

**PENGARUH PERBEDAAN WAKTU PANEN TERHADAP KANDUNGAN  
GIZI PADA JAMUR TIRAM (*Pleurotus* sp.) PUTIH DAN COKLAT**

**SKRIPSI**



**DINI NOVITASARI ZAKARIA**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA  
JURUSAN ANALIS KESEHATAN**

**2018**

**PENGARUH PERBEDAAN WAKTU PANEN TERHADAP KANDUNGAN  
GIZI PADA JAMUR TIRAM (*Pleurotus* sp.) PUTIH DAN COKLAT**

**Skripsi ini diajukan  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan Kesehatan**



**DINI NOVITASARI ZAKARIA**  
**NIM : P27834114022**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA  
JURUSAN ANALIS KESEHATAN**

**2018**

## LEMBAR PERSETUJUAN

### PENGARUH PERBEDAAN WAKTU PANEN TERHADAP KANDUNGAN GIZI PADA JAMUR TIRAM (*Pleurotus* sp.) PUTIH DAN COKLAT

Oleh :

**DINI NOVITASARI ZAKARIA**  
NIM : P27834114022

Skripsi ini telah diperiksa dan disetujui isi dan susunannya.  
Sehingga dapat diajukan pada Sidang Skripsi yang  
Diselenggarakan oleh Jurusan Analis Kesehatan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Surabaya, Agustus 2018

Menyetujui :

Pembimbing I



Ayu Puspitasari, ST, M.Si  
NIP. 19800325 200501 2 003

Pembimbing II



Christ Kartika Rahayuningsih, ST, M.Si  
NIP. 19820612 200912 2 001

Mengetahui :

Ketua Jurusan Analis Kesehatan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya



Drs. Eddy Haryanto, M.Kes  
NIP. 19640316 198302 1 001



## LEMBAR PENGESAHAN

### PENGARUH PERBEDAAN WAKTU PANEN TERHADAP KANDUNGAN GIZI PADA JAMUR TIRAM (*Pleurotus sp.*) PUTIH DAN COKELAT

Oleh :

**DINI NOVITASARI ZAKARIA**  
NIM. P27834114022

Skripsi ini telah dipertahankan di hadapan  
Tim Penguji Skripsi Jenjang Pendidikan Tinggi  
Diploma 4 Jurusan Analis Surabaya

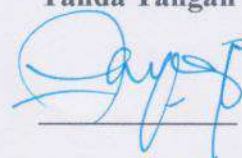
Surabaya, Agustus 2018  
Tim Penguji

Tanda Tangan

Penguji I : Ayu Puspitasari, ST, M.Si  
NIP.19800325 200501 2 003

Penguji II : Christ Kartika Rahayuningsih, ST, M.Si  
NIP.19820612 200912 2 001

Penguji III : Dra. Wieke Sriwulan, ST, M.Kes  
NIP.19540909 197603 2 004



Mengetahui :

Ketua Jurusan Analis Kesehatan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya



Dr. Eddy Haryanto, M.Kes  
NIP.19640316 198302 1 001

## ABSTRACT

Oyster mushroom is one of the plant foods that contain good nutritional value and well known to public in general, one example of oyster mushroom that is suitable for consumption are white oyster mushrooms and brown oyster mushrooms. This research was conducted with the aim to analyze the influence of harvest time of oyster mushrooms on nutrient content. This type of research is experimental with quantitative analysis using Gravimetric method, Luff Schreel method, Kjeldahl method, Soxhlet method and Furnace method which was carried out at the Surabaya Research and Standardization Institute (Baristand) from June to August 2018. The samples were white and brown oyster mushrooms harvesting stages 1, 2 and 3 that have been mashed.

