



## Studi Pembuatan Sosis Jamur Tiram Dan Tempe Dengan Penambahan Kenikir Dan Tepung Ubi Kuning

**Citra Dewi Purnamasari**

Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

**Kurnianingsih**

Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

Korespondensi penulis: [kurnianingsihsp@gmail.com](mailto:kurnianingsihsp@gmail.com)

**Abstrak.** *The availability of healthy and unhealthy snacks in schools affects the selection of children's snacks. One of the foods that can be processed into snacks/school food is sausage., so that it can be used as healthy food, meat sausage ingredients can be replaced with vegetable ingredients such as oyster mushrooms and tempeh. With the addition of kenikir as fiber and yellow yam flour as adhesive. This study has the objectives of (1) Knowing the level of public preference for sausage products from oyster mushrooms, tempeh, kenikir and yellow yam flour. (2) Knowing the sausage formula from oyster mushroom, tempeh, kenikir and yellow yam flour which is the most preferred by the community. (3) Knowing the process of making sausages from oyster mushrooms, tempeh, The method used in this study is the method of literature, experiments, documentation, and sensory testing. The percentage of using oyster mushrooms and tempeh in making sausages is 90%:10%, 80%:20%, and 70%:30%, of the mushroom weight. The results showed that the sausage product was the most preferred with a ratio of 90% oyster mushrooms and 10% tempeh. As a suggestion, further research is needed to determine the nutritional content of oyster mushroom sausage, tempeh, kenikir and yellow yam flour*

**Keywords:** *Sausage, Oyster Mushroom, Tempeh, Kenikir, Yellow Yam Flour*

**Abstrak.** Ketersediaan jajanan sehat dan tidak sehat disekolah berpengaruh terhadap pemilihan jajanan anak-anak. Salah satu makanan yang dapat diolah menjadi jajanan/makanan sekolah yaitu Sosis, Supaya dapat dijadikan makanan sehat bahan sosis daging dapat diganti dengan bahan nabati seperti jamur tiram dan tempe, dengan penambahan kenikir sebagai serat dan tepung ubi kuning sebagai perekat. Penelitian ini mempunyai tujuan (1) Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk sosis dari jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning. (2) Mengetahui formula sosis dari jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yang paling disukai oleh masyarakat. (3) Mengetahui proses pembuatan sosis dari jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yang paling disukai oleh masyarakat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kepustakaan, eksperimen, dokumentasi, dan uji sensori. Presentase penggunaan jamur tiram dan tempe pada pembuatan sosis sebanyak 90%:10% , 80%:20% , dan 70%:30% , dari berat jamur. Hasil penelitian menunjukkan, produk sosis yang paling disukai dengan perbandingan 90% jamur tiram dan 10% tempe. Sebagai saran, perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui kandungan gizi dari sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning

**Kata Kunci :** Sosis, Jamur Tiram, Tempe, Kenikir, Tepung Ubi Kuning

## PENDAHULUAN

Saat ini jajanan sekolah semakin beraneka ragam mulai dari jajanan tradisional sampai jajanan modern sehingga mampu menarik para siswa untuk mengkonsumsi jajanan sekolah. Ketersediaan jajanan sehat dan tidak sehat disekolah berpengaruh terhadap pemilihan jajanan anak-anak. Oleh sebab itu, jajanan sehat seharusnya tersedia baik dirumah maupun disekolah agar akses anak terhadap jajanan sehat tetap terjamin (Iklima, 2017). Salah satu makanan yang dapat diolah menjadi jajanan/makanan sekolah yaitu Sosis. Pada umumnya sosis berbahan

