

**EVALUASI SENSORI *PATTY* JAMUR TIRAM DENGAN PENAMBAHAN
BEKATUL MENGGUNAKAN METODE CATA**

TUGAS AKHIR

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Teknologi Pangan**



**UNIVERSITAS
BAKRIE**

DIANA AISYA

1172006020

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER**

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2022

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah karya Saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah Saya nyatakan benar.

Nama : Diana Aisyah

NIM : 1172006020

Tanda Tangan :

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature is stylized and appears to be 'Diana Aisyah'.

Tanggal : 15 Agustus 2022

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Diana Aisyah

NIM : 1172006020

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer

Judul Proposal : Evaluasi Sensori *Patty* Jamur Tiram dengan Penambahan Bekatul Menggunakan Metode CATA.

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan kelulusan untuk melakukan penelitian pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Ardiansyah, Ph.D

()

Pembimbing II : Laras Cempaka, S.Si, M.T

()

Penguji : Kurnia Ramadhan, Ph.D

()

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 15 Agustus 2022

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah rabbil ‘alamin. Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Evaluasi Sensori *Patty Jamur Tiram* dengan Penambahan Bekatul Menggunakan Metode CATA**”. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Ardiansyah, Ph.D, sebagai dosen pembimbing I skripsi dan dosen pembimbing akademik, yang memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi bagi penulis.
2. Ibu Laras Cempaka, M.T, sebagai dosen pembimbing II skripsi, yang memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi bagi penulis.
3. Bapak Kurnia Ramadhan, Ph.D, sebagai dosen penguji, yang memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi bagi penulis.
4. Ibu Nurul Asiah, M.T, sebagai dosen pembimbing akademik pada beberapa semester awal, yang telah berbaik hati dalam memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi bagi penulis.
5. Seluruh dosen dan staf Teknologi Pangan, atas ilmu dan dukungannya selama masa perkuliahan.
6. Pemerintah Provinsi Lampung, khususnya Badan Penghubung Provinsi Lampung di Jakarta, karena telah memberikan kesempatan penulis untuk tinggal di Asrama Mahasiswi Lampung yang ada di Jakarta
7. Bapak dan Ibu penulis, yang selalu mendoakan, membimbing dan mengusahakan yang terbaik untuk anak semata wayang nya.
8. Diri ku sendiri, *I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for getting up and never quitting, I wanna thank me for always trying my best.*
9. Keluarga di Jakarta, Tangerang, Bogor, karena telah mengawasi dan membantu penulis selama di perantauan.

10. Septiana Hu dan Citra Ayuningtias, karena telah menjadi teman baik bagi penulis selama perkuliahan.
11. Alfaryandi *fams*, keluarga jadi-jadian selama masa kuliah. Ayah, Buna, Kakak Al, Kakak El, dan Onti lakor. *Love and hate relationship with them*.
12. Sofie Kamila Muflihani, teman baik panelis yang telah memberikan motivasi dan saran, membantu dalam proses trial, pembuatan sampel, serta menjadi panelis
13. Seluruh teman ITP 17 serta teman di Universitas Bakrie.
14. Seluruh panelis yang berpartisipasi dalam penelitian ini.
15. Seluruh rekan atau pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca. Penulis sangat menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan penulis. Semoga Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu.

Jakarta, 15 Agustus 2022

Penulis

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Diana Aisyah

NIM : 1172006020

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer

Jenis Tugas Akhir: Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah Saya yang berjudul:

“Evaluasi Sensori *Patty* Jamur Tiram dengan Penambahan Bekatul Menggunakan Metode CATA”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/memformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini Saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Tanggal : 15 Agustus 2022

Yang menyatakan,



Diana Aisyah

**EVALUASI SENSORI *PATTY* JAMUR TIRAM DENGAN
PENAMBAHAN BEKATUL MENGGUNAKAN METODE CATA**

Diana Aisyah

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi yang dipilih dan profil sensorial pada produk *patty* jamur tiram dengan penambahan tepung bekatul. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *Check All That Apply* (CATA). Terdapat 4 sampel yang diujikan kepada panelis, yaitu: sampel 207 tanpa penambahan bekatul, sampel 502 dengan penambahan bekatul 1%, sampel 103 dengan penambahan bekatul 3% dan sampel 415 dengan penambahan bekatul 5%. Dari keempat sampel yang diujikan, tidak ada sampel yang serupa dengan produk ideal, namun keempat sampel tersebut memiliki beberapa atribut ideal, seperti tekstur kenyal dan warna coklat keemasan. Penambahan bekatul pada *patty* jamur tiram memengaruhi profil sensorial (warna, aroma, tekstur dan rasa). Semakin banyak persentase penambahan bekatul, warna yang dihasilkan lebih coklat, aroma jamur berkurang, tekstur kenyal berkurang dan terdeteksi rasa pahit. Hasil analisis menunjukkan *patty* jamur tiram dengan penambahan bekatul 1-3% disukai panelis.

