

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan penambahan tahu berpengaruh secara nyata terhadap parameter kimia (kadar abu dan protein) dan sifat organoleptik (parameter warna dan tekstur), tetapi tidak berpengaruh secara nyata terhadap kadar air, kadar serat, skor nilai aroma dan rasa.
2. Semakin tinggi jumlah tahu yang ditambahkan pada Nugget Jamur Tiram Putih maka semakin tinggi pula kadar air, kadar abu, kadar serat, dan kadar proteinnya.
3. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P4 dengan penambahan (50 gram tahu + 250 gram jamur tiram putih) dengan hasil penilaian panelis dari segi rasa dan aroma (suka), warna (kuning kecoklatan) dan tekstur (kenyal). Kadar air 61,68%, kadar abu 2,37%, kadar serat 6,57 dan kadar protein 7,74).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk:

1. Untuk mendapatkan nugget tiram putih yang digemari panelis, sebaiknya menggunakan perlakuan P4 dengan 50 gram tahu dan 250 gram tiram putih.

2. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan perlu dilakukan pengujian lebih lanjut dan uji mikrobiologi terhadap nugget jamur tiram putih yang ditambahkan tahu.



DAFTAR PUSTAKA

- AACC Report, 2001. *The Definition of Dietary Fiber. Report of the Dietary of the American Association Of Cereal Chemists. Cereal Foods World*. 46(3): 112-126.
- Achmad., 2011. Panduan lengkap Jamur. Penebar swadaya: Jakarta.
- Adelita, H. 2010. Pengaruh substitusi daging ayam dengan tepung kedelai terhadap sifat kimia dan mikrostruktur chicken nugget. Program studi peternakan Fakultas peternakan. Skripsi. Universitas Brawijaya: Malang
- Astawan, M. 2008. *Nugget Ayam Bukan Makanan sampah*. [Jurnal Litbag Pertanian 21 (3) ,2002].
- Afrisanti, 2010. Produk Makanan Nugget. Agro Media.: Surabaya
- Agustin, Pertiwi. 2016. Studi Tentang Penambahan Kangkung Darat (*Ipomoea reptans*) Terhadap Kualitas Kimia Nugget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*), Dosen Teknologi Pangan FAPERTA UNISI, Vol., 5, No,2 ,Tahun 2016
- Agromedia, 2010. Jamur Tiram. *Buku Pintar Bertanam Jamur Konsumsi*. Volume 2. Agomedia Pustaka: Jakarta.
- Astawab, M. 2008. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Alamsyah, Y. 2008. Nugget. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Aliem, I. M. 2009. *Teori Pastry*. Akademi kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta: Yogyakarta..
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. Persyaratan Nugget ayam berdasarkan BSN.
- Bhattacharya A, Chatterjee, S, De A. 2011. *Patient Satisfaction at a Pimary Level Health-care Facility in a District of west Bengal: Are Our Patients Really Satisfied. Med J DY Patil Vidyapeeth*, 11 (4), pp. 326-331.
- Buckle, Edwards, Fleet dan Wooton, 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh Hri purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Budimarwanti, C. 2011. *Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai*. Diakses : 14 Februari, 2012.
- Budianto, A.K. 2010. Dasar-Dasar Ilmu Gizi Malang: Penerbit UMM Press
- Cahyadi. W. 2008. Kedelai, Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara, Jakarta.
- Connie., 2008. Analisis Pendapatan dan Titik Impas Usaha Tani Jamur Tiram Putih pada Perusahaan Trisno insan Mandiri Musroom (Timmush) Desa

Cibunti Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor Jawa Barat. Skripsi Program Sarjana Ekstensi Manajemen agribisnis. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor

Damayanti, Diah Ayu, Wiwik Wahyuni, Made Wena, 2014. *Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf sebagai Alternatif Pengganti Terigu*. Jurnal Teknologi. Vol, 37, No 1.

Deman, J.M. 1997. Kimia Makanan Edisi Kedua. ITB, Bandung.

Estiasih, T, Waindi, N. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara: Jakarta.

Fachruddin, 2003. Membuat Aneka Sari Buah. Kanisius. Yogyakarta.