utama daging. Sosis daging merupakan salah satu jenis makanan yang memiliki rasa lezat disertai dengan nilai gizi yang tinggi, dan bila dikonsumsi secara berkala dapat mengganggu kesehatan (Pranata,dkk, 2016). Telah banyak penelitian yang menghasilkan inovasi sosis, salah satunya sosis jamur tiram. Pemanfaatan jamur tiram dapat menjadi bahan utama atau campuran. Seperti hasil penelitian dari (Rizkyanti, 2016) yang menghasilkan sosis vegetarian dari jamur tiram dan kacang merah. Hasil penelitian lain dari (Tjahjono, et al., 2018) yang menghasilkan sosis vegetarian dengan bahan baku tepung jamur tiram dan tepung tempe. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi dan merupakan pangan sumber protein dengan harga yang lebih terjangkau. (Pemula, 2020). Tempe sebagai salah satu bahan pangan lokal yang bernilai gizi tinggi yaitu per 100 gr tempe mengandung 18,3 gr protein. Tempe mengandung vitamin B12 yang potensial dan pada umumnya hanya terdapat pada bahan makanan hewani. Vitamin B12 pada tempe berasal dari kedelai yang mengalami proses fermentasi (A. Rizky, 2016). Selain jamur dan tempe, daun kenikir dapat ditambahkan untuk menjadi sumber serat dan nutrisi pada sosis. Daun kenikir merupakan tumbuhan tropis yang biasa dijadikan lalapan, daun kenikir mempunyai banyak manfaat salah satunya kaya akan antioksidan dan flavonoid. Kenikir sangat baik untuk meningkatkan metabolisme tubuh (Sendari, 2019). Untuk menghasilkan adonan sosis yang menyatu dan tekstur lembut, perlu ditambah dengan tepung sebagai perekat, antara lain tepung ubi jalar kuning. Tepung ubi jalar kuning merupakan bahan baku industri setengah jadi dan mempunyai potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku pada industri pangan yang fungsinya dapat mensubstitusi tepung terigu (Asyik, 2017). Berdasarkan latar belakang tersebut, Peneliti tertarik untuk melakukan eksperimen pembuatan sosis dari jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning. Produk olahan sosis vegetarian ini diharapkan dapat menjadi produk makanan sehat dan bergizi yang disukai oleh anak-anak dan masyarakat umum, serta menjadi peluang usaha makanan sehat/vegetarian yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :Bagaimana tingkat kesukaan anak-anak dan orang dewasa terhadap produk sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning?, Bagaimana formula sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yang paling disukai oleh anak-anak dan orang dewasa?, Bagaimana proses pembuatan sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yang paling disukai oleh anak-anak dan orang dewasa ?

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut : Mengetahui tingkat kesukaan anak-anak dan orang dewasa terhadap produk sosis dari jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning., Mengetahui formula sosis dari jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yang paling disukai oleh anak-anak dan orang dewasa., Mengetahui proses pembuatan sosis dari jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yang paling disukai oleh anak-anak dan orang dewasa.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Metode kepustakaan adalah studi kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti, selain itu studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini dikarenakan penelitian tidak akan lepas dari literatur-literatur Ilmiah. (Sugiyono, :2012) Pada penelitian ini, penulis mengumpulkan informasi tentang resep sosis , jamur tiram, tempe, tanaman kenikir dan tepung ubi kuning yang berasal dari buku,artikel dan jurnal penelitian. Tujuan penggunaan metode kepustakaan pada penelitian ini yaitu untuk menyusun tinjauan pustaka. Penulis menggunakan referensi dari buku tentang jamur tiram, jurnal dan artikel ilmiah tentang tempe, kenikir dan tepung ubi kuning sebagai landasan teori untuk membahas permasalahan pada penelitian ini.

Eksperimen adalah suatu cara belajar mengajar yang melibatkan peserta didik untuk ikut mengalami, membuktikan sendiri proses dan hasil percobaan. (Sumantri, :2010) Penelitian pembuatan Sosis Jamur Tiram, Tempe, Kenikir dan Tepung Ubi Kuning dilaksanakan di dua tempat yaitu di Laboratorium Program Studi Seni Kuliner AKS Ibu Kartini Semarang Jl. Sultan Agung No. 77, Kelurahan Gajahmungkur, Kecamatan Gajah Mungkur, Semarang dan di rumah penulis, Jl. Kenanga C.35 RT04/RW05, Kelurahan Gandasuli, Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes. Eksperimen selanjutnya dilaksanakan di rumah, karena adanya pandemic Covid-19 yang mengharuskan belajar dari rumah dengan menggunakan peralatan dan perlengkapan rumah tangga, yang sesuai dengan peralatan untuk membuat sosis. Pelaksanaan penelitian dimulai pada bulan April sampai dengan bulan Juni 2021. Metode eksperimen ini digunakan untuk mendapatkan formula terbaik sosis jamur tiram dan tempe dengan campuran daun kenikir dan tepung ubi kuning. Eksperimen ini menggunakan perbandingan tiga formula yaitu penambahan tempe dengan perbandingan jumlah jamur tiram pada formula standar 71,4 gram. Formula 1 dengan perbandingan 10% jumlah tempe 7,14 gram. Formula 2 dengan perbandingan 20% jumlah tempe 14,28 gram. Formula 3 dengan perbandingan 30% jumlah tempe 21,42 gram. Penambahan kenikir dengan jumlah 10 gram pada tiap resep

