

p-ISSN: 2962-4738 e-ISSN: 2962-4584

Vol. 2 No. 8 Agustus 2023

---

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM PADA PEMBUATAN KULIT PANGSIT REBUS TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN****Gita Astika Apriliany, Annis Kandriasari, Mutiara Dahlia,**

Universitas Negeri Jakarta

Email: gitaastika50@gmail.com

---

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai sejak bulan Januari hingga Juli 2023. Metode yang digunakan pada penelitian ini merupakan metode eksperimen, dan sampel kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram yang digunakan sebanyak tiga jenis perlakuan yaitu 2%, 4%, dan 6%. Sampel penelitian tersebut kemudian diujikan secara organoleptik kepada 5 panelis ahli (Dosen Pendidikan Tata Boga) dan 30 orang panelis agak terlatih yang menilai keseluruhan aspek, diantaranya warna, aroma, rasa jamur, rasa gurih, tekstur kekenyalan, dan tekstur ketebalan. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik dengan menggunakan uji friedman menunjukkan bahwa pada aspek warna, aroma, rasa gurih, tekstur kekenyalan, dan tekstur ketebalan terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram. Hasil uji Tuckey  $\alpha = 0,05$  dan pada persentase 2% lah yang paling disukai oleh konsumen dalam semua aspek yang berpengaruh yaitu aspek warna, aroma, rasa gurih, tekstur kekenyalan dan tekstur ketebalan. Maka kesimpulan dari penelitian ini adalah merekomendasikan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% berdasarkan pertimbangan dari kualitas yang baik dan disukai oleh konsumen, dan tujuan utama untuk mengoptimalkan penggunaan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit.

**Kata Kunci:** Tepung jamur tiram, Kulit Pangsit Rebus, Daya Terima Konsumen.**Abstract**

*This study aims to study and analyze the effect of adding oyster mushroom flour on the manufacture of dumpling skins on consumer acceptability. This research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, State University of Jakarta. The study time starts from January to July 2023. The method used in this study was an experimental method, and samples of boiled dumpling skins added oyster mushroom flour used as many as three types of treatment, namely 2%, 4%, and 6%. The research sample was then tested organoleptic to 5 expert panelists (Culinary Education Lecturers) and 30 moderately trained panelists who assessed all aspects, including color, aroma, mushroom taste, savory taste, chewy texture, and thickness texture. Based on the results of statistical hypothesis tests using the Friedman test, it shows that in the aspects of color, aroma, savory taste, chewy texture, and thickness texture, there is an influence on the addition of oyster mushroom flour. The results of the Tuckey test  $\alpha = 0.05$  and at a percentage of 2% are the most preferred by consumers in all aspects that influence, namely aspects of color, aroma, savory taste, chewy texture and thickness texture. So the conclusion of this study is to recommend boiled dumpling skins adding oyster mushroom flour as much as 2%*

*based on consideration of good quality and preferred by consumers, and the main goal is to optimize the use of oyster mushroom flour in making dumpling skins.*

**Keywords:** *Oyster mushroom flour, boiled dumpling skin, consumer acceptability.*

---

## PENDAHULUAN

Tubuh memerlukan asupan makanan sehingga manusia dapat melakukan aktivitas dengan baik dan fokus. Menurut Buckle et al. (1987), tujuan utama penggunaan makanan ialah sebagai pemberi zat gizi bagi tubuh untuk mempertahankan hidup. Unsur-unsur gizi yang perlu ada dalam makanan, tercermin pada komposisi tubuh yaitu air, zat putih telur (protein), lemak, zat hidrat arang (karbohidrat), mineral dan berbagai komponen minor lainnya. Salah satu tumbuhan yang memiliki unsur gizi tinggi adalah jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) yang dimana dibandingkan dengan sayuran seperti asparagus dan kubis jamur tiram putih memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi.

Jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi termasuk kelompok Basidiomycota dan kelas Homobasidiomycetes. Jamur tiram dikenal dengan salah satu sayuran yang sehat dan sudah banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang mengandung 19-35 % protein lebih tinggi dibandingkan protein pada beras (7,38%) dan gandum (13,2 %), terdapat 9 asam amino esensial dan teristimewa 72 % lemaknya tidak jenuh serta kandungan serat mulai 7,4 – 24,6 % sangat baik bagi pencernaan. Jamur tiram memiliki sumber mineral yang baik, kandungan mineral utama adalah K, Na, P, Ca, dan Fe, jamur tiram juga berkhasiat menurunkan kadar kolestrol mencegah diabetes, dan berperan sebagai anti kanker (Wicaksana & Rachman, 2018)

Disamping rasanya yang lezat, mengandung vitamin, dan memiliki kandungan gizi tinggi yang cukup bermanfaat, sehingga saat ini sudah menjadi pilihan bagi masyarakat sebagai makanan yang layak dikonsumsi. Hal tersebut menjadikan permintaan pasar akan jamur tiram semakin meningkat, bukan hanya dari dalam Negeri tetapi juga permintaan dari luar Negeri yang masih sangat besar peluangnya.

Daya simpan jamur tiram terbilang mudah sekali rusak setelah dipanen, jamur tiram menjadi mudah berubah warna dan keriput. (Arianto dkk 2009), jamur tiram memiliki umur simpan yang pendek atau cepat mengalami kerusakan seperti sayuran pada umumnya. Perubahan mutu pada jamur tiram antara lain layu, warna menjadi cokelat, lunak dan cita rasanya berubah, di Indonesia pengawetan jamur pangan belum layak dilakukan, jamur biasanya disimpan pada suhu dingin yaitu 15-20 C. Pada suhu tersebut jamur layak dikonsumsi selama 3-5 hari meskipun telah dikemas oleh plastic piletilen.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan suatu usaha yang dapat memperpanjang daya simpan dari jamur tiram putih setelah dipanen. Menurut (Widyastuti & Istini, 2004) melalui penelitiannya jamur tiram dapat diolah menjadi tepung yang bertujuan agar dapat memperpanjang daya simpan jamur tiram putih, memberikan kemudahan dalam penanganan, dan memperluas aplikasi jamur tiram dalam aneka ragam produk salah satunya kulit pangsit.

Kulit pangsit merupakan bahan makanan yang digemari sebagai pelengkap mie maupun sebagai camilan. Kulit pangsit digemari karena rasanya yang gurih, harga terjangkau, dan dapat bertahan lama. Namun kulit pangsit masih memiliki kandungan nutrisi yang rendah dan perlu adanya peningkatan nilai gizi. Pembuatan kulit pangsit dari penambahan tepung jamur tiram dengan tepung terigu diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi, khasiat dan manfaat.

Pada penelitian ini mencari berfokus pada pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang bertujuan memperoleh kulit pangsit rebus dengan penambahan tepung jamur tiram. Sudah dilakukan kepada 5 dosen ahli di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Untuk memperoleh data mengenai daya terima konsumen maka dilakukan uji organoleptik yaitu uji hedonik atau uji kesukaan yang mencakup aspek warna, aroma, rasa, tekstur (kekenyalan) dengan persentase penambahan tepung jamur tiram yang berbeda. Uji daya terima konsumen atau uji coba hedonik dilakukan kepada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sebanyak 30 orang sebagai panelis agak terlatih.

## HASIL DAN PEMBAHASA

### A. Hasil Penelitian

Hasil penelitian dalam bab ini merupakan analisis hasil pengolahan data secara deskriptif, dengan diperoleh melalui dua tahap, yaitu uji validitas kepada panelis terlatih dan dilanjutkan dengan uji daya terima konsumen kepada panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Hasil penelitian berupa hasil validitas, uji daya terima konsumen, dan uji hipotesis menggunakan uji *friedman*, jika dalam uji *friedman*  $H_0$  ditolak maka akan dilanjutkan dengan uji *tuckey* untuk mengetahui kelompok yang memiliki perbedaan tersebut.

