

**POTENSI JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) DALAM
PENGEMBANGAN PRODUK BURGER PREBIOTIK RASA DAGING
PANGGANG**

**THE POTENTIAL OF WHITE OYSTER MUSHROOM (*Pleurotus
ostreatus*) FOR PREBIOTIC BURGER DEVELOPMENT WITH
FLAVOUR MEAT GRILLED**

Alfi Mawaddah¹, Evy Rossi² and Fajar Restuhadi²
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian,
Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Kode Pos 28293, Pekanbaru
mawaddahalfi@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the level of consumer preferences of prebiotic burger with white oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) and chicken. The research was carried out by experiment with seven treatments, that were the combination of white oyster mushroom (J) and chicken (A) ; JA1 (0:4), JA2 (1:3), JA3 (2:2), JA4 (3:1), JA5 (4:0), the control JA6 (beef 100%), and control JA7 (commercial chicken burger). Sensory analysis of this research used hedonic test and descriptive test. The results of cluster analysis (AHC) from hedonic test and analysis of Principal Component Analysis (PCA) from descriptive test were analyzed used preference mapping. The best treatment in this research was JA2 (oyster mushroom 1:3 chicken) with the level of consumer preference by 57% that have characteristic garlic flavor, garlic taste, barbeque flavor, barbeque taste, and chicken taste.

Keywords: Prebiotic burger, oyster mushroom, chicken, consumer preference, preference mapping

PENDAHULUAN

Minat masyarakat terhadap *fast food* (makanan siap saji) akhir-akhir ini cenderung meningkat, dikarenakan rasanya yang lezat, praktis dan memiliki citra sebagai makanan modern. Burger adalah salah satu makanan siap saji (*fast food*) yang menjadi menu favorit masyarakat. Burger sudah populer di Indonesia, terutama pada kalangan anak-anak, remaja dan kaum muda. Umumnya burger dibuat dari daging sapi yang mengandung lemak jenuh

dan merupakan penyebab utama tingginya kolesterol pada orang yang mengkonsumsi makanan tersebut. Selama ini burger dikenal sebagai *junk food* karena tidak mengandung gizi yang memadai bagi tubuh, bahkan bisa menimbulkan berbagai penyakit, seperti obesitas, jantung koroner, hipertensi dan sebagainya. Kenyataan ini menuntut suatu produk pangan tidak lagi sekedar bergizi dan lezat, tetapi juga mempunyai fungsi fisiologis yang berkhasiat bagi kesehatan yang lebih dikenal dengan istilah pangan fungsional. Salah satu pangan fungsional yang dapat

1. Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
2. Dosen Pembimbing Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

dikembangkan yaitu burger prebiotik berbasis jamur tiram putih dan daging ayam.

Untuk meningkatkan nilai gizi burger perlu ditambahkan jamur tiram putih yang mengandung serat sebesar 11,5% sehingga dapat berfungsi sebagai prebiotik dan dapat membantu melancarkan sistem pencernaan. Sumarmi (2006) menyatakan bahwa jamur tiram putih mengandung protein sebesar 19-35% dari berat kering serta sembilan macam asam amino esensial, yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin dan fenilalanin.

Penggunaan daging ayam pada pembuatan burger didasari oleh rasanya yang lezat dan daging ayam juga memiliki manfaat besar bagi kesehatan, yaitu kandungannya yang dapat dijadikan sebagai sumber protein, lemak esensial dan sumber vitamin A. Keistimewaan daging ayam adalah kadar lemak yang rendah dan mengandung asam lemak tidak jenuh, sedangkan asam lemak yang ditakuti oleh masyarakat adalah asam lemak jenuh yang dapat menyebabkan penyakit darah tinggi dan penyakit jantung koroner (Departemen Pertanian dan Kesehatan, 2010).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat preferensi konsumen terhadap burger prebiotik berbasis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan daging ayam.

BAHAN DAN METODE

Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian dan Analisis Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Waktu

penelitian berlangsung selama enam bulan, yaitu dari bulan Juni hingga Desember 2014.

Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), daging ayam dan daging sapi yang diperoleh dari pasar pagi Arengka dengan bahan-bahan tambahannya yaitu tepung roti, bawang bombai, bawang putih, lada, kuning telur, margarin, garam, air es dan *barbeque sauce* (saus daging panggang).

Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan burger prebiotik ini adalah timbangan, pisau, baskom, talenan, sendok, kompor, panci, *food processor*, *meat grinder*, *freezer* dan cetakan burger. Alat yang digunakan untuk analisis sensori yaitu bilik pengujian (*booth*), piring plastik, cup, sendok, kertas label, formulir isian uji sensori, alat tulis dan kamera untuk dokumentasi.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan secara eksperimen (*experiment method*) yang terdiri dari tujuh perlakuan. Kombinasi perbandingan jamur tiram putih dengan daging ayam yaitu JA1 (0:4), JA2 (1:3), JA3 (2:2), JA4 (3:1), JA5 (4:0), kontrol JA6 (daging sapi 100%) dan kontrol JA7 (produk *chicken burger* komersial merk Bernardi).

Pelaksanaan Penelitian

Proses pembuatan burger dilakukan menjadi dua tahap, yaitu persiapan bahan baku dan pembuatan burger prebiotik.

Persiapan Bahan Baku

Bahan-bahan untuk membuat burger disiapkan terlebih dahulu, seperti jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), daging ayam, daging sapi, tepung roti, bawang bombai, bawang putih, lada, kuning telur, margarin, garam, air es dan *barbeque sauce*, kemudian dilakukan penimbangan bahan sesuai perlakuan.

Pembuatan Burger Prebiotik

Pembuatan burger mengacu pada Riesnawaty (2007) dengan menggantikan surimi lele dumbo menjadi daging ayam dan jamur tiram putih. Semua bahan dan bumbu yang telah disiapkan dimasukkan ke dalam *food processor* dan diproses \pm 3-5 menit. Kemudian dilakukan proses pencetakan di dalam cetakan burger dengan ukuran diameter 7,5 cm dan tinggi 1,5 cm. Setiap kali memasukkan adonan dilakukan penekanan ke dalam cetakan agar adonan menjadi padat. Proses selanjutnya adalah pengukusan, adonan yang telah dicetak dimasukkan ke dalam panci kemudian dikukus selama \pm 15 menit. Setelah proses pengukusan selesai, burger ditiriskan, didinginkan dan disimpan di dalam *freezer*. Sebelum dilakukan pengujian organoleptik burger diolesi *barbeque sauce* (saus daging panggang) lalu dipanggang dengan menggunakan margarin.

Pengamatan

Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji organoleptik. Analisis sensori burger mengacu pada Setyaningsih dkk. (2010). Uji organoleptik dilakukan secara hedonik dan deskriptif.

Uji Hedonik Produk Burger Prebiotik

Parameter yang dinilai pada uji hedonik dalam penelitian ini adalah kesukaan/penerimaan secara keseluruhan (*overall*). Penilaian secara keseluruhan merupakan penilaian panelis terhadap burger prebiotik yang meliputi seluruh atribut termasuk warna, aroma, rasa dan tekstur. Uji hedonik digunakan untuk menentukan produk burger mana yang paling disukai konsumen atau pun tidak disukai. Soekarto (1985) menyatakan bahwa pada uji hedonik panelis mengemukakan tanggapan pribadinya mengenai kesukaan atau sebaliknya ketidaksukaan, selain itu juga mengemukakan tingkat kesukaannya tersebut. Jumlah panelis pada uji hedonik dalam penelitian ini ditentukan berdasarkan metode Slovin, dimana menggunakan panelis konsumen yang berasal dari mahasiswa Fakultas Pertanian, Universitas Riau yang menyukai produk burger sebanyak 100 panelis.

Rata-rata hasil penilaian hedonik secara keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 1.

