
Agak suka	3	6	20%	4	13.3%	7	23.3%
Tidak suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		30	100%	30	100%	30	100%
Mean		4,1		4,2		4	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

b. Uji Hipotesis Untuk Aspek Keempukan dengan Uji Friedman

Hasil dari perhitungan kepada 30 panelis, pada aspek keempukan *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram diperoleh χ^2 hitung = 1,95 pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df = 3-1 = 2$ yaitu sebesar 5,99.

Tabel 11.

Kriteria Pengujian	Hasil Hipotesis Aspek Keempukan			Kesimpulan
	χ^2 hitung	χ^2 tabel	el	
Keempukan	1,95	5,99		χ^2 hitung $< \chi^2$ tabel Maka H_0 diterima dan H_1 ditolak

Hasil tersebut menunjukkan χ^2 hitung $< \chi^2$ tabel, maka H_0 diterima dan H_1 ditolak, yang berarti bahwa pada aspek keempukan tidak terdapat pengaruh penambahan jamur tiram pada *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen. Dengan demikian tidak dilanjutkan dengan Uji Tukey.

C. Pembahasan

Pada penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan jamur tiram pada pembuatan *patty* sayap ayam dengan persentase 15%, 25% dan 35% terhadap daya terima konsumen. Penilaian dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih terhadap daya terima konsumen produk *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram yang meliputi aspek warna bagian luar, warna bagian dalam,

rasa, aroma, kekenyalan dan keempukan yang telah diolah menjadi data kemudian disimpulkan secara deskriptif dan diuji melalui uji hipotesis statistik.

Berdasarkan hasil uji kesukaan *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram, diperoleh nilai rata-rata yang berbeda setiap aspeknya. Hasil penelitian aspek warna bagian luar *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram 35% adalah yang paling disukai. Hasil uji daya terima konsumen untuk aspek warna bagian luar pada *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram tidak terdapat pengaruh yang signifikan, hal ini terjadi karena suhu dan lama waktu penggorengan yang dilakukan pada ketiga sampel sama. Menurut Widriani (2005) dalam jurnal (Wellyalina et al., 2015), penggorengan bahan pangan dalam minyak goreng akan menyebabkan seluruh permukaan pangan menerima panas yang sama sehingga menghasilkan warna dan penampakan yang seragam.

Hasil uji daya terima konsumen pada aspek rasa pada *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram juga memberikan hasil memiliki perbedaan yang signifikan sehingga dilanjutkan dengan Uji Tukey. Pada umumnya bahan pangan tidak hanya terdiri dari salah satu rasa, tetapi merupakan gabungan berbagai rasa secara terpadu sehingga menimbulkan cita rasa yang utuh kecuali rasa suatu bahan pangan yang merupakan hasil kerjasama indera-indera yang lain (Kartika dkk, 1987) dalam jurnal (Fauziah, 2017). Jamur tiram sendiri memiliki rasa makanan laut yang halus dengan sedikit adas manis dan rasa yang samar (Rogier, 2021). Hasil penelitian pada aspek rasa *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram 15% adalah yang paling disukai. Sehingga dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai rasa *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram yang tidak terlalu banyak.

Penilaian aspek aroma *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram tidak terdapat pengaruh yang signifikan. Jamur tiram memiliki aroma yang langu dan ketika dimakan rasa langu tersebut masih sedikit terasa (Ruri et al., 2014). Namun, *patty* sayap ayam lebih beraroma ayam disebabkan karena aroma jamur tiram berkurang dan mengalami penguapan pada saat pemasakan sehingga aroma *patty* sayap ayam tertutupi oleh aroma ayam. Aroma dipengaruhi juga oleh adanya senyawa volatil pada jamur tiram serta uap air yang terlepas saat pemasakan (Novita, 2014). Hasil penelitian pada aspek aroma *patty* sayap ayam dengan penambahan jamur tiram 25% adalah yang paling disukai. Dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai *patty* sayap ayam yang tidak terlalu beraroma jamur tiram.