Deskripsi data secara keseluruhan yang meliputi aspek warna, rasa jamur, rasa gurih, aroma, kekenyalan, dan ketebalan dinilai menggunakan skala kategori penilaian yang meliputi rentangan sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Berikut penjelasan tahapan analisis penelitian:

#### 1. Formula Terbaik

Formula ini merupakan formula terpilih yang sudah melalui uji validitas pada 5 orang panelis ahli (dosen ahli) pada bidang pengolahan makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Formula terbaik dalam penelitian ini adalah kulit pangsit dengan penambahan tepung jamur tiram dengan presentase sebesar 2%, 4% dan 6%.

**Tabel 1. Formula Penambahan Tepung Jamur Tiram pada Pembuatan Kulit Pangsit Rebus**

Nama Bahan	Perlakuan							
	Standar		2%		4%		6%	
	gr	%	gr	%	gr	%	gr	%
<b>Tepung terigu</b>	135	100	135	100	135	100	135	100
<b>Tepung Jamur</b>	-	-	2,7	2	5,4	4	8,2	6
<b>Garam</b>	3	2,2	3	2,2	3	2,2	3	2,2
<b>Air</b>	70 ml	51	70 ml	51	70 ml	51	70 ml	51

#### 2. Hasil Validasi

Uji validasi dilakukan kepada 5 panelis ahli terhadap pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus. Aspek yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa (jamur, gurih), tekstur (kekenyalan, ketebalan) dengan menggunakan skala kategori yang dianggap paling baik sampai paling kurang baik. Berikut adalah hasil uji validias dengan keterangan sebagai berikut:

##### 1. Hasil Validitas Aspek Warna

Hasil penilaian uji validitas oleh panelis ahli terhadap aspek warna dari kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan presentase 2%, 4%, dan 6% sebagai berikut:

**Tabel 2. Hasil Validasi pada Aspek Warna Kulit Pangsit Penambahan Tepung Jamur Tiram**

Kategori	Skor	Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur					
		2%		4%		6%	
		n	%	n	%	n	%
<b>Krem Muda</b>	5	1	20	0	0	1	20
<b>Krem Pucat</b>	4	3	60	0	0	0	0

<b>Krem Coklat</b>	3	1	20	2	40	2	40
<b>Coklat</b>	2	0	0	3	60	0	0
<b>Coklat Tua</b>	1	0	0	0	0	2	40
<b>Jumlah</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	
<b>Jumlah skor</b>	<b>20</b>		<b>12</b>		<b>13</b>		
<b>Rerata</b>	<b>4</b>		<b>2,4</b>		<b>2,6</b>		

Ket: n = Jumlah panelis, %= Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan tabel di atas, uji validasi yang dilakukan oleh 5 panelis ahli pada perlakuan 294 (2%) memperoleh 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala warna krem muda, 3 orang panelis dengan persentase 60% memilih skala warna krem pucat dan 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala warna krem coklat. Sedangkan pada perlakuan 405 (4%) memperoleh 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala warna krem coklat, dan 3 orang panelis dengan persentase 60% memilih skala warna coklat. Kemudian pada perlakuan 107 (6%) memperoleh 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala warna krem muda, 2 orang dengan persentase 40% memilih skala warna krem coklat, dan 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala warna coklat tua.

Hasil uji validasi kepada 5 dosen panelis ahli terhadap aspek warna kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur menunjukkan perlakuan 294 (2%) memperoleh skor mean sebesar 4 yang artinya warna kulit pangsit rebus berada pada skala warna krem muda, sedangkan pada perlakuan 405 (4%) diperoleh mean 2,4 yang artinya memiliki skala coklat, dan pada perlakuan 107 (6%) memperoleh mean 2,6 yang artinya memiliki skala warna coklat hingga krem kecoklatan. Berdasarkan hasil tersebut kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur dengan persentase 294 (2%) memiliki rerata tertinggi yaitu sebesar 4 yang berada pada kategori warna krem pucat.

## 2. Hasil Validitas Aspek Aroma

Hasil penilaian uji validitas oleh panelis ahli terhadap aspek aroma dari kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan presentase 2%, 4%, dan 6% sebagai berikut:

**Tabel 3. Hasil Validasi pada Aspek Aroma Kulit Pangsit Penambahan Tepung Jamur Tiram**

Kategori	Skor	Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur					
		2%		4%		6%	
		n	%	n	%	n	%
<b>Sangat Beraroma Jamur</b>	5	0	0	0	0	0	0
<b>Beraroma Jamur</b>	4	1	20	2	40	3	60
<b>Agak Beraroma Jamur</b>	3	3	60	3	60	1	20
<b>Tidak Beraroma Jamur</b>	2	1	20	0	0	1	20

<b>Sangat Tidak Beraroma Jamur</b>	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>Jumlah skor</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>Rerata</b>	<b>3</b>	<b>3,4</b>	<b>3,4</b>	<b>3,4</b>	<b>3,4</b>	<b>3,4</b>	<b>3,4</b>

Ket: n= Jumlah panelis, %= Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan tabel di atas, uji validasi yang dilakukan oleh 5 panelis ahli pada perlakuan 294 (2%) memperoleh 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala beraroma jamur, 3 orang panelis dengan persentase 60% memilih skala aroma agak beraroma jamur dan 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala aroma tidak beraroma jamur. Sedangkan pada perlakuan 405 (4%) memperoleh 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala aroma beraroma jamur, dan 3 orang panelis dengan persentase 60% memilih skala aroma agak beraroma jamur. Kemudian pada perlakuan 107 (6%) memperoleh 3 orang panelis dengan persentase 60% memilih skala aroma beraroma jamur, 1 orang dengan persentase 20% memilih skala aroma agak beraroma jamur dan 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala aroma tidak beraroma jamur.

Hasil uji validasi kepada 5 dosen panelis ahli terhadap aspek warna kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur menunjukkan perlakuan 294 (2%) memperoleh skor mean sebesar 3 yang artinya aroma kulit pangsit rebus berada pada skala aroma agak beraroma jamur, sedangkan pada perlakuan 405 (4%) diperoleh mean 3,4 yang artinya memiliki skala agak beraroma jamur hingga beraroma jamur, dan pada perlakuan 107 (6%) memperoleh mean 3,4 yang artinya memiliki skala aroma agak beraroma jamur hingga beraroma jamur. Berdasarkan hasil tersebut kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur dengan persentase 407 (4%) dan 107 (6%) memiliki rerata tertinggi yang sama yaitu sebesar 3,4 yang berada pada kategori aroma agak beraroma jamur hingga beraroma jamur.

### 3. Hasil Validitas Aspek Rasa

Hasil penilaian uji validitas oleh panelis ahli terhadap aspek rasa dari kulit pangsit tepung jamur dengan persentase 2%, 4%, dan 6% sebagai berikut:

**Tabel 4. Hasil Validasi pada Aspek Rasa (Jamur) Kulit Pangsit Penambahan Tepung Jamur Tiram**

Kategori	Skor	Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur					
		2%		4%		6%	
		n	%	n	%	n	%
<b>Terasa Jamur</b>	5	1	20	2	40	2	40
<b>Agak Terasa Jamur</b>	4	1	20	2	40	1	20
<b>Sangat Terasa Jamur</b>	3	0	0	1	20	0	0
<b>Tidak Terasa Jamur</b>	2	3	60	0	0	2	40
<b>Sangat Tidak Terasa Jamur</b>	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

<b>Jumlah skor</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>18</b>
<b>Rerata</b>	<b>3</b>	<b>4,2</b>	<b>3,6</b>

Ket: n= Jumlah panelis, %= Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan tabel di atas, uji validasi yang dilakukan oleh 5 panelis ahli pada perlakuan 294 (2%) memperoleh 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala rasa terasa jamur, 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala rasa agak terasa jamur, dan 3 orang panelis dengan persentase 60% memilih skala rasa tidak terasa jamur. Sedangkan pada perlakuan 405 (4%) memperoleh 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala rasa terasa jamur, 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala rasa agak terasa jamur, dan 1 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala rasa sangat terasa jamur. Kemudian pada perlakuan 107 (6%) memperoleh 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala rasa terasa jamur, 1 orang dengan persentase 20% memilih skala rasa agak terasa jamur dan 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala rasa tidak terasa jamur.

