

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Deskripsi Data

Hasil penelitian berupa rata-rata dari hasil uji organoleptik cup cake jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai anti kolesterol pada tiap perlakuan dengan melihat dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur. Dan untuk kadar kolesterol, dilihat dari selisih kadar kolesterol sebelum diberikan perlakuan dan sesudah diberikan perlakuan.

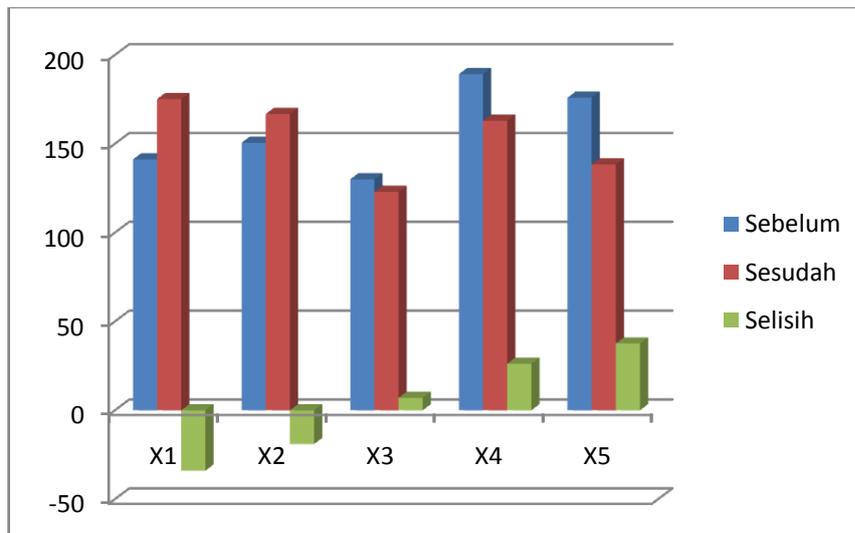
Berikut adalah deskripsi data mengenai kadar kolesterol pada mencit sebelum diberi perlakuan dan sesudah diberi perlakuan tepung jamur tiram putih yang dibuat dalam bentuk cup cake dan data hasil uji organoleptik cup cake jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai anti kolesterol data yang ditunjukkan pada tabel 4.1 dan 4.2 :

Tabel 4.1 Data Kadar Kolesterol Pada Mencit

No.	Kelompok Perlakuan	Ulangan	Kadar Kolesterol (mg/dl)		
			Sebelum Perlakuan	Sesudah Perlakuan	Selisih
1.	X1	1	124	158	-34
		2	123	162	-39
		3	154	183	-29
		4	157	190	-33
		5	148	183	-35
	Rata-rata		141,2	175,2	-34
	Sd		16,483325	14,23727502	3,605551
2.	X2	1	157	177	-20
		2	143	165	-22
		3	157	162	-5
		4	121	136	-15
		5	175	194	-19
	Rata-rata		150,6	166,8	-16,2
	Sd		20,06987793	21,32369574	6,760178
3.	X3	1	108	101	7
		2	178	169	9
		3	151	142	9
		4	111	103	8
		5	102	100	2
	Rata-rata		130	123	7
	Sd		33,068112	31,18493226	2,915476
4.	X4	1	219	197	22
		2	187	172	15
		3	155	123	32
		4	132	100	32
		5	253	223	30
	Rata-rata		189,2	163	26,2
	Sd		48,48917405	51,00490173	7,496666
5.	X5	1	161	118	43
		2	139	103	36
		3	132	102	30
		4	170	118	52
		5	278	251	27
	Rata-rata		176	138,4	37,6
	Sd		59,097377	63,42160515	10,11435

