

EKSPLORASI KEUNIKAN PRODUK: UJI COBA PENGGUNAAN BAHAN DASAR JAMUR SEBAGAI SUBSTITUSI PATTY BURGER

Exploration of Product Uniqueness: Trial Use of Mushroom Base Material as Burger Patty Substitution

Erlangga Ratana¹⁾, Maidar Simanihuruk^{2)*}

¹⁾D4 Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

²⁾D4 Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

Diajukan Januari 2025 / Disetujui Februari 2026

Abstrak

Penelitian ini melakukan uji coba penggunaan jamur *champignon* dan jamur *shiitake* sebagai alternatif substitusi daging sapi pada *patty* burger. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis dan membandingkan karakteristik tekstur, warna, aroma, dan rasa *patty* burger berbahan dasar jamur dengan *patty* burger berbahan dasar daging sapi. Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dengan lima perlakuan variasi bahan. Pengujian dilakukan oleh 80 panelis terpilih yang memiliki kriteria pengalaman konsumsi dan preferensi spesifik terhadap produk burger berbasis jamur. Analisis data terdiri dari uji validitas, uji reliabilitas, uji statistik deskriptif, uji normalitas dan uji *paired sample t-test*. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa formula F4 (75% jamur *champignon*: 25% jamur *shiitake*) memiliki karakteristik tekstur (p -value= 0,072) dan rasa (p -value= 0,219) yang paling mendekati kontrol (F6) karena tidak memiliki perbedaan signifikan (p -value> 0,05). Sementara itu, aspek warna dan aroma terbaik ditemukan pada formula F3 (p -value> 0,05). Pada uji hedonik, formula F4 unggul dalam aspek tekstur, aroma, dan rasa dengan tingkat kesukaan yang setara dengan kontrol (p -value> 0,05). Secara keseluruhan, formula F4 merupakan komposisi substitusi terbaik yang mampu menyamai kualitas organoleptik dan tingkat penerimaan hedonik *patty* daging sapi.

Kata Kunci: Eksplorasi Keunikan Produk, *Patty Burger*, *Champignon*, *Shiitake*, Organoleptik, Hedonik.

Abstract

This study conducted trials on the use of champignon and shiitake mushrooms as alternative substitutes for beef in burger patties. The aim of the research was to analyze and compare the characteristics of texture, color, aroma, and taste between mushroom-based patties and beef-based patties. This study employed an experimental design with five variations of ingredient formulations. Testing was conducted by 80 selected panelists who met the criteria for consumption experience and specific preferences for mushroom-based burger products. Data analysis consisted of validity, reliability, descriptive statistics, and normality tests, followed by the paired sample t-test. The organoleptic test results showed that formula F4 (75% champignon mushroom: 25% shiitake mushroom) had texture (p -value= 0.072) and taste (p -value= 0.219) characteristics closest to the control (F6) due to the absence of significant differences (p -value> 0.05). Meanwhile, the best color and aroma aspects were found in formula F3 (p -value> 0.05). In the hedonic test, formula F4 excelled in texture, aroma, and taste, with preference levels equivalent to the control (p -value> 0.05). Overall, formula F4 is the optimal substitution composition capable of matching the organoleptic quality and hedonic acceptance levels of beef patties.

Keywords: Product Uniqueness Exploration, *Patty Burger*, *Champignon*, *Shiitake*, Organoleptic, Hedonic.

*Korespondensi Penulis:
E-mail: meydar_bj@yahoo.co.id

Pendahuluan

Makanan merupakan asupan pokok tubuh agar mampu melaksanakan fungsinya dalam aktifitas kelangsungan hidup, makanan sehat memberikan energi dan menjaga stabilitas kesehatan tubuh (Gumilar et al., 2021). Makanan sehat memiliki nutrisi seperti vitamin, protein, karbohidrat, mineral, lemak, bebas kuman, bebas bahan cemaran, bahan berbahaya lainnya yang dilarang seperti boraks, formalin, dan lain-lain (Hanung et al., 2018).

Burger merupakan *fast food* populer yang digemari masyarakat Indonesia, burger terdiri dari roti bulat yang dibelah menjadi dua bagian dengan daging cincang berbumbu (*patty*) ditengahnya, *patty* sebagai komposisi burger umumnya dari daging sapi giling. *Patty* burger sapi adalah daging sapi cacah, dibentuk bulat, dipisahkan, dikukus terlebih dahulu kemudian digoreng dengan mentega dan dipanggang di atas bara (Febrian, 2022).

Sebuah teori menyatakan burger berasal dari Hamburg Jerman, pada abad ke 19 di kota Hamburg daging sapi biasa diolah, dihancurkan dan dicampurkan dengan irisan bawang bombai, garam dan merica. Hidangan tersebut disebut Hamburg steak dan disajikan bersama roti, lalu makanan tersebut dibawa para imigran Jerman ke Amerika Serikat dan menyebar hingga saat ini (Amora, 2024).