Hasil uji validasi kepada 5 dosen panelis ahli terhadap aspek warna kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur menunjukkan perlakuan 294 (2%) memperoleh skor mean sebesar 3 yang artinya aroma kulit pangsit rebus berada pada skala rasa sangat terasa jamur sedangkan pada perlakuan 405 (4%) diperoleh mean 4,2 yang artinya memiliki skala rasa agak terasa jamur hingga terasa jamur, dan pada perlakuan 107 (6%) memperoleh mean 3,6 yang artinya memiliki skala rasa sangat terasa jamur. Berdasarkan hasil tersebut kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur dengan persentase 407 (4%) memiliki rerata tertinggi yaitu sebesar 4,2 yang berada pada kategori rasa agak terasa jamur hingga terasa jamur.

**Tabel 5. Hasil Validasi pada Aspek Rasa (Gurih) Kulit Pangsit Penambahan Tepung Jamur Tiram**

Kategori	Skor	Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur					
		2%		4%		6%	
		n	%	n	%	n	%
<b>Sangat Gurih</b>	5	0	0	0	0	0	0
<b>Gurih</b>	4	1	20	1	20	0	0
<b>Agak Gurih</b>	3	1	20	2	40	2	40
<b>Tidak Gurih</b>	2	3	60	2	40	3	60
<b>Sangat Tidak Gurih</b>	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>
<b>Jumlah skor</b>		<b>13</b>		<b>14</b>		<b>12</b>	
<b>Rerata</b>		<b>2,6</b>		<b>2,8</b>		<b>2,4</b>	

Ket: n= Jumlah panelis, %= Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan tabel di atas, uji validasi yang dilakukan oleh 5 panelis ahli pada perlakuan 294 (2%) memperoleh 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala rasa gurih, 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala rasa agak gurih, dan 3 orang panelis dengan persentase 60% memilih skala rasa tidak gurih. Sedangkan pada perlakuan 405 (4%) memperoleh 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala rasa gurih, 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala rasa agak gurih dan 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala rasa tidak gurih. Kemudian pada perlakuan 107 (6%) memperoleh 2 orang panelis dengan

persentase 40% memilih skala rasa agak gurih, 3 orang panelis dengan persentase 60% memilih skala rasa tidak gurih.

Hasil uji validasi kepada 5 dosen panelis ahli terhadap aspek warna kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur menunjukkan perlakuan 294 (2%) memperoleh skor mean sebesar 2,6 yang artinya rasa tidak gurih hingga sedikit agak gurih, sedangkan pada perlakuan 405 (4%) diperoleh mean 2,8 yang artinya memiliki skala rasa tidak gurih hingga agak gurih, dan perlakuan 107 (6%) memperoleh mean 2,4 yang artinya tidak memiliki rasa gurih.

Berdasarkan hasil tersebut kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur dengan persentase 407 (4%) memiliki rerata tertinggi yaitu sebesar 2,8 yang berada pada kategori rasa tidak gurih hingga agak gurih.

#### 4. Hasil Validitas Aspek Tekstur (Kekenyalan)

Hasil penilaian uji validitas oleh panelis ahli terhadap aspek rasa dari kulit pangsit tepung jamur dengan persentase 2%, 4%, dan 6% sebagai berikut:

**Tabel 6. Hasil Validasi pada Aspek Tekstur (Kekenyalan) Kulit Pangsit Penambahan Tepung Jamur Tiram**

Kategori	Skor	Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur					
		2%		4%		6%	
		n	%	n	%	n	%
<b>Kenyal</b>	5	2	40	1	20	1	20
<b>Sangat Kenyal</b>	4	0	0	0	0	0	0
<b>Agak Kenyal</b>	3	2	40	2	40	1	20
<b>Tidak Kenyal</b>	2	1	20	2	40	2	40
<b>Sangat Tidak Kenyal</b>	1	0	0	0	0	1	20
<b>Jumlah</b>		<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>
<b>Jumlah skor</b>		<b>18</b>		<b>15</b>		<b>13</b>	
<b>Rerata</b>		<b>3,6</b>		<b>3</b>		<b>2,6</b>	

Ket: n= Jumlah panelis, %= Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan tabel di atas, uji validasi yang dilakukan oleh 5 panelis ahli pada perlakuan 294 (2%) memperoleh 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala tekstur kenyal, 1 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala tekstur agak kenyal, dan 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala tekstur tidak kenyal. Sedangkan pada perlakuan 405 (4%) memperoleh 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala tekstur kenyal, 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala tekstur agak kenyal, dan 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala tekstur tidak kenyal. Kemudian pada perlakuan 107 (6%) memperoleh 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala tekstur kenyal, 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala tekstur agak kenyal dan 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala tekstur tidak kenyal serta 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala tekstur sangat tidak kenyal.

Hasil uji validasi kepada 5 dosen panelis ahli terhadap aspek warna kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur menunjukkan perlakuan 294 (2%) memperoleh skor mean sebesar 3,6 yang artinya memiliki tekstur agak kenyal hingga sedikit sangat kenyal, sedangkan pada perlakuan

405 (4%) diperoleh mean 3 yang artinya memiliki tekstur agak kenyal dan perlakuan 107 (6%) memperoleh mean 2,6 yang artinya memiliki tekstur tidak kenyal hingga sedikit agak kenyal.

Berdasarkan hasil tersebut kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur dengan persentase 407 (4%) memiliki rerata tertinggi yaitu sebesar 3,6 yang berada pada kategori tekstur kekenyalan yaitu agak kenyal hingga sedikit sangat kenyal.

**Tabel 7. Hasil Validasi pada Aspek Tekstur (Ketebalan) Kulit Pangsit Penambahan Tepung Jamur Tiram**

Kategori	Skor	Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur					
		2%		4%		6%	
		n	%	n	%	n	%
<b>Sangat Tidak Tebal</b>	5	0	0	0	0	0	0
<b>Tidak Tebal</b>	4	2	40	0	0	4	80
<b>Agak Tebal</b>	3	3	60	5	100	1	20
<b>Tebal</b>	2	0	0	0	0	0	0
<b>Sangat Tebal</b>	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>
<b>Jumlah skor</b>		<b>17</b>		<b>15</b>		<b>19</b>	
<b>Rerata</b>		<b>3,4</b>		<b>3</b>		<b>3,8</b>	

Ket: n= Jumlah panelis, %= Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan tabel di atas, uji validasi yang dilakukan oleh 5 panelis ahli pada perlakuan 294 (2%) memperoleh 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih skala tekstur ketebalan yaitu tidak tebal, 3 orang panelis dengan persentase 60% memilih skala tekstur ketebalan yaitu agak tebal. Sedangkan pada perlakuan 405 (4%) memperoleh 5 orang panelis dengan persentase 100% memilih skala tekstur ketebalan yaitu agak tebal. Perlakuan 107 (6%) memperoleh 4 orang panelis dengan persentase 80% memilih skala tekstur ketebalan yaitu tidak tebal, 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih skala tekstur ketebalan yaitu agak tebal.

Hasil uji validasi kepada 5 dosen panelis ahli terhadap aspek warna kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur menunjukkan perlakuan 294 (2%) memperoleh skor mean sebesar 3,4 yang artinya memiliki tekstur ketebalan agak tebal hingga sedikit tidak tebal, sedangkan pada perlakuan 405 (4%) diperoleh mean 3 yang artinya memiliki tekstur ketebalan yang agak tebal, perlakuan 107 (6%) memperoleh mean 3,8 yang artinya memiliki tekstur ketebalan yang agak tebal hingga tidak tebal.