Berdasarkan tabel 4.1 kadar kolesterol pada mencit sebelum dan sesudah diberi perlakuan didapatkan selisih kadar kolesterol (mg/dl). Dapat dilihat dari rata-rata kadar kolesterol dalam darah mencit sebelum mengonsumsi cup cake jamur tiram putih dan sesudah mengonsumsi cup cake jamur tiram putih. Pada X1 didapatkan rata-rata kadar kolesterol pada mencit sebelum mengonsumsi cup cake jamur tiram putih sebesar 141,2 mg/dl dan setelah mengonsumsi cup cake mengalami peningkatan kadar kolesterol dengan rata-rata 175,2 mg/dl sehingga didapatkan rata-rata selisih kadar kolesterol sebelum dan sesudah mengonsumsi cup cake jamur tiram putih sebesar (-34) mg/dl. Dan pada perlakuan X2, sebelum dan sesudah mengonsumsi cup cake jamur tiram putih didapatkan rata-rata masing-masing sebesar 150,6 mg/dl dan 166,8 mg/dl dan selisih kadar kolesterol pada mencit pada perlakuan X2 didapatkan rata-rata sebesar (-16,2) mg/dl. Selanjutnya pada X3 kadar kolesterol pada mencit sebelum mengonsumsi cup cake jamur tiram putih didapatkan rata-rata sebesar 130 dan kadar kolesterol setelah mengonsumsi cup cake dengan rata-rata sebesar 123 mg/dl, sehingga rata-rata selisih kadar kolesterol pada X3 sebesar 7 mg/dl. Perlakuan pada X4 didapatkan rata-rata kadar kolesterol sebesar 189,2 mg/dl sebelum mengonsumsi cup cake jamur tiram putih, sedangkan sesudah mengonsumsi cup cake jamur tiram putih didapatkan rata-rata kadar kolesterol sebesar 163 mg/dl dengan rata-rata selisih kadar kolesterol sebelum mengonsumsi dan sesudah mengonsumsi cup cake jamur tiram putih sebesar 26,2 mg/dl. Dan pada perlakuan X5 didapatkan rata-rata kadar kolesterol dalam darah mencit sebelum mengonsumsi dan sesudah mengonsumsi cup cake jamur tiram putih masing-masing sebesar 176 mg/dl dan 138,4 mg/dl, pada perlakuan X5 didapatkan rata-rata selisih kadar kolesterol sebesar 37,6 mg/dl.

Adapun kadar kolesterol dalam darah sebelum dan sesudah mengonsumsi cup cake jamur tiram putih serta selisih kadar kolesterol dalam darah mencit jika disajikan dalam bentuk diagram, sebagai berikut :



Gambar 4.1 Diagram Batang Sebelum, Sesudah dan Selisih Kadar Kolesterol dalam Mengonsumsi Cup Cake Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)

Keterangan :

Sebelum : Kadar kolesterol dalam darah mencit sebelum mengonsumsi cup cake jamur tiram putih

Sesudah : Kadar kolesterol dalam darah mencit sesudah mengonsumsi cup cake jamur tiram putih

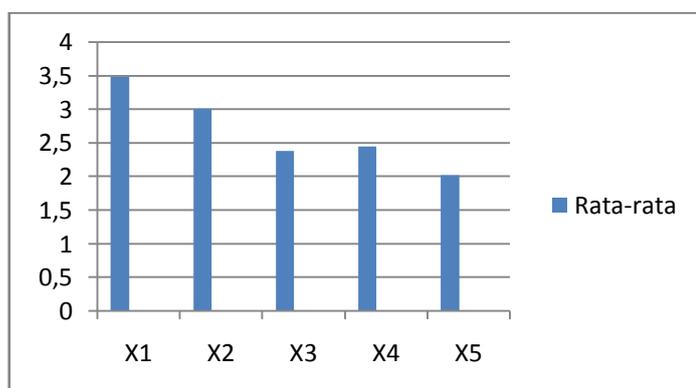
Selisih : Selisih kadar kolesterol sebelum dan sesudah mengonsumsi cup cake jamur tiram putih

Selanjutnya adalah deskripsi data hasil rata-rata kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai anti kolesterol. Data tersebut disajikan pada tabel 4.2 sebagai berikut :

Tabel 4.2 Data Rata-rata Kualitas Uji Organoleptik Cup Cake Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Anti Kolesterol

No.	Ulangan	Perlakuan				
		X1	X2	X3	X4	X5
1.	1	3,5	3,15	2,1	2,3	1,95
2.	2	3,5	3,1	2,55	2,45	2,2
3.	3	3,65	3,2	2,45	2,3	1,55
4.	4	3,25	2,55	2,6	2,6	2,15
5.	5	3,5	3	2,2	2,55	2,2
Σ		17,4	15	11,9	12,2	10,05
Rata-rata		3,48	3	2,38	2,44	2,01

Berikut adalah rata-rata kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai antikolesterol jika disajikan dalam bentuk diagram:



Gambar 4.2 Diagram Batang Rata-rata Kualitas Organoleptik Cup Cake Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Antikolesterol

Keterangan :

X1 : Perlakuan ke-1 yaitu cup cake jamur tiram putih dengan prosentase 0% tepung jamur tiram putih

X2 : Perlakuan ke-2 yaitu cup cake jamur tiram putih dengan prosentase 25% tepung jamur tiram putih

X3 : Perlakuan ke-3 yaitu cup cake jamur tiram putih dengan prosentase 50% tepung jamur tiram putih

X4 : Perlakuan ke-4 yaitu cup cake jamur tiram putih dengan prosentase 75% tepung jamur tiram putih

X5 : Perlakuan ke-5 yaitu cup cake jamur tiram putih dengan prosentase 100% tepung jamur tiram putih

Pada tabel 4.2 data kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada perlakuan X1 didapatkan rata-rata sebesar 3,48, sedangkan pada X2 diperoleh rata-rata sebesar 3, pada X3 diperoleh rata-rata 2,38 dan pada X4 dan X5 didapatkan rata-rata masing-masing sebesar 2,44 dan 2,01.

B. Analisis Data

Berdasarkan hasil data kadar kolesterol dalam darah mencit dianalisis menggunakan ANOVA, sebelumnya terlebih dahulu dilakukan uji normalitas (Kolmogorov-Smirnov). Jika data terdapat pengaruh maka akan dilanjutkan menggunakan Tukey. Data disajikan pada tabel-tabel berikut :

Tabel 4.3 Hasil ANOVA Kadar Kolesterol pada Mencit

Selisih	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	17413,840	4	4353,460	96,444	,000
Within Groups	902,800	20	45,140		
Total	18316,640	24			

Berdasarkan hasil ANOVA diperoleh $p = 0,000$ dimana $p < \alpha (0,05)$. Hal ini menunjukkan bahwa H_a diterima yang berarti ada pengaruh yang berbeda dari prosentase tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam pembuatan cup cake terhadap kadar kolesterol mencit secara signifikan. Untuk mengetahui perlakuan mana yang berbeda dalam menurunkan kadar kolesterol pada mencit dilanjutkan dengan uji Tukey. Adapun hasil uji Tukey dapat dilihat pada tabel 4.4, sebagai berikut :

Tabel 4.4 Hasil Uji Tukey Kadar Kolesterol pada Mencit

Selisih						
	Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
			1	2	3	4
TukeyHSD ^a	Tepung jamur 0% (X1)	5	-34,0000			
	Tepung jamur 25% terigu 75% (X2)	5		-16,2000		
	Tepung jamur 50% terigu 50% (X3)	5			7,0000	
	Tepung jamur 75% terigu 25% (X4)	5				26,2000
	Tepung jamur 100% (X5)	5				37,6000
	Sig.			1,000	1,000	1,000

Berdasarkan tabel 4.4 diketahui bahwa pada perlakuan X1-X2 (0% - 25%) menunjukkan adanya perbedaannya, begitu juga pada perlakuan X1-X3 (0% - 50% dan perlakuan X1-X4 (0% - 75%) serta X1-X5 (0% - 100%) menunjukkan hasil yang berbeda. Pada perlakuan X2-X3 (25% - 50%), X3-X4 (50% - 75%) juga memberikan hasil yang berbeda. Hal ini berarti bahwa pemberian prosentase tepung jamur tiram putih dalam pembuatan cup cake pada perlakuan X2 (25%), X3 (50%), X4 (75%) dan X5 (100%) berbeda nyata jika dibandingkan dengan perlakuan pada X1 (0%) dalam pengaruhnya terhadap kadar kolesterol. Namun pada perlakuan X4-X5 (75% - 100%) menunjukkan tidak ada perbedaan. Berdasarkan hasil analisis diatas menunjukkan cup cake dengan prosentase tepung jamur tiram 75% dan cup cake dengan tepung jamur tiram putih (100%) memberikan hasil yang sama secara signifikan dalam menurunkan kadar kolesterol.

Selanjutnya untuk hasil uji organoleptik cup cake jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai anti kolesterol dengan prosentase 0%, 25%, 50%, 75% dan 100% dianalisis menggunakan Friedman karena data dalam penelitian ini berskala ordinal. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh prosentase tepung jamur tiram putih dalam pembuatan cup cake sebagai anti kolesterol terhadap kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih. Jika data terdapat perbedaan, maka akan dilanjutkan menggunakan Wilcoxon.

