

**PENGGUNAAN JAMUR TIRAM PUTIH DALAM PEMBUATAN DIM  
SUM DAN PENGOLAHAN DADIAH MENJADI SAUS DIM SUM  
PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya  
(A.Md) pada program Studi Diploma III Tata Boga  
Universitas Negeri Padang*



**Oleh :**

**ALE DEVISYAH  
NIM 2019/19079004**

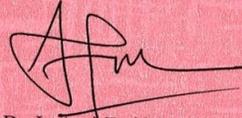
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
DEPARTEMAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING****Penggunaan Jamur Tiram Putih Dalam Pembuatan Dim sum  
dan Pengolahan Dadiah Menjadi Saus Dim sum**

Judul : Penggunaan Jamur Tiram Putih Dalam Pembuatan Dim sum  
dan Pengolahan Dadiah Menjadi Saus Dim sum  
Nama : Ale Devisyah  
NIM : 19079004  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 17 Maret 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si  
NIP. 196803301994032003

Ketua Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd  
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Judul : Penggunaan Jamur Tiram Putih Dalam Pembuatan Dim sum  
dan Pengolahan Dadiah Menjadi Saus Dim sum  
Nama : Ale Devisyah  
NIM : 19079004  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

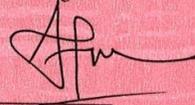
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, 17 Maret 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si

3. 

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ale Devisyah  
NIM : 19079004  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

**“Penggunaan Jamur Tiram Putih Pada Dim sum dan Pengolahan Dadih Sebagai Saus”** adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, maret 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfa Novrita, S.Pd  
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Ale Devisyah  
NIM. 19079004

## ABSTRAK

**ALE DEVISYAH (2023).**

“Penggunaan Jamur dan Dadiah dalam pembuatan *Dimsum* “ Proyek Akhir. Padang : Program Studid DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.”

Penelitian ini dilatar belakangi untuk menciptakan suatu inovasi baru dari penggunaan jamur tiram putih dalam pembuatan *dim sum* dan menggunakan *dadiah* sebagai saus. Penelitian ini bertujuan untuk dapat membuat *dim sum* dari jamur tiram dan saus *dadiah* serta mendeskripsikan kualitas *dim sum* dari jamur tiram dan saus *dadiah* dilihat dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah bertambahnya keanekaragaman hasil olahan dari jamur tiram sebagai produk baru dalam pembuatan *dim sum*. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali penelitian *dim sum* dari jamur tiram dan saus *dadiah*. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2022 – 17 Januari 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Analisi data ini menggunakan teknik presentase dengan 2 penguji. Hasil data tertinggi yang didapatkan memperoleh kualitas bentuk lipatan (seragam) dengan 3 kali pengulangan yaitu 3 orang panelis (100%) memilih bentuk lipatan seragam, kualitas warna pada *dim sum* dengan jamur tiram putih (putih gading) dengan 3 pengulangan yaitu 3 orang panelis (100%) memilih warna putih gading, kuliatas warna pada saus *dadiah* (coklat muda) dengan pengulangan 3 kali yaitu 3 orang panelis (100%) memilih warna coklat muda, kualitas tekstur pada *dim sum* dengan jamur tiram putih (kenyal) dengan 3 pengulangan yaitu 3 orang panelis (100%) memilih tekstur kenyal, kualitas aroma pada *dim sum* dengan jamur tiram putih (harum) dengan 3 pengulangan yaitu 3 orang panelis (100%) memilih aroma harum, kualitas rasa pada *dim sum* dengan jamur tiram putih (gurih) dengan 3 pengulangan yaitu 3 orang panelis (100%) memilih rasa gurih dan kualitas rasa pada saus *dadiah* (asam, manis, dan pedas) dengan 3 pengulangan yaitu 3 orang panelis (100%) memilih rasa gurih

**Kata Kunci : dim sum, jamur tiram, dadiah, kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “ **Penggunaan Jamur dan Dadiah dalam pembuatan Dimsun**”. Proyek akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi DIII Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibuk Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

5. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Keluarga tercinta Bapak dan mamak yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam lindungan Allah SWT.
7. Teman-teman yang sudah membantu dalam pembuatan proyek akhir ini.
8. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd. M,Si dan Ibu Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si Selaku Dosen Penguji I dan II yang telah banyak menuntun dan memberi masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa menjadi lebih baik