pengembangan, dan mengganti tepung tapioka dengan tepung ubi kuning dengan jumlah yang sama. Masing-masing produk diberi kode yaitu 139 untuk produk dengan perbandingan 10%, kode 278 untuk produk dengan perbandingan 20% dan kode 327 untuk produk dengan perbandingan 30%.

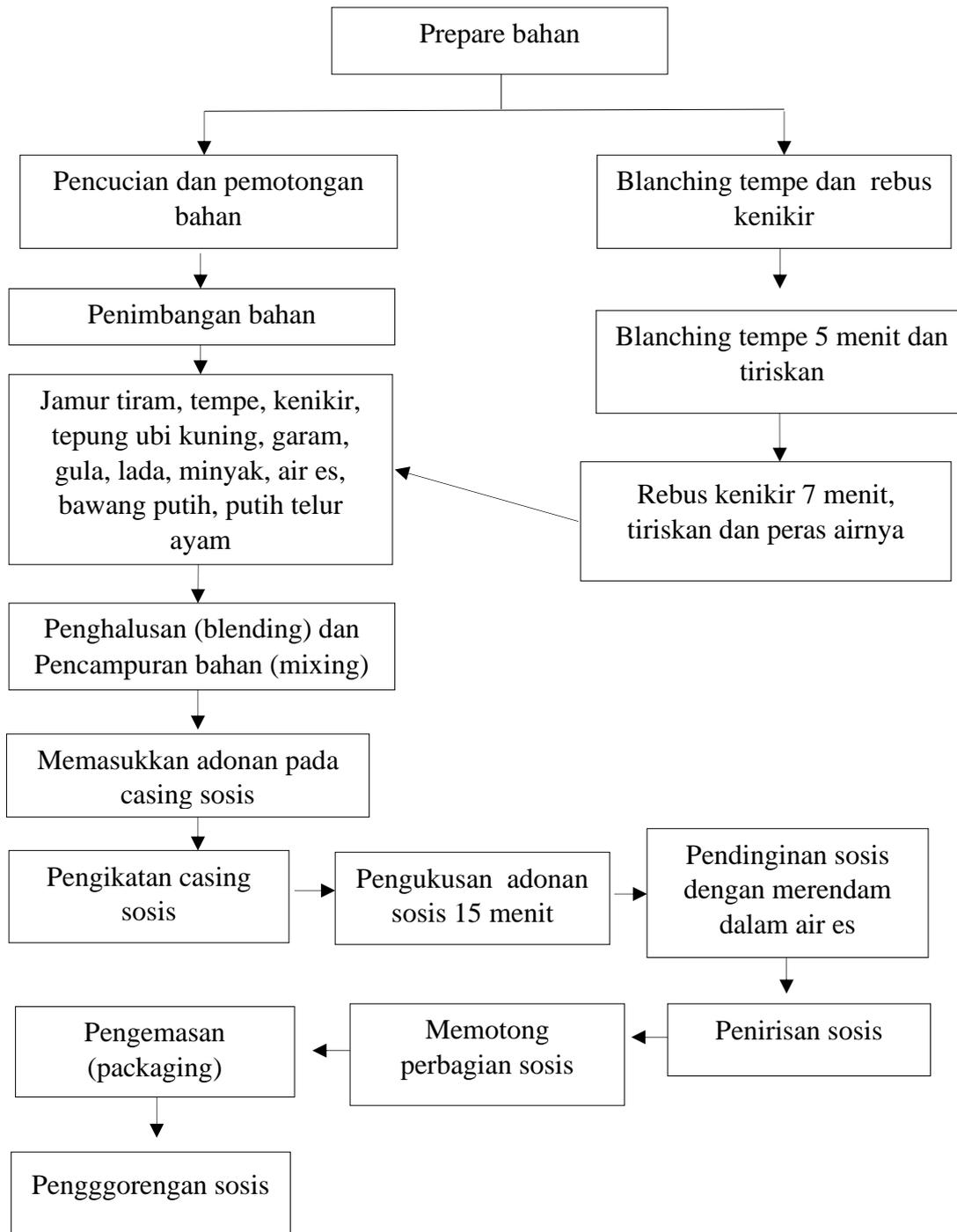
Uji hedonik adalah metode uji yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk dengan menggunakan penelitian (Agustianto, 2018). Uji hedonik digunakan untuk memperoleh tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna dari sosis analog dari jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning. Jumlah Panelis yang mengisi kuesioner sebanyak 30 orang, 15 anak sekolah dan 15 orang dewasa. Kuesioner yang disusun menggunakan kriteria sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Kriteria tersebut diberi skor 5 untuk sangat suka, skor 4 untuk suka, skor 3 untuk agak suka, skor 2 untuk tidak suka, dan skor 1 untuk sangat tidak suka. Rata-rata skor masing-masing produk eksperimen kemudian dibandingkan dalam bentuk diagram batang.

