

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP *SNACK BAR* DENGAN
PENAMBAHAN JUMLAH JAMUR TIRAM (*Plaeotus Ostreatus*)
YANG BERBEDA**

KARYA TULIS ILMIAH



NOVI ANNISA PUTRI

P01031119088

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

2022

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP *SNACK BAR* DENGAN
PENAMBAHAN JUMLAH JAMUR TIMUR (*Plaeotus Ostreatus*) YANG
BERBEDA**

Karya Tulis Ilmiah Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik
Kesehatan Kemenkes Medan



NOVI ANNISA PUTRI

P01031119088

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

2022

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap *Snack Bar* Dengan
Penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*)
Yang Berbeda

Nama : Novi Annisa Putri


NIM : P01031119088

Program Studi : Diploma III

Menyetujui



Rumida, SP, M.Kes
Pembimbing Utama



Tiar Linda Bakara, SP, M.Si
Anggota Penguji I



Abdul Hairudin Angkat, SKM, M.Kes
Anggota Penguji II

Mengetahui :
Ketua Jurusan,



Dr. Osida Martony, SKM, M.Kes
NIP. 196403121987031003

Tanggal Lulus : 20 Juni 2022

ABSTRAK

NOVI ANNISA PUTRI “**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP SNACK BAR DENGAN PENAMBAHAN JUMLAH JAMUR TIRAM (*Plaeotus Ostreatus*) YANG BERBEDA**” (DIBAWAH BIMBINGAN RUMIDA)

Snack bar merupakan makanan ringan yang berbentuk batangan berbahan dasar campuran dari berbagai bahan kering seperti sereal, kacang-kacangan, dan buah-buahan. *Snack bar* dapat dihidangkan setiap saat untuk makanan selingan atau makanan cemilan sebagai penganjal lapar. Oleh karena itu perlunya makanan yang aman dan bergizi untuk dikonsumsi. Bahan penelitian ini adalah tepung jamur tiram dan tepung hunkwe yang mengandung energi, protein, karbohidrat dan rendah lemak.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *snack bar* dengan penambahan jumlah jamur tiram (*plaeotus ostreatus*) yang berbeda.

Jenis penelitian dan desain ini bersifat eksperimental dengan rancangan percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan pada penelitian ini adalah Perlakuan A tepung jamur tiram 90 gr dan tepung hunkwe 10 gr, Perlakuan B tepung jamur tiram 80 gr dan tepung hunkwe 20 gr, Perlakuan C tepung jamur tiram 70 gr dan tepung hunkwe 30 gr. Data di analisis dengan menggunakan uji sidik ragam (Anova) pada α 5% dan dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh penambahan jumlah jamur tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang berbeda terhadap daya terima *Snack bar* dari segi warna, tekstur dan rasa. *Snack bar* dengan perilaku C dengan penambahan tepung jamur tiram 70 gr dan tepung hunkwe 30 gr adalah kategori yang disukai (3,5).

Kata kunci : Daya terima, *Snack bar*, Tepung jamur tiram, tepung hunkwe

ABSTRACT

NOVI ANNISA PUTRI "CONSUMER ACCEPTANCE OF SNACK BAR WITH THE ADDITION OF DIFFERENT AMOUNT OF OYSTER MUSHROOM (*Plaeotus Ostreatus*)" (CONSULTANT: RUMIDA)

Snack bar is a type of snack in the form of bars, made from dry ingredients as basic ingredients such as cereals, nuts and fruits. Snack bars can be served at any time as a snack to delay hunger. Snack bars need to be processed from safe and nutritious food ingredients. This research examines oyster mushroom flour and *hunkwe* flour which contain energy, protein, carbohydrates and low fat.

The purpose of this study was to determine consumer acceptance of snack bars with the addition of oyster mushrooms (*plaeotus ostreatus*) in different amounts.

This research is an experimental study designed with a completely randomized design (CRD). Treatment A was 90 gr oyster mushroom flour and 10 gr *hunkwe* flour, Treatment B was 80 gr oyster mushroom flour and 20 gr *hunkwe* flour, Treatment C was 70 gr oyster mushroom flour and 30 gr *hunkwe* flour. Data were analyzed using the test of variance (Anova) at a 5% and continued with Duncan's test.

The results showed that there was an effect of adding oyster mushroom flour (*Plaeotus Ostreatus*) in different amounts to the acceptability of the Snack bar, in terms of color, texture and taste. Snack bars in Treatment C, the addition of 70 grams of oyster mushroom flour and 30 grams of *hunkwe* flour, is preferred (3.5).

Keywords : Acceptability, Snack bar, Oyster Mushroom Flour, *Hunkwe* Flour



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “**Daya Terima Konsumen Terhadap *Snack Bar* Dengan Penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) Yang Berbeda**”.

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
2. Rumida, SP,M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran membimbing, serta memberikan nasehat dan motivasi.
3. Tiar Lince Bakara, SP, M.Si selaku penguji 1 yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah
4. Abdul Hairuddin Angkat, SKM, M.Kes selaku anggota penguji yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini
5. Kedua Orang Tua Tercinta, tiga saudara kandung, sahabat terbaik serta keluarga besar yang senantiasa memberikan dukungan, baik moral maupun moril serta doa yang tulus selama ini yang tidak dapat terbalaskan.
6. Teman-teman mahasiswa jurusan gizi serta teman-teman asrama gizi angkatan 2019 yang selalu memberi perhatian, bantuan dan motivasi.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik guna perbaikan dan penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	I
ABSTRAK	II
KATA PENGANTAR.....	IV
DAFTAR ISI	V
DAFTAR TABEL	VII
DAFTAR GAMBAR	VIII
DAFTAR LAMPIRAN.....	IX
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Bagi Peneliti.....	4
2. Manfaat Bagi Mahasiswa	4
3. Manfaat Bagi Masyarakat.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Snack Bar.....	6
1. Pengertian Snack Bar.....	6
2. Standar Resep <i>Snack Bar</i>	6
3. Syarat Mutu Snack Bar.....	7
B. Jamur Tiram (<i>Pleurotus ostreatus</i>).....	8
1. Pengertian Jamur Tiram (<i>Pleurotus Ostreatus</i>).....	8
2. Tepung Jamur Tiram	8
3. Manfaat Tepung Jamur Tiram	8
4. Kandungan Gizi Tepung Jamur Tiram	9
5. Hasil Olahan Jamur Tiram (<i>Plaerotus Ostreatus</i>)	9
6. Cara Pembuatan Tepung Jamur Tiram	9
C. Tepung Hunkwe	10
1. Pengertian Tepung Hunkwe	10
2. Manfaat Tepung Hunkwe	10
3. Kandungan Gizi Tepung Hunkwe	11
4. Hasil Olahan Tepung Hunkwe	11
D. Buah Salak (<i>Salacca Zalacca</i>).....	11
1. Pengertian Buah Salak (<i>Salacca Zalacca</i>).....	11
2. Manfaat Buah Salak (<i>Salacca Zalacca</i>).....	11
3. Kandungan Zat Gizi Buah Salak (<i>Salacca Zalacca</i>)	12
4. Hasil Olahan Buah Salak (<i>Salacca Zalacca</i>)	12
5. Proses Pengeringan Buah Salak (<i>Salacca Zalacca</i>).....	12
E. Panelis.....	13
F. Uji Organoleptik	14
G. Kerangka Konsep	15

H. Definisi Operasional.....	16
I. Hipotesis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	18
B. Jenis Dan Rancangan Penelitian	18
1. Jenis Penelitian	18
2. Jumlah Unit Percobaan	18
C. Penentuan Bilangan Acak.....	18
D. Prosedur Penelitian	20
1. Persiapan Jamur Tiram	20
2. Persiapan Pembuatan Salak Pondoh Kering.....	21
3. Pembuatan Snack Bar Dengan Penambahan Jumlah Jamur Tiram Yang Berbeda	22
E. Jenis Panelis	23
F. Cara Pengumpulan Data	23
G. Pengolah Dan Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Uji Organoleptik	25
1. Warna	25
2. Aroma	26
3. Tekstur	27
4. Rasa.....	29
B. Rekapitulasi Uji Organoleptik	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Syarat Mutu <i>Snack Bar</i>	7
2. Nilai Gizi Tepung Jamur Tiram Per 100 Gr.....	9
3. Kandungan Zat Gizi Tepung Hunkwe Per 100 Gr.....	11
4. Kandungan Zat Gizi Buah Salak Per 100 Gr.....	12
5. Definisi Operasional.....	16
6. Penentuan Bilangan Acak.....	19
7. Layout Percobaan.....	19
8. Alat Yang Dibutuhkan Dalam Proses Pembuatan Tepung Jamur Tiram.....	20
9. Alat Yang Dibutuhkan Dalam Proses Pembuatan Salak Pondoh Kering.....	21
10. Bahan Yang Diperlukan Dalam Proses Pembuatan <i>Snack Bar</i>	22
11. Alat Yang Diperlukan Dalam Proses Pembuatan <i>Snack Bar</i>	22
12. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dengan Tepung Hunkwe.....	25
13. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dengan Tepung Hunkwe.....	26
14. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dengan Tepung Hunkwe.....	28
15. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dengan Tepung Hunkwe.....	29
16. Nilai Rata-Rata Warna, Aroma, Tekstur, Dan Rasa <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dan Tepung Hunkwe Perlakuan Warna, Aroma, Tekstur, Dan Rasa.....	30
17. Kandungan Nilai Gizi <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dan Tepung Hunkwe Yang Paling Disukai Oleh Panelis.....	31

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. <i>Snack Bar</i>	6
2. Kerangka Konsep.....	15

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Formulir Uji Organoleptik.....	36
2. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dan Tepung <i>Hunkwe</i>	37
3. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dan Tepung <i>Hunkwe</i>	38
4. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dan Tepung <i>Hunkwe</i>	39
5. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dan Tepung <i>Hunkwe</i>	40
6. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dan Tepung <i>Hunkwe</i>	41
7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dan Tepung <i>Hunkwe</i>	42
8. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dan Tepung <i>Hunkwe</i>	43
9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa <i>Snack Bar</i> Tepung Jamur Tiram Dan Tepung <i>Hunkwe</i>	44
10. Lembar Bukti Bimbingan.....	45
11. Nilai Gizi <i>Snack Bar</i>	47
12. Dokumentasi Pembuatan Tepung Jamur Tiram.....	48
13. Dokumen Pengeringan Buah Salak.....	49
14. Uji Organoleptik.....	50
15. Surat Pernyataan.....	51
16. Daftar Riwayat Hidup.....	52
17. <i>Etical Clearance</i>	53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara dengan tingkat konsumsi cemilan yang tinggi. Dari hasil penelitian menyebutkan, rata-rata 1 dari 3 orang Indonesia mengonsumsi lebih dari tiga jenis cemilan per harinya, selain makanan pokok (Anon, 2017). Mengonsumsi makanan cemilan (*snack*) merupakan salah satu bagian dari gaya hidup di Indonesia. Pola makan masyarakat yang tidak teratur dengan gizi yang kurang seimbang serta gaya hidup yang tidak sehat memicu timbulnya berbagai macam kasus penyakit degeneratif. Salah satu contoh penyakit degeneratif adalah diabetes mellitus dan hipertensi. Penyakit degeneratif semakin berkembang karena menurunnya aktivitas fisik, gaya hidup dan pola makan. Serta, ketidakseimbangan asupan karbohidrat, lemak, dan serat juga menjadi resiko terjadinya obesitas (Galuh RP, Syahrul A, 2018).