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Aamiin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, 1 maret 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR</b>	<b>Halaman</b>
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI.....	6
A. DIMSUM .....	6
B. JAMUR TIRAM.....	17
C. DADIAH.....	18
BAB III PROSEDUR PENELITIAN .....	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Tempat dan Waktu .....	20
C. Pemilihan Bahan dan Alat.....	20
D. Bagan .....	27
E. Tahap Uji Organoleptik.....	28
F. Tahap Penelitian.....	29
G. Uji Organoleptik.....	31
H. Analisis Data.....	31
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Temuan.....	33
B. Pembahasan .....	42
C. Analisis Harga .....	47
BAB V PENUTUP.....	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran .....	53
DAFTAR PUSTAKA .....	54
LAMPIRAN.....	55

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Bahan pembuatan <i>Dim sum</i> .....	9
2. Resep <i>dim sum</i> dengan bahan dasar jamur tiram .....	22
3. Resep saus <i>dim sum</i> menggunakan gula aren dan dadiah .....	25
4. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (seragam) pembuatan <i>dimsum</i> dengan jamur tiram putih.....	34
5. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas ukuran (berdiameter 3 cm) pembuatan <i>dim sum</i> dengan jamur tiram putih .....	35
6. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas warna (putih gading) pembuatan <i>dim sum</i> dengan jamur tiram putih.....	36
7. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (coklat muda) Pembuatan saus dadiah .....	37
8. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (kenyal) pada pembuatan <i>dim sum</i> dengan jamur tiram putih.....	38
9. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas aroma (harum) pada pembuatan <i>dim sum</i> dengan jamur tiram putih.....	39
10. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas rasa (gurih) pada pembuatan <i>dim sum</i> dengan jamur tiram putih.....	40
11. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas rasa (asam, manis, dan pedas) pada pembuatan saus dadiah .....	41
12. Anggaran Biaya Pembuatan <i>dim sum</i> dengan ayam .....	47
13. Anggaran Biaya Pembuatan <i>Dim sum</i> Dengan Jamur Tiram Putih Dan Saus Dadiah .....	49

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Jamur tiram.....	18
2. Diagram Alir .....	27
3. Alat-alat.....	55
4. Bahan-bahan.....	56

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Lampiran 1	
Alat -alat.....	55
Bahan-bahan.....	56
2. lampiran 2	
Angket Penelitian.....	57
3. Lampiran 3	
Surat Rekomendasi.....	61
4. Lampiran 4	
Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	62
5. Lampiran 5	
Surat Permohonan Pembimbing.....	63
6. Lampiran 6	
Surat Tugas Pembimbing.....	64

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

*Dim sum* terbuat dari kulit pangsit berisi aneka makanan laut seperti udang dan kepiting. Agar makin mendapat tempat di lidah masyarakat, kini isian *dim sum* kian beragam, seiring makin banyak pelaku usaha yang menjalankan bisnis ini. Sebut saja beberapa inovasi isian *dim sum* yang mulai disukai, seperti telur puyuh, jamur, sosis, dan banyak lagi. Lantaran ceruk pasar kudapan asal China ini masih cukup besar, tidak sedikit pelaku usaha mengembangkan bisnisnya karena besarnya permintaan pasar. Makanan *dim sum* sangat disukai oleh hampir semua kalangan masyarakat terutama generasi milenial yang senang mencoba hal-hal baru. Awalnya *dim sum* dianggap sebagai makanan mahal yang hanya dikonsumsi oleh orang berduit saja. Jika mau mengonsumsi *dim sum* maka harus ke restoran besar dan mahal sehingga *dim sum* menjadi makanan kalangan kelas atas. Seiring dengan berkembangnya cara pembuatan *dim sum* maka *dim sum* yang dulu dikonsumsi saat minum teh, sekarang telah mengalami perubahan. Selain itu restoran-restoran telah menyediakan menu aneka *dim sum* dengan berbagai macam penyajian (Onan, 2021).

Jamur merupakan salah satu *organisme* yang memegang peranan penting dalam menguraikan bahan organik yang sangat kompleks menjadi bahan sederhana sehingga mudah diserap oleh *organisme* lainnya (Sole, 2017). Jamur menjadi perbincangan hangat di Indonesia. Saat ini

masyarakat di Indonesia mulai gemar mengkonsumsi berbagai makanan olahan berbahan dasar jamur konsumsi. Sehingga bahan baku produksi yaitu jamur dibutuhkan cukup banyak. Pada akhirnya, beberapa elemen masyarakat mulai mengintip peluang usaha membudidayakan jamur konsumsi untuk mendapatkan penghasilan (Nurrohim, 2022).

