

ABSTRAK

Nama : Charissa, Meily Angeli, Noverly Alvern
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : UJI COBA PRODUK BAHAN DASAR JAMUR
SEBAGAI SUBSTITUSI *PATTY BURGER*

Patty atau isian daging *burger* pada umumnya merupakan daging yang diolah dan berbentuk bulat pipih (Putri, 2018). Salah satu inovasi yang bisa dilakukan dengan *patty* adalah mengganti bahan baku dari *patty* tersebut. Penelitian ini mengganti bahan baku *patty* dari daging menjadi jamur dengan tujuan mengetahui penerimaan Masyarakat, dan mengetahui perbedaannya, yaitu dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa dari *patty* berbahan dasar jamur. Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui daya terima dari masyarakat dengan mencoba produk *patty burger* yang disubstitusi dengan jamur shitake dan jamur kancing, dan mengetahui perbedaan tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan *patty burger* dengan mencampur jamur shitake dan jamur kancing. dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian uji coba dengan analisis data menggunakan uji- T dan paired sample test

Penelitian ini menggunakan bahan dasar Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) dan Jamur Shiitake (*Lentinula edodes*), beserta telur, dan tepung roti sebagai pengikat, bawang putih dan bawang Bombay sebagai penambah rasa, dan garam dan lada hitam sebagai bumbu. Produk yang dibuat merupakan sebuah *patty* dengan persentase jamur yang berbeda beda, yaitu sebagai berikut; 60%, 70%, 80%, dan 90% jamur kancing, 40%, 30%, 20%, dan 10% jamur Shitake, dipasangkan secara berurutan.

Berdasarkan hasil penelitian, mayoritas responden adalah responden yang berusia 21-25 tahun (65%). Dari responden yang disebarakan melalui Google Form, terdapat (57,5%) responden yang berjenis kelamin perempuan dan (42,5%) berjenis kelamin laki-laki. Data yang didapatkan dari kuesioner yang dibagikan kepada para panelis. Variabel yang digunakan dalam kuisisioner uji hedonik ini dimana jumlah panelis sebanyak 41 orang dan diisi oleh masyarakat umum yang pernah mengkonsumsi *Patty*. Berdasarkan hasil rata rata pada uji hedonik, dapat disimpulkan bahwa *patty* dengan substitusi 70% jamur kancing dan 30% jamur shitake adalah yang paling disukai oleh panelis. Pada uji organoleptik dilakukan oleh 15 panelis ahli dan semi-ahli. Hasil pengujian organoleptik didapatkan dari uji T dimana merupakan uji perbandingan dari tingkat kesukaan panelis, kemudian diinterpretasikan dalam SPSS. Berdasarkan hasil pada uji organoleptik, dapat disimpulkan bahwa *patty* dengan substitusi 80% jamur kancing dan 20% jamur shitake adalah yang paling mendekati dengan kontrol dari segi warna, tekstur, aroma, dan rasa.

Kata Kunci: *Patty*, Jamur, uji kesukaan, uji organoleptik

Abstract

Name : Charissa, Meily Angeli, Noverly Alvern
Study Program : Hotel Business
Faculty : School of Entrepreneurship and Business
Title : EXPERIMENTAL RESEARCH FOR THE
PRODUCTION OF BURGER PATTY WITH
MUSHROOM AS THE MAIN INGREDIENTS

Patty or burger meat filling is generally processed meat and has a flat, round shape (Putri, 2018). One innovation that can be done with patties is changing the raw materials for the patties. This research changed the raw material for patties from meat to mushrooms with the aim of finding out public acceptance, and knowing the differences, namely in terms of color, texture, aroma and taste of mushroom-based patties. This research aims to determine the acceptability of the public by trying burger patty products which are substituted with shitake mushrooms and button mushrooms, and to find out the differences in texture, color, aroma and taste in making burger patties by mixing shitake mushrooms and button mushrooms. In this research, a trial research method was used with data analysis using the T-test and paired sample test

*This research uses the basic ingredients of button mushrooms (*Agaricus bisporus*) and Shiitake mushrooms (*Lentinula edodes*), along with eggs and bread flour as binders, garlic and onions as flavor enhancers, and salt and black pepper as seasonings. The product made is a patty with different percentages of mushrooms, namely as follows; 60%, 70%, 80%, and 90% button mushrooms, 40%, 30%, 20%, and 10% Shiitake mushrooms, respectively.*

Based on the research results, the majority of respondents were respondents aged 21-25 years (65%). Of the respondents distributed via Google Form, there were (57.5%) respondents who were female and (42.5%) who were male. Data obtained from questionnaires distributed to the panelists. The variables used in this hedonic test questionnaire are 41 panelists and are filled by the general public who have consumed Patty. Based on the average results of the hedonic test, it can be concluded that the patty with a substitution of 70% button mushrooms and 30% shiitake mushrooms was the most liked by the panelists. The organoleptic test was carried out by 15 expert and semi-expert panelists. The organoleptic test results were obtained from the T test, which is a comparison test of the panelists' liking levels, then interpreted in SPSS. Based on the results of the organoleptic test, it can be concluded that the patty with a substitution of 80% button mushrooms and 20% shiitake mushrooms is the closest to the control in terms of color, texture, aroma and taste.

Keyword: Patty, Mushroom, hedonic test, organoleptic test