

**JUDUL KARYA ILMIAH MAKSIMUM LIMA BELAS
KATA TIDAK TERMASUK KATA DEPAN DAN
KATA SAMBUNG**

SKRIPSI



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
MATARAM
2019**

HALAMAN PENJELASAN

JUDUL KARYA ILMIAH MAKSIMUM LIMA BELAS KATA TIDAK TERMASUK KATA DEPAN DAN KATA SAMBUNG

SKRIPSI



NAMA PROGRAM STUDI
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
MATARAM
2019**

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini adalah asli dan belum pernah di ajukan untuk mendapatkan gelar akademik (Sarjana,magistar, dan/atau dokter), baik di universitas muhammadya mataram maupun di perguruan tinggi lain.
2. Skripsi ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing
3. Skripsi ini tidak terdapat karya atau terdapat yang telah ditulis atau di publikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas di cantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran berupa pencabutan gelar yang diperoleh karena karya ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Mataram, 02 Agustus 2019

Yang membuat pernyataan,

SUMIYATI
NIM : 31512A0066

HALAMAN PERSETUJUAN

RANCANG BANGUN ALAT PEMARUT SINGKONG
(*Manihot utilissima*) DENGAN MENGGUNAKAN
TENAGA DYNAMO

Disusun oleh :

SUMIYATI
NIM : 31512A0066

Setelah Membaca Dengan Seksama Kami Berpendapat Bahwa Skripsi Ini Telah
Memenuhi Syarat Sebagai Karya Tulis Ilmiah

Telah mendapat persetujuan pada Jum'at, 02 Agustus 2019

Pembimbing Utama,


M. Suwati, M.M.A
NIDN : 0823075801

Pembimbing Pendamping,


Karyadi, S.P., M.T
NIDN : 0731128602

Mengetahui
Universitas Muhammadiyah Mataram
Fakultas Pertanian



HALAMAN PENGESAHAN

RANCANG BANGUN ALAT PEMARUT SINGKONG (*Manihot utilissima*) DENGAN MENGGUNAKAN TENAGA DYNAMO

Disusun Oleh :

SUMIYATI

NIM : 31512A0066

Telah dipertahankan di depan tim penguji. Pada hari Jum'at 02 Agustus 2019
Tim Penguji :

1. Ir. Suwati, M.M.A
Ketua

(.....)

2. Karyanik, ST,MT
Anggota

(.....)

3. Budy Wirvono, SP, M.SI
Anggota

(.....)

Skripsi telah diterima sebagai bagian dari persyaratan yang diperlukan untuk
mencapai kebulatan studi program strata satu (S1) untuk mencapai tingkat sarjana
pada Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Pertanian Universitas
Muhammadiyah Mataram

Mengetahui :

Universitas Muhammadiyah Mataram

Dekan,



MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO:

Hiduplah seperti lilin yang memberikan manfaat untuk orang lain yang menerangi hidup sampai titik terangnya habis dan meleleh hingga akhirnya musnah.

Menghindar dari hal-hal buruk adalah hal yang terbaik dari hidupku dan jadikanlah dirimu pintu kebaikan bagi orang lain.

Saudaraku jangan pernah biarkan nafas tersia, waktu tersia allah lah setiap nafas dan detik yang kita tuju.

PERSEMBAHAN:

