

SUBSTITUSI JAMUR TIRAM PADA SATE LILIT SEBAGAI PENAMBAH KANDUNGAN SERAT PANGAN

¹Aryobimo Maulana

^{1,2} Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : aryobimo5237ft.2022@student.uny.ac.id

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel

Diterima:
10 September 2025

Diperbaiki:
15 Oktober 2025

Diterima:
17 Oktober 2025

Tersedia daring:
9 Desember 2025

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah 1) Menemukan resep yang tepat untuk sate lilit dengan penambahan jamur tiram, 2) Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap sate lilit jamur tiram. Penelitian ini menggunakan metode R&D (Research and Development), model 4D (define, design, develop, and disseminate). Pada penelitian ini, produk sate lilit ditambahkan dengan cincangan jamur tiram dengan konsentrasi 25%, 50%, dan 75%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produk sate lilit pengembangan substitusi jamur tiram 50% dapat diterima oleh kalangan umum.

Kata kunci

Jamur Tiram, Sate
Lilit, Serat, Serat
Pangan, Substitusi

Kutipan (Gaya IEEE): [1] A. Maulana. (2025) Substitusi Jamur Tiram Pada Sate Lilit Sebagai Penambah Kandungan Serat Pangan. Prosiding Semnas Ptbb, 20(1), 260-271.

PENDAHULUAN

Serat pangan merupakan komponen penting dalam pola makan sehat karena berfungsi memperlancar sistem pencernaan, mengontrol kadar gula darah, meningkatkan kekentalan isi usus, serta menurunkan kadar kolesterol dan diabetes. Sayangnya, konsumsi serat di Indonesia masih jauh di bawah angka kecukupan gizi yang dianjurkan. Konsumsi serat pangan di Indonesia secara konsisten sangat rendah dan jauh di bawah rekomendasi, baik pada anak muda, dewasa, maupun lansia. Kebanyakan masyarakat Indonesia hanya mengonsumsi sekitar sepertiga dari kebutuhan serat harian yang dianjurkan, sehingga berisiko tinggi terhadap obesitas dan penyakit tidak menular.

Rata-rata konsumsi serat masyarakat Indonesia hanya sekitar 10,5 gram per hari, sebenarnya anjuran WHO dan Angka Kecukupan Gizi Indonesia untuk konsumsi serat pangan adalah 25-37 gram per harinya. Konsumsi serat yang rendah juga tergambar dari data konsumsi pangan sumber serat yang rendah. Berdasarkan SKI tahun 2023 proporsi usia ≥ 5 tahun di Indonesia dengan kategori konsumsi sayur dan buah yang kurang per hari dalam seminggu sebesar 96,7%. Dampak dari kurangnya konsumsi serat pangan yang rendah

terhadap tubuh sangat bermacam efeknya, pada level remaja rendahnya konsumsi serat pangan meningkatkan risiko obesitas hingga 13 kali lipat. Konsumsi serat yang rendah juga berisiko pada peningkatan obesitas, diabetes, penyakit jantung, dan penyakit tidak menular lainnya.

Dengan kasus kurangnya konsumsi serat pangan pada masyarakat Indonesia, perlu adanya pengembangan makanan fungsional yang tidak hanya digemari tetapi juga memiliki kandungan serat yang tinggi. Jamur tiram merupakan bahan makanan alternatif yang sudah banyak dikenal masyarakat Indonesia tetapi masih sedikit pemanfaatannya dalam bentuk makanan yang sehat dan bergizi. Jamur ini dikenal sebagai sumber serat yang sangat baik, dengan kandungan serat pangan yang dapat mencapai 18–52 gram per 100 gram berat kering, jauh lebih tinggi dibandingkan banyak sayuran lain. Selain serat, jamur tiram juga kaya akan protein, vitamin B kompleks, vitamin C, vitamin D2, serta mineral penting seperti kalium, fosfor, dan selenium, namun rendah lemak dan bebas kolesterol. Kandungan serat yang tinggi pada jamur tiram berperan penting dalam menjaga kesehatan pencernaan, membantu mengontrol kadar gula darah, serta menurunkan risiko penyakit tidak menular seperti diabetes dan penyakit jantung. Dengan tekstur yang kenyal dan rasa yang lezat, jamur tiram mudah diolah menjadi berbagai hidangan, sehingga dapat menjadi alternatif sumber serat pangan yang praktis dan ekonomis untuk masyarakat Indonesia.