Metode dokumentasi berfungsi sebagai alat bukti serta data akurat mengenai informasi dokumen, melindungi dan menyampaikan fisik serta isi dokumen, serta menjamin keutuhan dan keotentikan informasi serta data yang berada didalam dokumen. Seperti pengambilan foto pada setiap produk hasil eksperimen. Metode dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan foto-foto serta catatan resep yang digunakan pada saat melakukan eksperimen dan catatan perkembangan tentang hasil penelitian selama eksperimen pembuatan sosis vegetarian dari jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif dengan menguraikan secara rinci hasil eksperimen dan hasil uji hedonik, kemudian dibahas dan dibandingkan dengan teori yang ada.

**Tabel 1 .Perbandingan antara Resep Standard dan Resep Pengembangan Sosis Jamur Tiram, Tempe, Kenikir dan Tepung Ubi Kuning**

Resep Asli	Resep Pengembangan 90% : 10% (139)	Resep Pengembangan 80% : 20% (239)	Resep Pengembangan 70% : 30% (327)
71,4gr Jamur tiram	64,26gr Jamur tiram	57,12gr Jamur tiram	49,98gr Jamur tiram
37,5gr Putih telur	37,5gr Putih telur	37,5gr Putih telur	37,5gr Putih telur
7,5 gr Tepung tapioca	7,5gr tepung ubi	7,5gr tepung ubi	7,5gr tepung ubi
	7,14gr tempe	14,28gr tempe	21,42gr tempe
	10 gr kenikir	10 gr kenikir	10 gr kenikir
7,3gr Air es	7,3gr Air es	7,3gr Air es	7,3gr Air es
28,6gr Minyak Jagung	28,6gr Minyak sayur	28,6gr Minyak sayur	28,6gr Minyak sayur
0,44gr Bawang putih, halus	0,44gr Bawang putih, halus	0,44gr Bawang putih, halus	0,44gr Bawang putih, halus
2,50gr Garam	2,50gr Garam	2,50gr Garam	2,50gr Garam
2,50gr Lada bubuk	2,50gr Lada bubuk	2,50gr Lada bubuk	2,50gr Lada bubuk
0,68gr Gula	0,68gr Gula	0,68gr Gula	0,68gr Gula

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, 2021



Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, 2021

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis Jamur Tiram, Tempe, Kenikir Dan Tepung Ubi Kuning

#### Hasil Eksperimen Pertama

Persentase Jamur Tiram dan Tempe	Karakteristik			
	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
<b>90%:10% (Kode 139)</b> 	Dominan rasa jamur sedikit tempe dan kenikir, bumbu terasa	Aroma khas campuran jamur, tempe, tepung ubi kuning dan kenikir	Kurang kenyal, masih belum padat dan sobek ketika di iris	Warna sosis coklat muda berbintik hijau dari kenikirnya
<b>80%:20% (Kode 278)</b> 	Rasa kenikir dan tempe , bumbu berasa	Aroma khas campuran tempe, tepung ubi kuning dan kenikir	Kurang kenyal, masih belum padat dan sobek ketika di iris	Warna sosis coklat muda berbintik hijau dari kenikirnya
<b>70%:30% (Kode 327)</b> 	Dominan rasa tempe, kenikir	Aroma khas campuran tempe, tepung ubi kuning dan kenikir	Tidak Kenyal, sobek ketika diiris, belum padat	Warna sosis coklat muda berbintik hijau dari kenikirnya