Hambali, E., Suyani, A. Dan Wadli. 2008. *Membuat Aneka Olahan Rumput laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Hanafiah., K. A. 2009. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. PT Raja Grafindo Persada: Jakarta.

Harti, A.S. Nurhidayati A dan Handayani., D. 2013. Potensi chito-oligosaccaride (COS) Sebagai Prebiotik dan Pengawet Alami Dalam Pembuatan Tahu Sinbiotik. Prosiding SNST ke-4. Fakultas Teknik. Universitas wahid Hasiym: Semarang

Hasan, M. 2013. Manfaat jamur tiram dan jamur lainnya . Kementrian Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian Lembang, Lembang.

Hendritomo H.I. 2010. Jamur Konsumsi Berkhasial Obat. Lily Publisher. Yogyakarta.

Kilcast dan yusuf. 2011. The Sublity and Shelf life or food. Woodhead Publishing Limited. Cambrigde, England.

Koswara, S. 2009. Teknologi pembuatan tahu. (Jurnal) 3 Book Pangan. Hal. 104-106.

Laksono, M. A. 2012. Daya Ikat Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Animal Agriculture Journal. 1 (1): 685-696.

Lawrie, M.A.2015. “Daya Ikat Air dan Protein Nugget Ayam yang Disubtitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Streatus*).*Animal Algiculture Journal*.1: 692.

Marihati., dan Murhati. 2008. *Pemisahan dan Pemanfaatan Bitern Sebagai Salh Satu Upaya Peningkatan Pendapatan Petani garam*. Buletin Penelitian dan pengembangan Industri No. 2/vol. II/ Februari: semrangMahmudah.2009. *Peningkatan Umur Simpan Tahu Menggunakan*

Bubuk Kunyit serta Analisa Usaha. Program studi teknologi Pertanian.Fakultas pertanian.Universitas Brawjaya Malang..

Maulana, E. 2012. Panen Jamur Tiram Musim Panduan Lengkap Bisnis dan Budaya Jamur Tiram..Lily Publisher. Yogyakarta.

Meilaard, M. Civilie G. V.,2017. Sensory rvaluation techniques. Boston. CRC

Metwally. 2009. Effect of garlic (*Allium sativum*) on some antioxidant activities in *Tilapia nilotica* (*Oreochromis niloticus*). *World journal of fish and marine science*. Vol 1 (1): 56-64.

Miftahul Rahmah, 2015. Pengembangan Produk Nugget Jamur Tiram Putih Tinggi Protein Dan Kaya Serat Melalui Pemanfaatan Tepung Kacang Merah. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Mudjajanto, E. S. 2009. Tahu, Makanan Favorit dan Keamanannya Perlu Diwaspadai. Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. IPB: Bogor.

Negara. J. K., Sio. A.K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana. A.Y., Wihansah R. R. S., Yusuf. M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur Aroma) pada dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertenakan*. Vol. 04 (2): 286-290.

Ninik,.Rustanti., 2011. Nugget Jamur Tiram Sebagai makanan siap saji rendah lemak dan protrein serta tinggi serat. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan masyarakat. Universitas Ponegoro. Semarang

Novia, C. 2011. ” Kajian kelayakan teknis dan finansial Produksi nugget jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) rasa ikan tongkol (*euthynus aletrates*) skala industry kecil” *Journal teknologi pangan* , 1:36.

Orey, Cal. 2008.Manfaat jamur Tiram.PT Mizam Public.Jakarta Selatan..

Prastawa, S.P.C. Riyatiningsih dan Anjarwati, 2009. *Penerbit Dan Pengembangan Tentang Pengawetan Tahu*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Tahu. Balai Penelitian Kimia. Semarang.

Purwantoro. 2008. Metodologi Penelitian Kuantatif. Pustaka Pelajar: Yogyakarta.

Rahmat, Purwadaksi. 2010. Bertanam Jamur Konsumsi. Agomedia Pustaka, Jakarta.

Rahardjo, Marsudi E, 2008.Pembuatan Restired Steak dari Daging Sapi dan Ayam . PAU Pangan dan Gizi UGM.Yogyakarta.

Rahayu, Endang .2012. Teknologi Proses Produksi Tahu.Kanisius : Jakarta.