Sebagai solusi terhadap permasalahan tersebut, salah satu pendekatan yang dapat dilakukan adalah melakukan substitusi bahan baku jamur tiram yang memiliki kandungan serat lebih tinggi. Jamur tiram dikenal kaya akan serat, vitamin B kompleks, dan beberapa mineral penting bagi tubuh. Tekstur yang agak kenyal dan aroma khasnya juga memberikan dimensi baru pada rasa dan pengalaman makan pada salah satu hidangan Indonesia dari Pulau Bali yaitu sate lilit. Sementara itu, jamur tiram tidak hanya memiliki kandungan serat yang tinggi, tetapi juga rendah akan lemak dan bebas kolesterol yang berfungsi sebagai menjaga kesehatan jantung dan sistem imun tubuh. Kombinasi jamur tiram tidak hanya dapat meningkatkan kandungan serat pangan dalam sate lilit, tetapi juga memberikan nilai tambah fungsional dan estetika dalam produk makanan.

Pengembangan sate lilit dengan substitusi jamur tiram ini sejalan dengan tren inovasi makanan berbasis pangan fungsional lokal, serta mendukung diversifikasi pangan non-terigu yang ramah terhadap kebutuhan gizi masyarakat. Tekstur jamur tiram yang kenyal dan rasanya yang gurih menjadikannya bahan substitusi yang cocok untuk olahan daging seperti sate lilit tanpa mengurangi citarasa khasnya. Dengan demikian, pengembangan sate lilit berbahan campuran jamur tiram merupakan salah satu alternatif dalam menciptakan makanan tradisional yang lebih sehat dan fungsional.

Selain itu, penggunaan jamur tiram tersebut juga memiliki potensi untuk mendukung pertanian lokal, mengingat jamur tiram merupakan komoditas yang tumbuh baik di wilayah Indonesia. Ketersediaannya relatif stabil dan nilai ekonominya cukup kompetitif jika dikembangkan dalam skala usaha mikro hingga menengah. Dengan demikian, inovasi ini tidak hanya memberikan dampak pada aspek kesehatan konsumen, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi pelaku usaha kecil menengah di sektor kuliner sehat.

Alasan pemilihan produk ini yaitu sate lilit dikarenakan sate lilit masih banyak disukai dikalangan umum dengan rentang umur remaja-dewasa, terlebih makanan gurih/asin masih sangat disukai atau menjadi pilihan utama dalam pemilihan makanan. Selain alasan tersebut, bahan-bahan dalam pembuatan sate lilit ini masih tergolong mudah

didapat, sehingga saat proses produksi dijalankan lebih mudah dan masih bisa dijangkau dari segi ekonomis.

METODE

Adapun metode yang disertakan sebagai hasil penelitian dari pengembangan produk kaya akan serat pangan yaitu substitusi jamur tiram pada sate lilit sebagai berikut :

A. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah membuat pengembangan produk sate lilit dengan penambahan bahan baku kaya akan serat pangan yaitu jamur tiram. Dengan adanya pengembangan produk ini diharapkan bertambahnya makanan lokal/nusantara yang kaya akan serat, dan bermanfaat bagi masyarakat Indonesia untuk dikenal khalayak luas.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Terdapat beberapa waktu penelitian yang diambil dalam proses pengembangan produk yaitu di Lab Kimia Gedung jurusan Pendidikan Tata Boga & Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta dan lantai 1 Garden Sleman City Hall pada tanggal 14 Mei – 21 Juni 2025 Yogyakarta.