Makanan ringan atau cemilan biasa dikonsumsi diluar makanan utama, dan dibagi menjadi beberapa kali sehari seperti pagi, siang, sore, dan malam. Konsumsi cemilan memberikan kontribusi terhadap tingginya asupan energi, lemak, dan gula namun sedikit akan zat gizi mikro (Bell AC, Swinburn BA, 2007). Terutama pada anak remaja tingkat pertumbuhan yang paling cepat berhubungan dengan pola konsumsi makanan yang kebiasaan makan yang tidak baik. Kebiasaan makan pada remaja berkaitan dengan mengonsumsi makanan yang mencakup jenis makanan, jumlah makanan, frekuensi makanan, distribusi makanan dan cara memilih makanan (Almatsier dkk, 2011)

Berdasarkan itu perlu adanya peningkatan kesadaran untuk merubah pola makan dengan mengonsumsi makanan yang sehat. Makanan yang kaya nutrisi dan mengandung zat gizi makro serta zat gizi mikro, tetapi tidak melebihi kebutuhan tubuh untuk mengonsumsi kalori harian (Oetoro dkk.,2018). Oleh karena itu, dibutuhkan suatu upaya penganekaragaman pangan dalam melengkapi kebutuhan yang semakin meningkat dengan mempertimbangkan segi kesehatan maupun kepraktisan. (Sari, 2017)

Ketahanan pangan dan gizi adalah kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan dan gizi bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, memenuhi kecukupan gizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk mewujudkan Status gizi yang baik agar dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan (PP No 17, 2015 tentang ketahanan pangan dan gizi).

Salah satu produk pangan yang memiliki kandungan gizi lengkap dan secara praktis yaitu *snack bar*. *Snack bar* merupakan makanan ringan yang berbentuk batangan berbahan dasar campuran dari berbagai bahan kering seperti sereal, kacang-kacangan, dan buah-buahan. *Snack bar* juga mempunyai sumber energi karena bahan penyusun utamanya adalah tepung, gula, dan lemak. (salim, 2011 dalam pratama, dkk 2020). *Snack bar* bisa jadi pengganjal lapar sebagai makanan selingan karena juga mengandung karbohidrat. Sehingga *snack bar* merupakan makanan yang menarik dan mudah mengkonsumsinya.

Bahan dasar yang paling banyak digunakan dalam pembuatan *snack bar* adalah tepung. Tepung berperan penting sebagai pembentuk adonan yang kompak serta berfungsi untuk mengikat bahan-bahan lainnya (Simanjorang, dkk 2020). Adapun bahan pangan lokal yang berpotensi dijadikan *snack bar* adalah tepung Jamur Tiram (*Plaerotus Ostreatus*) dan Tepung *Hunkwe*.

Jamur tiram (*Plaerotus Ostreatus*) memiliki kandungan gizi penuh, seperti protein yang tinggi, dan rendah lemak. Jamur tiram putih memiliki manfaat sebagai anti-kebal, anti-tumor sehingga dapat dimanfaatkan untuk mengobati berbagai macam penyakit seperti penyakit diabetes, lever dan dapat mampu meningkatkan metabolisme serta menurunkan kolesterol. Jamur tiram (*Plaerotus Ostreatus*) sangat bagus dikonsumsi karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan dan pencernaan terutama pada anak. (Suwito, 2017).

Jamur tiram (*Plaerotus Ostreatus*) mudah rusak, berubah warna dan keriput. Karena memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu sebesar 86,6%. Oleh karena itu, proses pengeringan jamur tiram (*Plaerotus Ostreatus*) sebagai jalan alternative untuk memperpanjang daya simpan dan menjadi

bentuk olahan bubuk atau tepung (Arianto et al., 2013). Akan tetapi, dalam proses pengeringan ada beberapa yang perlu diperhatikan seperti kombinasi suhu dan lama pengeringan yang tepat agar menghasilkan output menjadi tepung yang halus dan memiliki hasil yang baik.(Widyastuti et al., 2004). Jamur juga akan lebih lama disimpan apabila dalam keadaan kering dan tahan selama 1 tahun.(Achyadi & Hidayanti, 2004). Dalam jamur kering juga mempunyai kandungan protein 10,5-30,4%, lemak 1,7-2,2%, karbohidrat 56,6%, tiamin 0,2 mg, riboflavin 4,7-4,9 mg, niasin 77,2 mg, kalsium 314 mg, dan kalori 367 kkal (Suwito, 2017).

Tepung *Hunkwe* merupakan tepung yang terbuat dari pati kacang hijau (*Phaseolus Radiatus L*) yang berbentuk bubuk halus (Nairfana, 2020). Memiliki kandungan energi 364 kkal, protein 4,5 gram, karbohidrat 83,5 gram dan lemak 1 gram. (DKBM, Kemenkes RI 2014)

Dalam pembuatan *snack bar* pada umumnya ditambahkan buah-buahan kering dan kacang-kacangan sebagai penambah cita rasa dan menambah nilai gizi. Salah satu jenis buah yang dapat digunakan dalam pembuatan *snack bar* adalah salak (Hardjana et al., 2016). Buah salak umumnya dikonsumsi masyarakat dalam bentuk segar, dijadikan sebagai oleh-oleh, dan sudah diolah menjadi beberapa produk seperti manisan, keripik, selai, dodol, kurma, sirup, dan minuman (Siregar et al., 2008). Salak dapat ditambahkan dalam *snack bar* karena selain rasa dan aromanya yang khas, salak juga mengandung serat sebanyak 3,23 mg (Hardjana et al., 2016). Kandungan mineral dalam daging buah salak meliputi kalsium 28 mg, fosfor 18 mg, besi 4,2 mg tiap 100 gram daging buah salak (Direktorat Gizi, 1979 dalam Saraswati, 2019). Antioksidan yang terkandung pada salak adalah asam askorbat sebesar 129,34mg/100gr (kurniawati, 2010). Salak yang digunakan dalam pembuatan *snack bar* adalah salak pondoh.

Berkaitan dengan latar belakang yang telah dipaparkan, sipeneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Daya Terima Konsumen Terhadap *Snack Bar* Dengan Penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) Yang Berbeda**”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah Daya Terima Konsumen Terhadap *Snack Bar* Dengan Penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) Yang Berbeda.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Daya Terima Konsumen Terhadap *Snack Bar* Dengan Penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) Yang Berbeda.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima konsumen terhadap *Snack Bar* dengan penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang Berbeda meliputi warna
- b. Menilai daya terima konsumen terhadap *Snack Bar* dengan penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang Berbeda meliputi tekstur
- c. Menilai daya terima konsumen terhadap *Snack Bar* dengan penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang Berbeda meliputi aroma
- d. Menilai daya terima konsumen terhadap *Snack Bar* dengan penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang Berbeda meliputi rasa.
- e. Menentukan warna, aroma, tekstur, rasa yang paling disukai pada *Snack Bar* dengan penambahan Jumlah Bahan Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang Berbeda.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan peneliti tentang pengolahan *snack bar* dengan penambahan jumlah jamur tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang berbeda

2. Manfaat Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian lebih lanjut tentang cara penganeekaragaman makanan dari jamur tiram (*Plaeotus Ostreatus*) dan tepung *hunkwe*.

3. Manfaat Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang inovasi baru dalam pengolahan pangan khususnya snack bar dengan penambahan jumlah jamur tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang berbeda
- b. Menambah pengetahuan masyarakat tentang pengolahan pangan lokal tentang *Snack Bar* dengan variasi penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang Berbeda yang memiliki nilai gizi.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. *Snack Bar*

1. Pengertian *Snack Bar*

Snack Bar adalah makanan ringan yang berbentuk batangan berbahan dasar sereal atau kacang-kacangan. Bahan dasar dari produk *snack bar* pada umumnya tepung kedelai dan buah-buahan asli yang dikeringkan. *Snack bar* memiliki kecukupan kalori, protein, lemak, dan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh. *Snack bar* dengan nutrisi seimbang yang terdiri dari kalori, lemak, karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral sedang dicari untuk dikembangkan (Pradipta, 2020).



Gambar 1. *Snack Bar*

Bentuk *Snack bar* biasanya berbentuk segi panjang dengan ukuran panjang 10 cm, lebar 5 cm, tebal 2 cm dan berat 30 g.

2. Standar Resep *Snack Bar*

Standar resep yang digunakan dalam penelitian *Snack Bar* sebagai rujukan adalah Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Untuk Penderita Diabetes Mellitus (Zaddana et al., 2021).

Dari hasil penelitian dari Zaddana tahun 2021 dimana *snack bar* yang terpilih atau yang banyak disukai berdasarkan uji hedonik adalah formula 3 dengan konsentrasi tepung ubi jalar ungu : tepung kacang merah (70:30) dan memiliki mutu fisik dan kimia yang sesuai dengan persyaratan mutu serta mengandung protein yang tinggi, lemak yang rendah, serat tinggi, kandungan antosianinnya yang tinggi serta mengandung gula reduksi yang rendah sehingga baik dikonsumsi oleh penderita diabetes mellitus.