Tabel 4.5 Hasil Uji Friedman untuk Kualitas Organoleptik Cup Cake dari Perbandingan Prosentase Tepung Jamur Tiram Putih

Test Statistics^a

N	5
Chi-Square	16,776
df	4
Asymp. Sig.	,002

a. Friedman Test

Berdasarkan hasil uji Friedman pada kualitas cup cake jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) diperoleh $p = 0,002$ dimana $p < \alpha (0,05)$. Hal ini menunjukkan bahwa H_a diterima yang berarti ada pengaruh pemberian prosentase tepung jamur tiram putih dalam pembuatan cup cake pada tiap prosentase, yaitu 0%, 25%, 50%, 75% dan 100% terhadap kualitas organoleptik yang meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur.

Untuk mengetahui perlakuan mana yang berbeda terhadap organoleptik cup cake jamur tiram putih, maka selanjutnya dilakukan uji lanjutan dengan menggunakan uji Wilcoxon. Berikut ringkasan hasil analisis dengan uji Wilcoxon yang disajikan pada tabel 4.6.

Tabel 4.6 Ringkasan Data Uji Wilcoxon

No.	Perlakuan	Nilai p	α	Keterangan
1.	X1-X2	0,043	0,05	Berbeda
2.	X1-X3	0,043	0,05	Berbeda
3.	X1-X4	0,043	0,05	Berbeda
4.	X1-X5	0,042	0,05	Berbeda
5.	X2-X3	0,080	0,05	Tidak Berbeda
6.	X2-X4	0,080	0,05	Tidak Berbeda
7.	X2-X5	0,043	0,05	Berbeda
8.	X3-X4	0,465	0,05	Tidak Berbeda
9.	X3-X5	0,068	0,05	Tidak Berbeda
10.	X4-X5	0,042	0,05	Berbeda

Dari hasil uji Wilcoxon pada tabel 4.6 dapat diketahui bahwa perlakuan X2 (25%), X3 (50%), X4 (75%) dan X5 (100%) terlihat memberikan perbedaan kualitas organoleptik dengan perlakuan X1 (0%). Hal ini menunjukkan bahwa semua perlakuan memberikan pengaruh yang berbeda dibandingkan dengan X1 (0%) dari sisi daya terima. Pada perlakuan X2-X3 (25% - 50%) dan X2-X4 (25% - 75%) menunjukkan tidak ada perbedaan terhadap kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih. Begitu juga dengan X3-X4 (50% - 75%) dan X3-X5 (50% - 100%) tidak ada perbedaan kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih. Hal ini berarti antar perlakuan X2 (25%), X3 (50%), X4 (75%) dan X5 (100%) memberi pengaruh yang sama dari sisi daya terima. Untuk perlakuan X2-X5 (25% - 100%) dan X4-X5 (75% - 100%) menunjukkan adanya perbedaan kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih yang menunjukkan bahwa perlakuan X2 (25%), X4 (75%) dan X5 (100%) ada perbedaan yang nyata secara signifikan.

C. Pembahasan

1. Data tentang Prosentase Tepung Jamur Tiram Putih dalam Pembuatan Cup Cake terhadap Kadar Kolesterol dalam Darah Mencit

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh cup cake jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan berbagai prosentase tepung jamur tiram putih terhadap kadar kolesterol pada mencit (*Mus musculus*) menunjukkan bahwa ada pengaruh dalam pemberian cup cake jamur tiram putih terhadap kadar kolesterol pada mencit. Pemberian cup cake jamur tiram putih dengan berbagai prosentase tepung jamur tiram putih, yaitu 0% (X1), 25% (X2), 50% (X3), 75% (X4) dan 100% (X5) memberikan pengaruh terhadap kadar kolesterol dalam darah mencit (*Mus musculus*).