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, 2021

#### Analisis Hasil Eksperimen Pertama

Analisis hasil eksperimen pertama diketahui dan ditemukan beberapa hal yang perlu diperbaiki antara lain:

Ketiga produk memiliki rasa khas kenikir yang cukup dominan sehingga perlu dikurangi jumlah kenikirnya, Aroma khas campuran tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yang dominan, Tekstur dari ketiga produk tidak seperti sosis yang kenyal dan padat. Pada eksperimen pertama sosis kurang kenyal dan padat karena penggantian tepung tapioca menjadi tepung ubi kuning yang menyerap air sehingga teksturnya tidak padat dan koyak ketika diiris. Oleh sebab itu, pada eksperimen kedua perlu dilakukan pengurangan jumlah kenikir dan penambahan bahan yaitu tepung maizena untuk membantu memadatkan tekstur sosis.

## Hasil Eksperimen Kedua

**Tabel 2 Karakteristik Sosis Jamur Tiram, Tempe, Kenikir dan Tepung Ubi Kuning pada Eksperimen Kedua**

Persentase Jamur Tiram dan Tempe	Karakteristik			
	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
<b>90%:10%</b> <b>(Kode 139)</b> 	Dominan rasa tempe dan tepung ubi kuning, sedikit rasa kenikir dan jamur	Aroma khas campuran tempe, dan kenikir, dominan bau tepung ubinya	Agak kenyal, masih belum padat dan koyak ketika di iris	Warna sosis coklat tua karena penambahan tepung ubi kuningnya
<b>80%:20%</b> <b>(Kode 278)</b> 	Rasa tempe dan tepung ubi kuning, sedikit rasa kenikir	Aroma khas dominan tempe dan tepung ubi kuning sedikit kenikir	Kurang kenyal, masih belum padat dan koyak ketika di iris	Warna sosis coklat tua karena penambahan tepung ubi kuningnya
<b>70%:30%</b> <b>(Kode 327)</b> 	Dominan rasa tempe dan tepung ubi kuning, sedikit rasa kenikir	Aroma khas dominan tempe dan tepung ubi kuning sedikit kenikir	Kurang Kenyal, koyak ketika diiris, belum padat	Warna sosis coklat tua karena penambahan tepung ubi kuningnya

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer,2021

## Analisis Hasil Eksperimen Kedua

Analisis dari hasil eksperimen kedua menunjukkan bahwa ketiga produk belum sesuai dengan kriteria sosis. Kriteria tersebut yaitu tekstur kenyal dan padat, rasa khas tepung ubi kuning terlalu dominan. Eksperimen kedua belum sesuai dengan kriteria sosis maka perlu dilakukan uji coba kembali untuk mendapatkan resep dan kriteria yang sesuai dan hampir sama dengan sosis yang diinginkan. Karena tepung maizena kurang membantu memadatkan tekstur sosisnya maka pada eksperimen ketiga akan diganti dengan tepung tapioca, tepung tapioca dipilih untuk mengganti tepung maizena karena tepung tapioca memiliki daya ikat air yang lebih tinggi dari tepung maizena oleh karena itu penggantian tepung tapioca diharapkan dapat memadatkan dan mengenyalkan tekstur sosisnya.