Adapun kandungan nilai gizi dalam 60 gram daging sapi pada *patty* burger yaitu sebagai berikut :

Tabel 1 Informasi Gizi Pada 60 Gram *Patty* Daging Sapi

Informasi Gizi	
Ukuran Porsi	1 Helai (60 g) Per Porsi
Energi	460 kj 110 kkal
Lemak	4,50g
Lemak Jenuh	3,00g
Protein	8,00g
Karbohidrat	10,00g
Gula	0,00g
Sodium	510mg

Sumber : Yona (2025)

Berdasarkan tabel 1 60 gram *patty* daging sapi mengandung 110 kalori terdiri 36% lemak, 36% karbohidrat dan 28% protein (Yona, 2025). *Patty* burger sapi pada dasarnya mengandung lemak jenuh cukup tinggi, tingkat konsumsi berlebihan meningkatkan kadar kolestrol darah. Kolestrol berlebihan dalam tubuh menjadi penyebab penyumbatan pembuluh darah sehingga terjadinya penyakit gagal jantung dan stroke (Sari, 2014).

Jamur champignon merupakan jenis jamur yang populer dibudidaya secara global dengan total 38% produksi jamur dunia. Jamur champignon memiliki kandungan protein, polifenol, polisakarida ergothionin, vitamin, asam amino bebas serta asam linoleat yang tinggi. Selain itu mengandung enzim aromatase yang berperan dalam mengkatalisis hormon seks manusia (Hartono & Elly Kurniawati, 2025).

Jamur Shiitake merupakan jenis jamur dari Asia Timur, "Shiitake" berasal dari bahasa Jepang yang berarti jamur dari pohon shii (Widyastuti, 2024). Jamur shiitake memiliki tekstur kenyal, 100

gram jamur shiitake kering mengandung kalori 387 – 392 kal, lemak kasar 4,9 – 8,9 gram, protein kasar 13,4 – 17,5 gram, karbohidrat 67,5 – 78,0 gram, serat kasar 7,3 – 8,0 gram, abu 3,7 – 7,0 gram dan senyawa lipid esensial 70% dan asam lemak tidak jenuh, linoleat 53% - 67% memberikan efek samping tidak gemuk jika dikonsumsi, serta mengandung serat yang berfungsi mencegah terjadinya kanker usus (Siswanto, 2017).

Berdasarkan literatur yang ada, berikut merupakan perbandingan gizi dalam jamur champignon, jamur shiitake dan *patty* burger daging sapi :

Tabel 2 Perbandingan Gizi Jamur Champignon, Shiitake dan *Patty* Burger Daging Sapi

Nutrisi	Jamur Shiitake	Jamur Champignon	<i>Patty</i> Burger Daging Sapi
Kalori	34 kkal	38 kkal	258 kkal
Protein	2,24 g	3,09 g	12,80 g
Lemak	0,49 g	0,34 g	7,80 g
Serat	2,5 g	1,5 g	1,0 g
Vitamin B1	0,11 mg	0,11 mg	0,12 mg
Vitamin B2	0,34 mg	0,34 mg	0,16 mg
Vitamin C	12 mg	14 mg	0 mg
Kalium	330 mg	390 mg	230 mg
Fosfor	116 mg	173 mg	170 mg
Magnesium	17 mg	11 mg	20 mg
Zat Besi	0,8 mg	1,1 mg	1,8 mg
Seng	1,3 mg	0,3 mg	3,2 mg
Tembaga	0,3 mg	0,2 mg	0,1 mg

Sumber: Hasil Olah Data dari Ridwan (2023), Widyastuti, (2024)

Berdasarkan tabel 2, jamur champignon dan jamur shiitake memiliki kandungan kalori, protein, dan lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan *patty* burger daging sapi. Selain itu, kedua jenis jamur tersebut menunjukkan keunggulan dalam kandungan serat, fosfor, vitamin B kompleks, vitamin C, zat besi, kalium, magnesium, seng, dan tembaga.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif eksperimental dengan melibatkan 80 panelis yang menilai produk pada aspek organoleptik dan hedonik. Penentuan jumlah panelis mengacu pada pendapat Lawless dan Heymann (2010), yang menyatakan bahwa uji hedonik sebaiknya melibatkan antara 75 hingga 150 panelis tidak terlatih guna memperoleh hasil yang valid dan representatif, karena tingginya variasi preferensi individu. Selain itu, menurut Meilgaard, Civille, dan Carr (2007), uji penerimaan konsumen secara afektif idealnya menggunakan 100–500 orang, namun skala kecil yang melibatkan 75–100 panelis masih dianggap memadai untuk menghasilkan signifikansi statistik yang dapat diterima.