Jamur tiram putih adalah salah satu jamur *edibel* yang hidup pada kayu yang lapuk, sebagai salah satu sumber hayati dan sumber protein nabati di samping kacang-kacangan, dan digemari oleh masyarakat ., Jamur tiram putih mengandung vitamin B1, B2, C, *niacin*, *biotin*, serta *mineral* K, P, Ca, Na, Mg, dan Cu. Kandungan Gizi Jamur Tiram (100 gr) meliputi : *protein* 30,4 %, *karbohidrat* 56,6%, *lemak* 2,2%, *kalsium* 314mg, *fosfor* 717mg, *natrium* 837mg, *besi* 18,2mg, *niacin* 77,2mg, *riboflavin* 4,95mg dan *thiamin* 0,20mg (Suryani, 2017).

Dadiah merupakan susu kerbau yang difermentasi dalam batang bambu. Proses fermentasi ini membuat susu kerbau jadi punya cita rasa asam yang khas seperti *yoghurt*. Karena itulah dadiah juga sering disebut sebagai *yoghurt* khas Minang. Saat proses fermentasi, dadiah dimasukkan ke dalam wadah bambu lalu ditutup dengan daun pisang atau daun waru seperti dilansir dari Pesona Indonesia. Proses fermentasi memakan waktu 2-3 hari. Dadiah siap disantap jika sudah menggumpal. “Ini *yoghurt* lokal, dibuat dari susu kerbau. Tekstur sangat kental dan padat. Rasanya sedikit asam. Kalau kamu membuatnya dengan susu sapi teksturnya tak akan bisa sepadat ini,” kata William Wongso(Khairunnisa, 2020).

*Dim sum* ini pernah diteliti oleh (Rohadatul 2022) yaitu *dim sum* ikan patin dengan substitusi tepung kentang. Ada juga diteliti oleh (Tarigan 2021) yaitu *dim sum* ikan bulan-bulan dengan variasi penambahan daun kelor. Jamur tiram ini juga sudah banyak diteliti oleh orang-orang seperti yang diteliti oleh (Saragih 2015) yaitu nugget jamur tiram sebagai alternative pangan sehat vegetarian. Ada juga diteliti oleh (Lamadjodo, 2019) yaitu formulasi dan analisis nilai gizi bakso kotak dari jamur tiram putih. Dan terakhir olahan dadiah yang diteliti oleh (Astuti, 2021) yaitu pengaruh penambahan ekstrak jahe terhadap kualitas es krim dadiah.

Alasan penulis meneliti *dim sum* dari jamur tiram dikarena belum ada yang membuat inovasi *dim sum* dari jamur tiram. Makanan ini juga termasuk makanan yang cukup banyak diminati masyarakat akan tetapi *dim sum* ini harganya sangat tinggi maka dari itu tercetusnya dalam pikiran penulis untuk membuat varian atau inovasi baru dari *dim sum* yaitu dari jamur tiram. Penulis juga meneliti dadiah untuk pembuatan saus sebagai pendamping dari *dim sum*, olahan saus dari dadiah dimanfaatkan untuk mendapatkan rasa asam dan mengenalkan dadiah tersebut dikalangan anak muda. Saus yang dibuat oleh penulis memiliki 3 rasa yaitu manis, pedas, dan asam. Maka dari itu penuliskan akan menjelaskan beberapa bagian inti dalam penelitian ini seperti point pertama yaitu *dim sum*, jamur tiram, dan dadiah.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut :

1. Membuat varian olahan *dim sum* dengan menggunakan bahan dasar jamur tiram dan saus berbahan dadiah
2. Mendeskripsikan kualitas bentuk, warna, tekstur, rasa, aroma dari *dim sum* dengan menggunakan bahan dasar jamur tiram dan saus menggunakan dadiah

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
  - b. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang pembuatan *dim sum* dengan menggunakan bahan dasar jamur tiram.
  - c. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang dadiah
  - d. Membuat inovasi terbaru dalam pembuatan *dim sum* dengan menggunakan bahan dasar jamur tiram.
2. Bagi Masyarakat
  - a. Memperkenalkan jenis jamur tiram dan dadiah kepada masyarakat..
  - b. Menambah nilai jual jamur tiram dan dadiah.

- c. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terhadap masyarakat tentang pembuatan *dim sum* menggunakan jamur tiram.

### 3. Bagi Pendidikan

- a. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi *dim sum* menggunakan bahan dasar jamur tiram, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- b. Sebagai bahan acuan apabila ada yang ingin meneliti tentang pembuatan *dim sum* menggunakan bahan dasar jamur tiram.