C. Metode Pengembangan

Metode penelitian yang dipakai adalah *kualitatif*, penggunaan metode ini paling cocok dengan penelitian yang ada yaitu untuk pengembangan produk sate lilit yang ditambah jamur tiram sebagai penambah nilai serat pangan. Menggunakan metode pengembangan salah satu model R&D (Reseach & Development) adalah metode 4D (Define, Design, Develop, Disseminate). Secara garis besar define menentukan resep acuan yang terpilih untuk ketahap design. Design mulai memasuki memakai resep acuan terpilih dan memakai resep acuan sebagai resep pengembangan terpersentase dari skala 10-100%. Develop adalah proses lanjutan dari resep acuan yang terpilih dengan resep pengembangan terspesntase yang terpilih untuk ketahap disseminate. Disseminate adalah tahap pencarian panelis dengan populasi tertentu dari kedua resep tersejui pada tahap develop.

D. Prosedur Pengembangan

Prosedur pengembangan menggunakan metode penelitian dan pengembangan (research and development). Produk yang dikembangkan adalah sate lilit yang ditambahkan bahan substitusi jamur tiram dengan tujuan adanya penambahan serat pangan pada produk sate lilit yang akan dibuat. Prosedur pengembangan ada pada bagan berikut ini :

1) Define (Kajian Produk Acuan)

Ditahap ini, proses penemuan resep sebagai produk acuan dari 3 sumber berbeda. Resep acuan berasal dari 3 website berbeda yaitu Fimela.com (R1), Sasa.com (R2), dan Detikfood.com (R3). Ketiganya dipilih karena menurut peniliti untuk hasil produk sesuai akan kriteria.

2) Design (Perancangan Produk)

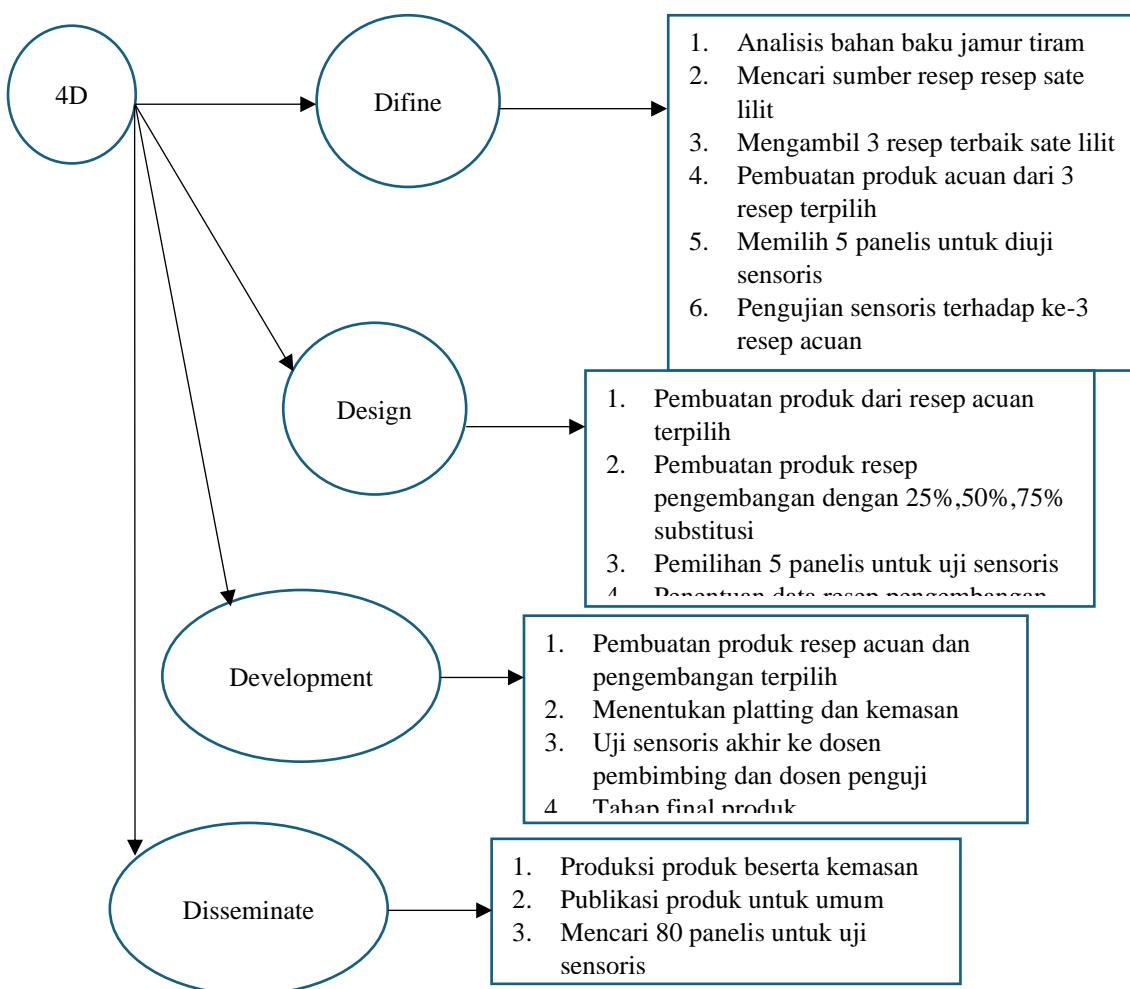
Sebelum melanjutkan ke tahap berikutnya dari resep acuan yang terpilih yaitu R2 , formula resep pengembangan harus dirancang (substitusi 25%,50%,75%) menggunakan bahan potensial lokal (jamur tiram) yang disesuaikan dengan tema (sumber serat pangan) dan rancangan produk harus divalidasi.

