

Lampiran 1

Tabel 1. Tabulasi Data Kadar Kolesterol pada Mencit

No.	Kelompok Perlakuan	Ulangan	Kadar Kolesterol (mg/dl)		
			Awal	Sebelum Perlakuan	Sesudah Perlakuan
1.	X1	1	Lo	124	158
		2	Lo	123	162
		3	102	154	183
		4	Lo	157	190
		5	Lo	148	183
2.	X2	1	Lo	157	177
		2	Lo	143	165
		3	Lo	157	162
		4	Lo	121	136
		5	Lo	175	194
3.	X3	1	Lo	108	101
		2	128	178	169
		3	Lo	151	142
		4	Lo	111	103
		5	Lo	102	100
4.	X4	1	116	219	197
		2	137	187	172
		3	101	155	123
		4	Lo	132	100
		5	105	253	223
5.	X5	1	Lo	161	118
		2	Lo	139	103
		3	Lo	132	102
		4	Lo	170	118
		5	111	278	251

Lampiran 2

Kode :
R/.....

**LEMBAR KUISIONER ORGANOLEPTIK CUP
CAKE ANTI KOLESTEROL**

Isilah tabel dibawah ini dengan tanda centang (√).

A. Aspek rasa

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
X1				
X2				
X3				
X4				
X5				

Keterangan :

1 : Tidak enak, jika sama sekali tidak terasa khas cup cake

2 : Kurang enak, jika rasa khas cup cake kurang terasa

3 : Enak jika terasa khas cup cake

4 : Sangat enak, jika rasa khas cup cake sangat terasa

B. Aspek Aroma

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
X1				
X2				
X3				
X4				
X5				

Keterangan :

1 : Aroma cup cake tidak tercium harum, pada saat mencium aroma cup cake, namun tidak tercium sama sekali.

2 : Aroma cup cake tercium kurang harum, pada saat mencium aroma cup cake beberapa kali.

3 : Aroma cup cake tercium harum, pada saat mencium aroma cup cake dua kali.

4 : Aroma cup cake tercium sangat harum, pada saat mencium aroma cup cake hanya sekali.

C. Aspek Warna

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
X1				
X2				
X3				
X4				
X5				

Keterangan :

1 : Sangat tidak menarik

2 : Tidak menarik

3 : Menarik

4 : Sangat menarik

D. Aspek Tekstur

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
X1				
X2				
X3				
X4				
X5				

Keterangan :

1 : Sangat kurang lembut

2 : Kurang lembut

3 : Lembut

4 : Sangat lembut

“ Terima kasih telah mengisi kuisisioner”

Lampiran 3

Data Hasil Uji Organoleptik (Rasa, Aroma, Warna dan Tekstur)

Tabel 1. Tabulasi Data Organoleptik pada Aspek Rasa

No.	Aspek yang diamati	Ulangan ke-	Panelis ke-	Hasil Pengamatan																				
				X1				X2				X3				X4				X5				
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.	Rasa	1	1			4			3			2				2				2				
			2			3			3			2			1					1				
			3			3			3			2			2					1				
			4			4				4	1				1					1				
			5			4			3			2				2				1				
				Rata-rata	3,6				3				1,8				1,6				1,2			
		2	6			3			3			2				2					2			
			7			3			3				3			2					2			
			8				4			3				3		1					1			
			9			3			3			2				2					2			
			10				4			3				3				3			1			
				Rata-rata	3,4				3				2,6				2				1,6			
		3	11			3					4		2			1					1			
			12				4				4	1				1					1			
			13				4			3				3			2					2		
			14			3				3			2				2				1			
			15					4			4			3		1					1			
				Rata-rata	3,6				3,6				2,2				1,4				1,2			
		4	16			3			3			2						4			2			
			17				4			3				3			2				1			
			18			3			2			2				2					1			
			19				4		2					3			2					2		
			20			3			2				2				2					2		
				Rata-rata	3,4				2,4				2,4				2,4				1,6			
		5	21			3			3				3			2					1			
22					4			3				3			2					2				
23				3				3			2				2				1					
24				3			2			1						3				2				
25					4		2					3			2					2				
		Rata-rata	3,4				2,6				2,4				2,2				1,6					