- Untuk Orang tuaku tercinta (Kilarman dan Astuti) yang telah membekalkanku dengan penuh kesabaran dan keikhlasan, yang telah merawatku dengan penuh kasih sayang dan telah mendidik serta membiayai hidupku selama ini sehingga aku bisa jadi seperti sekarang ini terima kasih Ayah terima kasih Bunda semoga Allah merahmatimu.
- Untuk adik-adikku tersayang (Dita Lusiana dan Arhan Putra)
Terimakasih atas semuanya karena telah memberiku perhatian, kasih sayang dan pengertiannya untukku, aku saying sama kalian.
- Untuk keluarga besarku di desa Madaprama yang tak bisa aku sebut satu persatu terimakasih atas motifasinya, dukungan dan perhatianya selama proses penyusunan skripsi ini.
- Untuk orang yang selalu membimbingku dan selalu memberikanku arahan “Ir. Asmawati, MP dan Dina Soes Putri, S.Si.,M.Si terima kasih telah membantuku dalam menyelesaikan skripsi ini walaupun secara tidak langsung
- Untuk Kampus Hijau dan Almamaterku tercinta “Universitas Muhammadiyah Mataram, semoga terus berkiprah dan mencetak generasi-generasi penerus yang handal, tanggap, cermat, bermutu, berakhlak, mulia dan profesionalisme.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah hirobbil alamin, segala puji dan syukur penulis haturkan kehadirat Ilahi Robbi, karena hanya dengan rahmat, taufiq, dan hidayah-Nya semata yang mampu mengantarkan penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa setiap hal yang tertuang dalam skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan materi, moril dan spiritual dari banyak pihak. Untuk itu penulis hanya bisa mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Ir. Asmawati, M.P., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram, sekaligus sebagai Dosen pembimbing utama
2. Bapak Syirril Ihromi, S.P., M.P., selaku Wakil Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram
3. Bapak Adi Saputrayadi, SP., M.Si., selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram
4. Ibu Dina Soes Putri, S.Si., M.Si., selaku Dosen pembimbing pendamping
5. Ibu Dosen Pembimbing Akademik Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram dan semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu persatu yang turut berpartisipasi dalam proses penyusunan rencana penelitian ini.
6. Kepada teman-teman THP angkatan 2014 serta semua teman-teman yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dan kelemahan yang ada pada tulisan, oleh karena itu kritik dan saran yang akan menyempurnakan sangat penulis harapkan.

Mataram,..... 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENJELASAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	x1
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
1.4. Hipotesis Penelitian (Jika ada)	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Kecipir	6
2.2. Morfologi Kecipir.....	6
2.3. Produksi Kecipir.....	9
2.4. Komposisi Kimia Kecipir.....	9
2.5. Manfaat Kecipir.....	11
2.6. Tahu	13
2.7. Proses Pembuatan Tahu	15
2.8. CaSO_4 (Biang Tahu).....	17

BAB III. METODE PENELITIAN (EKSPERIMENTAL)	
1.1. Metode Penelitian	25
1.2. Rancangan Percobaan	25
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.4. Bahan dan Alat Penelitian	26
3.5. Pelaksanaan Penelitian	27
3.6. Parameter dan Cara Pengamatan	32
3.7. Analisis Data	32
BAB III. METODE PENELITIAN (DESKRIPTIF)	
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
3.2. Jenis Penelitian	25
3.3. Variabel Penelitian	26
3.4. Populasi dan Sampel	26
3.5. Teknik Penentuan dan Pengukuran Sampel	27
3.6. Jenis dan Sumber Data	26
3.7. Analisis Data	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.2. Hasil Penelitian	36
4.3. Pembahasan	40
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Simpulan	52
5.2. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN -LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Produksi Kecipir NTB	9
2. Komposisi Kimia Kecipir per 100 gram Bahan.....	12
3. Kriteria Penilaian Organoleptik	35
4. Signifikansi Hubungan Persentase Penambahan CaSO ₄ (Biang Tahu) Terhadap Mutu Tahu Kecipir	36
5. Purata Analisis Sifat Kimia Tahu Kecipir Pada Hubungan Persentase Penambahan CaSO ₄ (Biang Tahu).....	38
6. Signifikansi Hubungan Persentase Penambahan CaSO ₄ (Biang Tahu)....	39
7. Terhadap Sifat Organoleptik (Skor Nilai Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur) Tahu Kecipir.....	40
8. Purata Hasil Analisis Sifat Organoleptik (Skor Skor Nilai Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur) Tahu Kecipir dengan Berbagai Perlakuan....	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tahu Kecipir Perlakuan Modifikasi	31
2. Grafik Hubungan Persentase Penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) Terhadap Kadar Air Tahu Kecipir	41
3. Grafik Hubungan Persentase Penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) Terhadap Kadar Pati Tahu Kecipir	42
4. Grafik Hubungan Persentase Penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) Terhadap Kadar Abu Tahu Kecipir.....	45
5. Grafik Hubungan Persentase Penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) Terhadap Skor Nilai Warna Tahu Kecipir	46
6. Grafik Hubungan Persentase Penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) Terhadap Skor Nilai Rasa Tahu Kecipir	47
7. Grafik Hubungan Persentase Penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) Terhadap Skor Nilai Aroma Tahu Kecipir.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Lembar Kuisioner Untuk Uji Warna Tahu Kecipir.....	56
2. Lembar Kuisioner Untuk Uji Aroma Tahu Kecipir	57
3. Lembar Kuisioner Untuk Uji Rasa Tahu Kecipir.....	58
4. Lembar Kuisioner Untuk Uji Tekstur Tahu Kecipir	59
5. Data Hasil Pengamatan Kadar Air	60
6. Data Hasil Pengamatan Kadar Abu	61
7. Data Hasil Pengamatan Protein	62
8. Data Hasil Pengamatan Kadar Rendemen.....	63
9. Hasil Pengamatan Uji Organoleptik Warna Tahu Kecipir.....	64