3) Development (Pembuatan dan Pengujian Produk)

Produk yang telah dikembangkan dari tahap sebelumnya akan dievaluasi untuk menentukan apakah dapat dilanjutkan atau memerlukan perbaikan. Validator atau panelis terlatih melakukan penilaian dengan memberikan nilai dari 1 hingga 5 yang berarti sangat tidak suka hingga sangat suka.

4) Disseminate (Publikasi Produk)

Produk yang telah diperbaiki siap untuk memasuki tahap uji kesukaan skala luas. Uji Sensoris dilakukan oleh 80 panelis yang tidak terlatih. Produk akhir dapat dipublikasikan dan dibuat dalam jumlah besar.



E. Subjek dan Objek Penelitian

1) **Subjek**, subjek terpilih dalam penelitian terbagi dalam beberapa tahap pengembangan seperti :

- **Define** : 1 dosen pembimbing, 4 mahasiswa/i PTBB
 - **Design** : 1 dosen pembimbing, 4 mahasiswa/i PTBB
 - **Development** : 1 dosen pembimbing, 1 dosen penguji
 - **Disseminate** : 80 masyarakat umum(panelis tidak terlatih)
- 2) **Objek**, untuk objek penelitiannya adalah produk pengembangan sate lilit substitusi jamur tiram yang diuji secara sensoris dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

F. Metode dan Alat Penelitian

Penelitian dalam pengembangan produk substitusi jamur tiram pada sate lilit ini menggunakan beberapa metode dalam mengumpulkan data yaitu kuisioner/borang dan wawancara, berikut penjelasan masing-masing metode :

1) Kuisioner/Borang

Kuisioner digunakan untuk mengetahui penilian para ahli terlatih/tidak terlatih. Kuisioner yang digunakan dalam penelitian bertema pengembangan sangat cocok untuk skala *Likert 1,5*. Dengan alternatif jawaban yaitu; sangat baik (SB), baik (B), cukup (C), kurang (K), sangat kurang (SK). (Sukardi,2009:146). Dalam kasus di prodi pendidikan tata boga, mengenalnya dengan sebutan *borang* yang memakai skala jawaban yaitu; 1=sangat tidak suka, 2=tidak suka, 3= agak suka, 4=suka, 5=sangat suka.

2) Wawancara

Wawancara dilakukan saat pada proses pengembangan produk sebelum ketahap publikasi produk (dessiminate), dengan cara menanyakan saran-saran pengembangan produk yang harus dilakukan serta metode apa yang perlu dilakukan untuk pembuatan produk. Wawancara dipilih dikarenakan dapat lebih dalam untuk menggali suatu informasi dari narasumber seperti dosen pembimbing dan beberapa panelis mahasiswa/i PTBB.