Berdasarkan hasil tersebut kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur dengan persentase 107 (6%) memiliki rerata tertinggi yaitu sebesar 3,8 yang berada pada kategori tekstur ketebalan yaitu agak tebal hingga tidak tebal.

**Tabel 8. Rangkuman Hasil Uji Validitas**

Aspek Penilaian	2%		4%		6%	
	Mean	Kategori	Mean	Kategori	Mean	Kategori
<b>Warna</b>	4	Krem Pucat	2,4	Coklat	2,6	Coklat hingga krem kecoklatan



<b>Aroma</b>	3	Agak beraroma jamur	3,4	Agak beraroma jamur hingga beraroma jamur	3,4	Agak beraroma jamur hingga beraroma jamur
<b>Rasa Jamur</b>	3	Sangat terasa jamur	4,2	Agak terasa jamur hingga terasa jamur	3,6	Agak terasa jamur
<b>Rasa Gurih</b>	2,6	Tidak gurih hingga sedikit agak gurih	2,8	Tidak gurih hingga agak gurih	2,4	Tidak gurih
<b>Tekstur Kekenyalan</b>	3,6	Agak kenyal hingga sedikit kenyal	3	Agak kenyal	2,6	Tidak kenyal hingga agak kenyal
<b>Tekstur Ketebalan</b>	3,4	Agak tebal hingga sedikit tidak tebal	3	Agak tebal	3,8	Agak tebal hingga tidak tebal

##### 5. Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis

Deskripsi data diperoleh dari hasil uji daya terima konsumen yang diuji cobakan kepada 30 orang panelis agak terlatih dan merupakan mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang telah menempuh mata kuliah organoleptik. Adapun aspek yang dinilai terdiri dari 4 aspek meliputi warna, aroma, rasa jamur, rasa gurih, tekstur kekenyalan dan tekstur ketebalan. Kemudian data yang telah diperoleh dinilai dengan skala kategori pada kulit pangsit penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 2%, 4%, dan 6% yang dinilai melalui skala sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka yang secara berurutan memiliki skor 5-1.

##### 6. Penilaian Aspek Warna Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram

###### 1) Data Deskripsi

Hasil penilaian perhitungan secara deskripsi mengenai daya terima konsumen kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram yang diujikan kepada 30 orang panelis agak terlatih. Uji organoleptik yang dinilai meliputi aspek warna pada kulit pangsit rebus dengan persentase 2%, 4% dan 6% dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 9. Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna**

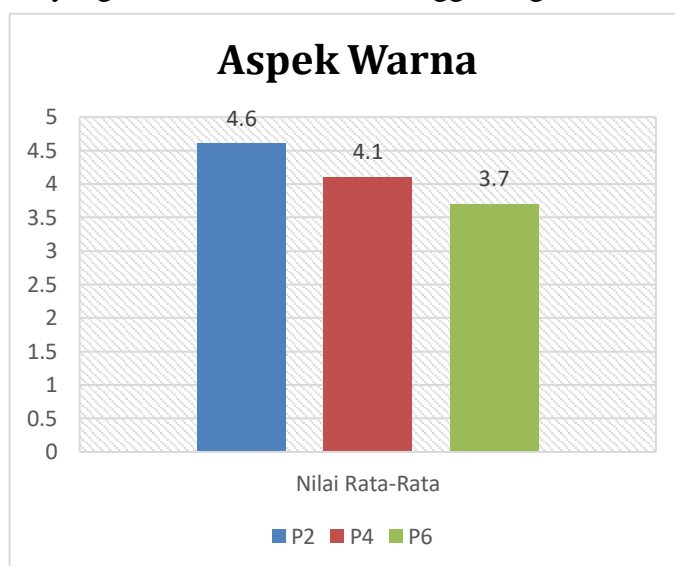
Warna	Kategori	Skor	Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram					
			n	%	n	%	n	%
	<b>Sangat Suka</b>	<b>5</b>	20	67	5	17	4	13
	<b>Suka</b>	<b>4</b>	10	33,3	23	76,67	15	60
	<b>Agak Suka</b>	<b>3</b>	-	-	2	7	11	44
	<b>Tidak Suka</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	-	-
	<b>Sangat Tidak Suka</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-
	<b>Jumlah</b>		<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>117</b>
	<b>Mean</b>		<b>4,66666667</b>		<b>4,1</b>		<b>3,76666667</b>	
	<b>Median</b>		<b>5</b>		<b>4</b>		<b>4</b>	

<b>Modus</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
--------------	----------	----------	----------

Pada tabel 9. dapat dilihat bahwa penilaian warna kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 2% terdapat 20 orang panelis (67%) menyatakan sangat suka, dan 10 orang panelis (33,3%) menyatakan suka. Kemudian hasil data pada tabel penilaian kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram ini dengan persentase 4% terdapat 5 orang panelis (17%) menyatakan sangat suka, 23 orang panelis (76,67%) menyatakan suka dan 2 orang panelis (7%) menyatakan agak suka. Hasil data pada penilaian kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 6% menunjukkan 4 orang panelis (13%) menyatakan sangat suka, 15 orang panelis (60%) menyatakan suka dan 11 orang panelis (44%) menyatakan agak suka.

Rata – rata penilaian panelis terhadap aspek warna pada kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 2% yaitu 4,6 yang menunjukkan berada diantara kategori suka hingga sangat suka. Penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 4 % yaitu sebesar 4,1 yang menunjukkan berada dikategori suka, dan untuk penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 6 % memiliki rata-rata 3,7 yang menunjukkan berada dikategori agak suka hingga suka.

Sehingga berdasarkan nilai rerata aspek warna menunjukkan bahwa formula kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 2% adalah yang paling disukai dengan nilai tertinggi 4,6 yang berada diantara suka hingga sangat suka.



**Gambar 1. Grafik Nilai Rata-rata Organoleptik Aspek Warna**

## 2) Penilaian Hasil Hipotesis Aspek Warna

Berdasarkan hasil perhitungan terhadap 30 panelis agak terlatih, maka diperoleh  $\chi^2$  hitung = 25,26 pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ , sedangkan  $\chi^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $db = 3-1 = 2$ , yaitu sebesar 5,99. Sehingga tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek warna kulit pangsit rebus dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 10. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ hitung	$\chi^2$ tabel	Kesimpulan
Warna	25,27	5,99	$\chi^2$ hitung > $\chi^2$ tabel

**maka  $H_0$  ditolak  
dan  $H_1$  diterima**

Pada tabel diatas menunjukkan nilai  $x^2$  hitung  $> x^2$  tabel  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima yang berarti terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen pada aspek warna. Untuk itu dilakukan uji lanjutan atau Uji Tuckey untuk mengetahui berapakah persentase penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus yang paling disukai

Keterangan :

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% = 4,67

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 4% = 4,10

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 6% = 3,77

#### Hasil Uji Tuckey untuk Aspek Warna

| 2% - 4% | = | 4,67 - 4,10 | = 0,57  $>$  0,35  $\Rightarrow$  Berbeda nyata

| 2% - 6% | = | 4,67 - 3,77 | = 0,9  $>$  0,35  $\Rightarrow$  Berbeda nyata

| 4% - 6% | = | 4,10 - 3,77 | = 0,33  $<$  0,35  $\Rightarrow$  Tidak berbeda nyata

Penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit ternyata mempengaruhi aspek warna kulit pangsit. Hasil penilaian pada uji tuckey di atas menunjukkan bahwa kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% lebih disukai dibandingkan dengan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 4% dan 6%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 2% adalah yang paling disukai oleh konsumen pada kategori aspek warna.