**JUDUL KARYA ILMIAH MAKSIMUM LIMA BELAS KATA TIDAK
TERMASUK KATA DEPAN DAN KATA SAMBUNG**

Nama Mahasiswa¹, Nama Pembimbing I², Nama Pembimbing II³

ABSTRAK

Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Membuat tahu biasanya ditambahkan bahan penggumpal seperti asam cuka, CaSO_4 (biang tahu). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) terhadap mutu tahu kecipir. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Eksperimental dengan melakukan pecobaan di Laboratorium. Penelitian ini dirancang dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan satu faktor yaitu persentase penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) terhadap mutu tahu kecipir yang terdiri atas 5 perlakuan yaitu $T_1 = 1\%$, $T_2 = 1,5\%$, $T_3 = 2\%$, $T_4 = 2,5\%$, $T_5 = 3\%$. Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman(Analysis of variance) pada taraf nyata 5 %. Bila terdapat perlakuan yang berpengaruh secara nyata maka diuji lanjut menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf nyata yang sama. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) berpengaruh secara nyata terhadap semua parameter sifat kimia yaitu kadar air dan rendemen, kadar protein, kadar abu dan sifat organoleptik aroma tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter warna, rasa, dan tekstur tahu kecipir yang diamati. Semakin tinggi persentase penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) yang ditambahkan maka kadar air dan rendemen, kadar protein dan kadar abu tahu kecipir semakin tinggi. Skor nilai aroma semakin meningkat dan disukai oleh panelis, sedangkan skor warna, rasa dan tekstur cendrung naik turun. Perlakuan yang paling baik dan disukai oleh panelis adalah perlakuan T_5 dengan penambahan CaSO_4 (Biang Tahu) 7,5 gr + kecipir 250 gram .

Keywords: **Biang Tahu, Tahu, Winged**

1 : Mahasiswa Peneliti

2 : Dosen Pembimbing Pertama

3 : Dosen Pembimbing Pendamping

**TITLE OF SCIENTIFIC MAXIMUM WORKS OF FIFTEEN WORDS
NOT INCLUDED FRONT AND CONNECTED WORDS
Name of Student¹, Name of Supervisor I², Name of Supervisor II³**

ABSTRACT

Tahu is food made from soybeans that is fermented and extracted. Making tofu is usually added to clotting ingredients such as vinegar, CaSO₄ (source of tofu). This study aims to determine the effect of the addition of CaSO₄ (Biang Tahu) to the quality of bean wing tofu. The method used in this research is the experimental method by conducting experiments in the laboratory. This study was designed using a Completely Randomized Design (CRD) with one factor treatment, namely the percentage of CaSO₄ addition (Tofu) to the quality of winged bean curd consisting of 5 treatments namely T₁ = 1%, T₂ = 1.5%, T₃ = 2%, T₄ = 2.5%, T₅ = 3%. Data from observations were analyzed by analysis of variance (Analysis of variance) at 5% significance level. If there is a treatment that significantly influences it is further tested using the Honestly Significant Difference test (BNJ) at the same real level. The results showed that the addition of CaSO₄ (Biang Tahu) significantly affected all parameters of chemical properties namely water content and yield, protein content, ash content and organoleptic properties of aroma but did not significantly affect the parameters of color, taste, and texture of winged tofu observed. The higher the percentage of addition of CaSO₄ (Biang Tahu) added, the water content and yield, protein content and ash content of winged tofu ash higher. The scent scores are increasing and are liked by panelists, while the color, taste and texture scores tend to go up and down. The best and best treatment by the panelists was the T₅ treatment with the addition of 7.5 grams of CaSO₄ (Biang Tahu) + 250 gram winged bean.