### Hasil Ekperimen Ketiga

**Tabel 3 Karakteristik Produk Sosis Jamur Tiram, Tempe, Kenikir dan Tepung Ubi Kuning pada Eksperimen Ketiga**

Persentase Jamur Tiram dan Tempe	Karakteristik			
	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
<b>90%:10%</b> <b>(Kode 139)</b> 	Rasa jamur dan bumbunya pas, sedikit rasa tempe, kenikir dan tepung ubi	Aroma khas campuran jamur, tempe, tepung ubi kuning dan kenikir	Agak kenyal, Agak padat dan koyak sedikit ketika di iris	Warna sosis coklat muda
<b>80%:20%</b> <b>(Kode 278)</b> 	Rasa jamur, kenikir dan sedikit tempe ,tepung ubi bumbu berasa	Aroma khas campuran tempe, tepung ubi kuning dan kenikir	Agak padat dan koyak sedikit ketika di iris	Warna sosis coklat muda
<b>70%:30%</b> <b>(Kode 327)</b> 	Dominan rasa tempe, tetapi rasa kenikir jamur dan ubinya masih ada	Aroma khas campuran tempe, tepung ubi kuning dan kenikir	Agak Kenyal, agak koyak ketika diiris, agak padat	Warna sosis coklat muda

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer,2021

### Analisis Hasil Eksperimen Ketiga

Analisis dari hasil eksperimen ketiga menunjukkan bahwa ketiga produk agak sesuai dengan harapan. Tekstur sosis sudah agak kenyal dan padat karena penambahan tepung tapioca yang sangat berpengaruh pada hasil sosis ini, perbandingan tepung tapioca dan tepung ubi sangat membantu dalam pembenahan tekstur sosis, bahan lainnya juga tidak begitu mendominasi seperti pada eksperimen pertama atau kedua. Masih diperlukan eksperimen selanjutnya untuk menyempurnakan resep dengan kriteria yang diinginkan.

## Hasil Eksperimen Ke Empat

**Tabel 4. Karakteristik Sosis Jamur Tiram, Tempe, Kenikir dan Tepung Ubi Kuning pada Eksperimen Keempat**

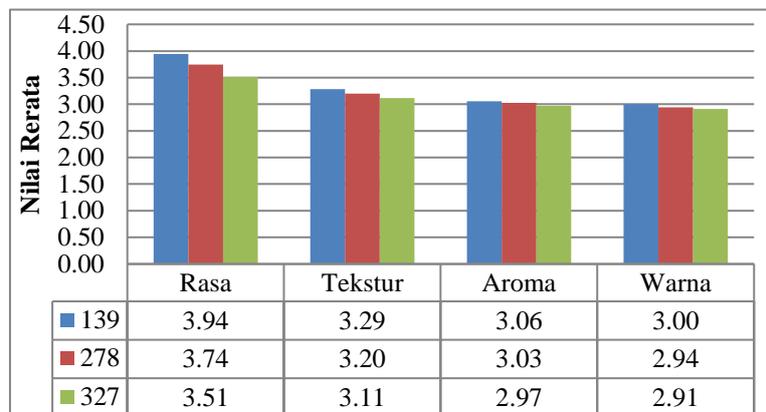
Persentase Jamur Tiram dan Tempe	Karakteristik			
	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
<b>90%:10%</b> <b>(Kode 139)</b> 	Dominan rasa jamur sedikit tempe dan kenikir, bumbu terasa	Aroma khas campuran jamur, tempe, tepung ubi kuning dan kenikir	Sudah kenyal, dan padat tidak koyak ketika di iris	Warna sosis coklat muda berbintik hijau dari kenikirnya
<b>80%:20%</b> <b>(Kode 278)</b> 	Rasa pas perpaduan jamur, kenikir dan tempe, dan tepung ubi bumbu berasa	Aroma khas campuran tempe, tepung ubi kuning dan kenikir	Sudah kenyal, dan padat tidak koyak ketika di iris	Warna sosis coklat muda berbintik hijau dari kenikirnya
<b>70%:30%</b> <b>(Kode 327)</b> 	Dominan rasa tempe, keseluruhan rasa pas	Aroma khas campuran tempe, tepung ubi kuning dan kenikir	Sudah kenyal, dan padat, agak sedikit terkoyak ketika di iris	Warna sosis coklat muda berbintik hijau dari kenikirnya

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, 2021

## Analisis Hasil Eksperimen Keempat

Analisis dari hasil eksperimen keempat menunjukkan bahwa ketiga produk telah sesuai dengan kriteria sosis, kriteria tersebut yaitu teksturnya kenyal dan padat, rasanya pas, aromanya juga khas campuran semua bahan tetapi ada dominan rasa tempe pada kode produk 327. Eksperimen keempat telah menghasilkan sosis yang sesuai dengan kriteria sosis daging. Dengan demikian, tidak perlu dilakukan eksperimen kembali untuk mengubah atau memperbaiki resep sosis ini. Resep terbaik yang diperoleh dapat menjadi acuan untuk membuat produk sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yang dapat dikonsumsi masyarakat terutama untuk jajanan sehat anak-anak sekolah.