Pembuatan *snack bar* dimulai dengan mencampur bahan kering yaitu tepung ubi jalar ungu, tepung kacang merah, garam, perasa vanilla, oat, gula jagung, dan kurma hingga merata. Bahan kering yang sudah dicampur kemudian ditambahkan dengan bahan basah yaitu margarin, air, dan telur yang telah dikocok sebelumnya. Pencampuran bahan basah dan bahan kering diuleni hingga menjadi kalis. Adonan yang telah kalis dicetak berbentuk persegi panjang dalam Loyang berukuran 22x22x7cm. *Snack bar* yang telah dicetak kemudian dipanggang. Pemanggangan adonan dilakukan sebanyak dua tahap, yaitu pada tahap pertama menggunakan suhu 100C selama 40 menit dan tahap kedua menggunakan suhu 120C selama 20 menit. Pemanasan menggunakan suhu rendah dengan waktu yang lama bertujuan untuk mematangkan produk hingga bagian dalam tanpa menyebabkan gosong dibagian luar sedangkan pemanasan dengan suhu tinggi dalam waktu yang tidak lama bertujuan untuk mematangkan produk secara keseluruhan. (Zaddana et al., 2021).

3. Syarat Mutu *Snack Bar*

Kandungan gizi salah satu bagian yang sangat penting pada *snack bar* karena *snack bar* harus memenuhi acuan kandungan gizi makanan ringan. Syarat mutu *snack bar* mengacu pada *snack bar* komersial, SNI 01- 4216-1996 mengenai Syarat Mutu Makanan Diet Kontrol Berat Badan, USDA 25048 mengenai Nutri-Grain Fruit and Nut Bar, serta *snack bar* sinbiotik tanpa penambahan telur.

Tabel 1. Syarat Mutu *Snack Bar*

No	Pengamatan	satuan	Persyaratan
1	Keadaan – Bau – Rasa – Warna	- - -	Normal Normal Normal
2	Kadar Protein	%	25-50
3	Kadar lemak	%	30
4	Kadar air	%	15-30
5	Kadar abu	%	-
6	Nilai kalori	kcal	1420

Sumber : (Sumanti dkk, 2016 dalam Triyanutama et al., 2021).

B. Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)

1. Pengertian Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*)

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang memiliki ciri-ciri fisik dengan tudung berbentuk agak membulat, lonjong dan melengkung cenderung mirip seperti cangkang tiram dengan posisi tangkai badan tidak berada di tengah tudung, tetapi lebih menepi ke bagian pinggir permukaan tudung jamur. (Pratama, 2020)

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terdiri dari 5 jenis diantaranya jamur tiram putih (*Pleurotus florida*), jamur tiram abu-abu (*Pleurotus soja caju*), jamur tiram coklat (*Pleurotus cystidiosus*), jamur tiram kuning (*Pleurotus ostreatus*) dan jamur tiram merah muda (*Pleurotus labellatus*). (Cahyana, 2004 dalam Pratama, 2020). Jamur yang dipakai dalam penelitian ini adalah jamur tiram putih yang memiliki kandungan protein yang cukup serta kaya akan serat.

2. Tepung Jamur Tiram

Tepung jamur tiram adalah hasil olahan dari jamur tiram (*Plaerotus Ostreatus*) yang diolah menjadi tepung karena untuk memperpanjang masa simpan, memperbaiki mutu bahan pangan, memberikan kemudahan dalam penanganan, dan salah satu jamur yang memiliki kadar protein lebih tinggi. (Ardiansyah et al., 2014)

3. Manfaat Tepung Jamur Tiram

- a. Dapat dijadikan sebagai makanan alternatif yang baik, khususnya bagi para penganut vegetarian dan penderita kolesterol tinggi. Kandungan gizi jamur setara dengan kandungan gizi pada daging, tetapi jamur tidak mengandung kolesterol jahat. (Rizqiyyah, 2001)
- b. Kandungan senyawa pluran dalam jamur tiram dipecaya berkhasiat sebagai antitumor dan anti kanker. (Rizqiyyah, 2001)
- c. Sangat bagus dikonsumsi karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan dan pencernaan terutama pada anak. (Suwito, 2017)

4. Kandungan Gizi Tepung Jamur Tiram

Tabel 2. Nilai Gizi Tepung Jamur Tiram Per 100 gr

No	Zat Gizi	Kandungan (gr)
1	Kadar Karbohidrat	71,68
2	Kadar Protein	17,75
3	Kadar Lemak	1,97
4	Kadar Air	7,29
5	Kadar Abu	8,26

Sumber : (Ardiansyah et al., 2014)

5. Hasil Olahan Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*)

Pengolahan jamur tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang sudah dikenal masyarakat Indonesia seperti keripik jamur tiram, nugget jamur, abon jamur, bakso jamur, dan lain lain. Dalam bentuk tepung seperti bahan adonan kue, mie, bihun, nuget, brownies, bubur sup, pengental kuah, saus, makanan diet, obat, bahkan es krim.(Damayanti et al., 2014)

6. Cara Pembuatan Tepung Jamur Tiram

Berikut ini cara pembuatan tepung jamur tiram (Puspitasari, 2014)

a. *Bahan Yang Dibutuhkan Dalam Pembuatan Tepung Jamur Tiram :*

Jamur tiram 1000 gr

b. *Alat Yang Dibutuhkan Dalam Pembuatan Tepung Jamur Tiram :*

- 1) Waskom
- 2) Timbangan analitik
- 3) Kompor gas
- 4) Dandang
- 5) Saringan
- 6) Cabinat dryer
- 7) Loyang
- 8) Pisau

c. *Langkah-Langkah Pembuatan Tepung Jamur Tiram*

- 1) Pertama-tama jamur ditimbang terlebih dahulu seberat 1000g.
- 2) Jamur yang telah ditimbang lalu dicuci dan direndam di dalam baskom untuk proses membersihkan kotoran dan pencucian dilakukan sebanyak dua kali.
- 3) Setelah itu, jamur dipotong (suwir) menjadi lebih tipis dengan ketebalan $\pm 0,5\text{mm}$.
- 4) Jamur kemudian diblanching (dikukus) pada suhu 80°C selama ± 5 menit.
- 5) Jamur yang telah dikukus, dikeringkan dalam *cabinet dryer* pada suhu 60°C selama 11 jam.
- 6) Setelah kering dihancurkan dengan penggilingan tepung sampai hancur.
- 7) Jamur yang sudah hancur, selanjutnya diayak menggunakan ayakan 100 mesh hingga didapat tepung yang halus.

C. Tepung *Hunkwe*

1. Pengertian Tepung *Hunkwe*

Tepung *Hunkwe* adalah tepung yang terbuat dari pati kacang hijau (*Phaseolus Radiatus L*) yang berbentuk bubuk halus (Flour & Nut, 2020). Dibuat dari kacang hijau berkualitas baik yang sudah dibuang kulit arinya. Tepung *hunkwe* umum dijual dalam kemasan kertas bentuk silinder. Pemakaian tepung *hunkwe* menghadirkan tekstur kenyal dan lentur pada kue. Aromanya juga sangat khas dan harum (Triyanutama et al., 2021).

2. Manfaat Tepung *Hunkwe*

Tepung kacang *hunkwe* memiliki manfaat dimana masih sangat terbatas pada produk makanan bayi yaitu bubur instan dan kue satru. Pengembangan aneka olahan dari tepung *hunkwe* dapat memberi nilai tambah pada kandungan zat gizi produk olahan tersebut. (Yusuf, 2014)

3. Kandungan Gizi Tepung *Hunkwe*

Tabel 3. Kandungan Gizi Tepung *Hunkwe* per 100 gram

No	Komponen	Kadar	Satuan
1	Energi	364	Kcal
2	Protein	4,5	Gr
3	Lemak	1	Gr
4	Karbohidrat	83,5	Gr
5	Kasium	50	Gr
6	Fosfor	100	Mg
7	Zat besi	1	Mg

Sumber: DKBM, Kementerian Kesehatan RI 2014

4. Hasil Olahan Tepung *Hunkwe*

Tepung *hunkwe* dapat dijadikan bahan baku pembuatan aneka kue basah, *cookies*, *sohun* dan kue tradisional, produk bakery, kembang gula dan makaroni (Astawan,2009).

D. Buah Salak (*Salacca Zalacca*)

1. Pengertian Buah Salak (*Salacca Zalacca*)

Buah salak (*Salacca Zalacca*) merupakan salah satu buah tropis yang asli Indonesia yang mempunyai rasa daging yang kelat, asam, dan manis. Ada beberapa jenis buah salak yang sudah dikenal sebagian masyarakat dan tersebar di berbagai daerah di Indonesia yaitu buah salak pondoh. salah satu buah yang populer diantara buah salak yang lain di Indonesia, maka dari itu buah salak pondoh ini menjadi peluang agribisnis yang banyak menguntungkan di masa mendatang sejalan dengan meningkatnya konsumsi buah-buahan dalam negeri maupun permintaan dari luar negeri (Widyastuti et al., 1993).

2. Manfaat Buah Salak (*Salacca Zalacca*)

Kandungan fitokimia dalam buah salak (*Salacca Zalacca*) adalah flavanoida yang dapat menurunkan kadar kolesterol dan kandungan serat sehingga dalam buah salak juga mampu melindungi usus dari gangguan seperti sembelit (kontipasi), diare, divertikulum, wasir, dan mengalami kanker usus, selain itu serat dalam buah salak juga dapat mencegah terjadinya gangguan metabolisme pada tubuh, sehingga tubuh terhindar dari kegemukan dan kemungkinan serangan penyakit seperti diabetes millitus, jantung koroner, dan batu empedu. (Hardjana et al., 2016).

3. Kandungan Zat Gizi Buah Salak (*Salacca Zalacca*)

Tabel 4. Kandungan Zat Gizi Per 100 Gram

No	Kandungan	Satuan	Jumlah
1	Air	Gr	72.9
2	Energi	Kal	108
3	Protein	Gr	1.0
4	Lemak	Gr	0.8
5	Karbohidrat	Gr	24.3
6	Serat	Gr	1.9
7	Abu	Gr	1.0
8	Kalsium	Mg	20
9	Fosfor	Mg	30
10	Besi	Mg	0.2
11	Natrium	Mg	10
13	Tembaga	Mg	0.2
14	Seng	Mg	0.2
15	b-kar	Mcg	37
16	Thiamin	Mg	0.05
17	Riboflavin	Mg	0.11
18	Niasin	Mg	0.1
19	Vitamin C	Mg	9

Sumber : TKPI.(Izwardy D et al., 2017)

4. Hasil Olahan Buah Salak (*Salacca Zalacca*)

Buah salak (*Salacca Zalacca*) dapat diolah menjadi beberapa produk seperti manisan, keripik, selai, dodol, kurma, sirup, dan minuman bahkan bisa dijadikan oleh-oleh.