Panelis dalam penelitian ini diklasifikasikan sebagai panelis konsumen sebanyak 80 orang, yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling dengan kriteria memiliki pengalaman konsumsi dan ketertarikan terhadap produk olahan *patty* burger. Adapun penilaian dari 2 orang ahli kuliner digunakan sebagai acuan validitas isi (*content validity*) untuk memastikan atribut instrumen telah sesuai dengan karakteristik standar *patty* burger sebelum disebarkan kepada panelis konsumen.

Data primer dikumpulkan melalui kuesioner penilaian panelis dengan skala Likert 4 poin (1-4) untuk mengukur tingkat persepsi organoleptik dan tingkat kesukaan (hedonik) terhadap atribut tekstur, warna, aroma, dan rasa. Data sekunder diperoleh melalui studi literatur dari buku, jurnal ilmiah, dan sumber relevan lainnya.

1. Uji Validitas Kuesioner

Mengingat instrumen penelitian ini menggunakan item tunggal untuk setiap atribut sensorik, maka uji validitas dilakukan melalui validitas isi (*Content Validity*). Instrumen telah dikonsultasikan dan divalidasi oleh panelis ahli (*expert judgment*) untuk memastikan bahwa setiap butir kuesioner mampu merepresentasikan karakteristik organoleptik dan hedonik yang diukur. Adapun reliabilitas data dijamin melalui standarisasi prosedur pengujian, termasuk penyeragaman teknik memasak, suhu penyajian, dan penggunaan kode sampel acak untuk menghindari bias panelis.

2. Uji Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif digunakan untuk menyimpulkan karakteristik data melalui distribusi frekuensi dan perhitungan nilai rata-rata (*mean score*). Analisis ini diolah menggunakan perangkat lunak IBM SPSS Statistics versi 20 untuk memberikan gambaran umum mengenai tingkat penerimaan panelis terhadap setiap formula produk.

3. Uji Normalitas Data

Sebelum melakukan pengujian hipotesis, dilakukan uji prasyarat normalitas menggunakan metode visual Normal P-P Plot of Regression Standardized Residual. Uji normalitas ini dilakukan terhadap selisih (*difference*) nilai antara kelompok perlakuan dan kelompok kontrol untuk memastikan pemenuhan asumsi statistik parametrik. Dasar pengambilan keputusan pada metode ini adalah jika titik-titik data menyebar di sekitar garis diagonal dan cenderung mengikuti arah garis tersebut, maka data dinyatakan berdistribusi normal. Dengan terpenuhinya asumsi normalitas secara visual, pengujian hipotesis dapat dilanjutkan menggunakan uji statistik parametrik berupa *Paired Sample t-Test*.

4. Uji Hipotesis (*Paired Sample t-Test*)

Pengujian hipotesis dilakukan dengan uji *Paired Sample t-Test* menggunakan aplikasi SPSS versi 20. Uji ini bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan nyata antara rata-rata skor sampel perlakuan dengan sampel kontrol pada kelompok panelis yang sama (Sugiyono, 2017). Dasar pengambilan keputusan dalam pengujian ini adalah (Marisyah, 2024):

- 1) Jika nilai Signifikansi (Sig. 2-tailed) < 0,05, maka H₀ ditolak, yang berarti terdapat perbedaan signifikan antara sampel perlakuan dan sampel kontrol.
- 2) Jika nilai Signifikansi (Sig. 2-tailed) > 0,05, maka H₀ gagal ditolak, yang berarti tidak terdapat perbedaan signifikan (sampel perlakuan dianggap identik atau mendekati karakteristik kontrol).

Hasil Dan Pembahasan

1. Hasil Kuesioner

Hasil kuesioner dalam penelitian ini terdiri penilaian organoleptik dan penilaian hedonik uji coba produk dengan lima model formula perlakuan dan satu formula kontrol, berikut ini hasil kuesioner penilaian organoleptik uji coba produk.

Tabel 3 Hasil Kuesioner Penilaian Organoleptik

Aspek Pengujian	Formula	Jumlah Skor Penilaian				Mean
		1	2	3	4	
Tekstur	F1	6	17	30	27	2,98
	F2	8	15	31	26	2,94
	F3	12	22	46	0	2,43
	F4	3	11	23	43	3,33
	F5	11	12	24	33	2,99
	F6	5	7	16	52	3,44
Warna	F1	5	6	47	22	3,08
	F2	3	4	52	21	3,14
	F3	1	8	31	40	3,38
	F4	4	2	47	27	3,21
	F5	4	7	43	26	3,14
	F6	1	4	29	46	3,50
Aroma	F1	3	5	49	23	3,15
	F2	6	7	45	22	3,04
	F3	1	3	30	46	3,51
	F4	3	5	44	28	3,21
	F5	4	6	46	24	3,13
	F6	0	6	19	55	3,61
Rasa	F1	5	19	47	9	2,75
	F2	3	36	39	2	2,50
	F3	3	19	47	11	2,83
	F4	0	8	23	49	3,51
	F5	6	28	39	7	2,59
	F6	0	4	23	53	3,61