Based on the results of the study, it was found that the water content of white oyster mushrooms harvested 1, 2 and 3 stages were 11.49%, 11.06%, 11.31%, carbohydrate levels of harvesting 1, 2 and 3, ie 30.02%, 33, 67%, 37.76%, the protein content of the harvest stages 1, 2 and 3 were 10.84%, 15.93%, 16.17%, the fat content of the harvest stages 1, 2 and 3 were 2.07%, 1, 63%, 2.14%, fiber content of the harvest stages 1, 2 and 3 were 19.97%, 16.55%, 22.31%, and ash content was 10.81%, 10.07%, 9.84%.

For brown oyster mushrooms, obtained water levels of brown oyster mushrooms harvesting stages 1, 2 and 3 were 9.11%, 9.61%, 9.75%, carbohydrate levels of harvesting stages 1, 2 and 3 were 34.13%, 35, 68%, 32.08%, the protein level of the harvest stages 1, 2 and 3 were 14.81%, 19.97%, 14.76%, the fat content of the harvesting stages 1, 2 and 3 were 1.28%, 1. 67%, 1.57%, fiber content of the harvest stages 1, 2 and 3, namely 14.42%, 17.64%, 13.01%, and ash content 8.27%, 8.89%, 8.21 %. Statistical tests show that there is an influence of white and brown oyster mushroom (*Pleurotus* sp) harvest time on nutrient content.

**Key words :** nutrition content, white and brown oyster mushrooms, harvest time

## ABSTRAK

Jamur tiram merupakan salah satu bahan pangan nabati yang mengandung nilai gizi yang baik dan cukup dikenal masyarakat luas, salah satu contoh jamur tiram yang layak dikonsumsi adalah jamur tiram putih dan jamur tiram cokelat. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis pengaruh waktu panen jamur tiram terhadap kandungan gizi. Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan analisa kuantitatif menggunakan metode Gravimetri, metode Luff Schreel, metode Kjeldahl, metode Soxhlet dan metode Tanur yang dilakukan di Balai Riset dan Standarisasi Industri (Baristand) Surabaya pada bulan Juni hingga Agustus 2018. Sampel penelitian adalah jamur tiram putih dan cokelat tahap panen 1, 2 dan 3 yang sudah dihaluskan.

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan kadar air jamur tiram putih tahap panen 1, 2 dan 3 yaitu 11,49%, 11,06%, 11,31%, kadar karbohidrat tahap panen 1, 2 dan 3 yaitu 30,02%, 33,67%, 37,76%, kadar protein tahap panen 1, 2 dan 3 yaitu 10,84%, 15,93%, 16,17%, kadar lemak tahap panen 1, 2 dan 3 yaitu 2,07%, 1,63%, 2,14%, kadar serat tahap panen 1, 2 dan 3 yaitu 19,97%, 16,55%, 22,31%, dan kadar abu 10,81%, 10,07%, 9,84%.

Untuk jamur tiram cokelat, didapatkan kadar air jamur tiram cokelat tahap panen 1, 2 dan 3 yaitu 9,11%, 9,61%, 9,75%, kadar karbohidrat tahap panen 1, 2 dan 3 yaitu 34,13%, 35,68%, 32,08%, kadar protein tahap panen 1, 2 dan 3 yaitu 14,81%, 19,97%, 14,76%, kadar lemak tahap panen 1, 2 dan 3 yaitu 1,28%, 1,67%, 1,57%, kadar serat tahap panen 1, 2 dan 3 yaitu 14,42%, 17,64%, 13,01%, dan kadar abu 8,27%, 8,89%, 8,21%. Uji statistik menunjukkan bahwa ada pengaruh waktu panen jamur tiram (*Pleurotus sp*) putih dan cokelat terhadap kandungan gizi.

**Kata kunci :** kandungan gizi, jamur tiram putih dan cokelat, waktu panen

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala berkah dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Pengaruh Perbedaan Waktu Panen Terhadap Kandungan Gizi Pada Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) Putih, dan Cokelat” tepat pada waktunya. Penyusunan Skripsi ini saya ajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Diploma IV Analis Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mohon dengan segala kerendahan hati, pembaca berkenan memberikan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan penulisan di masa-masa yang akan datang. Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca khususnya dan bagi masyarakat pada umumnya.

