

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Pengaruh Olahan Berbagai Produk Makanan Terhadap Kadar Protein Pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)**.

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Sarjana pada Fakultas Biologi Universitas Medan Area.

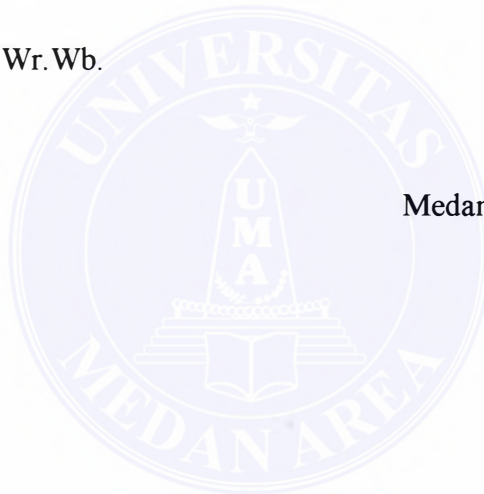
Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan masukan dan bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis banyak mengucapkan banyak terimakasih kepada Bapak Drs. Riyanto, M.Sc. selaku pembimbing I yang dengan sabar dan keikhlasannya dalam memberi motivasi, bimbingan dan pengarahan serta meluangkan waktunya sejak awal sampai terselesaikannya skripsi ini. Ibu Jamilah Nasution, S.Pd, M.Si. selaku pembimbing II yang telah berkenan memberikan petunjuk, bimbingan, dorongan dan nasehat dengan penuh keikhlasan dan kesabaran dalam penyusunan skripsi ini. Ibu Rosliana Lubis, S.Si, M.Si. selaku sekretaris yang berkenan memberikan bimbingan dan pengarahan selama kuliah. Ibu Dra. Sartini, M.Sc selaku Dekan Fakultas Biologi dan bapak Ferdinand Susilo, S.Si, M.Si selaku wakil dekan bidang akademik yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Biologi Universitas Medan Area yang telah memberikan banyak ilmu dan pengalaman selama dibangku perkuliahan sebagai bekal dimasa sekarang dan yang akan datang. Ibu tercinta yang dengan ikhlas memberikan perhatian, kasih sayang, dukungan dan untaian doa yang tidak pernah putus hingga skripsi ini bisa

terselesaikan. Seluruh keluarga, guru dan teman-teman yang telah banyak memberikan dukungan semangat, nasehat dan motivasi hingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna dan masih banyak terdapat kesalahan dan kekurangan pada penulisan skripsi ini. Oleh sebab itu diharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun guna menyempurnakan skripsi ini.

Akhirnya penulis berharap kiranya skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan juga pembaca.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.



Medan, Oktober 2012

Penulis

Handayani

## DAFTAR ISI

	<b>halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>PENDAHULUAN</b>	
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	2
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	
Tinjauan Umum Jamur Tiram.....	4
Tinjauan Khusus Jamur Tiram.....	5
Morfologi Jamur Tiram.....	5
Klasifikasi Jamur Tiram.....	6
Siklus Hidup Jamur Tiram.....	7
Nilai Gizi Jamur Tiram.....	7
Sumber Protein Pada Makanan.....	8
Pengaruh Pemanasan Terhadap Nilai Gizi Protein.....	8
Manfaat Jamur Tiram.....	10
Produk Olahan Jamur Tiram Putih.....	10
Hipotesis.....	13
<b>BAHAN DAN METODE</b>	
Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
Bahan dan Alat.....	14
Metode Penelitian.....	14
Prosedur Kerja.....	15
Analisis Data.....	17
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
Hasil dan pembahasan.....	20
<b>SIMPULAN DAN SARAN</b>	
Simpulan.....	24
Saran.....	24
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	25
<b>LAMPIRAN</b>	28

## DAFTAR GAMBAR

	<b>halaman</b>
Gambar 1. Morfologi Jamur Tiram Putih.....	5
Gambar 2. Siklus Hidup Jamur Tiram Putih .....	7
Gambar 3. Histogram Perbedaan Jumlah Kadar Protein Jamur Tiram Putih...	21



## DAFTAR TABEL

	<b>halaman</b>
Table 1. Komposisi Gizi Jamur Tiram Putih Segar .....	7
Table 2. Komposisi Gizi Jamur Tiram Putih Kering.....	8
Table 3. Daftar Kadar Protein Beberapa Bahan Makanan.....	8
Table 4. Rancangan Penelitian dengan Rancangan Acak Lengkap.....	15
Tabel 5. Analisa Variasi (ANAVA).....	18
Table 6. Jumlah Kadar Protein Jamur Tiram Putih .....	20



## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>halaman</b>
Lampiran 1. Skema Pembuatan Nugget.....	28
Lampiran 2. Skema Pembuatan Bakso.....	29
Lampiran 3. Skema Pembuatan Jamur Krispi .....	30
Lampiran 4. Skema Analisa Kadar Protein dengan Metode Kjeldhal .....	31
Lampiran 5. Perhitungan Kadar Protein Jamur Tiram Putih dengan Metode Kjeldhal.....	32
Lampiran 6. Konversi Kadar N Menjadi Kadar Protein. ....	33
Lampiran 7. Perhitungan Kadar Protein Jamur Tiram Putih (sebagai control) Nugget Jamur Tiram, Bakso Jamur Tiram dan Jamur krispi. ....	34
Lampiran 8. Perhitungan ANAVA Terhadap Jumlah Kadar Protein Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ). ....	38
Lampiran 9. Perhitungan Uji BNT Terhadap Jumlah Kadar Protein Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ). ....	40
Lampiran 10. Tabel Nilai Distribusi Degree of Freedom. ....	42
Lampiran 11. Tabel Nilai Distribusi T.....	43
Lampiran 12. Alat dan Bahan Yang Digunakan dalam Metode Kjeldhal. ....	44
Lampiran 13. Proses Penelitian dalam Metode Kjeldhal. ....	47