5. Proses Pengeringan Buah Salak (*Salacca Zalacca*)

Berikut tahapan dalam pengeringan buah salak (*Salacca Zalacca*) kering menurut (siregar, 2017) yaitu :

- 1) Buah salak pondoh yang akan dikeringkan terlebih dahulu diseleksi dan disortir berdasarkan tingkat kesegarannya.
- 2) Kemudian dibersihkan dengan dikupas dari kulitnya.
- 3) Setelah itu buah dipisahkan dari bijinya
- 4) Selanjutnya, daging salak pondoh dipotong-potong berbentuk dadu $\pm 1 \times 1$ cm
- 5) Buah salak dikeringkan di dalam oven pada suhu 60°C selama 4,5 jam sehingga diperoleh buah salak kering.

E. Panelis

Menurut (Ayustaningwarno,2014) panelis merupakan anggota panel atau orang yang terlibat dalam penilaian organoleptik dari berbagai kesan subjektif yang disajikan. Dalam pengujian organoleptik dikenal beberapa macam panel. Penggunaan panel- panel ini berbeda tergantung dari tujuan pengujian tersebut. Ada 6 macam panel yang biasa digunakan yaitu :

1. Panel Perseorangan

Panel ini tergolong dalam panel tradisional atau panel kelompok seni. Orang yang menjadi panel perseorangan mempunyai kepekaan spesifik yang tinggi. Kepekaan ini merupakan bawaan lahir dan ditingkatkan kemampuannya dengan latihan dalam jangka waktu lama.

2. Panel Perseorangan Terbatas

Panel perseorangan terbatas terdiri dari beberapa panelis (2-3 orang) yang mempunyai keistimewaan dari rata-rata orang biasa. Panel terbatas mempunyai kepekaan yang tinggi sehingga terhindar dari bias. Panelis ini dapat mengenal dengan baik factor-faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir.

3. Panel Terlatih

Panel terlatih merupakan panelis hasil seleksi dan pelatihan dari sejumlah panel (15-20 orang atau 5-10 orang). Panel ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga tidak terlalu spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara bersama.

4. Panel Agak Terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu, sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan dalam keputusannya.

5. Panel Tidak Terlatih

Panel tidak terlatih merupakan sekelompok orang berkemampuan rata-rata yang tidak terlatih secara formal, tetapi mempunyai kemampuan untuk membedakan dan mengkonsumsi 15 reaksi dari penelitian organoleptik yang diujikan. Jumlah anggota panel tidak terlatih berkisar antara 25-100 orang.

6. Panel Konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30-100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel konsumen umumnya ditangani oleh konsultan ahli pemasaran karena telah mengetahui perilaku konsumen pasar.

F. Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan cara pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk. Penilaian menggunakan alat indera ini meliputi spesifikasi mutu kenampakan atau warna, aroma atau bau, rasa dan konsistensi/tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai produk tersebut. (BSN, 2006)

Adapun parameter yang dinilai oleh panelis meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.

1. Warna

Warna merupakan juga indikator kesegaran atau kematangan. Baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata. Penentuan mutu suatu bahan pangan pada umumnya tergantung pada warna, karena warna tampil terlebih dahulu (Winarno, 2004).

2. Aroma

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada dalam rongga hidung ketika makanan masuk ke dalam mulut (Winarno, 2004). Aroma merupakan salah satu yang menentukan kelezatan bahan makanan tersebut. Dalam hal bau lebih banyak sangkut pautnya dengan alat panca indera penciuman.

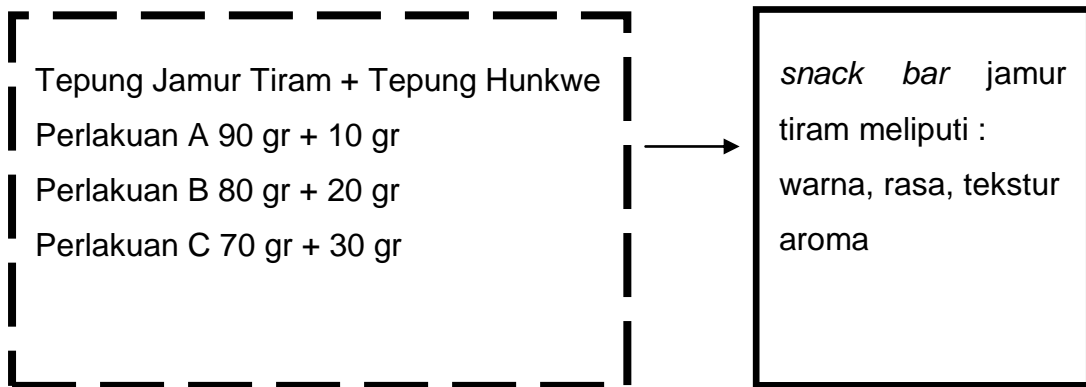
3. Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang berhubungan dengan rabaan atau sentuhan. Kadang-kadang tekstur lebih penting dibandingkan dengan bau, rasa dan warna karena mempengaruhi citra makanan. Tekstur paling penting pada makanan lunak dan renyah. Ciri yang paling sering diacu adalah kekerasan, kekhohefisan, dan kandungan air. Tekstur adalah kehalusan suatu irisan pada saat disentuh dengan jari oleh panelis (Anwar, 2012 dalam Lestari dkk, 2017).

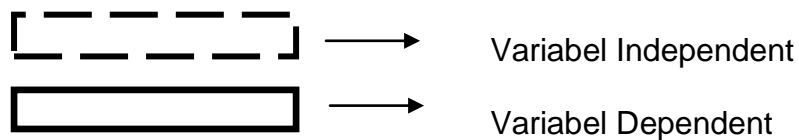
4. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah. Bahan makanan yang mempunyai sifat merangsang syaraf perasa akan menimbulkan perasaan tertentu. Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor penentu bahan makanan. Makanan yang memiliki rasa yang enak dan menarik akan disukai oleh konsumen. Tekstur atau konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang dtimbulkan oleh bahan tersebut (Winarno,2004).

G. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep



H. Definisi Operasional

Tabel 5. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional
1	Jamur Tiram (<i>Plaerotus Ostreatus</i>)	Jamur Tiram (<i>Plaerotus Ostreatus</i>) yang dibeli di Pasar Kota Pakam diolah menjadi tepung, diawali dengan proses pembersihan 2 kali, disuwir tipis, di <i>blanching</i> (kukus) dengan suhu 80°C selama ± 5 menit, pengeringan didalam <i>cabinet dryer</i> pada suhu 60°C selama 11 jam lalu dihaluskan.
2	Tepung Hunkwe	Tepung Hunkwe yang berasal dari pati kacang hijau yang dibeli di Pasar Kota Pakam, warna putih, aroma khas kacang ijo, dijual dalam kemasan kertas bentuk silinder.
3	<i>Snack Bar</i> Jamur Tiram	Adonan yang diolah dari pencampuran tepung jamur tiram, tepung hunkwe, buah salak yang sudah dikeringkan, kurma, kacang tanah, telur, margarine, gula halus, susu skim, dan garam yang kemudian dicetak kedalam Loyang pada suhu pertama 120°C selama 40 menit dan suhu kedua 100°C selama 30 menit (kecoklatan). Dengan ukuran <i>snack bar</i> 5x10 cm
4	Uji Organoleptik	Uji ini menggunakan indera manusia untuk pengukuran daya terima terhadap produk. Jenis uji organoleptik yang diuji berdasarkan warna, tekstur, aroma, dan rasa. Penilaian yang diberikan oleh panelis dengan cara : d. Amat sangat suka : 5 e. Sangat suka: 4 f. Suka : 3 g. Kurang suka : 2 h. Tidak suka : 1

I. Hipotesis

Ha : Ada perbedaan daya terima konsumen terhadap *snack bar* dengan penambahan jumlah jamur tiram yang berbeda yang paling disukai

Ho : Tidak Ada perbedaan daya terima konsumen terhadap *snack bar* dengan penambahan jumlah jamur tiram putih yang berbeda yang paling disukai

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam, di mulai pada tanggal 24 Januari – Juni 2022.

B. Jenis Dan Rancangan Penelitian

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat eksperimental yaitu dengan rancangan percobaan yang digunakan dalam percobaan ini adalah Rancangan Acak Lengkap, dengan 3 (Tiga) perlakuan dan 2 (dua) kali pengulangan yang dilakukan.

2. Jumlah Unit Percobaan

Jumlah unit percobaan (n) dalam penelitian dihitung dalam rumus :

$$\begin{aligned}n &= r \times t \\ &= 2 \times 3 \\ &= 6 \text{ unit percobaan}\end{aligned}$$

Keterangan : n = Jumlah unit percobaan

r = Jumlah pengulangan (replikasi) sebanyak 2 kali

t = Jumlah perlakuan (treatment).

a. Perlakuan

Perlakuan A yaitu tepung jamur tiram 90 gr + tepung hunkwe 10 gr

Perlakuan B yaitu tepung jamur tiram 80 gr + tepung hunkwe 20 gr

Perlakuan C yaitu tepung jamur tiram 70 gr + tepung hunkwe 30 gr

C. Penentuan Bilangan Acak

Pengacakan dilakukan dengan menggunakan aplikasi Microsoft Excel dengan cara mengetik '=RAND()' pada sel A1, kemudian untuk memperoleh enam bilangan acak, maka dilakukan dengan mengcopy dan menempatkan isi sel lain sebanyak 6 sel. Tiap angka yang terendah diurutkan berdasarkan nilai terendah hingga nilai tertinggi.