G. Teknik Analisis Penelitian

Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data adalah kuisioner/borang uji sensoris serta dokumentasi, kemungkinan teknik analisis yang dapat dilakukan untuk penelitian pengembangan substitusi jamur tiram pada sate lilit pangan adalah: Analisis Deskriptif, dengan teknik pengumpulan data yang diperoleh dari kuisioner/borang bisa mengukur frekuensi, rata-rata, median, dan modus untuk memahami karakteristik dasar panelis, lalu diuji dengan JASP menggunakan uji T berpasangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sate lilit merupakan inovasi sate lilit yang biasanya berbahan dasar daging ayam ataupun ikan, ditambahkan substitusi jamur tiram yang dapat membuat produk sate lilit mempunyai tambahan serat pangan lebih dari produk nabati, serta tidak melupakan nilai gizi lainnya yang terkandung di dalam jamur tiram tersebut. Setelah melalui beberapa tahapan, maka dihasilkan data sebagai berikut:

1) Tahap Define

Pada tahap pertama ini ditemukan 1 resep acuan yang terpilih dari 3 resep acuan yang telah dikumpulkan dari sumber yang berbeda.

Tabel 1. Resep Acuan 3 Sumber Berbeda

Bahan	R1	R2	R3
Daging ayam	500 gr	500 gr	500 gr
Kelapa parut	50 gr	100 gr	30 gr
Santan	75 ml	80 ml	-
Gula merah	30 gr	50 gr	-
Bawang merah	10 siung	8 siung	10 siung
Bawang putih	7 siung	5 siung	5 siung
Cabai merah	-	-	2 buah
Cabai keriting	4 buah	5 buah	-
Cabai rawit	3 buah	3 buah	-
Serai	3 batang	3 batang	-
Jahe	1 ruas	1 ruas	1 ruas
Cengkeh	-	-	1 butir
Pala	-	-	1 sdt
Wijen	-	-	2 gr
Lengkuas	1 ruas	1 ruas	1 ruas
Kunyit	1 ruas	1 ruas	1 ruas
Kencur	1 ruas	1 ruas	1 ruas
Ketumbar	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Daun jeruk	6 lembar	5 lembar	2 lembar
Merica	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Garam	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Penyedap rasa	1 sdm	1 sdm	1 sdm

Sumber:

- R1 : Fimela.com
 R2 : Sasa.com
 R3 : Detikfood.com

Tabel 2. Rekapitulasi Data Uji Sensoris Tahap Define

Sifat sensoris	Nilai rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	3.25	3.25	3.5
Ukuran	4	4	4
Warna	3	3.5	3.25
Aroma	3.5	4.25	3.25
Rasa	2.5	3.75	2.5
Tekstur	3.5	3.5	3
Keseluruhan	3.25	4	3.5
Total	3,2	3,7	3,2

Tabel 2. Menunjukkan nilai rerata ketiga resep acuan yang memiliki perbedaan, nilai yang diperoleh pada resep 1 (R1) yaitu 3,2, pada resep 2 (R2) yaitu 3,7, pada resep 3 (R3) yaitu 3,2. Sehingga resep acuan yang terpilih yaitu resep 2 atau R2.

2) Design

Pada tahap kedua ini telah ditemukan 1 resep acuan pengembangan terbaik. Resep yang terpilih adalah Resep 2 (R2) yang kemudian akan dikembangkan lagi dengan penambahan substitusi jamur tiram sebesar 25%, 50%, dan 75%.

Tabel 3. Resep Acuan Terpilih dan Resep Pengembangan

Bahan	Resep Acuan R2	Pengembangan		
		25%	50%	75%
Daging ayam	500 gr	375 gr	250 gr	125 gr
Jamur tiram	-	125 gr	250 gr	375 gr
Kelapa parut	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Santan	80 ml	80 ml	80 ml	80 ml
Gula merah	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Bawang merah	8 siung	8 siung	8 siung	8 siung
Bawang putih	5 siung	5 siung	5 siung	5 siung
Cabai keriting	5 buah	5 buah	5 buah	5 buah
Cabai rawit	3 buah	3 buah	3 buah	3 buah
Serai	3 batang	3 batang	3 batang	3 batang
Jahe	1 ruas	1 ruas	1 ruas	1 ruas
Lengkuas	1 ruas	1 ruas	1 ruas	1 ruas
Kunyit	1 ruas	1 ruas	1 ruas	1 ruas
Kencur	1 ruas	1 ruas	1 ruas	1 ruas
Ketumbar	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Daun jeruk	5 lembar	5 lembar	5 lembar	5 lembar
Merica	2 sdt	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Garam	2 sdt	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Penyedap rasa	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm

Tabel 4. Rekapitulasi Data Uji Sensoris Tahap Design

Sifat sensoris	Nilai rerata			
	R2	25%	50%	75%
Bentuk	4,4	4,4	4,6	4
Ukuran	4,4	4,4	4,2	4,4
Warna	4,4	4,2	4,4	4,2
Aroma	4,2	4,4	4	4,6
Rasa	4,2	4,4	4,4	4,2
Tekstur	4,2	4	4,2	4
Keseluruhan	4,4	4,2	4	4,2
Total	4,3	4,23	4,25	4,22

Tabel 4. Menunjukkan nilai rerata 1 resep acuan terpilih dan ketiga resep pengembangan yang memiliki perbedaan, nilai yang diperoleh pada resep 1 (25%) yaitu 4,23, pada resep 2 (50%) yaitu 4,25, pada resep 3 (R3) yaitu 4,22. Sehingga resep acuan yang terpilih yaitu resep 2 atau R2 (50%).

3) Development

Pada tahap ini produk terpilih pada tahap design yaitu produk sate lilit dengan penambahan jamur tiram sebanyak 50% akan diuji kembali melalui uji validasi. Pada tahap ini juga akan ditentukan teknik penyajian dan pengemasan untuk produk yang telah terpilih.

Tabel 5. Rekapitulasi Data Uji Sensoris Tahap Development

Sifat sensoris	Nilai rerata	
	Produk Acuan	50%
Bentuk	4,5	4,5
Ukuran	4,5	4,5
Warna	5	5
Aroma	4	4,5
Rasa	4,5	4,5
Tekstur	5	5
Keseluruhan	4,5	4,5
Total	4,57	4,64

Tabel 5. Menunjukkan nilai rerata pada resep pengembangan terpilih yaitu resep 50% memiliki nilai lebih tinggi daripada produk acuan dengan perbedaan nilai cukup tipis yaitu 0,07. Sehingga resep pengembangan terpilih lolos tahap validasi.



Gambar 1. Platting Sate Lilit Bali



Gambar 2. Plating dan Kemasan



Gambar 3. Platting dan Kemasan saat Festival

4) Disseminate

Tahap terakhir ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk pengembangan yang terpilih. Pada tahap ini dilakukan uji kesukaan atau uji hedonic terhadap produk sate lilit dengan substitusi jamur tiram 50% oleh 80 orang panelis tidak terlatih. Berikut ini adalah hasil yang didapatkan berdasarkan penyebaran terhadap 80 panelis tidak terlatih.

Tabel 6. Data Rerata Hasil Uji Sensoris Tahap Disseminate

Sifat sensoris	Nilai rerata	
	Produk Acuan	50%
Warna	4.15	4.2125
Aroma	4.1125	4.2
Rasa	3.8	4.1
Tekstur	3.8375	4.075
Keseluruhan	4	4.1875
Total	3,98	4,1545

Dari table 6 dapat disimpulkan bahwa produk sate lilit dapat diterima oleh Masyarakat. Hasil penilaian menunjukkan bahwa warna, aroma, dan rasa sate lilit vegie lebih unggul daripada produk acuan, mengetahui adanya perbedaan yang signifikan atau tidak pada kedua sampel maka harus dilakukan uji T berpasangan.