Sumber : Hasil Olah Data Peneliti 2025

Tabel 3 formula F1 sampai dengan formula F5 merupakan formula perlakuan, sedangkan formula F6 merupakan formula kontrol. Hasil penilain organoleptik dalam aspek tekstur dan rasa menunjukkan nilai rata-rata formula perlakuan F4 yaitu 3,33 dan 3,51 hampir sama dengan nilai rata-rata formula kontrol F6 yaitu 3,44 dan 3,61. Hal ini berarti tekstur dan rasa *patty* burger komposisi 75% jamur champignon dan 25% jamur shiitake hampir sama atau mirip dengan tekstur dan rasa *patty* buirger komposisi 100% daging sapi berdasarkan mayoritas penilaian 80 orang panelis. Sedangkan hasil penilaian aspek warna dan aroma menunjukkan formula perlakuan F3 memperoleh nilai rata-rata 3,38 dan 3,51, nilai tersebut tidak jauh beda dengan nilai rata-rata warna dan aroma formula kontrol F6 yaitu sebesar 3,50 dan 3,61.

Penilaian organoleptik tersebut memusatkan panelis menilai produk uji coba terhadap aspek tekstur, warna, aroma dan rasa. Masing-masing aspek tersebut terdiri atas satu pertanyaan dengan empat kategori pilihan jawaban dan panelis memilih satu jawaban yang paling sesuai dengan preferensinya. Bagian pertanyaan aspek tekstur terdiri dari empat pilihan kategori jawaban : Sangat Sesuai (4), Sesuai (3), Tidak Sesuai (2), Sangat Tidak Sesuai (1). Aspek warna dengan empat pilihan kategori jawaban : Sangat Jelas (4), Jelas (3), Tidak Jelas (2), Sangat Tidak Jelas (1). Pilihan jawaban aspek aroma yaitu : Sangat Aromatik (4), Aromatik (3), Tidak Aromatik (2), Sangat Tidak Aromatik (1). Sedangkan pada aspek rasa : Sangat Enak (4), Enak (3), Tidak Enak (2), Sangat Tidak Enak (1). Adapun penilaian hedonik juga sama seperti penilaian organoleptik yang meliputi aspek tekstur, warna, aroma dan rasa, serta masing-masing dilengkapi satu pertanyaan dan empat pilihan kategori jawaban yaitu : Sangat Suka (4), Suka (3), Tidak Suka (2), Sangat Tidak Suka (1). Setiap pilihan jawaban panelis dihitung sesuai kategorinya dan dihitung nilai rata-rata (*mean*) jawabannya secara keseluruhan untuk merepresentasikan kesepakatan jawaban para panelis.

Tabel 4 Hasil Kuesioner Penilaian Hedonik

Aspek Pengujian	Formula	Jumlah Skor Penilaian				Mean
		1	2	3	4	
Tekstur	F1	6	18	28	28	2,98
	F2	8	15	37	25	2,93
	F3	9	21	17	33	2,93
	F4	3	10	24	43	3,34
	F5	9	12	33	26	2,95
	F6	5	7	17	50	3,44
Warna	F1	1	10	43	26	3,18
	F2	2	14	51	13	2,94
	F3	1	9	37	33	3,28
	F4	2	2	41	35	3,36
	F5	1	17	45	17	2,98
	F6	0	5	24	51	3,58
Aroma	F1	1	7	43	29	3,25
	F2	6	21	38	15	2,78
	F3	1	9	37	33	3,28
	F4	1	3	29	46	3,56
	F5	5	24	39	12	2,73
	F6	1	2	20	57	3,66
Rasa	F1	3	10	45	22	3,08
	F2	3	32	31	14	2,70

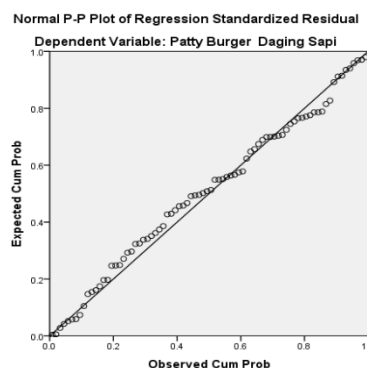
Aspek Pengujian	Formula	Jumlah Skor Penilaian				Mean
		1	2	3	4	
	F3	2	6	47	25	3,19
	F4	0	4	21	55	3,64
	F5	5	33	30	12	2,61
	F6	0	2	20	58	3,70