Hasil analisis ANOVA pada Tabel 1 menunjukkan bahwa kombinasi jamur tiram putih dan daging ayam berpengaruh nyata terhadap kesukaan konsumen secara keseluruhan. Hasil analisis ANOVA menjelaskan bahwa perlakuan JA1, JA2 dan JA7 berbeda tidak nyata dan disukai panelis. Perlakuan JA1 (jamur tiram putih 0:4 daging ayam), JA2 (jamur tiram putih 1:3 daging ayam) dan JA7 (produk *chicken burger* sebagai kontrol) merupakan perlakuan yang dominan terdiri dari daging ayam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Rata-rata penilaian uji hedonik secara keseluruhan terhadap burger prebiotik menggunakan ANOVA

Perlakuan	Rata-rata
JA1 (Jamur tiram putih 0:4 daging ayam)	5,64 ^c
JA2 (Jamur tiram putih 1:3 daging ayam)	5,52 ^c
JA3 (Jamur tiram putih 2:2 daging ayam)	4,99 ^b
JA4 (Jamur tiram putih 3:1 daging ayam)	4,91 ^b
JA5 (Jamur tiram putih 4:0 daging ayam)	4,14 ^a
Kontrol JA6 (Daging sapi 100%)	4,75 ^b
Kontrol JA7 (<i>Chicken burger</i> komersial)	5,58 ^c

Keterangan: Angka-angka yang diikuti oleh huruf kecil yang sama berbeda tidak nyata ($P < 0,05$). Skor uji hedonik: 7= sangat suka; 6= suka; 5=agak suka; 4= biasa saja; 3= agak tidak suka; 2= tidak suka; 1=sangat tidak suka.

Panelis menyukai kombinasi aroma dan rasa burger yang dihasilkan dari saus *barbeque* dengan ayam, sehingga perlakuan JA1, JA2 dan kontrol JA7 disukai panelis. Daging ayam memiliki kemampuan mengikat air yang cukup baik, sehingga bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan burger mampu tercampur merata dan meresap ke dalam seluruh adonan burger. Menurut Soeparno (2005), faktor-faktor yang mempengaruhi daya ikat air daging diantaranya adalah pH, temperatur dan kelembaban, pelayuan karkas, tipe daging, lokasi otot, fungsi otot, umur, dan pakan. Protein yang terkandung di dalam daging ayam bersifat sebagai emulsi, sehingga mampu membentuk tekstur yang baik dan disukai panelis.

Secara keseluruhan, hasil penilaian terendah adalah pada JA5, yaitu sebesar 4,14 (biasa saja). Rendahnya hasil penilaian panelis ini kemungkinan disebabkan oleh kurang cocoknya rasa yang dihasilkan dari penggunaan saus *barbeque* terhadap perlakuan JA5 (jamur tiram 100%). Komentar para panelis pada perlakuan JA5 kebanyakan terdapat pada tekstur

yang kurang kompak dan rasa jamur tiram yang sangat kuat. Panelis mampu merasakan bahwa perlakuan JA5 berbeda nyata terhadap perlakuan yang lainnya dan kurang disukai.

Data hedonik juga diolah dengan menggunakan *Agglomerative Hierarchical Clustering* (AHC) untuk melihat pengelompokan data sedemikian rupa sehingga data yang berada dalam kelompok yang sama memiliki sifat yang relatif homogen daripada data yang berada dalam kelompok yang berbeda.

Rata-rata hasil penilaian hedonik burger prebiotik secara keseluruhan oleh panelis berdasarkan pengelompokan masing-masing kelas dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bahwa masing-masing kelompok panelis memiliki tingkat kesukaan yang berbeda-beda terhadap masing-masing perlakuan. Hasil perhitungan rata-rata penilaian hedonik dari semua *cluster* (C1 sampai C7) adalah JA1 dan JA2 mendapatkan skor yang tertinggi setelah perlakuan kontrol JA7 (5,67), yaitu 5,53 untuk JA1 dan JA2 sebesar 5,48, dimana ketiga perlakuan disukai oleh panelis.