## 7. Analisis Statistik Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Aroma

### 1) Data Deskripsi

Hasil penilaian secara deskripsi mengenai daya terima konsumen kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram yang dilakukan kepada 30 orang panelis agak terlatih. Uji organoleptik yang dinilai meliputi aspek aroma dengan persentase 2%, 4%, dan 6% dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

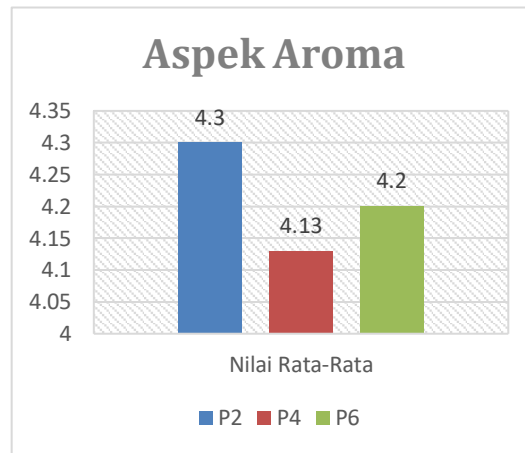
**Tabel 11. Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma**

Aroma	Kategori	Skor	Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram					
			n	%	n	%	n	%
	<b>Sangat Suka</b>	<b>5</b>	13	43	7	23	11	37
	<b>Suka</b>	<b>4</b>	13	43,3	20	66,67	14	46,6667
	<b>Agak Suka</b>	<b>3</b>	4	13	3	10	5	17
	<b>Tidak Suka</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	-	-
	<b>Sangat Tidak Suka</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-
	<b>Jumlah</b>		<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
	<b>Mean</b>		<b>4,3</b>		<b>4,13333333</b>		<b>4,2</b>	
	<b>Median</b>		<b>4</b>		<b>4</b>		<b>4</b>	
	<b>Modus</b>		<b>5</b>		<b>4</b>		<b>4</b>	

Pada tabel di atas dapat dilihat bahwa penilaian aroma kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 2% terdapat 13 orang panelis (43%) menyatakan sangat suka, 13 orang panelis (43%) menyatakan suka, dan 4 orang panelis (13%) menyatakan agak suka. Kemudian hasil data pada tabel penilaian kulit pangsit rebus dengan persentase 4% terdapat 7

orang panelis (23%) menyatakan sangat suka, 20 orang panelis (66%) menyatakan suka, dan 3 orang panelis (10%) menyatakan agak suka. Hasil data untuk persentase 6% menunjukkan 11 orang panelis (37%) menyatakan sangat suka, 14 orang panelis (46%) menyatakan agak suka dan 5 orang panelis (5%) menyatakan tidak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek aroma pada kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur dengan persentase 2% yaitu 4,3 yang menunjukkan rentang kategori suka hingga sangat suka, pada persentase 4% memiliki rerata 4,13 yang menyatakan suka, dan untuk persentase 6% memiliki rerata 4,2 yang menunjukkan rentang kategori suka hingga sangat suka.



Gambar 2. Grafik Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Aroma

## 2) Penilaian Hasil Hipotesis Aspek Aroma

Berdasarkan hasil perhitungan terhadap 30 panelis agak terlatih, maka diperoleh  $\chi^2$  hitung = 6,067 pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ , sedangkan  $\chi^2$  tabel pada derajat kepercayaan db = 3-1 = 2, yaitu sebesar 5,99. Sehingga tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek warna kulit pangsit rebus dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 12. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ hitung	$\chi^2$ tabel	Kesimpulan
Aroma	6,067	5,99	$\chi^2$ hitung > $\chi^2$ tabel maka $H_0$ ditolak dan $H_1$ diterima

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan nilai artinya  $\chi^2$  hitung >  $\chi^2$  tabel

maka  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima yang berarti terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen pada aspek aroma. Untuk itu dilakukan uji lanjutan atau uji tuckey untuk mengetahui berapakah persentase penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus yang paling disukai konsumen.

Keterangan :

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% = 4,30

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 4% = 4,13

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 6% = 4,20

### Hasil Uji Tuckey untuk Aspek Aroma

| 2% - 4% | = | 4,30 - 4,13 | = 0,17 < 0,42 => Tidak berbeda nyata

| 2% - 6% | = | 4,30 - 4,20 | = 0,10 < 0,42 => Tidak berbeda nyata

$|6\% - 4\%| = |4,20 - 4,13| = 0,07 < 0,42 \Rightarrow$  Tidak berbeda nyata

Penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit ternyata mempengaruhi aspek aroma kulit pangsit. Hasil penilaian pada uji tuckey di atas menunjukkan bahwa kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% lebih disukai dibandingkan dengan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 4% dan 6%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 2% adalah yang paling disukai oleh konsumen pada kategori aspek aroma.

## 8. Penilaian Aspek Rasa (Jamur) Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur

### 1) Data Deskripsi

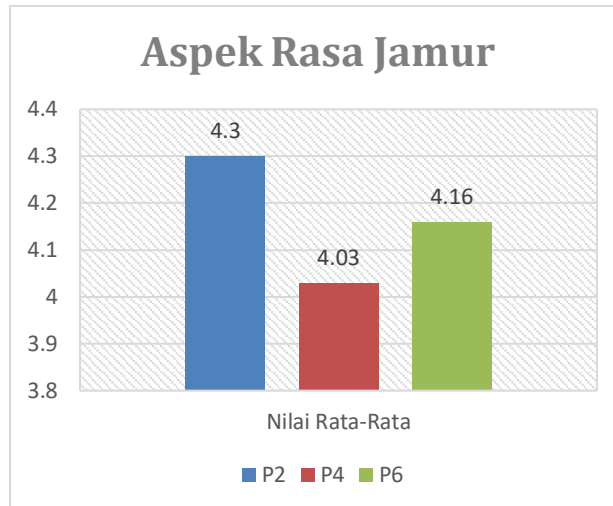
Hasil penilaian secara deskripsi mengenai daya terima konsumen kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram yang dilakukan kepada 30 orang panelis agak terlatih. Uji organoleptik yang dinilai meliputi aspek rasa (jamur) dengan persentase 2%, 4%, dan 6% dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 13. Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa (Jamur)**

	Kategori	Skor	Perlakuan					
			2%		4%		6%	
			n	%	n	%	n	%
Rasa Jamur	Sangat Suka	5	13	43	23	77	9	30
	Suka	4	14	46,6667	4	13,3333	17	56,6667
	Agak Suka	3	3	10	3	10	4	0
	Tidak Suka	2	-	-	-	-	-	-
	Sangat Tidak Suka	1	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>			<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>87</b>
<b>Mean</b>			<b>4,333333333</b>		<b>4,033333333</b>		<b>4,166666667</b>	
<b>Median</b>			<b>4</b>		<b>4</b>		<b>4</b>	
<b>Modus</b>			<b>4</b>		<b>4</b>		<b>4</b>	

Pada tabel di atas dapat dilihat bahwa penilaian rasa jamur kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 2% terdapat 13 orang panelis (43%) memilih sangat suka, 14 orang panelis (46,7%) memilih suka, dan 3 orang panelis (10%) memilih agak suka. Kemudian hasil penilaian kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 4% terdapat 23 orang panelis (77%) memilih sangat suka, 4 orang panelis (13,3%) memilih suka dan 3 orang panelis (10%) memilih agak suka. Sementara itu hasil data pada tabel kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 6% terdapat 9 orang panelis (30%) memilih sangat suka, 17 orang panelis (56,7%) memilih suka dan 4 orang panelis (13%) memilih agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek rasa (jamur) pada kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram ini dengan persentase 2% yaitu 4,33 yang menunjukkan rentang kategori suka hingga sangat suka. Selain itu kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 4% memiliki rata-rata 4,03 yang berada diantara rentang kategori suka, dan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 6% memiliki rata-rata 4,16 yang berada diantara rentang kategori suka.