Sumber : Hasil Olah Data Peneliti 2025

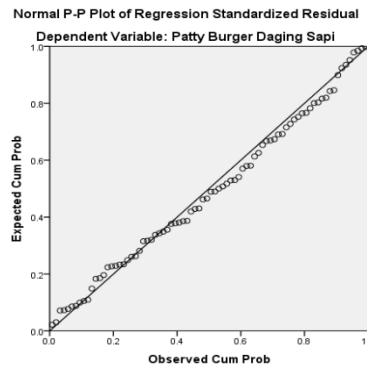
Berdasarkan tabel 4, formula kontrol yaitu formula F6 dan formula perlakuan uji coba produk yaitu formula F1 sampai formula F5. Hasil penilaian aspek tekstur dengan nilai rata-rata paling tinggi diperoleh oleh formula perlakuan F4 dengan skor 3,34, sedangkan nilai rata-rata tekstur formula kontrol F6 sebesar 3,44. Kemudian pada penilaian aspek warna, formula perlakuan F4 memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,36 dengan perolehan nilai rata-rata formula kontrol F6 sebesar 3,58. Hasil penilaian aspek aroma, formula perlakuan F4 memperoleh nilai rata-rata 3,56 dan formula kontrol F6 mendapat nilai rata-rata sebesar 3,66. serta hasil penilaian aspek rasa, formula perlakuan F6 memperoleh nilai rata-rata 3,64 dan formula kontrol memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,70. Secara keseluruhan, penilaian panelis dalam aspek-aspek hedonik pada formula perlakuan cenderung lebih tinggi terhadap formula F4 diantara formula perlakuan lainnya, dan nilai rata-rata formula perlakuan F4 tersebut tidak beda jauh dengan nilai rata-rata formula kontrol F6. Hal ini menunjukkan bahwa formula perlakuan F4 *patty* burger dengan komposisi 75% jamur champignon 25% jamur shiitake cenderung lebih di sukai panelis dan tidak beda jauh tingkat kesukaannya seperti pada *patty* burger komposisi 100% daging sapi.

2. Uji Prasyarat

Uji prasyarat dilakukan melalui uji normalitas untuk memastikan data memiliki distribusi normal. Uji normalitas dalam penelitian ini dilakukan secara visual menggunakan metode *Normal P-P Plot of Regression Standardized Residual*. Berdasarkan hasil observasi, titik-titik data menyebar di sekitar garis diagonal dan mengikuti arah garis tersebut, sehingga data diasumsikan berdistribusi normal. Dengan terpenuhinya asumsi tersebut, pengujian hipotesis dilanjutkan menggunakan *Paired Sample t-Test* untuk membandingkan karakteristik organoleptik dan hedonik *patty* burger jamur shiitake dengan daging sapi.



Gambar 1 P-Plot Uji Data Organoleptik
 Sumber : Hasil Olah Data SPSS v20, 2025



Gambar 2 P-Plot Uji Data Hedonik

Sumber : Hasil Olah Data SPSS v20, 2025

Berdasarkan tampilan pada Gambar 1 dan Gambar 2, terlihat bahwa titik-titik data menyebar secara konsisten mengikuti garis diagonal. Hal ini menunjukkan bahwa residual data organoleptik dan hedonik memenuhi asumsi normalitas, sehingga pengujian hipotesis dapat dilanjutkan menggunakan statistik parametrik (*Paired Sample t-Test*).

3. Pengujian Hipotesis

Setelah data dinyatakan memenuhi syarat melalui validitas isi (*content validity*) dan uji prasyarat normalitas, tahap selanjutnya adalah pengujian hipotesis menggunakan metode *Paired Sample t-Test* dengan bantuan aplikasi IBM SPSS Statistics 20. Uji ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan rata-rata antara sampel perlakuan dan sampel kontrol pada kelompok panelis yang sama. Dasar pengambilan keputusan didasarkan pada nilai signifikansi (*p-value*): jika nilai *p-value* < 0,05, maka H0 ditolak yang berarti terdapat perbedaan signifikan antara sampel yang diuji. Sebaliknya, jika nilai *p* > 0,05, maka H0 gagal ditolak, yang menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan antara sampel perlakuan dan kontrol (Sugiyono, 2017; Marisyah, 2024).

Berikut merupakan rangkuman olahan hasil uji *paired sampel t-test* dari SPSS versi 20, perbandingan sampel perlakuan (F1, F2, F3, F4, F5) dengan sampel kontrol (F6) yang dianalisis merupakan masing-masing aspek tekstur, warna, aroma dan rasa secara organoleptik dan hedonik.

Tabel 5 Rangkuman Hasil Uji t-Test Organoleptik

Variabel Perbandingan	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
F1 dengan F6	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak
	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	
F2 dengan F6	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak
	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	
F3 dengan F6	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,206 > 0,05 Tidak terdapat perbedaan	Signifikansi 0,349 > 0,05 Tidak terdapat perbedaan	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0
	Terdapat			

Variabel Perbandingan	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
	perbedaan / H0 ditolak	/ H0 gagal ditolak	/ H0 gagal ditolak	ditolak
F4 dengan F6	Signifikansi 0,072 > 0,05	Signifikansi 0,006 < 0,05	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,219 > 0,05 Tidak
	Tidak terdapat perbedaan / H0 gagal ditolak	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	terdapat perbedaan / H0 gagal ditolak
F5 dengan F6	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,000 < 0,05	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat
	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Terdapat perbedaan / H0 ditolak	perbedaan / H0 ditolak