Tabel 6. Penentuan Bilangan Acak

No	Bilangan Acak	Rangking	Unit Percobaan
1	0,669	5	A1
2	0,465	3	A2
3	0,591	4	B1
4	0,188	2	B2
5	0,134	1	C1
6	0,978	6	C2

Rangking bilangan acak tersebut diatas dianggap menjadi nomor urut percobaan dan dikelompokkan berdasarkan jenis perlakuan dan selanjutnya disusun dalam layout percobaan berikut ini :

Tabel 7. Layout Percobaan

1 C1 (0,134)	2 B2 (0,188)
3 A2 (0,465)	4 B1 (0,591)
5 A1 (0,669)	6 C2 (0,978)

Keterangan :

A1,A2 = Perlakuan A yaitu penggunaan tepung jamur tiram putih 90 gr dan tepung hunkwe 10 gr

B1, B2 = Perlakuan B yaitu penggunaan tepung jamur tiram putih 80 gr dan tepung hunkwe 20 gr

C1, C2 = Perlakuan C yaitu penggunaan tepung jamur tiram putih 70 gr dan tepung hunkwe 30 gr

D. Prosedur Penelitian

1. Persiapan Jamur Tiram

a. Bahan Pembuatan Tepung Jamur Tiram

Bahan pembuatan Tepung Jamur Tiram yaitu menggunakan Jamur Tiram 1000 gr

b. Alat Pembuatan Tepung Jamur Tiram

Tabel 8. Alat Yang Dibutuhkan Dalam Proses Pembuatan Tepung Jamur Tiram Putih

No	Nama Alat	Jumlah	Satuan
1	Pisau	1	Buah
2	Waskom	2	Buah
3	Timbangan Analitik	1	Buah
4	Kompor Gas	1	Buah
5	Saringan	1	Buah
6	Panci	1	Buah
7	Loyang	3	Buah
8	Cabinet Dryer	1	Buah

c. Pembuatan Tepung Jamur Tiram

- 1) Jamur ditimbang terlebih dahulu
- 2) Dicuci dan direndam di dalam baskom pada proses membersihkan kotoran sebanyak dua kali
- 3) Jamur dipotong menjadi lebih tipis dengan ketebalan $\pm 0,5$
- 4) Lalu, di blanching pada suhu 80°C selama ± 5
- 5) Setelah di blanching, diamkan untuk mengatur suhu ruangan
- 6) Lalu, dikeringkan dalam cabinet dryer dengan suhu 50°C
- 7) Setelah sudah kering, dilanjutkan dengan penggilingan dan diayak menggunakan ayakan 80 mesh hingga didapatkan tepung yang halus

2. Persiapan Pembuatan Salak Pondoh Kering

a. Bahan Pembuatan Salak Pondoh Kering

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah salak pondoh kering segar 1500 gram yang dibeli di pasar Lubuk Pakam, setelah dipisahkan dari kulit dan bijinya menjadi berat daging buah salak 834 gram kemudian dikeringkan menjadi 325 gram.

b. Alat Pembuatan Salak Pondoh Kering

Tabel 9. Alat Yang Dibutuhkan Dalam Proses Pembuatan Salak Pondoh Kering

No	Nama Alat	Jumlah	Satuan
1	Pisau	1	Buah
2	Piring	2	Buah
3	Sendok Makan	2	Buah
4	Timbangan Analitik	1	Buah
5	Kompur Gas	1	Buah
6	Loyang	3	Buah
7	Oven	1	Buah

c. Langkah-Langkah Pengeringan Salak Pondoh Kering

- 1) Buah salak pondoh yang akan dikeringkan terlebih dahulu diseleksi dan disortir berdasarkan tingkat kesegarannya.
- 2) Kemudian dibersihkan dengan dikupas dari kulitnya.
- 3) Setelah itu buah dipisahkan dari bijinya
- 4) selanjutnya, daging salak pondoh dipotong-potong berbentuk dadu $\pm 5 \times 5$ mm.
- 5) buah salak dikeringkan di dalam oven pada suhu 60°C selama 4,5 jam sehingga diperoleh buah salak kering.

3. Pembuatan Snack Bar Dengan Penambahan Jumlah Jamur Tiram Yang Berbeda

a. Bahan :

Tabel 10. Bahan Yang Diperlukan Dalam Proses Pembuatan *Snack Bar*

No	Jenis Bahan (g)	Ket	Perlakuan			Total Kebutuhan 1x Pengulangan	Total Kebutuhan 2x Pengulangan
			A	B	C		
1	Tepung jamur tiram	Bahan utama	90	80	70	60	120
2	Tepung hunkwe	Bahan utama	10	20	30	240	480
3	Salak pondoh kering	Isian	10	10	10	30	60
4	Kurma	Isian	25	25	25	75	150
5	Gula halus	Perasa	45	45	45	135	270
6	Telur	pengikat	20	20	20	60	120
7	Margarin	pengemulsi	15	15	15	45	90
8	Susu bubuk	perasa	25	25	25	75	150
	Jumlah		240	240	240	720	1440

b. Alat

Tabel 11. Alat Yang Diperlukan Dalam Proses Pembuatan *Snack Bar*

No	Nama Alat	Jumlah	Satuan
1	Mixer	1	Buah
2	Piring plastik	10	Buah
3	Sendok Makan	10	Buah
4	Timbangan Analitik	1	Buah
5	Loyang	6	Buah
6	<i>Bake Paper</i>	1	Buah
7	Oven	1	Buah
8	Pisau	1	Buah

c. Langkah-Langkah Pembuatan *Snack Bar*

- 1) Lakukan pencampuran antara telur, margarine, gula halus dan garam
- 2) Lalu campurkan susu bubuk
- 3) Setelah itu masukkan tepung jamur tiram dan tepung hunkwe sampai adonan tercampur rata
- 4) Sudah tercampur rata, masukkan salak pondoh kering dan kurma
- 5) Masukkan adonan ke dalam Loyang yang telah di lapisi dengan *bake paper*
- 6) Lalu, tambahkan kismis diatas adonan sesuai gram dalam setiap perlakuan
- 7) Setelah itu masukkan Loyang ke dalam oven pada suhu 120°C sampai warna kecoklatan

E. Jenis Panelis

Jenis panelis yang digunakan adalah panelis agak terlatih, yaitu panelis sejumlah 20 orang yang diambil dari mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam dengan kriteria dalam keadaan tidak lapar, tidak sedang sakit, tidak merokok, bersedia menjadi panelis, dan bersedia melakukan uji organoleptik.

F. Cara Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara uji organoleptik yang meliputi uji ke warna, tekstur, rasa dan aroma dari *snack bar* jamur tiram dengan penambahan jumlah jamur tiram putih yang berbeda oleh 20 orang panelis yang terdiri dari mahasiswa Poltekkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam.

Langkah-langkah pengumpulan data kepada panelis adalah sebagai berikut :

1. Sebelum melakukan uji organoleptik peneliti sudah mempersiapkan kebutuhan dan panelis yang akan menguji organoleptik diberi *handsanitizer*
2. *Snack bar* yang telah dibuat akan diletakkan di atas piring dan masing-masing diberi label dengan kode

3. Lalu diberi air putih untuk menetralkan indera perasa pada saat mengonsumsi *snack bar*.
4. Panelis memberikan penilaian uji organoleptik meliputi warna, tekstur, rasa, aroma dengan menggunakan skala hedonic yang digunakan adalah sebagai berikut :

Amat sangat suka	: 5
Sangat suka	: 4
Suka	: 3
Kurang suka	: 2
Tidak suka	: 1

G. Pengolah Dan Analisis Data

Data hasil organoleptik yang telah dikumpulkan diolah menggunakan komputer dengan program SPSS dengan uji sidik ragam (Anova) pada α 5%. Jika p hitung $\leq \alpha$ 5%, artinya terdapat perbedaan mutu organoleptik yang signifikan diantara jenis perlakuan. Dilanjutkan dengan uji Duncan untuk mengetahui jenis perlakuan mana yang saling berbeda. Hasil akhir dari analisa mutu organoleptik ini adalah ditentukannya satu jenis *snack bar* jamur tiram dengan variasi penambahan jumlah jamur tiram putih yang berbeda dan bahan pendukung yang paling disukai panelis.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Uji Organoleptik

Dari hasil uji organoleptik yang telah dilakukan terhadap *Snack Bar* Tepung Jamur Tiram dan Tepung Hunkwe dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Warna

Warna adalah salah satu petunjuk penampilan pada suatu produk yang sering kali menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut secara keseluruhan (Pangastuti, 2013). Untuk menentukan bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya, warna yang sesuai akan memberi penilaian tersendiri oleh panelis. Hasil nilai rata-rata terhadap warna *snack bar* tepung jamur tiram dengan tepung *hunkwe* dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Hasil Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna *Snack Bar* Tepung Jamur Tiram Dengan Tepung *Hunkwe*

Jenis Perlakuan (Tepung Jamur Tiram : Tepung Hunkwe)	n	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A (90:10)	20	3,3	Suka	0.131
Perlakuan B (80:20)	20	3,475	Suka	
Perlakuan C (70:30)	20	3,5	Suka	

Dari tabel 12 dapat dilihat hasil uji organoleptic diketahui bahwa nilai rata-rata kesukaan terhadap warna *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* pada perlakuan C banyak disukai yaitu penambahan tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr bernilai (3,5) dengan kategori suka dan perlakuan B yaitu penambahan tepung jamur tiram 80 gr dan tepung *hunkwe* 20 gr bernilai (3,475) dengan kategori suka dan perlakuan A yaitu penambahan tepung jamur tiram 90 gr dan tepung *hunkwe* 10 gr bernilai (3,3) kategori suka

Berdasarkan hasil uji statistic terhadap warna dalam pembuatan *snack bar* tepung jamur tiram dan *hunkwe* diketahui bahwa rata-rata kesukaan terhadap warna yaitu $p=0,131 < 0,05$ maka H_0 diterima artinya tidak ada perbedaan daya terima konsumen terhadap *Snack Bar* dengan penambahan jumlah jamur tiram yang berbeda yang paling disukai dari segi warna.

Warna *Snack Bar* tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr dengan nilai rata-rata tertinggi adalah perlakuan C (3,5) Kategori suka, yang menghasilkan warna kecoklatan dengan campuran tepung jamur tiram coklat muda dan tepung *hunkwe* berwarna putih sehingga lebih disukai oleh para panelis, sedangkan untuk hasil warna *snack bar* perlakuan A dengan variasi penambahan tepung jamur tiram 90 gr dan tepung *hunkwe* 10 gr menghasilkan warna coklat yang lebih gelap dan kurang menarik walaupun perubahan warna nya mengalami sedikit perubahan tetapi masih tampak berbeda.