Gambar 3. Grafik Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Rasa (Jamur)

## 2) Penilaian Hasil Hipotesis Aspek Rasa (Jamur) Kulit Pangsit Rebus

Berdasarkan hasil perhitungan 30 panelis agak terlatih, maka diperoleh  $x^2$  hitung = 5,6 pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ , sedangkan  $x^2$  tabel pada derajat kepercayaan db = 3-1 = 2, yaitu sebesar 5,99. Sehingga tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek warna kulit pangsit rebus dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 14. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa (Jamur) Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram

Kriteria Pengujian	$x^2$ hitung	$x^2$ tabel	Kesimpulan
Rasa (Jamur)	5,6	5,99	$x^2$ hitung < $x^2$ tabel maka $H_0$ diterima

Pada tabel di atas menunjukkan nilai  $x^2$  hitung <  $x^2$  tabel maka  $H_0$  diterima dan  $H_1$  nya ditolak. Kesimpulan dari penilaian tersebut adalah tidak terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram kulit pangsit rebus persentase 2%, 4%, dan 6% pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa (jamur).

## 9. Penilaian Aspek Rasa (Gurih) Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram

### 1) Data Deskripsi

Hasil penilaian secara deskripsi mengenai daya terima konsumen kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram yang dilakukan kepada 30 panelis agak terlatih. Uji organoleptik yang dinilai meliputi aspek rasa (gurih) dengan persentase 2%, 4%, dan 6% dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

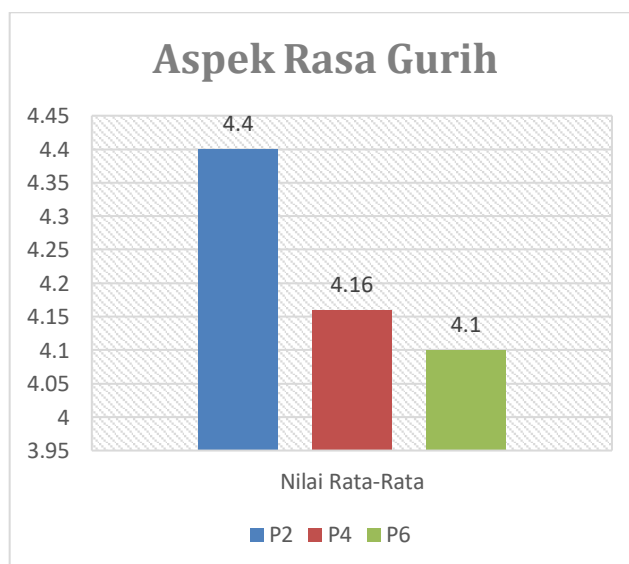
Tabel 15. Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa (gurih)

Kategori	Skor	Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram						
		n	%	n	%	n	%	
Rasa Gurih	Sangat Suka	5	14	47	23	77	7	23
	Suka	4	14	47	6	20	20	66,6667
	Agak Suka	3	2	7	1	3	3	10
	Tidak Suka	2	-	-	-	-	-	-
	Sangat Tidak Suka	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah		30	100	100	30	100	30	100

<b>Mean</b>	<b>4,4</b>	<b>4,166666667</b>	<b>4,1</b>
<b>Median</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Modus</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa penilaian aspek rasa (gurih) penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 2% terdapat 14 orang panelis (47%) memilih sangat suka, 14 orang panelis (47%) memilih suka dan 2 orang panelis (7%) memilih agak suka. Kemudian hasil penilaian kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 4% terdapat 23 orang panelis (77%) memilih sangat suka, 6 orang panelis (20%) memilih suka dan 1 orang panelis (3%) memilih agak suka. Sementara penilaian kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 6% terdapat 7 orang panelis (23%) memilih sangat suka, 20 orang panelis (66,7%) memilih agak suka dan 3 orang panelis (10%) memilih agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek rasa (gurih) pada kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 2% yaitu 4,4 yang menunjukkan rentang kategori suka hingga sangat suka, untuk rata-rata penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 4% yaitu 4,16 yang menunjukkan rentang kategori suka serta rata-rata penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 6% yaitu 4,1 yang menunjukkan rentang kategori suka.



**Gambar 4. Grafik Nilai Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Rasa (Gurih)**

## 2) Penilaian Hasil Hipotesis Aspek Rasa (Gurih) Kulit Pangsit Rebus

Berdasarkan hasil perhitungan 30 panelis agak terlatih, maka diperoleh  $x^2$  hitung = 16,35 pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ , sedangkan  $x^2$  tabel pada derajat kepercayaan db = 3-1 = 2, yaitu sebesar 5,99. Sehingga tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek warna kulit pangsit rebus dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 16. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa (Gurih) Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram**

Kriteria Pengujian	$x^2$ hitung	$x^2$ tabel	Kesimpulan
Rasa (Gurih)	16,35	5,99	$x^2$ hitung > $x^2$ tabel

**maka  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima**

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan nilai artinya  $x^2$  hitung  $> x^2$  tabel maka  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima yang berarti terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa (gurih). Untuk itu dilakukan uji lanjutan atau uji tuckey untuk mengetahui berapakah persentase penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus yang paling disukai konsumen.

Keterangan :

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% = 4,40

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 4% = 4,17

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 6% = 4,10

#### Hasil Uji Tuckey untuk Aspek Rasa (Gurih)

| 2% - 4% | = | 4,40 - 4,17 | = 0,23 < 0,36 => Tidak berbeda nyata

| 2% - 6% | = | 4,40 - 4,10 | = 0,30 < 0,36 => Tidak berbeda nyata

| 4% - 6% | = | 4,17 - 4,10 | = 0,07 < 0,36 => Tidak berbeda nyata

Penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit ternyata mempengaruhi aspek rasa (gurih) kulit pangsit. Hasil penilaian pada uji tuckey di atas menunjukkan bahwa kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% lebih disukai dibandingkan dengan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 4% dan 6%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 2% adalah yang paling disukai oleh konsumen pada kategori aspek rasa (gurih).

### 10. Penilaian Aspek Tekstur (Kekenyalan) Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram

#### 1) Data Deskripsi

Hasil penilaian secara deskripsi mengenai daya terima konsumen kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram yang dilakukan kepada 30 panelis agak terlatih. Uji organoleptik yang dinilai meliputi aspek rasa (gurih) dengan persentase 2%, 4%, dan 6% dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 17. Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur (Kekenyalan)**

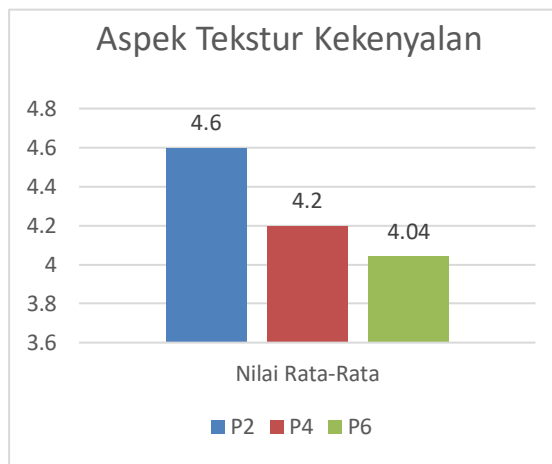
	Kategori	Skor	Perlakuan					
			n	%	n	%	n	%
Tekstur Kekenyalan	Sangat Suka	5	18	60	10	33	6	20
	Suka	4	12	40	15	50	15	50
	Agak Suka	3	-	-	5	17	8	27
	Tidak Suka	2	-	-	-	-	1	4
	Sangat Tidak Suka	1	-	-	-	-	-	-
	Jumlah		30	100	30	100	30	97
	Mean			4,6		4,2		4,04
	Median			5		4		4
	Modus			5		4		4

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel di atas dapat dilihat bahwa penilaian aspek tekstur (kekenyalan) pada kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 2% terdapat 18 orang panelis (60%) menyatakan sangat suka, 12 orang panelis (40%) menyatakan



suka. Kemudian hasil dari penilaian aspek tekstur (kekenyalan) pada kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 4 % terdapat 10 orang panelis (33%) menyatakan sangat suka, 15 orang panelis (50%) menyatakan suka dan 5 orang panelis (17%) menyatakan suka. Sementara penilaian aspek tekstur (kekenyalan) pada kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 6 % terdapat 6 orang panelis (20%) menyatakan sangat suka, 15 orang (50%) menyatakan suka, 8 orang panelis (27%) menyatakan agak suka dan 1 orang panelis (4%) menyatakan tidak suka.