Rata-rata selisih kadar kolesterol secara berturut-turut pada 0% (X1) terjadi kenaikan sebesar 34 mg/dl, pada 25% (X2) terjadi kenaikan sebesar 16,2 mg/dl, dan untuk 50% (X3) terjadi penurunan kadar kolesterol dalam darah sebesar 7 mg/dl, pada 75% (X4) dan 100% (X5) terjadi penurunan kadar kolesterol masing-masing sebesar 26,2 mg/dl dan 37,6 mg/dl. Hal ini menunjukkan bahwa prosentase tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam pembuatan cup cake berpengaruh terhadap penurunan kadar kolesterol pada mencit. Dari kelima perlakuan, yaitu prosentase tepung jamur tiram putih dalam pembuatan cup cake, hanya tiga perlakuan yang menunjukkan adanya penurunan terhadap kadar kolesterol dalam darah mencit, yaitu pada perlakuan X3 (50%), X4 (75%) dan X5 (100%). Sedangkan pada perlakuan 0% (X1) terjadi kenaikan kadar kolesterol sebesar 34 mg/dl dan pada 25% (X2) terjadi kenaikan kadar kolesterol tetapi lebih kecil dibandingkan dengan perlakuan pada cup cake tanpa tepung jamur tiram putih, yaitu sebesar 16,2 mg/dl. Dari ketiga perlakuan yang memberikan pengaruh penurunan kadar kolesterol dalam darah mencit, pada perlakuan 75% (X4) dan 100% (X5) yang memberikan pengaruh yang sama secara signifikan terhadap penurunan kadar kolesterol. Pada perlakuan 75% (X4) dan 100% (X5) memberikan angka signifikan yang hampir sama, yaitu 0,092. Hal ini menunjukkan

bahwa prosentase tepung jamur tiram putih 75% (X4) dalam pembuatan cup cake mempunyai pengaruh yang hampir sama dengan perlakuan 100% (X5) dalam hal menurunkan kadar kolesterol. Berdasarkan hal tersebut, perlakuan yang paling efektif untuk menurunkan kadar kolesterol dalam darah, yaitu pada perlakuan 75% (X4).

Adanya pengaruh dalam pemberian prosentase tepung jamur tiram putih dalam pembuatan cup cake terhadap kadar kolesterol pada mencit disebabkan oleh kandungan senyawa lovastatin dan serat larut β -Glukan yang terkandung didalam jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Lakshmanan & Radha (2012), yang menyatakan bahwa pada jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) mengandung senyawa lovastatin yang berfungsi sebagai zat antikolesterol. Sebanyak 9,1 gram β -glukan terdapat dalam jamur tiram putih per 100 gram jamur tiram putih (Molleken, Jorg, Hendrik, Tim & Hans, 2011).

Senyawa lovastatin yang terdapat pada jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dapat menghambat pembentukan asam mevalonat yang akan menjadi kolesterol dengan menghambat kerja enzim HMG-Coa reduktase yang berperan dalam biosintesis kolesterol sehingga dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Senyawa statin juga dapat menghambat pengendapan kolesterol pada pembuluh darah (Sudoyo, Setiyohadi, Alwi, Simadibrata & Setiati, 2007). Selain senyawa lovastatin, serat larut β -Glukan yang terdapat pada jamur tiram putih juga berperan dalam menurunkan kadar kolesterol dengan mengikat garam empedu sehingga meningkatkan produksi asam empedu dan mengurangi penyerapannya diusus. Serat yang mengikat garam empedu akan dikeluarkan bersama faces. Salah satu faktor yang bisa menurunkan kadar kolesterol dalam darah, yaitu peningkatan pengambilan kolesterol dalam darah untuk dibentuk menjadi asam empedu. Hal ini sesuai dengan Mursito, dkk. (2011), yang menyatakan bahwa mekanisme β -Glukan dalam penurunan kadar kolesterol dengan mengganggu sirkulasi enterohepatik yang akan menyebabkan peningkatan produksi asam

empedu, sehingga mengurangi penyerapan kolesterol dalam usus, hal ini mengakibatkan turunnya kadar kolesterol dalam darah. Dalam saluran pencernaan serat yang mengikat garam empedu akan dikeluarkan bersama faces (Santoso,2011). Jika terjadi peningkatan dalam pengeluaran kolesterol bersama faces, maka akan menurunkan kolesterol yang menuju ke hati. (Setyaji & Mulyati, 2013). Hal ini menyebabkan terjadinya peningkatan pengambilan kolesterol dalam darah yang akan disintesis untuk menjadi asam empedu. Ini menjadi faktor berkurangnya kadar kolesterol dalam darah (Alyssa & Khoirun, 2015).

