

**PEMBUATAN *OYSTER MUSHROOM BURGER* MENGGUNAKAN
PATTY JAMUR TIRAM**

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 :

**SULTHAN AL GHIYATS
NIM 2019/19079089**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan *Oyster Mushroom Burger* Menggunakan *Patty* Jamur Tiram

Judul : Pembuatan Oyster Mushroom Burger Menggunakan Patty
Jamur Tiram

Nama : Sulthan Alghiyats

NIM : 19079089

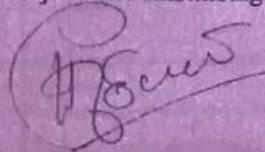
Program Studi : D3 Tata Boga

Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

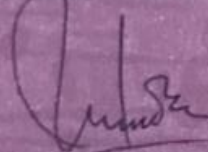
Padang, Mei 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Reno Yelfi, M.Pd
NIP. 195905311986082002

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 197611172003122002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Oyster Mushroom Burger Menggunakan Patty Jamur Tiram
Nama : Sulthian Al Ghiyats
NIM : 19079089
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

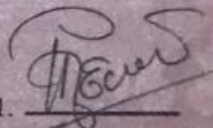
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Mei 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Reno Yelfi, M.Pd

1. 

Anggota : Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sulthan Al Ghiyats
NIM : 19079089
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

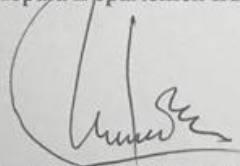
“Pembuatan Oyster Mushroom Burger Menggunakan Patty Jamur Tiram”
adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Mei 2023

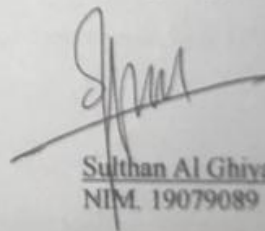
Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Sulthan Al Ghiyats
NIM. 19079089

ABSTRAK

SULTHAN AL GHIYATS (2023). “Pembuatan *Oyster Mushroom Burger* Menggunakan *Patty* Jamur Tiram “Proyek Akhir. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.”

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *patty* dari jamur tiram dan mendeskripsikan kualitas *patty* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat *burger* varian baru dengan menggunakan *patty* jamur tiram yang diberi nama *oyster mushroom burger* . Penelitian dilakukan pada tanggal 14 november – 14 desember 2022 dengan melakukan tiga kali penelitian di workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Jenis penelitian yang dilakukan yaitu melakukan penelitian langsung pada pembuatan *patty* menggunakan jamur tiram. Pada uji organoleptik dinilai langsung oleh dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji setelah tiga kali penelitian adalah *patty* dengan kualitas bentuk bulat berdiameter 12 cm dan tebal dengan ketebalan 1,5 cm. Kualitas warna *patty* yaitu cokelat gelap. Kualitas tekstur *patty* lembut. Kualitas aroma *patty* cukup beraroma jamur tiram. Kualitas rasa *patty* yaitu gurih. Harga jual *oyster mushroom burger* adalah Rp. 24.000/ 1 pcs.

Kata Kunci: *Patty*, Jamur Tiram, 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 “ **Pembuatan *Oyster Mushroom Burger* Menggunakan *Patty Jamur Tiram*””. 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 Dra. Reno Yelfi, M.Pd 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 papa dan mama 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.

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, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Daftar	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Burger	5
B. Jamur Tiram	17
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Tempat dan Waktu Penelitian	19
C. Pemilihan Alat dan Bahan	19
D. Bagan	25
E. Tahap Uji Organoleptik	26
F. Tahap Penelitian.....	27
G. Analisis Data	29
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	30
A. Temuan	30
B. Pembahasan.....	40
C. Analisis Harga.....	43