Tabel 2. Tabulasi Data Organoleptik pada Aspek Aroma

No.	Aspek yang diamati	Ulangan ke-	Panelis ke-	Hasil Pengamatan																				
				X1				X2				X3				X4				X5				
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
2.	Aroma	1	1			3			2			1				1				1				
			2				4				4			3					3			2		
			3				4				4			3			2					2		
			4				4				4	1					1					1		
			5				4				4	1					1					1		
		Rata-rata		3,8				3,6				1,8				1,6				1,4				
		2	6			3				3			2			1					1			
			7				4				3			2			1					1		
			8			3					3	1					1					1		
			9			3					3			2				2				1		
			10				4				3				3			2				1		
		Rata-rata		3,4				3				2				1,4				1				
		3	11				4				3			2				2				2		
			12			3				2			1				1					1		
			13				4					4			3			2				1		
			14				4					3				3			2				1	
			15				4					3			2			1					1	
		Rata-rata		3,8				3				2,2				1,6				1,2				
		4	16			3					3					4			3			2		
			17				4				3					4			3				3	
			18		2					2				2				2				2		
			19			3				2					3				3				2	
			20				4			2						4			3				2	
		Rata-rata		3,2				2,4				3,4				3,2				2,2				
		5	21				4				3				3		1					1		
22					4					4				4				4			2			
23				3				2				2				2					3			
24			2							4		2					3				2			
25				3				2					3				3				2			
Rata-rata		3,2				3				2,8				2,6				2						

Tabel 3. Tabulasi Data Organoleptik pada Aspek Warna

No.	Aspek yang diamati	Ulangan ke-	Panelis ke-	Hasil Pengamatan																				
				X1				X2				X3				X4				X5				
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
3.	Warna	1	1			4			3				3				3				3			
			2			3			2					4				4					4	
			3			3				3				3				3					3	
			4				4			2				3				3					3	
			5				4					4			3				3				3	
				Rata-rata	3,6				2,8				3,2				3,2				3,2			
		2	6			3				3					4			3					3	
			7				4			2					3			3					3	
			8				4				3				4				4				3	
			9				4					4			3			3					3	
			10				4				3				3				4				4	
				Rata-rata	3,8				3				3,4				3,4				3,2			
		3	11				4			2					3			3					3	
			12				3			2						4				4			3	
			13				4			2					3			3					3	
			14				4				3				3			3					3	
			15				4					4			3				3				3	
				Rata-rata	3,8				2,6				3,2				3,2				3			
		4	16			3						4			3					4		2		
			17			3				2						4		2					4	
			18			2				2			1				1				1			
			19				4				3			2			1					2		
			20				3				3			2				3				2		
				Rata-rata	3				2,8				2,4				2,2				2,2			
		5	21				4				3				3			2				2		
22					4				3				3			3					3			
23				2					3				3				4				3			
24					3						4			3			3			2				
25					4				3			2			1					2				
		Rata-rata	3,4				3,2				2,8				2,6				2,4					

Tabel 4. Tabulasi Data Organoleptik Aspek Tekstur

No.	Aspek yang diamati	Ulangan ke-	Panelis ke-	Hasil Pengamatan																				
				X1				X2				X3				X4				X5				
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
4.	Tekstur	1	1			3				3		1						3			2			
			2			3				4		2						3			2			
			3			3				3		2				2			1					
			4			3				3		1						3			2			
			5			3				3		2						3					3	
				Rata-rata	3				3,2				1,6				2,8				2			
		2	6				4				4		2					3					3	
			7			3				3			3					3					3	
			8			3				3			2					3					3	
			9				4				4		2					3					3	
			10			3				3			2					3					3	
				Rata-rata	3,4				3,4				2,2				3				3			
		3	11				4				4			3				3						4
			12			3					4			3					4					4
			13			3				3		1					2				2			
			14			3				3			2					3					3	
			15				4				4		2					3					3	
				Rata-rata	3,4				3,6				2,2				3				3,2			
		4	16			3			2				2					3					3	
			17				4			3				3				3						3
			18			3			2				2				2				2			
			19			3				3			2				2				2			
			20				4			3			2					3						3
				Rata-rata	3,4				2,6				2,2				2,6				2,6			
		5	21				4			3				3			2				2			
22					4			3			2					4					3			
23					4			3			2				2				2					
24					4			3			2					3					3			
25					4				4		2					3						4		
		Rata-rata	4				3,2				2,2				2,8				2,8					