Keywords: Pride Tofu, Tofu, Winged

- 1: Research Student
- 2: First Supervising Lecturer
- 3: Counseling Advisor

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri pengolahan bahan pangan akan menghasilkan sisa dari proses pengolahan yaitu limbah. Pada umumnya limbah yang dihasilkan dibuang ke lingkungan tanpa dilakukan pengolahan secara tepat, hal ini akan menyebabkan permasalahan baru yaitu pencemaran lingkungan (Suprapti, 2003).

Pencemaran lingkungan khususnya pencemaran air pada saat ini sudah sangat besar dan peningkatannya relatif tinggi. Berdasarkan pantauan Kementerian Lingkungan Hidup Republik Indonesia (LH RI) tahun 2014, sebanyak 75% sungai di Indonesia tercemar berat akibat buangan air limbah. Peningkatan pencemaran air yang terjadi berasal dari berbagai buangan limbah baik dari limbah rumah tangga maupun limbah industri, salah satunya limbah industri tahu yang menyebabkan sumber daya air sungai yang penting untuk irigasi cenderung menurun, baik dari segi kuantitas maupun kualitasnya.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu apakah terjadi peningkatan terhadap kualitas fisik air buangan industri tahu dengan metode filtrasi berbahan baku bambu ?

1.3.Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui kualitas fisik air buangan industri tahu dengan metode filtrasi berbahan baku limbah bambu.
- b. Mendapatkan suatu teknologi alternatif yang sederhana dan mudah dalam penanganan limbah industri.

1.3.2. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui kualitas fisik air buangan industri tahu dengan metode filtrasi berbahan baku limbah bambu.
- b. Mendapatkan suatu teknologi alternatif yang sederhana dan mudah dalam penanganan limbah industri.

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Proses Produksi Tahu

Tahu terbuat dari kacang kedelai dan dilakukan proses penggumpalan.

Kualitas tahu sangat bervariasi karena perbedaan bahan penggumpal dan proses pembuatan. Tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu akan terjadi penggumpalan apabila bereaksi dengan asam. Penggumpalan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan serentak diseluruh bagian cairan sari kedelai, sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terperangkap didalamnya. Pengeluaran air dapat dilakukan dengan memberikan tekanan pada gumpalan protein yang disebut tahu (Suprapti, 2005).

2.2. Sumber Limbah Industri Tahu

Limbah tahu berasal dari buangan atau sisa pengolahan kedelai menjadi tahu yang terbuang karena tidak terbentuk dengan baik menjadi tahu sehingga tidak dapat dikonsumsi. Limbah tahu terdiri dari dua jenis yaitu limbah cair dan limbah padat. Limbah cair merupakan bagian terbesar dan berpotensi mencemari lingkungan. Limbah cair terjadi karena adanya sisa air tahu yang tidak menggumpal, potongan tahu yang hancur karena proses penggumpalan yang tidak sempurna serta cairan keruh kekuningan yang dapat menimbulkan bau tidak sedap jika dibiarkan (Nohong, 2010).

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan pengujian langsung di lapangan dan laboratorium untuk mengetahui kualitas fisik air.

3.2. Rancangan Percobaan

Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu perbedaan ketebalan arang bambu dan daun bambu sebagai bahan filtrasi penelitian terdiri atas 4 perlakuan yaitu sebagai berikut :

P0 = tanpa menggunakan arang dan daun bambu

P1 = ketebalan arang bambu 15 cm dan daun bambu 5 cm

P2 = ketebalan arang bambu 10 cm dan daun bambu 10 cm

P3 = ketebalan arang bambu 5 cm dan daun bambu 15 cm

Masing-masing perlakuan diulang 3 kali sehingga didapatkan 12 unit percobaan.

3.3. Tempat dan Waktu Penelitian

3.3.1. Tempat Penelitian

Penelitian akan dilaksanakan di Laboratorium Teknik Sumberdaya Lahan Dan Air Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram dan Balai Laboratorium Kesehatan Pengujian dan Kalibrasi.