Pada hasil uji daya terima konsumen aspek tekstur bagian dalam (kekenyalan dan keempukan) memiliki hasil tidak terdapat pengaruh penambahan jamur tiram pada pembuatan *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen. Kemampuan pembentukan kekenyalan disebabkan tapioka mengandung pati yang memiliki amilopektin yang dapat membentuk gel dengan cara menyerap air dan menahannya, sehingga produk menjadi kenyal (Putri, 2009). Selain itu protein dalam jamur tiram putih juga memiliki kekenyalan (Maulana, 2012). Sehingga *patty* sayap ayam tetap terasa agak kenyal karena penggunaan tapioka dan jamur tiram. Keempukan *patty* disukai karena terjadi perubahan struktur protein terutama *aktin* dan *miosin* pada saat bahan pangan dimasak sehingga menghasilkan keempukan yang baik. Hal ini didukung (Bouton et al., 1971 dan Soeparno, 2005) dalam jurnal (Lumbong et al., 2017) menyatakan tiga komponen yang menentukan keempukan daging antara lain struktur *miofibrilar* (*miosin*, *aktin*, *tropomiosin*) dan status kontraksi otot, kandungan jaringan ikat dan ikatan silangnya, dan daya ikat air oleh protein daging serta jus daging. (Vural, 2003) mengemukakan bahwa lemak memiliki arti penting dalam produk olahan daging karena berpengaruh terhadap keempukan dan *juiciness*.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji validasi yang dilakukan kepada 5 panelis ahli, maka telah ditetapkan perlakuan pada penelitian ini dengan penambahan jamur tiram 15%, 25% dan 35% pada pembuatan *patty* sayap ayam telah memenuhi standar kualitas dari *patty* sayap ayam sesuai dengan yang diharapkan peneliti.

Perhitungan pada aspek warna bagian luar yang paling disukai adalah *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram dengan nilai 4,2 berada pada kategori suka. Perhitungan pada aspek warna bagian dalam yang paling disukai adalah *patty* sayap ayam penambahan jamur tiram dengan nilai 4,3

berada pada kategori suka. Perhitungan pada aspek rasa yang paling disukai adalah patty sayap ayam penambahan jamur tiram dengan nilai 4,1 berada pada kategori suka. Perhitungan pada aspek aroma yang paling disukai adalah patty sayap ayam penambahan jamur tiram dengan nilai 4,3 berada pada kategori suka. Perhitungan pada aspek kekenyalan yang paling disukai adalah patty sayap ayam penambahan jamur tiram dengan nilai 4,2 berada pada kategori suka. Perhitungan pada aspek keempukan yang paling disukai adalah patty sayap ayam penambahan jamur tiram dengan nilai 4,2 berada pada kategori suka.

Uji hipotesis yang dilakukan menghasilkan 4 dari 6 aspek bernilai tidak signifikan sehingga tidak dilanjutkan dengan uji Tukey, yaitu aspek warna bagian luar, aroma, kekenyalan dan keempukan. Sedangkan 2 dari 6 aspek bernilai signifikan sehingga dilanjutkan ke dalam uji Tukey, yaitu aspek warna bagian dalam dan rasa.

Berdasarkan hasil perhitungan pada penelitian, patty ayam penambahan jamur tiram dapat diterima oleh konsumen, formula patty ayam penambahan jamur tiram dengan persentase 25% memiliki tingkat kesukaan tertinggi. Maka dapat disimpulkan bahwa patty sayap ayam dengan penambahan jamur tiram 15%, 25% dan 35% dapat diterima oleh masyarakat karena rata-rata berada pada kategori suka.