## Nilai Rerata Sosis Jamur Tiram, Tempe, Kenikir Dan Tepung Ubi Kuning secara Keseluruhan



Sumber : Data Primer Diolah (2021)

### Gambar 1 Nilai Rerata Sosis Jamur Tiram, Tempe, Kenikir dan Tepung Ubi Kuning Keseluruhan

Berdasarkan gambar 1, diketahui bahwa nilai rerata tertinggi 3,94 pada produk 139 dengan persentase 90%:10% jamur dan tempe hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa dari produk 139 ini. Pada gambar 1 diketahui juga nilai tertinggi pada tekstur produk 139 ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai tekstur produk 139 yang kenyal dan padat ini. Aroma produk 139 juga memiliki nilai rerata yang tinggi yang berarti bahwa panelis suka dengan aroma dari produk ini. Warna produk yang paling disukai oleh panelis yaitu warna dari produk 139 dengan nilai rerata tertinggi yaitu 3,00.

Hasil pemeringkatan pada uji sensori dari ketiga produk menunjukkan bahwa sebanyak 80% Panelis atau sebanyak 24 Panelis, 12 anak dan 12 orang dewasa, paling menyukai produk sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning dengan kode 139 yaitu persentase 90% jamur tiram dan 10% tempe. Hal ini tentu sejalan dengan hasil uji sensori terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna sosis yang menunjukkan bahwa Panelis lebih menyukai produk sosis dengan persentase 90% jamur tiram dan 10% tempe dibanding produk sosis lainnya. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa, penelitian ini menghasilkan sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning terbaik dengan persentase 90% jamur tiram dan 10% tempe yang paling disukai oleh Panelis

## KESIMPULAN

Produk sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yang paling disukai anak-anak dan orang dewasa yaitu sosis dengan kode 139 dengan persentase 90% jamur tiram dan 10% tempe.

Resep sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yang paling disukai anak-anak dan orang dewasa meliputi 64,26gr jamur tiram, 37,5gr putih telur, 45gr tepung ubi kuning, 7,3gr air es, 28,6gr minyak sayur, 0,44gr bawang putih, 2,50gr garam, 2,50gr lada, 0,68gr gula, 7,14gr tempe, 5gr kenikir, 25gr tepung tapioca, 2gr pengental.

Proses pembuatan sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning yaitu sebagai berikut: *Prepare*/persiapan bahan, pencucian jamur tiram, daun kenikir blanching tempe, rebus kenikir, lalu penimbangan bahan yang telah di *prepare*, kemudian menghaluskan bahan menggunakan *food processor*. Setelah halus lalu masukkan adonan sosis pada *casing*, lalu pengikatan *casing* sosis dengan jarak 10-12cm, setelah diikat kemudian kukus adonan sosis selama 10 menit. Selanjutnya, angkat dan rendam dalam *ice bath* sosis yang telah matang agar menghentikan proses pemasakannya. Setelah dingin tiriskan air pada sosis. Kemudian potong-potong perbagian sosis. Dilanjutkan dengan pengemasan (*Packaging*) sosis agar terhindar dari kerusakan dan terjaga kualitasnya. Jika ingin dikonsumsi maka goreng sosis pada minyak cukup sampai agak kecoklatan dan sajikan. Untuk saran perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui kandungan gizi dari sosis jamur tiram, tempe, kenikir dan tepung ubi kuning ini. Tepung ubi kuning dapat diganti dengan bahan lainnya sebagai substitusi tepung tapioca.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustianto, Khafidurahman, M Rizal Permadi, Huda Oktafa. 2018. *Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network*. Jurnal Mikrotik vol.8. Jember.
- Asyik, Nur, Sumarni, H. Ansharullah. 2017. Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer Bloch*). *J. Sains dan Teknologi Pangan* vol.2, no.2 , P. 468-477.
- Dewi, Riana, Rina Yenrina, Novizar Nazir. 2014. *Evaluasi Karakteristik Kimia dan Sifat Organoleptik Sosis Ikan Tongkol yang Disubstitusi dengan Tempe*. Jurnal Inovasi Vokasional dan Teknologi, Hal.2875-2964. Universitas Negeri Padang, Padang: Fakultas Teknik.