Tabel 2. Rata-rata penilaian panelis uji hedonik secara keseluruhan berdasarkan pengelompokan masing-masing *class* menggunakan AHC

<i>Class</i>	JA1	JA2	JA3	JA4	JA5	JA6	JA7
C1	3,71	5,29	4,43	4,86	4,57	5,43	6,14
C2	5,86	5,71	3,71	5,43	4,29	3,71	6,43
C3	5,62	4,46	5,69	5,62	3,92	4,23	5,77
C4	5,52	5,29	4,71	4,52	3,14	5,57	5,67
C5	5,50	5,91	5,59	5,18	4,32	3,50	5,50
C6	6,24	5,94	4,65	3,94	4,59	4,88	5,59
C7	6,23	5,77	5,15	5,38	4,77	6,08	4,62
Rata-rata	5,53	5,48	4,85	4,99	4,23	4,77	5,67

Keterangan: Skor uji hedonik: 7= sangat suka; 6= suka; 5= agak suka; 4= biasa saja; 3= agak tidak suka; 2= tidak suka; 1=sangat tidak suka.

Salah satu faktor yang mempengaruhi kesukaan panelis terhadap burger prebiotik ini adalah perasa daging panggang (saos *barbeque*) yang ditambahkan pada saat burger dipanggang sebelum penyajian. Hal ini bertujuan untuk memperkuat cita rasa pada burger sehingga lebih disukai oleh konsumen. Macleod (1998) menyatakan bahwa *flavor* daging sapi ternyata lebih kompleks dan mengandung komponen rasa, penguat aroma, dan komponen aroma.

Uji Deskriptif Produk Burger Prebiotik

Tingkatan kesukaan yang telah dikemukakan oleh panelis konsumen, selanjutnya dapat didukung dengan uji deskriptif, dimana uji ini bertujuan untuk mengidentifikasi *ingredient* atau variabel proses yang bertanggung jawab terhadap karakteristik sensori spesifik dari produk. Tahap-tahap yang harus dilakukan pada pengujian ini meliputi rekrutmen dan seleksi panelis, pelatihan panelis dan pengujian sampel burger prebiotik. Setyaningsih dkk. (2010)

menyatakan bahwa panelis yang digunakan harus dipilih secara hati-hati melalui seleksi panelis, dilatih dan dipertahankan kemampuannya di bawah pengawasan *supervisor* yang berpengalaman.

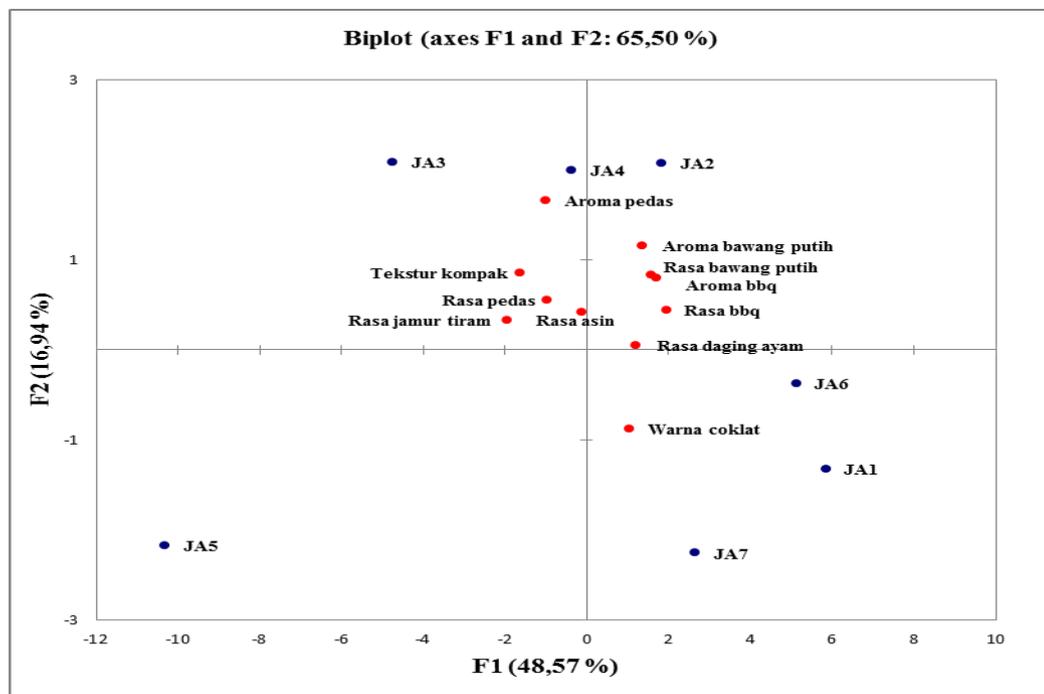
Analisis atribut mutu warna, aroma, rasa dan tekstur burger prebiotik secara deskriptif dilakukan dengan menggunakan metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA). Masing-masing atribut mutu terdiri dari komponen atribut masing-masing. Pengujian dilakukan dengan menilai intensitas masing-masing komponen atribut mutu burger prebiotik yang diujikan menggunakan skala garis lurus sepanjang 14 cm. Hasil penilaian oleh panelis deskriptif selanjutnya dianalisis secara statistik dengan metode *Principal Component Analysis* (PCA) menggunakan *software* XLSTAT versi 2013 untuk melihat hubungan antar komponen utama berdasarkan atribut yang diberikan oleh para panelis. Analisis komponen utama dilakukan untuk mengetahui ciri atau karakter yang membedakan setiap perlakuan burger prebiotik, dimana dengan analisis *cluster* hanya mengetahui