DAFTAR PUSTAKA

- [Alfiana. \(2014\).](#) *Karakterisasi Nugget Tempe Dengan Variasi Penambahan Jamur Merang dan Tiram*. Universitas Jember.
- [Alsuhendra, & Ridawati. \(2008\).](#) *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan* (1st ed.). UNJ Press.
- [Amaliah, N., & Mulawarman, U. \(2020\).](#) Analisa Uji Sensoris Pada Patty Burger Berbahan Dasar Pisang Kepok Putih. *SNITT- Politeknik Negeri Balikpapan*, 417–420.
- [Astuti, S., A.S., S., & Fitra, N. \(2017\).](#) Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), 163–173. <https://doi.org/10.25181/jppt.v16i3.94>
- [Baldwin, A., & Pearce, D. \(2005\).](#) *Encapsulated and Powdered Foods* (C. Onwulata (ed.)). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781420028300>
- [Cahyana, C., & Artanti, G. D. \(2015\).](#) *Panduan Praktikum Roti dan Kue*. Universitas Negeri Jakarta.
- [Cahyana, Y., Muchroddi, & Bakrun, M. \(2006\).](#) *Jamur Tiram : Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha* (Cet. 10). Penebar Swadaya.
- [Covington, L. \(2019, September\).](#) What Are Chicken Wings? *The Spruce Eats*.
- [EDUKA, T. G. \(2018\).](#) *Mega Bank TBS*. Cmedia. <https://doi.org/9786025710032>, 6025710031
- [Farr, R., & Battilana, J. \(2014\).](#) Sausage Making. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53). Chronicle Books LLC.
- [Fauziah, N. \(2017\).](#) *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Patty Ikan Patin (Pangasius sp.)*. Universitas Pasundan Bandung.
- [Haq, S., Marwanti, D., & Pd, M. \(2021\).](#) Tuna Burger Sebagai Main Course Sumber Protein Untuk Remaja Dalam Mencegah Kekurangan Energi Kronik (Kek). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44554>
- [Heinz, G., & Hautzinger, P. \(2007\).](#) *meat processing technology*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- [Hidayati, L. \(2021\).](#) *Teknik Pengolahan Makanan Kontinental*. Cerdas Ulet Kreatif.
- [Huang, Z., Liu, Y., Qi, G., Brand, D., & Zheng, S. \(2018\).](#) Role of Vitamin A in the Immune System. *Journal of Clinical Medicine*, 7(9), 258. <https://doi.org/10.3390/jcm7090258>
- [Jumartono. \(2021\).](#) Mengenal Susu (Definisi, Komposisi dan Jenis). *Dinas Pertanian Kota Semarang*.
- [Kurniawan, J. \(2018\).](#) *Pengaruh presentase penggunaan nangka muda (artocarpus heterophyllus) pada pembuatan patty ayam terhadap daya terima konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- [Kusumanegara, A. I., \(Jamhari\), J., & Erwanto, Y. \(2012\).](#) Kualitas Fisik, Sensoris Dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela Dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf Yang Berbeda. *Buletin*