- Dr. Lidia, Irma. 2021. *Menerapkan Pola Hidup Sehat, Apa Sih Pentingnya?*. Accessed Maret 17, 2021. <https://lifepack>.
- Fadilah, Ratnawaty, Hasniar, Muh.Rais. 2019. *Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (moringa oleifera)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian Vol.5 April Suplemen: S189-S200.
- Iklima, Nurul. 2017. *Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dasar*. Jurnal Keperawatan BSI, Vol.5,No.1.
- Jusuf, M., Erliana Ginting, Rahmi Yulifianti. 2014. *Ubi Jalar Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal*. Pangan, Vol.3, No.2.
- Malo, Febriani Elizabeth. 2019. *Pengaruh Kadar Ragi Terhadap Uji Organoleptik dan Kadar Protein Total Tempe Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.) dan Tempe Kedelai (Glycine max L.) Lokal*. Skripsi, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta, Yogyakarta: Program Studi Pendidikan Biologi.
- Maulana. 2011. *Panen Jamur Tiap Musim*. 1. Lampung: Lily Publisher.
- Mayasari, S. 2010. *Kajian Karakteristik Kimia dan Sensoris Sosis Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja) dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris) Dengan Biji Berkulit dan Tanpa Kulit*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Miles, M.B, Huberman, A.M, & Saldana, J. 2014. *Qualitative Data Analysis, A. Methods, Sourcebook, Edition 3*. USA: Sage Publications. Terjemahan Tjetjep Rohindi, UI-Press.
- Pemula, Citra Astria. 2020. *Studi Pemanfaatan Jantung Pisang Dan Jamur Tiram Dalam Pembuatan Nugget*. Tugas Akhir. Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang, Semarang: Program Studi Seni Kuliner.
- Pertanianku. 2016. *Membuat Olahan Sosis Dari Jamur Tiram*. Accessed Maret 27, 2021. <https://www.pertanianku.com>
- Pranata, Londut Donny, Usman Patu, Rahmayani. 2016. *Kajian Penilaian Sensori Sosis Berbasis Jamur Merang (Volvariella Volvaceae) Dan Tempe*. Jom Faperta UR, Vol.3, No.2. Universitas Riau.
- Prasetya, Hari Adi. 2011. *Penggunaan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) Pada Pembuatan Kerupuk Kempelang Palembang*. Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol.22, No.1.
- Rahadiyanti, Ayu. 2011. *Pengaruh Tempe Kedelai Terhadap Kadar Glukosa Darah pada Prediabetes*. Artikel Ilmiah, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro Semarang, Semarang: Ilmu Gizi.
- Rizkyanti, Oky. 2016. *Kombinasi Jamur Tiram (Pelurotus Ostreatus) Dan Kacang Merah Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Produk Sosis Untuk*

*Vegetarian*. Publikasi Ilmiah, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta: Ilmu Gizi.

Sayurbox. 2020. 9 Manfaat Jamur Tiram. Accessed Maret 17, 2021. <https://blog.sayurbox.com>.

Sendari, Anugerah Ayu. 2019. *Manfaat Dan Bahaya Daun Kenikir, Konsumsi Secukupnya*. Accessed Maret 17, 2021. <https://m.liputan6.com/hot/read/4080515/>.

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*, hal. 329. Bandung: PT Alfabet.

Sumantri, A. 2010. *Kesehatan & Perspektif Islam*. Jakarta: Kencana

Wijaya, Mohammad, Nurnaningsih, Ratnawaty Fadilah. 2021. *Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Bekatul Dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol. 7, No.1.

Winnetnews. 2021. Manfaat Daun Kenikir Yang Biasa Digunakan Untuk Lalapan. Accessed Maret 19, 2021. <https://www.google.com/amp/s/m/manfaat-daun-kenikir-yang-biasanya-digunakan-untuk-lalapan>.