pengelompokkan berdasarkan karakter tertentu, tetapi tidak mampu mengetahui dengan pasti karakter yang membedakan pengelompokkan tersebut.

Untuk mengetahui hubungan antara sampel burger dan komponen atribut mutu, maka dapat digunakan grafik *biplot*. Grafik *biplot* yang dihasilkan berdasarkan analisis PCA dapat dilihat pada Gambar 1.

Hasil interpretasi dari grafik *biplot* berdasarkan analisis komponen utama (Gambar 1) adalah bahwa aroma bawang putih, rasa

bawang putih, aroma daging panggang (aroma *barbeque*), rasa daging panggang (rasa *barbeque*) dan rasa daging ayam berada pada kuadran yang sama (kuadran I) sehingga memiliki hubungan yang dekat. Aroma pedas, rasa pedas, rasa asin, rasa jamur tiram dan tekstur kompak berhubungan dekat karena berada di kuadran yang sama (kuadran IV), sedangkan warna coklat berada pada kuadran II dan memiliki hubungan yang kurang dekat terhadap atribut lainnya.



Gambar 1. Grafik *biplot* antara komponen utama F1 dan F2

Menurut Esbensen dkk. (1994), sampel yang berada dalam satu kuadran adalah sama dengan yang lain dan berbeda dengan sampel yang terdapat pada kuadran yang lain. Artinya sampel burger yang berada pada posisi berdekatan memiliki karakteristik yang sama. Hasil PCA menunjukkan bahwa perlakuan JA3 dan JA4 berada pada kuadran yang sama (kuadran IV)

sehingga dapat dikelompokkan dengan deskripsi karakteristik khas yang sama, yaitu beraroma pedas, berasa pedas, berasa asin, berasa jamur tiram, dan tekstur kompak. Perlakuan JA4 dan JA2 berada pada posisi yang berdekatan, namun masing-masing berada pada kuadran yang berbeda. Hal ini dapat diinterpretasikan bahwa perlakuan JA4 dan JA2 memiliki kesan yang

cukup dekat, akan tetapi masih dapat dibedakan dengan karakteristik khas masing-masing sampel, yaitu JA4 memiliki aroma pedas, rasa pedas, rasa asin, rasa jamur tiram dan tekstur kompak yang lebih dominan, sedangkan JA2 memiliki aroma bawang putih, rasa bawang putih, aroma daging panggang (aroma *barbeque*), rasa daging panggang (rasa *barbeque*) dan rasa daging ayam yang dominan.