Lampiran 4

Analisis Data SPSS

1. Analisis Data Kadar Kolesterol pada Mencit menggunakan ANOVA

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		selisih
N		25
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	4,1200
	Std. Deviation	27,62595
Most Extreme Differences	Absolute	,119
	Positive	,119
	Negative	-,116
Test Statistic		,119
Asymp. Sig. (2-tailed)		,200 ^{c,d}

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

Test of Homogeneity of Variances

Selisih			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2,762	4	20	,056

ANOVA

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			

2. Analisis Data Kadar Kolesterol pada Mencit menggunakan Tukey

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

3. Analisis Data Organoleptik menggunakan Friedman

Friedman Test

Ranks	
	Mean Rank
JAMUR 0	5,00
JAMUR 25 TERIGU 75	3,60
JAMUR 50 TERIGU 50	2,60
JAMUR 75 TERIGU 25	2,70
JAMUR 100	1,10

Test Statistics ^a	
N	5
Chi-Square	16,776
df	4
Asymp. Sig.	,002

a. Friedman Test

4. Analisis Data Organoleptik menggunakan Wilcoxon

Test Statistics^a

	JAMUR 25 TERIGU 75 – JAMUR 0	JAMUR 50 TERIGU 50 – JAMUR 0	JAMUR 75 TERIGU 25 – JAMUR 0	JAMUR 100 – JAMUR 0	JAMUR 50 TERIGU 50 - JAMUR 25 TERIGU 75	JAMUR 75 TERIGU 25 - JAMUR 25 TERIGU 75	JAMUR 100 - JAMUR 25 TERIGU 75	JAMUR 75 TERIGU 25 - JAMUR 50 TERIGU 50	JAMUR 100 - JAMUR 50 TERIGU 50	JAMUR 100 - JAMUR 75 TERIGU 25
Z	-2,023 ^b	-2,023 ^b	-2,023 ^b	-2,032 ^b	-1,753 ^b	-1,753 ^b	-2,023 ^b	-,730 ^c	-1,826 ^b	-2,032 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,043	,043	,043	,042	,080	,080	,043	,465	,068	,042

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on positive ranks.

c. Based on negative ranks.

Cup Cake

Jamur Tiram Putih

Anti **KOLESTEROL**



Dwi Ariyanti

20141113026



Program Studi Pendidikan Biologi
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Muhammadiyah Surabaya

Apa itu ? Jamur Tiram Putih

Jamur Tiram putih adalah jamur yang dapat dikonsumsi dengan tudung mirip cangkang tiram yang berwarna putih.



Kandungan & Manfaat Jamur Tiram Putih

Lovastatin

Berperan menghambat enzim pembentukan kolesterol

β -glukan

Berperan dalam meningkatkan produksi asam empedu sehingga mengurangi penyerapan Kolesterol

Cara Membuat Tepung Jamur Tiram Putih



1. Siapkan alat dan bahan :
Jamur tiram putih, air Baskom,
ayakan dan panci

2. Cuci dan rendam jamur tiram
putih yang telah dipotong

3. Letakkan di atas loyang
dan jemur dibawah sinar
matahari.

4. setelah kering,haluskan
menggunakan blender, lalu
ayak agar didapatkan tepung
yang halus.