- Peternakan*, 36(1), 19. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v36i1.1272>
- [Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D., & Kalele, J. A. D. \(2017\).](#) Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda. *Zootec*, 37(2), 252. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16000>
- [Mahardika, A. \(2017\).](#) *Untung Berlimpah Dari Budidaya Jamur Tiram*. Shira Media.
- [Maulana, E. \(2012\).](#) *Panen jamur tiap musim : panduan lengkap bisnis dan budidaya jamur tiram*. Lily Publisher.
- [Meitavani. \(2021\).](#) Analisis Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen Terhadap Pengaruh Penggunaan Ampas Kelapa Sebagai Pengganti Tepung Panir Pada Nugget Ayam. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3775–3784. <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i2.16386>
- [Moehyi, S. \(1992\).](#) *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhartara Niaga Media. http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id:80/index.php?p=show_detail&id=1051%0A
- [Muthi, R., & Setiati, Y. \(2020\).](#) *Jurnal Sains Boga Pengaruh Substitusi Ceker Ayam Pada Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen*. 3(1), 19–24. <https://doi.org/https://doi.org/10.21009/JSB.003.1.03>
- [Nakano, T., & Ozimek, L. \(2015\).](#) A method of production of boneless chicken wings (drumettes and winglets) by separation of periosteum from bone without cutting skin and muscles. *Poultry Science*, 94(11), 2816–2820. <https://doi.org/10.3382/ps/pev272>
- [Nazzila, Q., Sachriani, & Mahdiyah. \(2019\).](#) Pengaruh Persentase Penambahan Tepung Udang Rebon (*Mysis relicta*) pada Pembuatan Kue Simpung Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 21–28.
- [Novita, rossy surya. \(2014\).](#) Pengaruh Proporsi Gluten Dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. *Ejurnal Boga, volume 3*, 111–119.
- [Pahriah, & Rosma indah, D. \(2018\).](#) *Petunjuk Budidaya JAMUR TIRAM* (E. Rizka Fadilah (ed.)). DEEPUBLISH.
- [Permandi, S. N., & et al. \(2012\).](#) Kadar Serat, Sifat Organoleptik dan Rendemen Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No.4 . 2012*, 1(4), 115–120.
- [Putri, A. \(2018\).](#) *Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Ungu , Wortel dengan Kacang Polong dan Persentase Karagenan Terhadap Mutu Patty Burger*. Universitas Sumatera Utara.
- [Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. \(2020\).](#) *ilmu bahan makanan*. Universitas Brawijaya Press. <http://www.ubpress.ub.ac.id>
- [Rogier, D. \(2021, November\).](#) Oyster Mushrooms: How to Cook With Oyster Mushrooms. *Masterclass*. <https://www.masterclass.com/articles/oyster-mushrooms>
- [Ruri, S., Karo, T. K., & Yusraini, E. \(2014\).](#) Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Dan Tapioka dengan Penambahan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. *Skripsi. USU. Medan*, 2(1), 85–94.
- [Setyaningsih, D., Anton, A., & Puspita Sari, M. \(2010\).](#) *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro* (D. S. Sardin (ed.)). IPB Press.
- [Suharjo, E. \(2015\).](#) *Budi Daya Jamur Tiram Media Kardus* (T. Dwi Putra (ed.); 1st ed.). AgroMedia.
- [Suryani, N., Maulidah, & Rahayu, R. \(2014\).](#) Pengaruh proporsi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kandungan protein, kalsium dan daya terima bakso jamur. *Jurkessia*, 4(2), 28–35.
- [Trianes, A. \(2019\).](#) *Pengaruh Persentase Baking Powder Pada Cereal Breakfast Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- [Ulupi, N., Nuraini, H., Parulian, J., Kusuma, S. Q., & Peternakan, F. \(2018\).](#) *Karakteristik Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler Jantan dan Betina pada Umur Pematangan 30 Hari*. 06(1), 1–5.
- [Vural, H. \(2003\).](#) Effect of replacing beef fat and tail fat with interesterified plant oil on quality characteristics of Turkish semi-dry fermented sausages. *European Food Research and Technology*, 217(2), 100–103. <https://doi.org/10.1007/s00217-003-0727-y>
- [Wan Rosli, W. I., & Solihah, M. A. \(2012\).](#) Effect on the addition of pleurotus Sajor-Caju (PSC) on physical and sensorial properties of beef patty. *International Food Research Journal*, 19(3),

993–999.

[Warren, A. \(2020\).](http://foodandfitnessalways.com/why-is-the-chicken-burger-healthier-than-the-beef-burger-9579/) *Why Is The Chicken Burger Healthier Than The Beef Burger*. Food and Fitness Always. <http://foodandfitnessalways.com/why-is-the-chicken-burger-healthier-than-the-beef-burger-9579/>

[Wellyalina, Azima, F., & Aisman. \(2015\).](#) Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 9–17.

[Yuliawati, T. \(2016\).](#) *Pasti Untung Dari Budi Daya Jamur* (P. Rahmat (ed.)). PT Agromedia Pustaka. www.agromedia.net



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)