Perlakuan JA1 dengan perlakuan kontrol JA6 dan JA7 berada pada kuadran II yang dapat dikelompokkan memiliki deskripsi karakteristik warna coklat yang dominan. Warna burger menjadi parameter yang penting untuk menarik kesukaan konsumen dan dapat dideskripsikan melalui uji deskriptif. Warna burger yang digunakan dalam penelitian ini adalah warna coklat (warna saos *barbeque*). Warna coklat yang dominan pada perlakuan kontrol JA6 dipengaruhi oleh bahan dasar yang digunakan, yaitu daging sapi sehingga burger yang dihasilkan cenderung lebih coklat. Saos *barbeque* yang digunakan pada saat memanggang juga merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi warna coklat pada burger. Teknik pembuatan burger, yaitu pengukusan dan pemanggangan dengan menggunakan panas juga termasuk kedalam faktor yang mempengaruhi pembentukan warna coklat pada burger yang dihasilkan. Perlakuan JA5 berada pada kuadran III membentuk kelompok tersendiri tanpa karakteristik yang ditentukan.

Dari ketujuh sampel burger, perlakuan JA2 memiliki keragaman karakteristik menonjol yang paling signifikan, yaitu aroma bawang putih, rasa bawang putih, aroma

daging panggang (aroma *barbeque*), rasa daging panggang (rasa *barbeque*) dan rasa daging ayam yang dominan.

Perbedaan komponen atribut aroma dan rasa yang dihasilkan dipengaruhi oleh penambahan bahan-bahan seperti bawang putih, lada (aroma pedas) dan saos *barbeque* yang menghasilkan aroma daging panggang (aroma *barbeque*). Soeparno (2005) menyatakan bahwa aroma daging sapi masak ditentukan oleh pembebasan substansi volatil yang terdapat di dalam daging. Senyawa volatil pada daging sapi masak sekurang-kurangnya terdiri atas 57 senyawa, diantaranya adalah 2-metil-3-tetrahidrofuranon, 2-pentilfuran dan 5-metilfuraldehid. Senyawa-senyawa volatil lain yang ikut menentukan aroma daging masak adalah pirazin, beberapa senyawa yang mengandung sulfur atau H₂S, ammonia, asetaldehid, aseton, diasetil serta beberapa senyawa dalam jumlah yang sangat kecil seperti formiat, asetat, butirir, isobutirir dan dimetilsulfida. Moehyi (1991) menambahkan bahwa proses pemasakan, penggunaan panas yang tinggi seperti menggoreng, memanggang dan menyangrai akan menghasilkan aroma yang kuat.

***Preference Mapping* Atribut Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur Terhadap Burger Prebiotik**

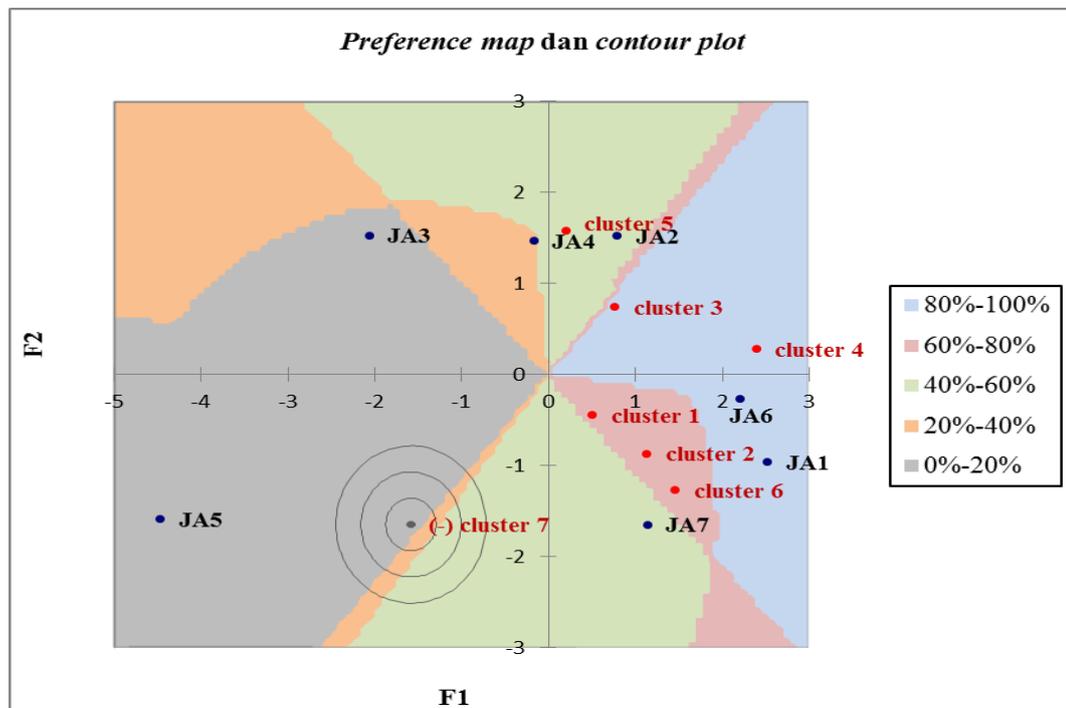
Meilgaard dkk. (2004) menyatakan bahwa *preference mapping* memiliki dua pendekatan, yaitu *internal* dan *external preference mapping*. *Preference mapping* merupakan teknik yang menghubungkan rating kesukaan konsumen (data hedonik) dengan karakteristik sensori (data deskriptif) suatu produk (Martinez dkk., 2001).