3.3.2. Waktu Penelitian

Penelitian akan dilakukan mulai tanggal 23 juli 2018 sampai dengan tanggal 30 juli 2018.

3.4. Alat dan Bahan Penelitian

3.4.1. Alat-alat Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat filtrasi, ember penampung, TDS meter, timbangan analitik, kertas saring, turbidity meter, EC meter, colori test, dan oven.

3.4.2. Bahan Penelitian

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah arang bambu, daun bambu, kerikil, pasir, kain hero, batu, ijuk, aquades, glass wol, dan air limbah tahu.

3.5. Pelaksanaan Penelitian

Adapun langkah-langkah pelaksanaan kegiatan penelitian adalah sebagai berikut :

a. Survei lokasi

Langkah pertama yaitu survei lokasi tempat pengambilan sampel air limbah tahu sebagai tahapan awal untuk pelaksanaan penelitian.

b. Persiapan media

Langkah selanjutnya yaitu persiapan media. Persiapan media meliputi proses pembuatan arang bambu yang dikenal dengan dengan sistem pirolisis kemudian arang yang telah jadi ditumbuk kasar untuk mendapatkan ukuran yang lebih kecil. Pengambilan daun bambu kemudian dipotong kecil-kecil dengan ukuran kurang lebih satu cm.

Pasir yang digunakan yaitu pasir pantai kemudian dicuci dengan cara direndam untuk menghilangkan bahan-bahan ikutan lainnya. Ijuk yang

digunakan dicuci terlebih dahulu dengan cara direndam setelah itu dipotong dengan ukuran kurang lebih 10 cm. Kerikil dan batu yang digunakan didapatkan dari halaman kos dan dibersihkan dengan direndam agar tanah-tanah yang menempel dapat larut dalam air.

c. Penyusunan alat filtrasi

Langkah ketiga yaitu penyusunan alat filtrasi sebagai gambaran untuk menyusun media-media filtrasi seperti: ijuk, pasir, kain hero, kerikil, daun bambu, batu, dan arang bambu. Pada setiap susunan media filtrasi dilapisi dengan kain hero agar media filtrasi tidak ikut terbawa oleh air.

d. Pengambilan sampel

Pengambilan sampel limbah tahu dilakukan sesaat setelah proses produksi dilakukan yaitu berlokasi di tempat pembuatan tahu di Petemon. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah air limbah tahu berupa cairan kental yang terpisah dari gumpalan tahu yang disebut dengan air dadih (*whey*).

e. Pelaksanaan Penelitian

Langkah selanjutnya yaitu pelaksanaan penelitian dimana sampel limbah tahu dikocok terlebih dahulu sebelum dituangkan ke dalam alat filtrasi kemudian air yang telah disaring akan dikeluarkan melalui keran untuk diuji lanjut di laboratorium.

3.6. Parameter dan Cara Pengukuran

3.6.1. Parameter

Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah sifat kimia (kadar air, kadar protein, dll), sifat fisik (kekuatan jell, warna, kekentalan, dll), dan sifat organoleptik (Skor nilai, warna aroma, tekstur, dan rasa).

3.6.2. Cara Pengukuran

Cara pengukuran parameter adalah sebagai berikut:

- a. Kadar Air (Uraikan tahapan pengukurannya secara rinci beserta rumusnya, dilengkapi dengan metode dan sumber referensi yang digunakan).
- b. Kadar Abu (Uraikan tahapan pengukurannya secara rinci beserta rumusnya, dilengkapi dengan metode dan sumber referensi yang digunakan).
- c. Kadar Protein (Uraikan tahapan pengukurannya secara rinci beserta rumusnya, dilengkapi dengan metode dan sumber referensi yang digunakan).
- d. dst

3.7. Analisis Data

Data hasil pengamatan dianalisis dengan Analisis Keragaman (*Analysis of Variance*) pada taraf nyata 5%. Bila terdapat perlakuan yang berpengaruh secara nyata (signifikan), maka diuji lanjut menggunakan (Uji BNJ, BNT, HSD, dll) pada taraf nyata 5% (Hanafiah, 2002).