Kata Kunci: Bekatul, *Check All That Apply* (CATA), Jamur Tiram, *Patty*, Profil Sensorial,

**EVALUASI SENSORI PATTY JAMUR TIRAM DENGAN PENAMBAHAN
BEKATUL MENGGUNAKAN METODE CATA**

Diana Aisya

ABSTRACT

This study aims to determine the selected formulation and the sensory profile of oyster mushroom patty product with the addition of rice bran flour. The method used in this research is Check All That Apply (CATA). There were 4 samples tested by the panelist, namely: sample 207 without the addition of rice bran, sample 502 with the addition of 1% rice bran, sample 103 with the addition of 3% rice bran and sample 415 with the addition of 5% rice bran. From the four samples tested, none of them were similar to the ideal product, but the four samples had some ideal attributes, such as springy texture and golden brown color. The addition of rice bran to the oyster mushroom patty affects the sensory profile (color, aroma, texture, and taste). The higher the percentage of rice bran addition, the result of the color is more brown, the aroma of mushrooms is reduced, the springy texture is reduced and the bitter taste is detected. The results of the analysis showed that the oyster mushroom patty with the addition of 1-3% rice bran was liked by the panelist.

Keyword: *Check All That Apply (CATA), Oyster mushroom, Patty, Rice bran, Sensory profile*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS i

HALAMAN PENGESAHANii

UCAPAN TERIMA KASIHiii

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI v

ABSTRAK vi

ABSTRACT vii

DAFTAR ISI viii

DAFTAR TABEL..... x

DAFTAR GAMBAR x

BAB I 1

PENDAHULUAN 1

 1.1 Latar Belakang..... 1

 1.2 Perumusan Masalah 2

 1.3 Tujuan Penelitian 2

 1.4 Manfaat Penelitian 2

BAB II..... 3

METODE PENELITIAN 3

 2.1 Waktu dan Tempat Penelitian 3

 2.2 Alat Penelitian 3

 2.3 Bahan Penelitian..... 3

 2.4 Pelaksanaan Penelitian..... 3

 2.4.1 Tahapan Penelitian 3

 2.4.2 Pengolahan Sampel 4

 2.4.3 Evaluasi Sensori menggunakan metode *Check All That Apply* (CATA)
 9

 2.4.4 Analisis Data..... 12

BAB III..... 13

HASIL DAN PEMBAHASAN 13

 3.1 Evaluasi Sensori 13

3.2 Analisis Data Evaluasi Sensori Menggunakan XLSTAT 2022	14
3.2.1 <i>Q Cochran's Test</i>	14
3.2.2 <i>Multiple Pairwise Comparisons Menggunakan Critical Difference</i> (<i>Sheskin</i>) dan Profil Sensori Sampel	15
3.2.3 <i>Correspondence Analysis</i>	22
3.2.4 <i>Principal Coordinate Analysis</i>	23
3.2.5 <i>Penalty Analysis</i>	24
3.2.6 Hubungan Sampel dengan Produk Ideal	27
BAB IV	30
KESIMPULAN DAN SARAN	30
4.1 Kesimpulan	30
4.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi <i>patty</i> jamur tiram dengan penambahan bekatul.....	7
Tabel 2. Kode Sampel.....	9
Tabel 3. Atribut sensori yang digunakan	11
Tabel 4. Hasil uji Q Cochran's pada sampel.....	14
Tabel 5. <i>Multiple pairwise comparisons</i>	16
Tabel 6. Uji independensi antara baris dan kolom.....	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tahapan penelitian.....	4
Gambar 2. Diagram alir proses pengolahan <i>patty</i>	6
Gambar 3. Sampel yang disajikan kepada panelis.....	10
Gambar 4. Panelis	13
Gambar 5. Sampel <i>patty</i> jamur tiram dengan penambahan bekatul	14
Gambar 6. <i>Symmetric plot</i> representasi profil sensori sampel	23
Gambar 7. Korelasi atribut sensori sampel dengan kesukaan panelis	24
Gambar 8. Atribut sensori <i>must have</i>	25
Gambar 9. Atribut sensori <i>must not have</i>	26
Gambar 10. Atribut sensori <i>must have</i> dan <i>must not have</i>	26
Gambar 11. Perbandingan sampel 207 dengan produk ideal	28
Gambar 12. Perbandingan sampel 502 dengan produk ideal	28
Gambar 13. Perbandingan sampel 103 dengan produk ideal	29
Gambar 14. Perbandingan sampel 415 dengan produk ideal	29