Untuk hasil warna *snack bar* dengan perlakuan C variasi penambahan tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr menghasilkan warna coklat yang muda dibandingkan dengan perlakuan A dikarenakan Tepung Jamur Tiram mempunyai warna coklat dan tepung *hunkwe* mempunyai karakteristik warna putih. Pada pembuatan *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* dengan komposisi bahan *snack bar* lainnya akan mempengaruhi warna dari *snack bar* yang dihasilkan.

2. Aroma

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf faktor yang berada dalam rongga hidung, biasanya seseorang dapat menilai lezat tidaknya suatu bahan makan dari aroma yang ditimbulkan, sehingga dapat mengetahui bahan-bahan yang terkandung dalam produk (Negara, J.K dkk 2016) Hasil nilai rata-rata terhadap aroma *snack bar* tepung jamur tiram dengan tepung *hunkwe* dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma *Snack Bar* Tepung Jamur Tiram Dengan Tepung *Hunkwe*.

jenis Perlakuan (Tepung Jamur Tiram : Tepung <i>Hunkwe</i>)	n	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A (90:10)	20	3,5	Suka	0,624
Perlakuan B (80:20)	20	3,7	Suka	
Perlakuan C (70:30)	20	3,525	Suka	

Tabel 13 menunjukkan bahwa nilai rata-rata skor kesukaan panelis terhadap aroma *snack bar* tepung jamur tiram ditambah tepung *hunkwe* dengan perlakuan A yaitu penambahan tepung jamur tiram 90 gr dan tepung *hunkwe* 10 gr dengan nilai rata-rata adalah 3,5 , menghasilkan aroma khas

tepung jamur tiram pekat dengan kategori suka. Perlakuan B yaitu penambahan tepung jamur tiram 80 gr dan tepung *hunkwe* 20 gr nilai rata-rata adalah 3,7, menghasilkan aroma khas tepung jamur tiram dengan kategori suka. Perlakuan C yaitu penambahan tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr dengan nilai rata-rata adalah 3,525, menghasilkan khas tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* dengan kategori suka.

Berdasarkan hasil uji statistik diketahui bahwa nilai rata-rata skor kesukaan panelis terhadap aroma yaitu nilai 0,624 yang berarti H_0 diterima artinya tidak ada perbedaan daya terima konsumen terhadap *Snack Bar* dengan penambahan jumlah jamur tiram yang berbeda yang paling disukai.

Aroma *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* dengan nilai rata-rata tertinggi adalah perlakuan B (3,7) kategori suka, yang menghasilkan aroma khas jamur tiram dan tepung *hunkwe* sesuai dengan takaran yang pas. Tepung jamur tiram memiliki aroma yang khas dimana hal tersebut dapat mempengaruhi aroma pada produk yang diberi tambahan tepung *hunkwe* sehingga pas dengan aromanya, sedangkan pada perlakuan A dengan penambahan tepung jamur tiram 90 gr dan tepung *hunkwe* 10 gr menghasilkan aroma yang pekat jamur tiram dan pada perlakuan C dengan penambahan tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr masih memadukan aroma khas jamur tiram dengan tepung *hunkwe* sehingga aroma yang didapatkan tidak pas.

Walaupun hasil analisis statistik menunjukkan tidak adanya perbedaan diantara ketiga perlakuan, namun semua perlakuan berada dalam kategori suka. Berdasarkan nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma *snack bar* dengan ketiga jenis perlakuan, maka penulis menyimpulkan bahwa *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* dengan perlakuan B adalah aroma *snack bar* yang paling disukai dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,7.

3. Tekstur

Tekstur adalah sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu di gigit, dikunyah dan ditelan) ataupun perbedaan dengan jari. Setiap bentuk pada makanan mempunyai sifat tekstur sendiri tergantung pada keadaan fisik, ukuran dan bentuk sel yang dikandungnya, penilaiannya dapat berupa kekerasan, elastisitas, ataupun kerenyahan (Karim, 2013 dalam

Perdani dkk 2018). Hasil nilai rata-rata terhadap tekstur *snack bar* tepung jamur tiram dengan tepung *hunkwe* dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur *Snack Bar* Tepung Jamur Tiram Dengan Tepung *Hunkwe*

jenis Perlakuan (Tepung Jamur Tiram : Tepung <i>Hunkwe</i>)	n	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A (90:10)	20	2,95	Kurang suka	0,003
Perlakuan B (80:20)	20	3,125	Suka	
Perlakuan C (70:30)	20	3,40	Suka	

Tabel 14 menunjukkan bahwa nilai rata-rata skor kesukaan panelis terhadap tekstur *snack bar* tepung jamur tiram ditambah tepung *hunkwe* dengan perlakuan A yaitu penambahan tepung jamur tiram 90 gr dan tepung *hunkwe* 10 gr dengan nilai rata-rata adalah 2,95, menghasilkan tekstur yang sedikit renyah dengan kategori kurang suka. Perlakuan B yaitu penambahan tepung jamur tiram 80 gr dan tepung *hunkwe* 20 gr nilai rata-rata adalah 3,125, menghasilkan tekstur yang renyah dan hampir mendekati tekstur *snack bar* dengan kategori suka. Perlakuan C yaitu penambahan tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr dengan nilai rata-rata adalah 3,40, menghasilkan tekstur yang renyah, dan mendekati tekstur *snack bar* dengan kategori suka.

Berdasarkan hasil uji statistik diketahui bahwa nilai rata-rata skor kesukaan panelis terhadap tekstur yaitu nilai 0,003 yang berarti H_a diterima artinya ada perbedaan daya terima konsumen terhadap *Snack Bar* dengan penambahan jumlah jamur tiram yang berbeda yang paling disukai, selanjutnya hasil Duncan yang dilakukan terhadap *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* dari tiga perlakuan menunjukkan bahwa perlakuan C berbeda dengan perlakuan A dan perlakuan B.

Tekstur *snack bar* tepung jamur tiram dengan tepung *hunkwe* dipengaruhi oleh komposisi bahan dan cara pengolahan. penambahan tepung jamur tiram dan tepung tepung *hunkwe* yang sebanding menghasilkan *snack bar* yang tidak keras sehingga *snack bar* yang paling diterima panelis adalah perlakuan C dengan nilai rata-rata tertinggi adalah 3,40.

4. Rasa

Rasa adalah persepsi dari indera pengecap yang meliputi rasa asin, manis, asam, dan pahit yang diakibatkan oleh bahan yang terlarut oleh enzim di dalam mulut. Rasa merupakan factor yang penting dalam keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu hasil produk makanan. Rasa dari suatu produk pangan sangat tergantung dari bahan awalnya termasuk pada saat proses pembuatan *snackbar* antara tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* memberikan tingkat penilaian panelis yang beragam dapat dilihat dari tabel 15.

Tabel 15. Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa *Snack Bar* Tepung Jamur Tiram Dengan Tepung *Hunkwe*

jenis Perlakuan (Tepung Jamur Tiram : Tepung <i>Hunkwe</i>)	n	Rata-rata	Kategori	Nilai p
Perlakuan A (90:10)	20	2,675	Kurang Suka	0,002
Perlakuan B (80:20)	20	2,85	Kurang Suka	
Perlakuan C (70:30)	20	3,20	Suka	

Berdasarkan tabel 15 menunjukkan bahwa Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa *snack bar* pada perlakuan A yaitu penambahan tepung Jamur Tiram 90 gr dan tepung *hunkwe* 10 gr, menghasilkan rasa khas jamur tiram sedikit pahit dengan nilai rata-rata (2,675) dengan kategori kurang suka. Perlakuan B yaitu penambahan tepung jamur tiram 80 gr dan tepung *hunkwe* 20 gr, menghasilkan rasa perpaduan jamur tiram dan tepung *hunkwe* yang masih memiliki rasa sedikit pahit dengan nilai rata-rata (2,85) dengan kurang suka. Perlakuan C yaitu penambahan tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr, menghasilkan rasa tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe*, dengan nilai rata-rata (3,20) dengan kategori suka.

Berdasarkan hasil uji statistik terhadap rasa dalam pembuatan *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* diketahui bahwa rata-rata kesukaan terhadap rasa yaitu 0,002, maka H_a diterima artinya ada pengaruh penambahan tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* terhadap daya terima *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* dari segi rasa, selanjutnya dilanjutkan dengan uji Duncan yang dilakukan terhadap *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* dari tiga perlakuan menunjukkan bahwa perlakuan B berbeda dengan perlakuan A dan perlakuan C.

Rasa *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* dengan nilai rata-rata tertinggi adalah perlakuan C (3,20) kategori suka, yang menghasilkan rasa yang khas perpaduan jamur tiram dan tepung *hunkwe* tidak ada rasa pahit karena tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr sehingga lebih disukai panelis, sedangkan pada perlakuan A dengan penambahan tepung jamur tiram 90 gr dan tepung *hunkwe* 10 gr menghasilkan rasa dominan jamur tiram ada rasa pahit dari jamur tiram.

B. Rekapitulasi Uji Organoleptik

Hasil rata-rata penilaian 20 panelis dengan menggunakan metode hedonik melalui pengujian organoleptik panelis memberikan nilai terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe*. Hasil rekapitulasi uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Nilai Rata-Rata Warna, Aroma, Tekstur, Dan Rasa *Snack Bar* Tepung Jamur Tiram Dan Tepung *Hunkwe* Perlakuan Warna, Aroma, Tekstur, Dan Rasa.

Perlakuan	warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Rata-rata	Kategori
A	3,3	3,5	2,95	2,675	3,11	Suka
B	3,475	3,7	3,125	2,85	3,29	Suka
C	3,5	3,525	3,40	3,20	3,5	Suka

Dari tabel 16 dapat disimpulkan bahwa hasil rata-rata perlakuan yang paling disukai pada penelitian ini adalah *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data diambil dari nilai rata-rata mutu organoleptik, perlakuan C yaitu *snack bar* tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr merupakan perlakuan terbaik yang disukai oleh panelis dari hasil uji organoleptik dengan skor rata-rata 3,5 kategori suka.

Berdasarkan tabel 16, perlakuan C memiliki nilai rata-rata paling tinggi dan lebih disukai oleh panelis. Nilai gizi *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* pada perlakuan C dengan penambahan 70 gr tepung jamur tiram dan 30 gr tepung *hunkwe* dapat dilihat pada tabel 17.