Sumber : Hasil Olah Data SPSS v20, 2025

Hasil *paired sample t-test* uji organoleptik pada Tabel 5 menunjukkan bahwa nilai signifikansi perbandingan sampel perlakuan F4 dengan sampel kontrol F6 pada aspek tekstur adalah $0,072 > 0,05$, dan pada aspek rasa sebesar $0,219 > 0,05$. Hal ini menunjukkan bahwa tekstur dan rasa sampel perlakuan F4 (75% jamur champignon : 25% jamur shiitake) dengan sampel kontrol F6 (100% daging sapi) tidak berbeda secara signifikan, sehingga hipotesis H0 gagal ditolak. Sebaliknya, tekstur dan rasa pada sampel perlakuan F1, F2, F3, dan F5 dibandingkan dengan sampel kontrol F6 menunjukkan perbedaan yang signifikan dengan nilai signifikansi *p-value* < 0,05, sehingga H0 ditolak.

Berdasarkan Tabel 5, hasil perbandingan sampel perlakuan F3 (50% jamur champignon : 50% jamur shiitake) dengan sampel kontrol F6 pada aspek warna menunjukkan nilai signifikansi $0,206 > 0,05$ dan pada aspek aroma sebesar $0,349 > 0,05$. Hal ini mengindikasikan bahwa warna dan aroma pada formula F3 tidak berbeda secara signifikan dengan *patty* daging sapi (F6), sehingga hipotesis H0 gagal ditolak. Sementara itu, pada aspek warna dan aroma sampel perlakuan F1, F2, F4, dan F5 dibandingkan dengan sampel kontrol F6 menunjukkan perbedaan yang signifikan dengan nilai signifikansi *p-value* < 0,05, sehingga H0 ditolak.

Berdasarkan hasil perbandingan tersebut, dapat disimpulkan bahwa tekstur dan rasa *patty* burger F4 (75% jamur champignon : 25% jamur shiitake) tidak berbeda secara signifikan dengan *patty* burger daging sapi (F6). Sementara itu, warna dan aroma *patty* burger formula F3 (50% jamur champignon : 50% jamur shiitake) juga tidak berbeda secara signifikan dengan kontrol (F6), sehingga hipotesis H0 gagal ditolak.

Tabel 6 Rangkuman Hasil Uji t-Test Hedonik

Variabel Perbandingan	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
F1 dengan F6	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak
F2 dengan F6	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak
F3 dengan F6	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak
F4 dengan F6	Signifikansi 0,103 > 0,05 Tidak terdapat perbedaan / H0 gagal ditolak	Signifikansi 0,007 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,172 > 0,05 Tidak terdapat perbedaan / H0 gagal ditolak	Signifikansi 0,372 > 0,05 Tidak terdapat perbedaan / H0 gagal ditolak
F5 dengan F6	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak	Signifikansi 0,000 < 0,05 Terdapat perbedaan / H0 ditolak

Sumber : Hasil Olah Data SPSS v20, 2025

Berdasarkan Tabel 6, diketahui nilai signifikansi perbandingan sampel perlakuan F4 dengan sampel kontrol F6 pada aspek tekstur (0,103 > 0,05), aspek aroma (0,172 > 0,05), dan aspek rasa (0,372 > 0,05). Hal tersebut menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur, aroma, dan rasa pada sampel F4 (75% jamur champignon : 25% jamur shiitake) dengan sampel kontrol F6 (100% daging sapi) tidak berbeda secara signifikan, sehingga hipotesis H0 gagal ditolak. Sementara itu, pada aspek warna, sampel perlakuan F1, F2, F3, F4, dan F5 dibandingkan dengan sampel kontrol F6 menunjukkan perbedaan yang signifikan dengan nilai signifikansi $p < 0,05$, sehingga H0 ditolak.

4. Pembahasan

Uji organoleptik merupakan serangkaian pengujian produk yang secara spesifik melibatkan indra penglihatan, penciuman, pencicipan, dan peraba dalam menilai tekstur, warna, aroma dan rasa (Ayustaningwarno et al., 2021). Pada penelitian ini penilaian tekstur, warna, aroma dan rasa dimaksudkan untuk menilai komposisi formula dalam pembuatan *patty* burger antara lain yaitu formula F1 (100% jamur champignon), F2 (100% jamur shiitake), F3 (50% jamur champignon 50% jamur shiitake), F4 (75% jamur champignon 25% jamur shiitake), F5 (75% jamur shiitake 25% jamur champignon) dengan formula F6 (100% daging sapi). Penilaian tersebut dilakukan oleh 80 orang panelis yang terdiri dari panelis terlatih dan konsumen yang memiliki preferensi terhadap olahan *patty* burger, penilaian diawali dengan mencicipi enam formula *patty* burger jamur dan *patty* burger daging sapi yang kemudian panelis memberikan penilaian tekstur, warna, aroma dan rasa pada kuesioner

yang sudah disusun dalam bentuk empat kategori pilihan penilaian di google form, selain itu dilakukan juga wawancara terbuka dengan sejumlah panelis terlatih untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam.