Rata-rata penilaian terhadap aspek tektur (kekenyalan) pada kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 2% yaitu 4,6 yang menunjukkan rentang kategori suka hingga sangat suka, kemudian persentase 4% memiliki rata-rata 4,2 yang menunjukkan rentang kategori suka, dan pada persentase 6% memiliki rata-rata 4,0 yang menunjukkan rentang kategori suka.



**Gambar 5. Grafik Nilai Rata-rata Uji Orgnaoleptik Aspek Tekstur (Kekenyalan)**

## 2) Penilaian Hasil Hipotesis Aspek Tekstur (Kekenyalan)

Berdasarkan hasil perhitungan 30 panelis agak terlatih, maka diperoleh  $x^2$  hitung = 16,35 pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ , sedangkan  $x^2$  tabel pada derajat kepercayaan db = 3-1 = 2, yaitu sebesar 5,99. Sehingga tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek warna kulit pangsit rebus dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 18. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur (Kekenyalan) Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram**

Kriteria Pengujian	$x^2$ hitung	$x^2$ tabel	Kesimpulan
Tekstur Kekenyalan	11,24	5,99	$x^2$ hitung > $x^2$ tabel maka $H_0$ ditolak dan $H_1$ diterima

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan nilai  $x^2$  hitung >  $x^2$  tabel artinya  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima yang berarti terdapat pengaruh pada pembuatan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram terhadap daya terima konsumen pada aspek tekstur (kekenyalan). Untuk itu dilakukan uji lanjutan atau uji tuckey untuk mengetahui berapakah persentase penambahan tepung jamur tiram yang terbaik diantaranya.

Keterangan :

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% = 4,60

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 4% = 4,17  
 Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 6% = 3,90

**Hasil Uji Tuckey untuk Aspek Tekstur (Kekenyalan)**

| 2% - 4% | = | 4,60 - 4,17 | = 0,43 < 0,43 => Berbeda nyata  
 | 2% - 6% | = | 4,60 - 3,90 | = 0,70 > 0,43 => Berbeda nyata  
 | 4% - 6% | = | 4,17 - 3,90 | = 0,27 < 0,43 => Tidak berbeda nyata

Penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit ternyata mempengaruhi aspek tekstur (kekenyalan) kulit pangsit. Hasil penilaian pada uji tuckey di atas menunjukkan bahwa kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% lebih disukai dibandingkan dengan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 4% dan 6%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 2% adalah yang paling disukai oleh konsumen pada kategori aspek tekstur (kekenyalan).

**3) Penilaian Aspek Tekstur (Ketebalan) Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram**

**1) Data Deskripsi**

Hasil penilaian secara deskripsi mengenai daya terima konsumen kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram yang dilakukan kepada 30 panelis agak terlatih. Uji organoleptik yang dinilai meliputi aspek rasa (gutih) dengan persentase 2%, 4%, dan 6% dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

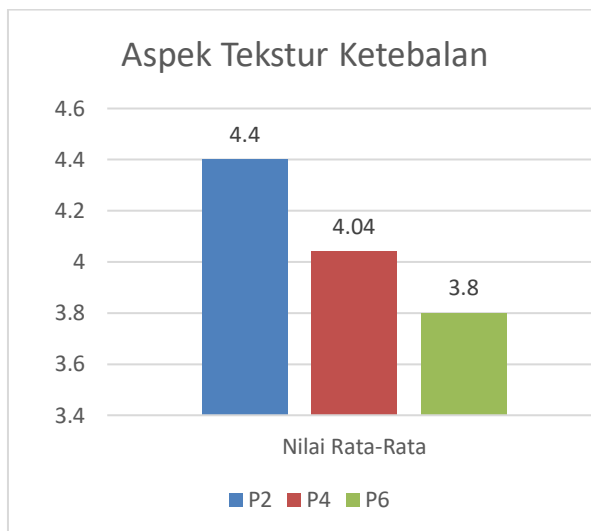
**Tabel 19. Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur (Ketebalan)**

Tekstur Ketebalan	Kategori	Skor	Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram					
			n	2%	n	4%	n	6%
	<b>Sangat Suka</b>	<b>5</b>	13	43	7	23	6	20
	<b>Suka</b>	<b>4</b>	14	46,67	18	60	16	53,33
	<b>Agak Suka</b>	<b>3</b>	3	10	5	17	8	27
	<b>Tidak Suka</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	-	-
	<b>Sangat Tidak Suka</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-
	<b>Jumlah</b>		<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
	<b>Mean</b>			<b>4,4</b>		<b>4,04</b>		<b>3,88</b>
	<b>Median</b>			<b>4</b>		<b>4</b>		<b>4</b>
	<b>Modus</b>			<b>4</b>		<b>4</b>		<b>4</b>

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel di atas dapat dilihat bahwa penilaian pada aspek tekstur (ketebalan) pada pembuatan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 2% terdapat 13 orang panelis (43%) menyatakan sangat suka, 14 orang panelis (46,7%) menyatakan suka dan 3 orang panelis (10%) menyatakan agak suka. Kemudian hasil dari penilaian pembuatan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 4% terdapat 7 orang panelis (23%) menyatakan sangat suka, 18 orang panelis (60%) menyatakan suka, dan 5 orang panelis (17%) menyatakan agak suka. Sementara hasil dari dari penilaian pembuatan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dengan persentase 6% terdapat 6 orang panelis (20%) menyatakan sangat suka, 16 orang panelis (53%) menyatakan suka dan 8 orang panelis (27%) menyatakan agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek tekstur (ketebalan) pada kulit pangsit rebus dengan persentase 2% yaitu 4,4% yang menunjukkan rentang kategori suka hingga sangat suka,

sedangkan untuk persentase 4% memiliki nilai rata-rata 4,04% yang menunjukkan rentang kategori suka, dan pada persentase 6% memiliki nilai rata-rata 3,8 yang menunjukkan arti agak suka hingga suka. Sehingga berdasarkan nilai rerata aspek tekstur (ketebalan) menunjukkan bahwa pembuatan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% yang memiliki rata-rata 4,4% tertinggi sehingga paling disukai.



**Gambar 6. Grafik Nilai Rata-rata Uji Organooleptik Aspek Tekstur Ketebalan**

**2) Penilaian Hasil Hipotesis Aspek Tekstur (Ketebalan)**

Berdasarkan hasil perhitungan 30 panelis agak terlatih, maka diperoleh  $x^2$  hitung = 11,24 pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ , sedangkan  $x^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $db = 3-1 = 2$ , yaitu sebesar 5,99. Sehingga tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek warna kulit pangsit rebus dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 20. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur (Ketebalan) Kulit Pangsit Rebus Penambahan Tepung Jamur Tiram**

Kriteria Pengujian	$x^2$ hitung	$x^2$ tabel	Kesimpulan
Tekstur Ketebalan	11,24	5,99	$x^2$ hitung > $x^2$ tabel maka $H_0$ ditolak dan $H_1$ diterima

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan nilai  $x^2$  hitung >  $x^2$  tabel artinya  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima yang berarti terdapat pengaruh pada pembuatan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram terhadap daya terima konsumen pada aspek tekstur (ketebalan). Untuk itu dilakukan uji lanjutan atau uji tuckey untuk mengetahui berapakah persentase penambahan tepung jamur tiram yang terbaik diantaranya.