**Tabel 17. Kandungan Nilai Gizi *Snack Bar* Tepung Jamur Tiram
Dan Tepung *Hunkwe* Yang Paling Disukai Oleh Panelis.**

No	Kandungan nilai zat gizi	Perlakuan C 70 gr tepung jamur tiram + 30 gr tepung <i>hunkwe</i>	satuan
1	Energi	385,3	Kkal
2	Protein	17,1	Gr
3	Karbohidrat	140,5	Gr
4	lemak	14,6	Gr

Pada tabel 17 merupakan hasil kandungan nilai zat gizi *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* dengan perlakuan C yaitu dengan penambahan 70 gr tepung jamur tiram dan 30 gr tepung *hunkwe* yang paling disukai oleh panelis.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil uji organoleptik terhadap warna *snack bar* tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr dengan nilai rata-rata 3,5 yaitu kategori suka dari segi warna yaitu berwarna coklat.
2. Hasil uji organoleptik terhadap aroma *snack bar* tepung jamur tiram 80 gr dan tepung *hunkwe* 20 gr dengan nilai rata-rata 3,7 yaitu kategori suka dari segi aroma yaitu beraroma jamur tiram dan tepung *hunkwe*.
3. Hasil uji organoleptik terhadap warna *snack bar* tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr dengan nilai rata-rata 3,4 yaitu kategori suka dari segi tekstur yaitu bertekstur renyah.
4. Hasil uji organoleptik terhadap warna *snack bar* tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr dengan nilai rata-rata 3,2 yaitu kategori suka dari segi rasa yaitu memiliki rasa jamur tiram dan tepung *hunkwe*.
5. Hasil uji organoleptik yang dilakukan meliputi warna, tekstur dan rasa yang disukai adalah perlakuan C yaitu tepung jamur tiram 70 gr dan tepung *hunkwe* 30 gr. Tetapi hasil uji organoleptik yang dilakukan meliputi aroma yang disukai adalah perlakuan B yaitu tepung jamur tiram 80 gr dan tepung *hunkwe* 20 gr.
6. Ada pengaruh penambahan jumlah jamur tiram yang berbeda dari segi warna, tekstur dan rasa. Tetapi tidak ada pengaruh penambahan jumlah jamur tiram yang berbeda dari segi aroma.

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan penambahan variasi seperti tambahan bahan makanan pada pembuatan *snack bar* tepung jamur tiram dan tepung *hunkwe* agar lebih menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S., & Hidayanti, A. (2004). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fruit Leather Cempedak (*Actocarpus champeden* Lour). *Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung*.
- Anonimus. 2017. Riset: 1 dari 3 Orang Indonesia Masuk Kategori Tukang Ngemil. Hyperlink reference not valid. Jakarta. Diakses tanggal 5 April 2018.
- Ardiansyah, Fibra, N., & Susi, A. (2014). Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 117–126.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang-Kacangan dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arianto, D. P., Supriyanto, S., & Muharrani, L. K. (2013). Karakteristik jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) selama penyimpanan dalam kemasan plastik polypropilen (PP). *Agrointek*, 7(2), 68–77.
- Ayustaningwarno, F., &. (2014). Pengaruh variasi pemberian snack bar ubi jalar kedelai hitam terhadap kadar superoksida dismutase (SOD) darah. *Jurnal Gizi Indonesia*.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN), 2006. Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori, Jakarta.
- Damayanti, R. W, Rosyidi, C. N, Priadythama, I, (2014). Alternatif diversifikasi pengolahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) menjadi tepung jamur. *Media Ilmiah Teknik*.
- Flour, H., & Nut, C. (2020). Analisis mutu kimia dan organoleptik *snack bar* dengan kombinasi tepung jagung ketan (*Zea mays ceratina*), tepung *hunkwe* dan jambu mete. 1(1), 41–48.
- Galuh Ratmana Hanum, Syahrul Ardiansyah. (2018). Deteksi Dini Penyakit Degeneratif pada Remaja Anggota Karang Taruna. *Abadimas Adi Buana* Vol. 02. No. 1 Edisi Juli 2018.
- Hardjana, T., Pertiwi, K. R., & Rahayu, T. (2016). Hipolidemik ditinjau dari gambaran histopatologi jantung dan hepar mencit yang diberi diet rendah lemak. 5(2), 94–106.

- Izwardy D, Mahmud MK, Hermana, & Nazarina. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.1-135
- Kurniawati,m D. 2010. Komponen Bioaktif dan Kapasitas Antioksidan Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Kultivar Pondoh, Nglumut dan Bali. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Lestari Ema, Mariatul Kiptiah dan Apifah. (2017), Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Komposisi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Tekhnologi Agro-Industri* 4(1): 20-34.
- Nairfana, I. (2020). Analisis mutu kimia dan organoleptik *snack bar* dengan komposisi tepung jagung ketan (*Zea mays ceratina*), tepung *hunkwe* dan jambu. *Food and Agro-Industry Journal*.
- Negara, J. K. dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis Serta Sen Sori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Insitut Pertanian Bogor
- Oetoro, S., Parengkuan, E. Parengkuan, J. 2018. *Smart Eating: 1000 Jurus Makan Pintar&Hidup Bugar*. jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Pangastuti, Hesti ayuningtyas, Dian rachmawati affandi,Dwi ishartani.2013.Karakteristik Sifat Fisik Tepung Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan beberapa perlakuan pendahuluan. Universitas Sebelas Maret.Surakarta
- Perdani Ranum Ester Putri, Wikanastri Hersolistyorini, Agus Suyatno. 2018. Kadar Protein, Aktifitas Antioksidan, Dan Sifat Organoleptik Cookies Tersubsitisi Tepung Mocaf Dan Tepung Kecambah Kacang Hijau Kukus. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. Universitas Muhamadiyah Semarang
- Pradipta, L. 2020. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Snack Bars Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free). Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Pratama, Windha, Riva Mustika Anugrah, Galeh Septiar Pontang. 2020. Daya Terima *Snack Bar* Rendah Energi Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung

- Mocaf dan Tepung Kacang Merah. Nutrition Study Programam Faculty of Health Ngudi Waluyo University. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 12(1):45-51
- Pratama, Agung Praja. (2020). pengaruh penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus florida*) dan modified cassava flour (mocaf) terhadap karakteristik fisi, kimia dan sensoris kerupuk udang
- Puspitasari, G. G. (2014). pemanfaatan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*)sebagai tepung, kajian pengaruh suhu dan lama pengeringan.
- Rizqiyah. (2001). *Budidaya Jamur Tiram Putih*. 1978, 162–175.
- Saraswati, Ni Putu Putri Dewanty, I Gusti Ayu Ekawati, I Nengah Kencana Putra. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Hanjeli (*Coix lacryma-Jobi, L.*) Dengan Buah Salak Kering (*Salacca edulis Reinw.*) Terhadap Karakteristik *Snack Bar*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(1), 57-65
- Sari, S. M. (2017). *Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula terhadap Karakteristik Snack Bar*.
- Simanjorang, T. H., Johan, V. S., & Rahmayuni, R. (2020). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan *Snack Bar*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 001–010.
- Siregar, L. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan salak padang sidimpudan (*Salacca sumatrana R.*) dalam pembuatan snack bar. *JOM Faperta UR Vol 4*. Pekanbaru.
- Siregar, L.N.S., Harun, N., & Rahmayuni. (2008). pemanfaatan tepung kacang merah dan salak padang sidempuan dalam pembuatan snack bar. 1–14.
- Suwito, M. (2017). *Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama*. AgroMedia.
- Triyanutama, B.R., Sari, T., Wijanarka, A. (2021). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam dan Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan *Snack Bar* terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.,
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widyastuti, N., & Istini, S. (2004). Optimasi proses pengeringan tepung jamur tiram putih. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 2(1), 1–4.
- Widyastuti, Y. E., & Paimin, F. B. (1993). *Mengenal buah unggul Indonesia*.
- Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktavianti, T. (2021). *Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus*. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik

FORM UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma *snack bar* tepung jamur tiram dengan variasi penambahan tepung *hunkwe*, salak pondoh kering dan kurma pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut :

- a. Amat Sangat suka : 5
- b. Sangat Suka : 4
- c. Suka : 3
- d. Kurang Suka : 2
- e. Tidak Suka : 1

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1	0,669				
2	0,465				
3	0,591				
4	0,188				
5	0,134				
6	0,978				

Lampiran 2.

**REKAPITULASI RATA-RATA SKOR KESUKAAN PANELIS TERHADAP
WARNA *SNACKBAR* TEPUNG JAMUR TIRAM DAN TEPUNG *HUNKWE***

No	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
2	4	2	3	4	4	4	4	3	3.5
3	3	4	3.5	3	3	3	3	3	3
4	3	3	3	4	4	4	4	3	3.5
5	4	2	3	3	4	3.5	3	4	3.5
6	3	4	3.5	3	3	3	4	4	4
7	3	3	3	4	3	3.5	3	4	3.5
8	4	3	3.5	3	4	3.5	3	4	3.5
9	3	4	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
10	4	4	4	3	4	3.5	3	4	3.5
11	3	3	3	4	4	4	4	3	3.5
12	4	3	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5
13	3	4	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
14	3	3	3	3	3	3	4	4	4
15	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
16	3	3	3	4	3	3.5	4	4	4
17	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
18	3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5
19	3	3	3	4	3	3.5	4	3	3.5
20	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	3
Total	69	63	66	69	70	69.5	70	70	70
Rata-rata	3.45	3.15	3.3	3.45	3.5	3.475	3.5	3.5	3.5

Lampiran 3.

**HASIL ANALISIS KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA *SNACKBAR*
TEPUNG JAMUR TIRAM DAN TEPUNG *HUNKWE***

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
WARNA	Between Groups	.475	2	.238	2.103	.131
	Within Groups	6.438	57	.113		
	Total	6.913	59			

WARNA

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05
		1
PERLAKUAN A	20	3.300
PERLAKUAN B	20	3.475
PERLAKUAN C	20	3.500
Sig.		.080

Lampiran 4.