Preference mapping diperoleh berdasarkan analisis komponen utama dan analisis *cluster*.

Penilaian mengenai sensori seringkali tidak hanya mengukur satu atribut mutu saja, namun beberapa atribut sekaligus, diantaranya warna, aroma, rasa dan tekstur. Masing-masing atribut mutu dalam penelitian ini terdiri dari beberapa komponen atribut, yaitu warna coklat untuk atribut warna. Aroma bawang putih, aroma daging panggang (*barbeque*) dan aroma pedas (*spicy*) untuk atribut aroma. Atribut mutu rasa terdiri dari enam komponen atribut,

yaitu rasa daging panggang (*barbeque*), rasa daging ayam, rasa jamur tiram, rasa bawang putih, rasa pedas (*spicy*) dan rasa asin. Tekstur kompak untuk atribut tekstur. Hal ini bertujuan untuk menentukan bagaimana hasil pengukuran multivariat itu berhubungan satu sama lainnya, sehingga diperoleh hasil penilaian yang lebih spesifik.

Hasil analisis *preference mapping* pada penelitian ini dapat disajikan pada Gambar 2. Persentase kepuasan (kesukaan) panelis terhadap masing-masing sampel dilihat pada Tabel 3.



Gambar 2. Pemetaan tingkat kesukaan panelis dan deskriptif burger prebiotik

Tabel 3. Urutan persentase kesukaan panelis terhadap masing-masing perlakuan

Perlakuan	Kesukaan Panelis
JA6 (Daging sapi 100%) sebagai kontrol	93%
JA1 (Jamur tiram 0:4 daging ayam)	86%
JA2 (Jamur tiram 1:3 daging ayam)	57%
JA7 (<i>Chicken burger</i> komersial) sebagai kontrol	57%
JA4 (Jamur tiram 3:1 daging ayam)	43%
JA3 (Jamur tiram 2:2 daging ayam)	14%
JA5 (Jamur tiram 4:0 daging ayam)	11%

Grafik *preference mapping* pada Gambar 2 dapat menunjukkan bahwa hasil pemetaan penilaian panelis hedonik dan deskriptif adalah perlakuan kontrol JA6 dan JA1 yang keduanya terletak pada kuadran II dan merupakan perlakuan yang paling disukai konsumen karena memiliki keragaman data sebesar 80%-100%, dimana tingkat kesukaan panelis pada kontrol JA6 adalah sebesar 93% dan JA1 sebesar 86%. Hasil *preference mapping* juga menjelaskan bahwa perlakuan JA2 pada kuadran I dan kontrol JA7 pada kuadran II sama-sama memberikan tingkat kesukaan konsumen sebesar 57%. Perlakuan JA4 dan JA3 memiliki karakteristik yang mirip karena sama-sama berada pada kuadran IV, namun memiliki tingkat kesukaan panelis yang berbeda, JA4 sebesar 43% dan JA3 hanya sebesar 14%. Perlakuan yang paling tidak disukai konsumen adalah JA5, dimana tingkat kesukaan panelis pada perlakuan ini adalah yang paling rendah, yaitu 11%.