Cara Membuat Cup Cake Jamur Tiram Putih

1. Siapkan alat :
Oven, mixer, timbangan, paper cup,
dan cetakan muffin,

2. Siapkan Bahan :
tepung jamur tiram putih, tepung terigu
gula 250g, susu 150ml, margarin 125g
telur 2 butir, baking powder 1 st dan
1/2 st vanilla essence

Jumlah tepung jamur tiram putih yang digunakan :

Prosentase **0%** : tepung terigu **200 g**.
Prosentase **25%** : tepung jamur tiram putih **50 g** +
tepung terigu **150 g**.
Prosentase **50%** : tepung jamur tiram putih **100 g** +
tepung terigu **100 g**.
Prosentase **75%** : tepung jamur tiram putih **150 g** +
tepung terigu **50 g**.
Prosentase **100%**: tepung jamur tiram putih **200 g**.

3. Masukkan gula, margarin, telur dan vanilla
ke dalam baskom, kemudian mixer
sampai mengembang dan berwarna pucat.

4. Setelah adonan mengembang,
masukkan tepung dan susu
secara bergantian, lalu aduk hingga merata.

5. Tuangkan adonan pada cetakan muffin
2/3 dari tinggi cetakan, lalu panggang
di dalam oven selama 20 menit.

Cup Cake Jamur Tiram Putih Dapat Menurunkan Kolesterol

Hasil penelitian pemberian cup cake
jamur tiram putih dalam penurunan kolesterol.

Prosentase Tepung Jamur tiram putih	Rata-rata kadar kolesterol (mg/dl)		Rata-rata selisih kadar kolesterol (mg/dl)	Keterangan
	Sebelum mengonsumsi Cup Cake	Sesudah mengonsumsi Cup Cake		
0%	141,2	175,2	-34	Naik
25%	150,6	166,8	-16,2	Naik
50%	130	123	7	Turun
75%	189,2	163	26,2	Turun
100%	176	138,4	37,6	Turun

Hasil uji organoleptik cup cake jamur tiram putih.

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

Cup cake jamur tiram putih yang paling efektif
menurunkan kadar kolesterol adalah
prosentase 75% sebesar 26,2 mg/dl
dalam 3 minggu dengan skor organoleptik
sebesar 2,44 yang berarti cup cake bernilai
cukup dengan rasa yang kurang enak dan
aroma yang kurang harum.



Lampiran 6

Undang-undang RI No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan Pasal 44 Poin 1-4

Pasal 44

- (1) Dalam mengembangkan teknologi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 42 dapat dilakukan uji coba teknologi atau produk teknologi terhadap manusia atau hewan.
- (2) Uji coba sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan jaminan tidak merugikan manusia yang dijadikan uji coba.
- (3) Uji coba sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan oleh orang yang berwenang dan dengan persetujuan orang yang dijadikan uji coba.
- (4) Penelitian terhadap hewan harus dijamin untuk melindungi kelestarian hewan tersebut serta mencegah dampak buruk yang tidak langsung bagi kesehatan manusia.