Uji T Test Berpasangan

Uji T sampel berpasangan, biasanya digunakan untuk menguji dua sampel yang kombinasi, apakah sampel tersebut mempunyai perbedaan rerata statistik yang signifikan atau tidak. Sampel yang digabungkan adalah sebuah sample dengan subjek yang sama tetapi mengalami dua perlakuan berbeda, atau mengalami berbagai pengukuran. Seperti pada pengukuran 2 produk dengan perlakuan yang sama dalam uji sensoris berikut:

Tabel 7. Tabel Uji Normalitas

Test of Normality (Shapiro-Wilk) ▼

			W	p
warna acuan	-	warna inovasi	0.518	< .001
aroma acuan	-	aroma inovasi	0.669	< .001
rasa acuan	-	rasa inovasi	0.796	< .001
tekstur acuan	-	tekstur inovasi	0.745	< .001
keseluruhan acuan	-	keseluruhan inovasi	0.675	< .001

Note. Significant results suggest a deviation from normality.

Dari data uji normalitas di atas dapat disimpulkan bahwa data Uji Sensoris Disseminate saat dilakukan test normality menunjukkan data tidak normal dikarenakan nilai $p < 0,05$. Dengan demikian uji paired t test dilakukan menggunakan uji non-parametrik (Wilcoxon's Signed-Rank).

Tabel 8. Ringkasan Hasil Analisis Paired Samples T-Test

Paired Samples T-Test ▼

Measure 1	Measure 2	W	z	df	p	95% CI for Hodges-Lehmann Estimate		Rank-Biserial Correlation	SE Rank-Biserial Correlation
						Hodges-Lehmann Estimate	Lower		
warna acuan	- warna inovasi	19.500	-1.530	0.091	0.091	-1.000	-1.000	-4.040×10 ⁻⁵	-0.500
aroma acuan	- aroma inovasi	70.000	-1.307	0.150	0.150	-0.492	-1.000	1.540×10 ⁻⁵	-0.333
rasa acuan	- rasa inovasi	87.000	-3.310	< .001	< .001	-1.000	-1.000	-0.500	-0.670
tekstur acuan	- tekstur inovasi	75.000	-2.739	0.003	0.003	-1.000	-1.000	-2.993×10 ⁻⁵	-0.603
keseluruhan acuan	- keseluruhan inovasi	48.000	-2.737	0.002	0.002	-1.000	-1.000	-1.000	-0.652

Note. Wilcoxon signed-rank test.

Tabel 9. Hasil Analisis Deskriptif Data T-Test Samples

Descriptives

	N	Mean	SD	SE	Coefficient of variation
aroma acuan	80	4.112	0.675	0.075	0.164
aroma inovasi	80	4.200	0.664	0.074	0.158
warna acuan	80	4.150	0.618	0.069	0.149
warna inovasi	80	4.225	0.675	0.075	0.160
rasa acuan	80	3.800	0.877	0.098	0.231
rasa inovasi	80	4.100	0.851	0.095	0.208
tekstur acuan	80	3.837	0.906	0.101	0.236
tekstur inovasi	80	4.075	0.725	0.081	0.178
keseluruhan acuan	80	4.000	0.712	0.080	0.178
keseluruhan inovasi	80	4.188	0.731	0.082	0.175

Didasarkan pada tabel 8 dan 9, dapat diketahui bahwa perbedaan tidak terlalu terlihat nyata atau signifikan kerena nilai $p(0,150) > 0,05$ antara aroma acuan ($M = 4,112$, $SD = 0,675$) dengan aroma inovasi ($M = 4,200$, $SD = 0,664$), tetapi pada nilai Rb korelasi menunjukkan angka 0,500, menandakan bahwa adanya besaran efek yang cukup besar. Begitupun dengan warna acuan ($M = 4,150$, $SD = 0,618$), warna inovasi ($M = 4,225$, $SD = 0,675$) yang tidak ada perbedaan terlalu signifikan karenal nilai $p(0,091) > 0,05$. Tetapi pada nilai Rb korelasi berbanding lurus dengan nilai p yang menunjukkan angka 0,333, yang berarti besaran efek tidak besar/kecil kepada kedua variabel.