Hasil data yang diperoleh dari kuesioner penilaian uji organoleptik kemudian dilakukan uji normalitas terlebih dahulu, kemudian dilakukan uji t berpasangan atau *paired sampel t-test*. Hasil uji *paired sampel t-test* menyimpulkan bahwa antara formula F1 dengan formula F6, F2 dengan F6 terdapat perbedaan yang signifikan dalam karakteristik tekstur, warna, aroma dan rasa. Sedangkan pada formula F3, dengan formula F6 tidak terdapat perbedaan warna dan aroma antara komposisi *patty* burger jamur champignon 50% dan jamur shiitake 50% dengan *patty* burger daging sapi 100%. Adapun formula F4 yaitu komposisi *patty* burger 75% jamur champignon 25% jamur shiitake dibandingkan dengan *patty* burger daging sapi 100%, diketahui tidak terdapat perbedaan karakteristik tekstur dan rasa yang signifikan, hal tersebut berarti komposisi *patty* burger 75% jamur champignon 25% jamur shiitake dengan *patty* burger 100% daging sapi memiliki karakteristik yang mirip. Selain memiliki karakteristik tekstur dan rasa yang mirip dengan *patty* burger daging sapi, *patty* burger jamur memiliki keunggulan nilai kalori, protein, dan lemak yang lebih rendah dibandingkan *patty* burger daging sapi. Jamur champignon dan jamur shiitake memiliki keunggulan tinggi serat, vitamin B kompleks, vitamin C, kalium, fosfor, magnesium, zat besi, seng, dan tembaga, selain itu memiliki sejumlah manfaat diantaranya kandungan senyawa pleuran dalam jamur champignon memiliki efek anti tumor dan anti kanker, senyawa ini membantu menghambat pertumbuhan sel kanker (Widyastuti & Tjokrokusumo, 2022).

Uji hedonik atau uji kesukaan, merupakan metode pengujian dimana panelis diminta untuk menyampaikan pendapatnya mengenai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan terhadap produk yang diuji, serta menyatakan tingkat kesukaannya. Pengujian ini berfokus pada empat atribut sensoris utama dari produk, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur (Briliannita & Ismail, 2021). Pada uji hedonik ini, panelis memberikan penilaian terhadap kesukaannya terhadap tekstur, warna, aroma dan rasa terhadap *patty* burger dengan formula F1 (100% jamur champignon), F2 (100% jamur shiitake), F3 (50% jamur champignon 50% jamur shiitake), F4 (75% jamur champignon 25% jamur shiitake), F5 (75% jamur shiitake 25% jamur champignon) dengan formula F6 (100% daging sapi).

Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa nilai signifikansi perbandingan antara sampel perlakuan F4 dengan sampel kontrol F6 pada aspek tekstur sebesar $0,103 > 0,05$, aspek aroma sebesar $0,172 > 0,05$, dan aspek rasa sebesar $0,372 > 0,05$. Hal tersebut berarti bahwa penilaian panelis terhadap tekstur, aroma, dan rasa pada sampel perlakuan F4 (*patty* burger 75% jamur champignon dan 25% jamur shiitake) dengan sampel kontrol F6 (*patty* burger 100% daging sapi) tidak berbeda secara signifikan, sehingga hipotesis H0 gagal ditolak. Sementara itu, pada aspek warna, seluruh sampel perlakuan (F1, F2, F3, F4, dan F5) dibandingkan dengan sampel kontrol F6 menunjukkan perbedaan yang signifikan. Hal tersebut dibuktikan dengan nilai signifikansi $0,000 < 0,05$, sehingga pada aspek warna hipotesis H0 ditolak.

Simpulan

Berdasarkan analisis statistik dan pembahasan, hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap aspek tekstur, aroma, dan rasa pada sampel perlakuan *patty* burger F4 (75% jamur champignon dan 25% jamur shiitake) tidak berbeda signifikan dibandingkan dengan sampel kontrol *patty* burger daging sapi 100% (F6). Namun, pada aspek warna, seluruh sampel perlakuan termasuk F4 masih menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap sampel kontrol. Hasil penilaian hedonik memperkuat temuan tersebut, di mana formula F1, F2, F3, dan F5 dinilai memiliki karakteristik tekstur, warna, aroma, dan rasa yang berbeda secara signifikan dibandingkan formula F6. Sebaliknya, pada formula F4, tingkat kesukaan panelis terhadap atribut tekstur, aroma, dan rasa tidak

memiliki perbedaan signifikan dengan formula kontrol F6. Secara keseluruhan, perlakuan F4 merupakan formula yang paling mendekati karakteristik *patty* burger daging sapi (F6) pada atribut tekstur, aroma, dan rasa, meskipun atribut warna masih memiliki perbedaan yang nyata secara statistik.