Lampiran 7

DOKUMENTASI



Penimbangan berat badan mencit



Pemberian label pada mencit



Mencit dalam kandang

Pembuatan Tepung Jamur tiram putih



Penimbangan jamur tiram putih



Perendaman jamur tiram putih dalam air



Pengeringan Jamur tiram putih menggunakan oven



Tepung Jamur tiram putih

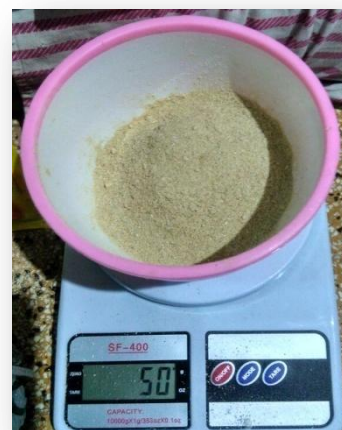
Pembuatan Cup Cake



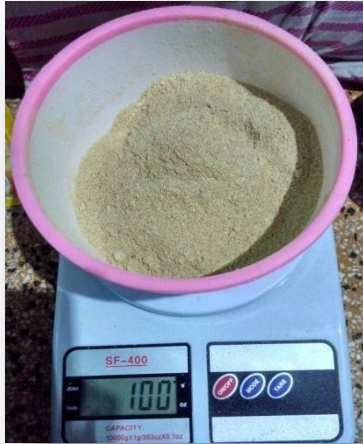
Bahan-bahan pembuatan Cup cake



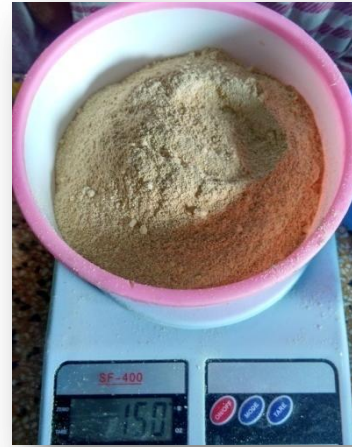
Tepung terigu 200 gram (0%)



Tepung jamur tiram putih 50 gram (25%)



Tepung jamur tiram putih 100 gram (50%)



Tepung jamur tiram putih 150 gram (75%)



Tepung jamur tiram putih 200 gram (100%)



Cup Cake

Pembuatan Pakan Tinggi Kolesterol



Otak sapi 200 gram



Lemak kambing 100 gram



Kuning telur 50 gram

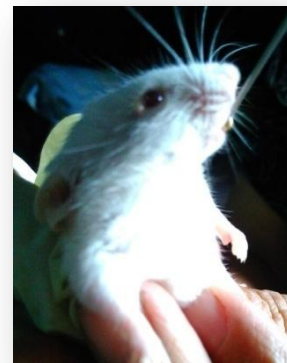


Pencampuran bahan dalam pembuatan pakan tinggi kolesterol

Pemberian pakan tinggi kolesterol



Sonde oral untuk mencit



Penyondean pada mencit

Pengambilan sampel darah pada mencit untuk cek kolesterol



Alat cek kolesterol
(Autocheck 3 in 1 dan strip kolesterol)



Proses mengurut ekor mencit



Pengirisan ekor mencit menggunakan silet



Pengecekan kadar kolesterol



Hasil test kolesterol dalam darah mencit setelah masa adaptasi



Hasil test kolesterol dalam darah mencit sebelum perlakuan



Hasil test kolesterol dalam darah mencit sebelum perlakuan



Hasil test kolesterol dalam darah mencit sesudah perlakuan

Lampiran 8

Berita Acara Bimbingan Skripsi

nama PTS : Universitas Muhammadiyah Surabaya
 Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : **DWI ARIYANTI**
 NIM : 20141113026
 Judul Skripsi : CUP CAKE JAMUR TIRAM PUTIH SBG ANTI KOLESTEROL
 Tanggal Pengajuan : 4 Desember 2019
 Pembimbing : 1 Dra. Peni Subarti, M.Kes
 2 Ir. Ruspenni Daesni, M.Kes
 Konsultasi:

Tanggal	Materi Bimbingan	PARAF	
		Pembimbing I	Pembimbing II
P1			
P2			
4/12	Pengajuan Judul		
15/12	Bab I		
5/1	Revisi Bab I		
20/1	Revisi Bab I		
28/2	ACC Bab I, Bab III		
14/3	Revisi Bab III		
25/4	Revisi Bab III, Bab II		
5/5	Revisi Bab III, IV		
10/5	Revisi Bab III, Bab II		
6/6	ACC Bab III, Revisi Bab II		
9/7	Bab IV, Bab V		
10/7	Revisi Bab IV, V, Abstrak		
12/7	Revisi Bab IV, V, Abstrak		
20/7	Brosur		

Tanggal Selesai Penulisan Skripsi :
 Keterangan : Bimbingan Telah Selesai
 Telah dievaluasi/diuji dengan nilai :

Dosen Pembimbing I,

 Dra. Peni Subarti, M.Kes

Surabaya, 31 Juli 2018
 Dosen Pembimbing II,

 Ir. Ruspenni Daesni, M.Kes

Lampiran 9

Surat Persetujuan Revisi



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris - Pendidikan Bahasa & Sastra Indonesia
Pendidikan Matematika - Pendidikan Biologi - PG. PAUD - PG. SD