2. Data Hasil Uji Organoleptik Cup Cake Jamur Tiram Putih dengan Berbagai Prosentase

Selain untuk mengetahui pengaruh cup cake jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kadar kolesterol pada mencit (*Mus musculus*), penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih yang meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur. Pada penelitian ini didapatkan hasil yang menunjukkan bahwa ada pengaruh prosentase tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam pembuatan cup cake terhadap kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih sebagai anti kolesterol.

Hasil analisis data Friedman dan Wilcoxon menunjukkan adanya perbedaan nyata antara perlakuan X1 (0%) tanpa penambahan tepung jamur tiram putih dibandingkan dengan cup cake yang diberi tepung jamur tiram putih baik pada prosentase 25% (X2), 50% (X3), 75% (X4) maupun 100% (X5). Dengan rata-rata hasil uji kualitas organoleptik, yaitu pada X1 (0%) sebesar 3,48 yang berarti cup cake pada X1 bernilai baik berdasarkan kriteria organoleptik . Diikuti dengan perlakuan pada X2 (25%) sebesar 3 yang memiliki nilai baik, untuk X3 (50%) memiliki rata-rata sebesar 2,38, cup cake pada X3 bernilai cukup dan pada X4 (75%) serta X5 (100%) masing-masing sebesar 2,44 dan 2,01 yang berarti bahwa cup cake pada X4 dan X5 bernilai cukup. Pada cup cake tanpa tepung jamur tiram putih atau cup cake yang hanya menggunakan tepung terigu saja masyarakat lebih

bisa menerima dibandingkan dengan cup cake yang diberi tepung jamur tiram putih, hal ini bisa dilihat dari lembar kuisioner yang telah diisi oleh masyarakat, cup cake dengan 0% tepung jamur tiram putih memiliki rasa yang sangat enak, aroma harum khas cup cake, warna yang menarik dan tekstur yang sangat lembut. Pada cup cake yang diberi tepung jamur tiram putih, semakin banyak prosentase tepung jamur tiram putih memiliki rasa yang tidak enak, aroma yang kurang harum, tetapi untuk warna menghasilkan warna yang menarik dan tekstur yang lembut. Hal ini berarti bahwa kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih berbeda dengan kualitas organoleptik cup cake dengan menggunakan tepung terigu saja tanpa tepung jamur tiram. Pada cup cake tanpa tepung jamur tiram putih memiliki daya terima yang lebih tinggi dibanding dengan cup cake jamur tiram putih. Tepung jamur tiram putih memiliki aroma yang khas sehingga mempengaruhi rasa dan aroma dari cup cake yang kurang disukai masyarakat.

Tepung jamur tiram putih memiliki warna kecoklatan sehingga mempengaruhi warna dari cup cake jamur tiram putih. Cup cake jamur tiram putih pada perlakuan X2 (25%), X3 (50%), X4 (75%) dan X5 (100%) memiliki warna kecoklatan hal tersebut dipengaruhi oleh tepung jamur tiram putih, semakin banyak prosentase dalam menggunakan tepung jamur tiram putih pada pembuatan cup cake semakin coklat warna yang dihasilkan. Perubahan warna jamur tiram putih menjadi coklat karena pada saat proses pengeringan, jamur tiram putih mengalami reaksi Maillard, yaitu reaksi antara gula pereduksi dengan asam organik dan antara asam amino dengan gula pereduksi sehingga menyebabkan warna jamur tiram putih menjadi coklat dengan disertai aroma yang khas dari jamur tiram putih. Menurut Kusnandar (2010), reaksi Maillard berlangsung dengan tiga tahap, yang pertama tahap kondensasi, tahap awal yang melibatkan reaksi gula aldosa dengan gugus amin. Yang kedua adalah tahap penyusunan kembali, pada tahap ini membentuk senyawa yang lebih kompleks dengan melibatkan protonisasi nitrogen pada karbon satu. Dan yang terakhir merupakan tahap polimerisasi, yaitu pembentukan

melanoidin, pada tahap ini yang menyebabkan perubahan warna menjadi coklat dan disertai dengan pembentukan aroma.