Surabaya, Agustus 2018

Dini Novitasari Zakaria

## UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penulisan skripsi ini tentu penulis mendapatkan banyak sekali bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Drg. Bambang Hadi Sugito, M.Kes, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan D4 Analis Kesehatan.
2. Bapak Drs. Edy Haryanto, M.Kes selaku Ketua Jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Surabaya atas motivasi yang diberikan.
3. Ibu Retno Sasongkowati selaku Ketua Program Studi D4 Jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Surabaya atas bimbingan dan arahnya kepada kami mahasiswa-mahasiswi D4.
4. Ibu Ayu Puspitasari, ST., M.Si selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan masukan, bimbingan, kritik, saran, pelajaran hidup, motivasi dan dukungan dalam penyusunan dan penyelesaian Skripsi ini.
5. Ibu Christ Kartika Rahayuningsih, ST., M.Si selaku pembimbing II yang selalu sabar memberikan bimbingan, kritik, dan saran demi kelancaran dalam menyelesaikan Skripsi ini.
6. Ibu Dra. Wieke Sri Wulan, ST., MARS, M.Kes. selaku penguji yang telah banyak memberi masukan, arahan, bimbingan, saran, dan kritik dalam penyusunan dan penyelesaian Skripsi ini.



7. Bapak dan Ibu Dosen, pihak keamanan, serta karyawan Jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Surabaya yang banyak membantu penulis selama menempuh pendidikan pada Program Diploma 4 Analis Kesehatan.
8. Kepada seluruh staf dan karyawan Balai Riset dan Standarisasi Industri Surabaya yang telah banyak menolong, mengajar, serta memberi dukungan kepada penulis dalam praktek penelitian ini.
9. Kedua orang tuaku Bapak Slamet Riyadi dan Ibu Zaenab, seluruh keluarga besar Tretan, kedua adikku Firly dan Shifa yang senantiasa memberi motivasi, do'a, dukungan, dan semangat tiada henti-hentinya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.
10. Paman dan Bibiku, Paman Agung dan Bibi Khoir yang telah meluangkan sedikit rejekinya untuk menyekolahkan penulis ke bangku perkuliahan, yang telah penulis anggap sebagai orang tua. Penulis sangat berterima kasih sebesar-besarnya dan memohon maaf atas segala waktu, biaya, tenaga dan kesempatan yang telah diberikan.
11. Kepada Bapak Hartono sekeluarga beserta seluruh petani jamur tiram putih dan coklat yang telah bersedia direpotkan di tengah-tengah kesibukan beliau untuk menyediakan sampel sesuai kriteria yang kami ajukan. Saya sangat berterima kasih.
12. Wahyu Candra Khoiruddin yang telah banyak memberikan bantuan dalam proses pengambilan dan persiapan sampel, yang selalu memberikan motivasi, semangat, do'a dan arahan tiada henti kepada Penulis.

13. Para penyemangatku, yang selalu memberikan bantuan, semangat dan do'a. Teman-teman seangkatan, D4 JAK '14 yang sudah bersama-sama menempuh pendidikan, teman-teman anak bimbingan Ibu Ayu yang sudah berjuang bersama-sama menyelesaikan penelitian.
14. Teman-teman kos Kedung Tarukan Baru yang telah banyak memberikan bantuan, meminjamkan motor, meminjamkan printer, hingga meminjamkan bahu kepada Penulis untuk berbagi keluh kesah dan tangis. Semua sangat berarti bagi penulis.
14. Dan semua pihak yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan Skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis tidak dapat berkata-kata lagi selain mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak dan penulis tidak bisa membalas seluruh kebaikan yang telah diberikan. Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran pembaca demi kemajuan bersama.