Jln. Sutorejo No. 59 Surabaya 60119, Telp. (031) 3811966 Fax. (031) 3813096

PERSETUJUAN REVISI

Setelah kami teliti hasil perbaikan revisi skripsi :


Nama : DWI ARIYANTI
NIM : 20141113026
Program Studi : Pendidikan Biologi
Judul Skripsi : UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI KOLESTEROL CUP CAKE
JAMUR TRAM PUTIH (Pleurotus ostreatus) DAN
IMPLEMENTASINYA SEBAGAI BAHAN INFORMASI DAN
EDUKASI BAGI MASYARAKAT.

Kami penguji menyetujui perbaikan revisi skripsi tersebut.

	Nama penguji	Tanda tangan	Tanggal
1.	<u>Dra. Peni Suharti, M.Kes</u>		<u>21-8-2018</u>
2.	<u>Ir. Purperi Daesusi, M.Kes</u>		<u>21-8-2018</u>
3.	<u>Dr. Wiwi Nikanta, M.Kes</u>		<u>20-8-2018</u>

Lampiran 10

Surat Pengesahan Pusat Bahasa

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA**
PUSAT BAHASA
Jl. Sutorejo 59 Surabaya 60113 Telp. 031-3811966, 3811967 Ext (130) Gd. A Lt 2
Email: pusba.umsby@gmail.com

ENDORSEMENT LETTER
359/PB-UMS/EL/VIII/2018

This letter is to certify that the abstract of the thesis below

Title : Organoleptic Test of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*)
Cupcake Anti-Cholesterol and Its Implementation As Information and
Educational Material for the Community.


Student's name : Dwi Ariyanti


Reg. Number : 20141113026

Department : SI Pendidikan Biologi

has been endorsed by Pusat Bahasa *UMSurabaya* for further approval by the examining
committee of the faculty.


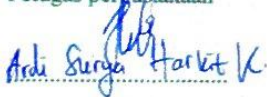



Surabaya, 27 August 2018
Chair


Wati Hamsia, M.Pd



Lampiran 11

Surat Keterangan Bukti Bebas Plagiasi

	PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA	ASLI
SURAT KETERANGAN BUKTI BEBAS PLAGIASI		
Naskah tugas akhir / skripsi / karya tulis / tesis*) yang diserahkan atas :		
Nama	:	DWI ARIYANTI
NIM	:	20141113026
Fakultas/Jurusan	:	FKIP / Perad. Biologi
Alamat	:	Jl. Patutangan 9 no.9 Surabaya
Judul	:	UJI ORFANOLEPTIK dan UJI FOLESTEROL CUP CAKE JAMUR TIRAMI PUTIH (<i>Pleurotus ostreatus</i>) dan IMPLEMENTASINYA SEBAGAI BAHAN INFORMASI dan EDUKASI
telah diserahkan dan memenuhi kriteria batas maksimal yang sudah ditentukan.		
Petugas perpustakaan		Surabaya, 27 Agustus 2018
		Mahasiswa,
		
		
	Mengetahui, Kepala Perpustakaan	
		
	Dra. Mas'ulah, M.A.	
*) Coret yang tidak perlu		

RIWAYAT HIDUP



Dwi Ariyanti dilahirkan pada tanggal 26 Desember 1995 di Surabaya, Jawa Timur. Anak keempat dari empat bersaudara, yang terdiri dari dua laki-laki dan dua perempuan dan pasangan dari Bapak Danun (Alm.) dan Ibu Zubaidah. Pendidikan dasar dan menengah ditempuh di Surabaya. Telah lulus dari Pendidikan Dasar SD. Islam Mufidah pada tahun 2007, SMP Negeri 38 pada tahun 2010 dan SMA Hang Tuah 1 pada tahun 2013. Dwi Ariyanti lulus dan mendapat gelar sarjana (S1) setelah menjalani perkuliahan selama 4 tahun di Program Studi pendidikan Biologi – Universitas Muhammadiyah Surabaya pada tahun 2018.