Keterangan :

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% = 4,33

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 4% = 4,07

Kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 6% = 3,93

**Hasil Uji Tuckey untuk Aspek Tekstur (Ketebalan)**

$|2\% - 4\%| = |4,33 - 4,07| = 0,26 < 0,42 \Rightarrow$  Tidak berbeda nyata

$$| 2\% - 6\% | = | 4,33 - 3,93 | = 0,4 < 0,42 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$| 4\% - 6\% | = | 4,07 - 3,93 | = 0,14 < 0,42 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

Penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit ternyata mempengaruhi aspek tekstur (ketebalan) kulit pangsit. Hasil penilaian pada uji tuckey di atas menunjukkan bahwa kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% lebih disukai dibandingkan dengan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 4% dan 6%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram persentase 2% adalah yang paling disukai oleh konsumen pada kategori aspek tekstur (ketebalan).

## B. Pembahasan Hasil Penelitian

### 1. Uji Daya Terima Konsumen

Hasil uji daya terima konsumen untuk aspek warna pada kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram terdapat pengaruh, setelah dilakukan uji Tuckey dapat diketahui bahwa penggunaan persentase 4% dan 6% memiliki perbedaan nyata. Adapun hasil rata-rata yang didapat, terjadi peningkatan pada persentase 4% (4,1) dan mengalami penurunan pada persentase 6% (3,7). Dapat disimpulkan bahwa ada perubahan warna yang signifikan pada kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram dari 4% ke 6%. Hasil yang terbaik terdapat pada penambahan 2% dan mendapatkan mean sebesar 4,6 hal itu karena dilakukannya perendaman natrium bisulfit sehingga warna pada tepung menjadi cerah. Digunakannya senyawa sulfit yang dapat mengatasi *browning* pada irisan buah-buahan serta sayuran-sayuran (Tatmoko, 2003).

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada aspek aroma kulit pangsit rebus dengan menggunakan uji hipotesis, dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen pada aspek aroma. Untuk mengetahui formula yang lebih disukai pada aspek aroma maka digunakan uji tuckey, dari perhitungan tersebut diperoleh hasil bahwa produk dengan penambahan tepung jamur sebesar 2% yang menjadi formula paling disukai oleh konsumen dari aspek aroma. Hal ini disebabkan karena aroma yang terdapat pada penambahan tepung jamur sebesar 2% tidak terlalu mendominasi dan mempengaruhi aroma khas kulit pangsit. Dapat disimpulkan bahwa ada perubahan aroma pada penambahan 4% dan 6%.

Pada aspek rasa (jamur) dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen. Rasa (jamur) yang paling disukai konsumen menggunakan tepung jamur sebanyak 2% sehingga rasa jamur tersebut tidak terlalu menonjol. Hal tersebut juga sesuai dengan hasil validasi dengan 5 dosen ahli yang menyatakan bahwa nilai tertinggi pada aspek rasa (jamur) kulit pangsit rebus berada pada rentang agak terasa jamur hingga terasa jamur.

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada aspek rasa (gurih) dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen. Untuk mengetahui formula yang lebih disukai pada aspek rasa (gurih) dilakukan uji tuckey, dari perhitungan tersebut diperoleh hasil bahwa produk dengan formula penambahan 2% yang menjadi formula paling disukai oleh konsumen dari aspek rasa (gurih) diantara persentase lainnya. Jamur tiram memiliki banyak rasa istimewa, salah satunya asam glutamat alami yang memberikan rasa lezat dan gurih, tingkat glutamat akan meningkat ketika jamur sudah dewasa yakni cukup untuk dipanen. Ketika glutamat ekstra ditambahkan ke makanan, kandungan garam dapat dikurangi sampai 30% tanpa mempengaruhi rasa gurih (Mouritsen, 2012).

Aspek tekstur (kekenyalan) dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen. Untuk mengetahui formula yang lebih disukai pada aspek tekstur (kekenyalan) dilakukan uji tuckey. Dari perhitungan uji tuckey maka dihasilkan urutan yang paling banyak disukai hingga tidak disukai,

formula dengan penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% menjadi formula yang paling disukai pada aspek tekstur (kekenyalan) dengan rentang suka hingga sangat suka.

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada aspek tekstur (ketebalan) dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen. Untuk mengetahui formula yang lebih disukai pada aspek tekstur (ketebalan) dilakukan uji tuckey. Dari perhitungan uji tuckey maka dihasilkan urutan yang paling banyak disukai hingga tidak disukai, formula dengan penambahan tepung jamur tiram sebanyak 2% menjadi formula yang paling disukai pada aspek tekstur (kekenyalan) dengan rentang suka hingga sangat suka.

### **KESIMPULAN**

Penelitian ini berisikan mengenai pengaruh Corporate social responsibility dan kepemilikan asing terhadap manajemen laba pada perusahaan manufaktur sektor industri barang konsumsi pada sub sektor farmasi yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia. Dari hasil pengujian dengan menggunakan SPSS, dapat disimpulkan :

1. Variabel CSR berpengaruh negatif tidak signifikan terhadap manajemen laba. Hal ini menunjukkan bahwa semakin baik tingkat pengungkapan corporate social responsibility dapat mengurangi tindakan manajemen laba. Karena perusahaan yang sudah melakukan aktifitas CSR tidak akan melakukan tindakan manajemen laba karena dapat membuat perusahaan tersebut mendapat citra yang buruk bagi investor atau masyarakat.
2. Variabel Kepemilikan Asing berpengaruh positif terhadap manajemen laba. Hal ini menunjukkan bahwa dengan adanya penekanan yang baik ataupun kontroling yang baik dari pihak investor mampu meminimalkan kecurangan dalam setiap keputusan manajemen dan pihak manajemen akan mampu meningkatkan transparansi terkait dengan kinerja ataupun pencapaian sebuah perusahaan.

### **BIBLIOGRAFI**

- [1] Nur Gandhi Mahesti, Z. (2020). Pengaruh Manajemen Laba Terhadap Pengungkapan Corporate Social Responsibility (Studi Kasus pada Perusahaan Manufaktur Yang Terdaftar di BEI Tahun 2016 -2019)
- [2] Rahmawardani, D. D. (2020). Corporate Social Responsibility Terhadap Manajemen Laba dan Kinerja Perusahaan. *Jurnal Riset Akuntansi Kontemporer*, 52-59
- [3] Sulistiyanto, H. (2018). Manajemen Laba dan Teori Empiris. In H. Sulistiyanto, *Manajemen Laba dan Teori Empiris* (pp. 145-159). Grasindo.
- [4] Hayu Wikan Kinasih, M. O. (2018). Keterkaitan Antara Corporate Social Responsibility Terhadap Manajemen Laba : Sebuah Perspektif Teori Agency. *Jurnal Penelitian Ekonomi Dan Bisnis*, 103-105.
- [5] Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- [6] Ni Luh Nia Ardiani, I. P. (2018). Pengaruh Corporate Social Responsibility Terhadap Manajemen Laba.
- [7] Rahmawardani, D. D., & Muslichah, M. (2020). Corporate Social Responsibility Terhadap Manajemen Laba dan Kinerja Perusahaan. *Jurnal Riset Akuntansi Kontemporer*, 12(2), 52–59
- [8] Damayanti, N. D., & Kusumaningtias, R. (2018). Pengaruh Corporate Governance Terhadap Financial Distress Pada Sektor Perusahaan Jasa Infrastruktur, Utilitas Dan Transportasi Di Bursa Efek Indonesia Periode 2015-2017. *Jurnal Akuntansi Unesa*, 8(3)
- [9] Nusa, B., & Cahyaningsih. (2020). Pengaruh Manajemen Laba, Pengungkapan Corporate Social Responsibility, dan Intensitas Persediaan terhadap Agresivitas Pajak (Studi pada Perusahaan Sub Sektor Otomotif yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Periode 2016-2018).

E-Proceeding of Management,7(2),1–8.

- [10]Pratomo, D., & Nelda, A. (2020). Pengaruh Dewan Komisaris Independen, Kepemilikan Institusional, Kepemilikan Manajerial, Dan Kepemilikan Asing Terhadap Manajemen Laba (Studi Kasus Pada Perusahaan Sektor Pertambangan yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Periode 2014-2018) . Jurnal Politeknik Caltex Riau, 98-107



**This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.**