Disisi lain ada perbedaan nyata dikarenakan nilai $p(<0,01) < 0,05$ antara rasa acuan ($M = 3,800$, $SD = 0,877$), rasa inovasi ($M = 4,100$, $SD = 0,851$), begitupun dengan tekstur kedua variabel dengan nilai $p(0,003) < 0,05$ antara tekstur acuan ($M = 3,837$, $SD = 0,906$), tekstur inovasi ($M = 4,075$, $SD = 0,725$), dan nilai $p(0,002) < 0,05$ untuk keseluruhan acuan ($M = 4,000$, $SD = 0,712$), dan keseluruhan inovasi ($M = 4,188$, $SD = 0,731$). Untuk semua nilai R_b korelasi menunjukkan angka $< 0,5$, menandakan bahwa adanya besaran efek yang cukup besar.

Test	Measure effect size	Irrelevant	Small	Medium	Large
U Mann-Whitney (Independent samples)	Correlation	<0.1	0.1	0.3	0.5
Wilcoxon (Paired samples)	Biserial-Rank (R_b)				

Gambar 4. Besaran nilai R_b correlation

KESIMPULAN

Kesimpulan yang didapat dari penelitian yang telah dilakukan adalah perbedaan terhadap kesukaan uji sensoris pada vegie sate lilit tidak terdapat perbedaan yang sangat signifikan untuk aroma dan warna, walaupun ada sedikit perbedaan terhadap rasa, tekstur, dan keseluruhan dari produk yang dinilai. Ini menandakan bahwa penambahan jamur tiram dengan substitusi 50% kedalam sate lilit tidak jauh berbeda dengan sate lilit pada umumnya yang berbahan dasar ayam. Walaupun begitu, nilai hasil rata-rata terhadap vegie sate lilit lebih unggul daripada produk acuan. Hal ini menunjukkan bahwa minat masyarakat terhadap vegie sate lilit lebih tinggi dan diterima daripada minatnya kepada produk acuan.

Diharapkan dengan adanya produk inovasi yaitu Vegie Sate Lilit ini mampu meningkatkan konsumsi serat pangan bagi masyarakat umum.

\

PENGAKUAN

Penelitian ini didukung/didukung sebagian oleh: Ayah saya (bapak Suripto S.E.) dan Ibu saya (ibu Evy Sriyani) sebagai donatur utama dalam mendukung kelancaran penelitian saya. Lalu kepada Ibu Prof. Dr. Dra. Marwanti M.Pd. selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberi bimbingan dan arahan selama penelitian berlangsung. Dan juga pihak Pendidikan Tata Boga & Busana yang tidak bisa saya sebutkan satu-satu namanya namun tidak mengurangi rasa hormat saya, selaku memfasilitasi disaat proses produksi dari tahap define sampai dessiminate.

REFERENSI

- [1] Bhatia, J., Jarial, R., Jarial, K., N., & Addy, A. (2024). Comprehensive review on oyster mushroom species (Agaricomycetes): Morphology, nutrition, cultivation and future aspects. *Helijon*, 10. <https://doi.org/10.1016/j.helijon.2024.e26539>.
- [2] Fabiane Bach, Cristiane Vieira Helm, Marcelo Barba Bellettini, Giselle Maria Maciel, Charles Windson Isidoro Haminiuk, Edible mushrooms: a potential source of essential amino acids, glucans and minerals, *International Journal of Food*

- Science and Technology, Volume 52, Issue 11, November 2017, Pages 2382–2392, <https://doi.org/10.1111/ijfs.13522>
- [3] Nufaisah, A. (2024). Kandungan Serat Pangan dan Nilai Indeks Glikemik dari Roti Tawar Wholemeal Substitusi Tepung Kacang Bogor (Vigna subterranea L. Verdc). *Ipb.ac.id*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/158443>
- [4] Retiaty, F., Andarwulan, N., Palupi, N. S., Ernawati, F., Kazimierczak, R., & Średnicka Tober, D. (2025). Contribution of Food, Energy, Macronutrients and Fiber Consumption Patterns to Obesity and Other Non-Communicable Disease Risks in the Indonesian Population. *Nutrients*, 17(9), 1459. <https://doi.org/10.3390/nu17091459>
- [5] Ross, A., & Willson, V. (2017). Paired Samples T-Test. , 17-19. https://doi.org/10.1007/978-94-6351-086-8_4.