Berbeda dengan X1 (0%) yang hanya menggunakan tepung terigu dalam pembuatan cup cake, untuk aspek rasa, aroma, warna dan tekstur berdasarkan hasil uji organoleptik memiliki nilai rata-rata yang besar yang menunjukkan bahwa daya terima masyarakat lebih tinggi. Penambahan tepung jamur tiram dalam pembuatan cup cake sesuai dengan perlakuan yang sudah ditentukan mempengaruhi rasa dan aroma yang dihasilkan oleh cup cake, terlihat pada tabel 4.6 pada perlakuan X4-X5 (75% - 100%) menunjukkan adanya perbedaan kualitas organoleptik cup cake jamur tiram putih. Hal ini terlihat dari prosentase bahan dari tepung yang digunakan, untuk perlakuan X4 menggunakan tepung jamur tiram putih 75% dan tepung terigu 25%, sedang pada perlakuan X5 hanya menggunakan tepung jamur tiram putih 100%. Campuran 25% tepung terigu memberikan hasil yang berbeda pada pada kualitas cup cake jamur tiram putih. Berdasarkan uji organoleptik, semakin banyak pemberian prosentase tepung jamur tiram putih dalam pembuatan cup cake memiliki nilai rata-rata yang lebih kecil atau semakin sedikit, hal ini menunjukkan bahwa semakin banyak prosentase tepung jamur tiram putih dalam pembuatan cup cake memiliki daya terima masyarakat semakin rendah.

Jika dilihat dari kualitas organoleptik dan penurunan kadar kolesterol dalam darah, pemberian prosentase tepung jamur tiram putih 75% (X4) dalam pembuatan cup cake dapat menurunkan kolesterol dengan rata-rata sebesar 26,2 mg/dl dan skor kualitas organoleptik 2,44 yang berarti cup cake pada X4 (75%) bernilai cukup. Rendahnya skor organoleptik menunjukkan daya terima masyarakat yang rendah karena memiliki rasa yang tidak enak, aroma yang kurang harum, warna yang menarik dan tekstur yang lembut. Sedangkan pada pembuatan cup cake tanpa tepung jamur tiram tidak dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah namun memiliki rata-rata kualitas organoleptik sebesar 3,48 yang bernilai baik dengan daya terima masyarakat yang lebih tinggi karena cup cake memiliki rasa yang enak, aroma harum yang disukai, warna menarik

dan tekstur yang lembut. Meskipun cup cake jamur tiram putih memiliki rasa yang kurang enak, aroma yang kurang harum, tetapi cup cake jamur tiram putih mampu menurunkan kadar kolesterol tinggi. Dengan prosentase tepung jamur tiram putih sebanyak 75% dalam pembuatan cup cake dapat menurunkan kadar kolesterol.

3. Implementasi Hasil Penelitian untuk Bahan Informasi dan Edukasi Bagi Masyarakat

Hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dimanfaatkan sebagai bahan informasi dan edukasi bagi masyarakat. Bentuk media informasi dan edukasi yang sesuai untuk penelitian ini adalah brosur. Media yang tepat dan efektif untuk sosialisasi, salah satunya adalah brosur. Brosur menjadi salah satu media komunikasi yang efektif dalam menyampaikan informasi, dengan tampilan yang menarik dan perpaduan warna serta gambar yang terdapat pada brosur. Hal itu memudahkan masyarakat menangkap informasi yang terdapat dalam brosur (Bakri, 2000 dalam Nur, 2016).

Brosur adalah salah satu media untuk menyampaikan informasi, walaupun terbilang tradisional, namun brosur memiliki kelebihan untuk menyampaikan suatu informasi, yaitu informasi yang disampaikan tanpa basa basi sehingga masyarakat langsung mengerti dan menangkap informasi yang disampaikan, dengan perpaduan warna dan gambar membuat brosur semakin menarik dan membuat masyarakat ingin tahu akan isi brosur.

Penyampaian informasi dengan brosur dilakukan dengan membagikan brosur kepada masyarakat langsung, sehingga membuat masyarakat yang menerimanya langsung membacanya. Brosur yang dibuat pada penelitian terlampir pada lampiran. Dengan dibuat brosur, diharapkan masyarakat mendapatkan informasi dan edukasi serta dapat mengetahui bahwa jamur tiram putih dapat dijadikan sebagai tepung dan dimanfaatkan untuk pembuatan cup cake yang memiliki khasiat dalam menurunkan kadar kolesterol dalam darah.