**REKAPITULASI RATA-RATA SKOR KESUKAAN PANELIS TERHADAP
AROMA *SNACKBAR* TEPUNG JAMUR TIRAM DAN TEPUNG *HUNKWE***

No	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	4	3	3.5	3	3	3	4	4	4
2	4	3	3.5	4	3	3.5	4	4	4
3	3	3	3	3	4	3.5	2	2	2
4	3	3	3	2	4	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3	3	4	4	4
6	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4
7	3	4	3.5	3	4	3.5	4	4	4
8	4	4	4	4	4	4	5	4	4.5
9	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4
10	3	2	2.5	4	4	4	2	2	2
11	3	2	2.5	3	3	3	2	4	3
12	3	2	2.5	3	4	3.5	2	3	2.5
13	4	4	4	5	5	5	3	3	3
14	3	3	3	3	3	3	4	4	4
15	4	5	4.5	4	4	4	4	4	4
16	3	2	2.5	4	3	3.5	3	3	3
17	4	5	4.5	4	4	4	5	4	4.5
18	4	5	4.5	5	4	4.5	4	4	4
19	4	4	4	5	4	4.5	3	3	3
20	5	5	5	4	3	3.5	4	4	4
Total	70	70	70	74	74	74	70	71	70.5
Rata-rata	3.5	3.5	3.5	3.7	3.7	3.7	3.5	3.55	3.525

Lampiran 5.

**HASIL ANALISIS KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA SNACKBAR
TEPUNG JAMUR TIRAM DAN TEPUNG HUNKWE**

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
AROMA	Between Groups	.475	2	.238	.476	.624
	Within Groups	28.438	57	.499		
	Total	28.913	59			

AROMA

Duncan^a

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05
		1
PERLAKUAN A	20	3.5000
PERLAKUAN C	20	3.5250
PERLAKUAN B	20	3.7000
Sig.		.405

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

Lampiran 6.

**REKAPITULASI RATA-RATA SKOR KESUKAAN PANELIS TERHADAP
TEKSTUR *SNACKBAR* TEPUNG JAMUR TIRAM DAN TEPUNG *HUNKWE***

No	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	4	3	3.5	3	3	3	3	3	3
2	3	2	2.5	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
4	3	3	3	3	3	3	4	3	3.5
5	2	3	2.5	3	2	2.5	3	3	3
6	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
7	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
9	3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5
10	4	3	3.5	3	3	3	4	3	3.5
11	3	3	3	3	3	3	3	3	3
12	3	2	2.5	3	3	3	3	3	3
13	3	3	3	4	4	4	4	4	4
14	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
15	2	2	2	3	3	3	3	3	3
16	3	2	2.5	3	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3	3	4	4	4
18	3	3	3	3	3	3	4	5	4.5
19	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
20	4	3	3.5	4	3	3.5	3	3	3
Total	62	56	59	63	62	62.5	67	69	68
Rata-rata	3.1	2.8	2.95	3.15	3.1	3.125	3.35	3.45	3.40

Lampiran 7.

**HASIL ANALISIS KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR
SNACKBAR TEPUNG JAMUR TIRAM DAN TEPUNG HUNKWE**

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
TEKSTUR	Between Groups	2.058	2	1.029	6.385	.003
	Within Groups	9.188	57	.161		
	Total	11.246	59			

TEKSTUR

Duncan^a

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PERLAKUAN A	20	2.9500	
PERLAKUAN B	20	3.1250	
PERLAKUAN C	20		3.4000
Sig.		.173	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

Lampiran 8.

**REKAPITULASI RATA-RATA SKOR KESUKAAN PANELIS TERHADAP
RASA *SNACKBAR* TEPUNG JAMUR TIRAM DAN TEPUNG *HUNKWE***

No	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	2	2	2	3	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	3	4	4	4
3	3	3	3	2	3	2.5	3	3	3
4	2	2	2	3	3	3	3	3	3
5	2	2	2	3	3	3	4	3	3.5
6	3	3	3	2	3	2.5	4	4	4
7	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	3	2	2.5	2	3	2.5	3	3	3
9	3	3	3	3	3	3	4	4	4
10	3	3	3	3	3	3	2	2	2
11	2	2	2	3	2	2.5	3	3	3
12	3	3	3	2	2	2	2	2	2
13	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	3	2	2.5	3	3	3	3	3	3
16	2	3	2.5	3	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3	3	4	3	3.5
18	3	3	3	3	3	3	4	4	4
19	2	2	2	3	3	3	3	3	3
20	3	3	3	3	3	3	4	4	4
Total	54	53	53.5	56	58	57	65	63	64
Rata-rata	2.7	2.65	2.675	2.8	2.9	2.85	3.25	3.15	3.20

Lampiran 9.

**HASIL ANALISIS KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA SNACKBAR
TEPUNG JAMUR TIRAM DAN TEPUNG HUNKWE**

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
RASA	Between Groups	2.858	2	1.429	6.853	.002
	Within Groups	11.888	57	.209		
	Total	14.746	59			

RASA

Duncan^a

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PERLAKUAN A	20	2.6750	
PERLAKUAN B	20	2.8500	
PERLAKUAN C	20		3.2000
Sig.		.231	1.000



Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

Lampiran 10. Lembar Bukti Bimbingan

Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

Nama : Novi Annisa Putri
Nim : P01031119088
Program Studi : DIII Gizi
Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap *Snack Bar* Dengan Penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) Yang Berbeda
Pembimbing : Rumida, SP, M.Kes

No	Tanggal	Topik Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1	7 September 2021	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2	15 September 2021	Membahas topik masalah yang akan diangkat menjadi topik penelitian		
3	17 September 2020	Mendiskusikan jurnal yang sudah dicari dengan topik yang akan dilakukan penelitian		
4	11 Oktober 2021	Membahas judul penelitian		
5	12 Oktober 2021	Perbaiki judul yang tepat		
6	26 Oktober 2021	Persiapan Uji Pendahuluan		
7	19 November 2021	Menunjukkan uji pendahuluan I		
8	24 November 2021	Menunjukkan uji pendahuluan II		
9	26 November 2021	Melakukan uji pendahuluan kepada panelis		
10	23 Desember 2021	Revisi I proposal		
11	29 Desember 2021	Revisi II proposal		

12.	06 Januari 2022	Revisi III proposal	Aluf	
13.	13 Januari 2022	Revisi IV proposal	Aluf	
14.	27 Januari 2022	Seminar Proposal	Aluf	
15.	27 Mei 2022	Revisi Bab I, II dan III Pembimbing	Aluf	
16.	8 Juni 2022	Revisi Bab I, II dan III Pembimbing	Aluf	
17.	14 Juni 2022	Revisi Bab I, II dan III Penguji I	Aluf	
18.	15 Juni 2022	Revisi Bab I, II dan III Penguji II	Aluf	
19.	17 Juni 2022	Revisi Bab IV dan V Pembimbing	Aluf	
20.	20 Juni 2022	Maju Sidang Akhir	Aluf	
21.	6 Oktober 2022	Revisi KTI Pembimbing	Aluf	
22.	7 Oktober 2022	Revisi KTI Pembimbing	Aluf	
23.	7 Oktober 2022	Revisi KTI Penguji I	Aluf	
24.	10 Oktober 2022	Revisi KTI Penguji I	Aluf	
25.	11 Oktober 2022	Revisi KTI Penguji II	Aluf	
26.	13 Oktober 2022	Revisi KTI Penguji II	Aluf	
27.	9 Desember 2022	Pembuatan Abstrak	Aluf	

Lampiran 11. Nilai Gizi *Snack Bar*

1. Perlakuan A (Tepung Jamur Tiram 90 gram + Tepung *Hunkwe* 10 gram)

Produk	gr	Energi	Protein	Karbohidrat	Lemak
Snack Bar	1 resep	309,1	20,6	136,5	15
Snack Bar	1 potong 30 gr	38,71	2,57	17,06	1,87

2. Perlakuan B (Tepung Jamur Tiram 80 gram + Tepung *Hunkwe* 20 gram)

Produk	gr	Energi	Protein	Karbohidrat	Lemak
Snack Bar	1 resep	347,2	18,9	138,5	14,8
Snack Bar	1 potong 30 gr	43,4	2,36	17,31	1,85

3. Perlakuan C (Tepung Jamur Tiram 70 gram + Tepung *Hunkwe* 30 gram)

Produk	gr	Energi	Protein	Karbohidrat	Lemak
Snack Bar	1 resep	385,3	17,1	140,5	14,6
Snack Bar	1 potong 30 gr	48,16	2,13	17,56	1,82

Lampiran 12. Dokumentasi Pembuatan Tepung Jamur



Lampiran 13. Dokumentasi pengeringan buah salak pondoh



Lampiran 14. Uji Organoleptik



Perlakuan A

(Snack Bar Tepung Jamur Tiram 90 gr + Tepung Hunkwe 10 gr)



Perlakuan B

(Snack Bar Tepung Jamur Tiram 80 gr + Tepung *Hunkwe* 20 gr)



Perlakuan C

(Snack Bar Tepung Jamur Tiram 70 gr + Tepung *Hunkwe* 30 gr)

Lampiran 15.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Novi Annisa Putri

Nim : P01031119088

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di dalam Karya Tulis Ilmiah saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya batalkan).

Yang membuat pernyataan



(Novi Annisa Putri)

Lampiran 16.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Novi Annisa Putri
Tempat/Tanggal Lahir : Sibolga, 14 November 2001
Nama orang tua
1. Ayah : Drs. Mhd. Erman Sikumbang, M.Pd
2. Ibu : Sulastri
Jumlah saudara : 4 Bersaudara
Alamat Rumah : Jl. Padang Sidempuan Gg. Huta Dolok
Kel. Sarudik, Kec. Sarudik, Kab. Tapanuli Tengah
No. Telp/ Hp : 082273177746
Riwayat Pendidikan : 1. TK Aisyah Bustanul Athfal Sarudik I
2. SD Negeri 084087 Kota Sibolga
3. SMP Negeri 1 Kota Sibolga
4. SMA Negeri 1 Kota Sibolga



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136

Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644

email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



**PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 61.1264 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2022**

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

“Daya Terima Konsumen Terhadap *Snack Bar* Dengan Penambahan Jumlah Jamur Tiram (*Plaerotus ostreatus*) Yang Berbeda”

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/

Peneliti Utama : Novi Annisa Putri

**Dari Institusi : Prodi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika
Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :

Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian.

Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.

Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.

Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.

Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, November 2022
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Dr. Ketua,

Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes
NIP. 196101101989102001