Daftar Pustaka

- Amora, I. (2024). *Ketahui Sejarah Kemunculan Burger di Hari Burger Sedunia*. Rri.Co.Id. <https://www.rri.co.id/internasional/720072/ketahui-sejarah-kemunculan-burger-di-hari-burger-sedunia>
- Annur, C. M. (2023). Perempuan Lebih Sering Konsumsi Makanan Cepat Saji Ketimbang Laki-laki. Databoks.Katadata.Co.Id. <https://databoks.katadata.co.id/produk-konsumen/statistik/b483aeba392ea86/perempuan-lebih-sering-konsumsi-makanan-cepat-saji-ketimbang-laki-laki>
- Asshar, B., Ulhaq Khoirunnisa, D., Hardhana, E. W., Novitasari, I. K., Paramitha, K. P., Paramesti, L., Himawan, J., Ariyanti, N. K., Azizah Akbar, N., Nur, & Aulia, A. (2024). Hubungan Konsumerisme Makanan Cepat Saji terhadap Kebiasaan Makan Mahasiswa Universitas Negeri Semarang Program Studi Gizi Angkatan 2023. *Jurnal Angka*, 1(2), 371–383. <http://jurnalilmiah.org/journal/index.php/angka>
- Beby, Y., Herla, R., & Terip, K. (2015). Pembuatan *Patty* Lembaran Menggunakan Tepung Kaya Protein dengan Penambahan Zat Penstabil. *Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(Ilmu dan Teknologi Pangan), 1–7. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/49472707/11220-26965-1-PB-libre.pdf?1476009867=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DPEMBUATAN_PATY_LEMBARAN_MENGGUNAKAN_TEP.pdf&Expires=1749391045&Signature=EW2on1w~nxY-NpWbSYC3tw9BeijLx7G9cFLNHdh7kVTQ
- Damanpour, F. (1991). Organizational Innovation: A Meta Analysis of Effect of Determinants and Moderators. *Academy of Management Journal*, 34(3):555-590.
- Gumilar, J., Azzahra, A. B., Satria, M., Hamdani, N., Farahdewi, R. Y., Kamilah, Z. Y., & Nurhaliza, K. A. (2021). Pengembangan Wirausaha Makanan Sehat di Masa Pandemi Covid 19 Melalui Produk Olahan Daging. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(2), 11–15. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v2i2.32541>
- Hanung, P., Rekyan, & Briawan, D. (2018). Persepsi tentang Pangan Sehat, Alasan Pemilihan Pangan dan Kebiasaan Makanan Sehat pada Mahasiswa. *Jurnal Gizi Pangan*, 9(3)(November), 211–218.
- Hartono, A. C. D., & Elly Kurniawati. (2025). Pengaruh Substitusi Jamur Champignon Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Dalam Pembuatan Bakso Analog. *Journal of Food Engineering*, 4(1), 42–48. <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i1.3461>
- Kemkes.go.id. (2024). Gula Mengintai di Sekitar Kita. Kemkes.Go.Id. <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/mediakom/20231231/3644629/mediakom-160/>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Principle of Marketing* (16th ed). North Carolina: Pearson Education Limited.
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jilid Pertama. Edisi Ketigabelas. Jakarta: Erlangga.
- Lawless, H. T. and Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food – Principles and Practices*. Second Edition, Springer New York Dordrecht Heidelberg, London
- Maswar. (2017). Analisis Statistik Deskriptif Nilai Uas Ekonomitrika Mahasiswa Dengan Program SPSS 23 & EVIEWS 8.1. Institut Agama Islam Ibrahimy Situbondo. <https://ojs.pps-ibrahimiy.ac.id/index.php/jpii/article/view/54/20>
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V. and Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques*, Fourth Edition, CRC Press, Taylor and Francis Group, USA

- Pujana, I. B. O., & Febianti. (2024). Kualitas Hamburger dengan *Patty* Berbahan Wortel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(5), 764–772. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i5.787>
- Sari, D. K. (2014). Tanda gejala dan bahaya hiperkolesterolemia. *Tanda Gejala Dan Bahaya Hiperkolesterolemia*, 1988, 1–8.
- Siswanto, E. (2017). Petunjuk Praktis Budidaya Jamur Kuping, Jamur Merang, Jamur Tiram, Jamur Shitake Dan Jamur champignon Sistem Semi Moderen. 02, 1–35.
- Suci, S. E., Putri, I. E., & Fazriah, H. (2024). Hubungan Enabling dan Predisposing Pola Konsumsi Fast Food pada Remaja Usia 16-18 Tahun di SMAN 6 Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 3(2), 140–146. <https://doi.org/10.25182/jigd.2024.3.2.140-146>