Perlakuan JA1 dan JA2 adalah perlakuan yang disukai konsumen setelah perlakuan kontrol JA6. Gambar 2 juga mampu menjelaskan bahwa JA1 cenderung disukai oleh kelompok panelis *cluster 1* (C1), *cluster 2* (C2) dan *cluster 6* (C6). Kelompok panelis *cluster 3* (C3), *cluster 4* (C4) dan *cluster 5* (C5) cenderung lebih memilih JA2 sebagai perlakuan yang disukai.

Preference mapping berguna untuk membantu mensukseskan dalam pengembangan produk baru dengan menyediakan penilaian visual data hedonik secara lebih spesifik. *Preference mapping* mampu membandingkan satu set produk yang telah dinilai tingkat

kesukaannya oleh panelis konsumen (pemetaan internal) dan karakteristik yang telah dijelaskan oleh panelis deskriptif terlatih (pemetaan eksternal).

Penentuan Burger Prebiotik Terpilih yang Paling Disukai Konsumen

Burger prebiotik terpilih dan paling disukai panelis pada penelitian ini adalah perlakuan JA2 (jamur tiram putih 1:3 daging ayam). Pertimbangan dalam pemilihan perlakuan JA2 sebagai perlakuan yang paling disukai konsumen adalah berdasarkan semua analisis sensori JA2 mampu memberikan hasil penilaian yang baik. Rasio kombinasi jamur tiram putih dan daging ayam pada perlakuan JA2 menghasilkan burger dengan cita rasa dan tekstur yang paling pas serta disukai panelis. Kandungan serat pada jamur tiram putih dapat berfungsi sebagai prebiotik dan menjadikan burger sebagai makanan fungsional.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa burger prebiotik perlakuan JA2 (jamur tiram putih 1:3 daging ayam) adalah perlakuan terpilih dan paling disukai panelis dengan tingkat kesukaan konsumen sebesar 57% dan memiliki karakteristik aroma bawang putih, rasa bawang putih, aroma daging panggang (aroma *barbeque*), rasa daging panggang (rasa *barbeque*), dan rasa daging ayam.

Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki cita rasa dan tekstur burger sehingga

1. Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
2. Dosen Pembimbing Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

dapat meningkatkan kesukaan konsumen, serta perlu dilakukan analisis usaha untuk mengetahui nilai ekonomi produk burger prebiotik.

DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Pertanian dan Kesehatan. 2010. **Daging Ayam Sumber Makanan Bergizi**. Direktorat Jenderal Pertanian dan Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Esbensen, K., Schonkopf dan T. Midtgaard. 1994. **Multivariate Analysis In Practice**. Wennergs Trykkeri. Trondheim.
- Macleod, G. 1998. **The Flavor of Beef**. *In: Flavor of Meat, Meat Product and Seafoods*. Shahidi, F. (ed). Blackie Academic and Profesional. London.
- Martinez, C. 2001. **Preference mapping of cracker type biscuits**. Food Quality and Preference, 13: 535-544.
- Meilgaard, M., G.V. Civille dan B.T. Carr. 2004. **Sensory Evaluation Techniques, fourth edition**. CRC Press LLC, Florida.
- Moehyi, S. 1999. **Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga**. Bhratara. Jakarta.
- Mountney, G.J. dan C.R. Parkhurst. 1995. **Poultry Products Technology, third edition**. Food product press. Binghamton, New York.
- Riesnawaty, C.J. 2007. **Pemanfaatan surimi lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam pembuatan burger ikan**. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. **Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro**. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. **Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. **Ilmu dan Teknologi Daging**. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sumarmi. 2006. **Botani dan tinjauan gizi jamur tiram putih**. Innofarm: Jurnal Inovasi Pertanian, 4 (2): 124-130.