BAB V PENUTUP	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Dasar <i>Beef Burger</i>	8
2. Bahan Penyajian <i>Burger</i>	9
3. Komposisi Gizi Daging Sapi Per 100 gram	10
4. Alat Persiapan.....	20
5. Alat Pengolahan.....	20
6. Resep <i>Oyster Mushroom Burger</i>	23
7. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bulat) Dari <i>Patty Burger</i> Menggunakan Jamur Tiram	31
8. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (tebal) Dari <i>Patty Burger</i> Menggunakan Jamur Tiram	32
9. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (cokelat gelap) Pada <i>Patty Burger</i> Menggunakan Jamur Tiram	34
10. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) pada <i>Patty Burger</i> Menggunakan Jamur Tiram	35
11. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Jamur Tiram) pada <i>Patty</i> Menggunakan Jamur Tiram.....	37
12. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (gurih) pada <i>patty burger</i> menggunakan jamur tiram.....	39
13. Anggaran Biaya Pembuatan <i>Beef Burger</i>	44
14. Anggaran biaya pembuatan <i>osyter mushroom burger</i>	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Burger Cabe Hijau Ala Mexico	6
2. Barbeque Burger Korea	6
3. Loco Moco: Burger Dari Hawaii	7
4. Burger Kambing Dari Yunani.....	7
5. Diagram Alir Pembuatan Oyster Mushroom Burger	24
6. Grafik Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) pada Patty Burger Menggunakan Jamur Tiram	31
7. Grafik Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (tebal) pada Patty Burger Menggunakan Jamur Tiram	32
8. Grafik Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (coklat gelap) Pada Patty Burger Menggunakan Jamur Tiram.....	34
9. Grafik Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) pada Patty Burger Menggunakan Jamur Tiram	35
10. Grafik Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma ((jamur tiram) pada patty menggunakan jamur tiram	37
11. Grafik Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (gurih) pada patty burger menggunakan Jamur Tiram.....	39
12. Alat – Alat.....	52
13. Bahan – Bahan	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Alat dan Bahan	52
Lampiran 2. Angket Penelitian	54
Lampiran 3. Surat Rekomendasi.....	57
Lampiran 4. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	58
Lampiran 5. Surat Permohonan Pembimbing	59
Lampiran 6. Surat Izin Melakukan Penelitian	60

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kemajuan teknologi membuat masyarakat semakin kreatif dalam mengkreasikan makanan, salah satunya adalah *burger*. *Burger* atau *hamburger* lebih sering diartikan sebagai sandwich yang berbentuk bulat. *Burger* merupakan salah satu Produk makanan yang berjenis *fastfood* atau makanan cepat saji yang saat ini banyak digemari masyarakat karena tidak perlu menunggu waktu lama untuk memesannya.

Produk burger yang ada di pasaran mengandung protein hewani yang berasal dari daging sapi, ayam, dan ikan, yang biasanya membuat harga burger menjadi tinggi dan sulit dijangkau oleh masyarakat terutama burger yang berasal dari daging sapi. Pada dasarnya burger juga bisa dibuat menggunakan bahan dasar yang mengandung protein nabati yang pastinya membuat harga burger menjadi lebih terjangkau. Oleh karena itu perlu inovasi baru pada bahan utama yaitu daging agar burger dapat terjangkau dari sisi harga dan tetap dengan nutrisi yang optimal. Hal itu dapat dilakukan dengan mengganti bahan dasar daging dengan jamur tiram yang mengandung protein nabati.

Jamur adalah salah satu tumbuhan yang memiliki kandungan protein didalamnya. Salah satu dari beberapa jamur yang terdapat di alam yang cukup populer adalah jamur tiram putih disebut jamur tiram atau *oyster mushroom* karena bentuk tudungnya agak membulat, lonjong dan melengkung seperti cangkang tiram. Jamur tiram putih biasanya diolah

menjadi berbagai macam jenis masakan seperti, sup jamur, pepes jamur, sate jamur, jamur *crispy* dan lain lain.

Jamur tiram memiliki kandungan protein yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan jamur kuping. Sedang kandungan lemak, serat, dan kalori jamur tiram putih lebih rendah bila dibandingkan dengan jamur kuping. Kandungan protein jamur tiram pula lebih tinggi dibandingkan dengan bahan makanan lain yang juga berasal dari tanaman diantaranya bayam, kentang, kubis, seledri dan buncis.

Penjelasan diatas yang melatar belakangi peneliti untuk melakukan penelitian menggunakan bahan dasar jamur tiram. Penggunaan jamur tiram pada *patty burger* diharap dapat menjadi inovasi baru pada pembuatan *burger*. Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **pembuatan *oyster mushroom burger* menggunakan *patty jamur tiram*”**

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat *patty* menggunakan jamur tiram.
2. Menempatkan *patty* jamur tiram pada *oyster mushroom burger*
3. Mendeskripsikan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa *patty* jamur tiram.

C. Manfaat Penelitian

1. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi oyster mushroom burger menggunakan patty jamur tiram, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang penggunaan jamur tiram sebagai *patty burger*.
4. Memperkenalkan inovasi baru pada olahan jamur tiram
5. Memberikan pilihan kepada konsumen untuk memilih *oyster mushroom burger* atau *beef burger*
6. Menambah nilai jual terhadap jamur tiram