- Ramadhan, 2002. Pemanfaatan agar-agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji merah (*Psidium guajaya L*) Lembaran dan Pendugaan Umur simpannya . Skripsi. ITB. Bogor
- Rifqi A,M., 2012. Formulasi Nugget Tahu Pury (Nugget Tapury) sebagai alternative. Institut Petanian Bogor.*Jurnal Pangan 10 (2) 22-30.*
- Rismunandar., 2017. Budidaya dan Tataniaga. Penebar swadaya. Jakarta
- Rohaya. S, Husna. E. N,Bariah.K, 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Tahap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu Dan Tempe. Jurnal Teknologi Dan Industri
- Saputrayai, A, 2018. Pangan dan Gizi. Buku Ajar. Deepublish. Yogyakarta.
- Sarwono, B. dan Saragih, Y. P. 2008. Membuat Aneka Tahu. Niaga Swadaya: Jakarta.
- Suprpti., 2010. Pembuatan Tahu. Kanisium: Yogyakarta.
- Santoso S. 2009. Kesehatan Dan Gizi. Rhineka Cipta: Jakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi.2009. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.Liberti.*Yogyakarta.148 hal.
- Sumarni., 2009., Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. Jurnal Inovasi Pertanianvolume 19 (1).
- Sumarsih, Sri, 2010. Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram.Penyebar Swadaya: Jakarta.
- Susilowati dan Budiraharjo, 2010.Petunjuk Teknis Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus var Florida*) ramah lingkungan (Materi Pelatohan agribisnis bagi KMPH). The Merang REDD Pilot Project. Sumatera
- Suhardiman., 2010. Jamur Kayu. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sastrahidayat, ika R. 2011. Ilmu Jamur. Universitas Brawijaya: Malang.
- Setyadi, Nugroho. 2016. Ilmu dan Teknologi daging..Cetakan ke-2. Gajdah Mada University Pres, Yogyakarta..
- Susi. 2012. “ Komposisi kimia dan Asam Amino pada Tahu Kacang Nagara (*Vigna unguiculata*)”. *Agroscientiae*, Vol. 19 (1): 28-36.
- Syamsir, 2011.Pengolahan pangan. Departemen ilmu dan Tekknologi Pangan: IPB: Bogor.
- Syamri., 2011. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. Jurnal Ilmu Pangan (08 Mei 2011).

- Warisno dan Dahana, Kres.,2010. Meraup Untung Dari Olahan Kedelai. PT. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Winarno, F. G. 2010. Enzim Pangan. (edisi revisi). M-Brio Press. Jakarta
- Winarno, F . G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F . G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F . G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wijoyo,P. M. 2010. Struktur Jamur. Bee Media Indonesia: Jakarta.
- Yulianingsih., 2008. Pengaruh Suhu dan waktu Ekstraksi Terhadap Karakter Pektin (Cirus Nobilis). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen. Pertanian Bogor.
- Yandri, 2007. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek pengembangan Kurikulum. Diakses dari Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan.



LAMPIRAN 1.Lembaran Kusioner Uji Warna Nugget Jamur Tiram Putih

Nama :
Nim :
Tanggal :
Bahan : Nugget jamur Tiram Putih

Dihadapan saudara sajikan Nugget jamur tiram putih, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap Warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Selain diamati Warnanya dengan dilakukan penilaian menurut skala scoring 1-5 dengan urutan nilai.

921	613	434	745	567	836

Keterangan:

- 1=Kuning
- 2=Agak kuning
- 3=Kuning kecoklatan
- 4=Coklat
- 5=Sangat coklat

LAMPIRAN 2. Lembaran Kusioner Uji Aroma Nugget Jamur Tiram Putih

Nama :
Nim :
Tanggal :
Bahan : Nugget jamur Tiram Putih

Dihadapan saudara disajikan Nugget jamur tiram putih, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap Aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Selain diamati Aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

921	613	434	745	567	836

Keterangan:

1=Sangat tidak suka

2=Tidak suka

3=Agak suka

4=Suka

5= Sangat suka

LAMPIRAN 3. Lembaran Kusioner Uji Rasa Nugget Jamur Tiram Putih

Nama :
Nim :
Tanggal :
Bahan : Nugget jamur Tiram Putih

Dihadapan saudara sajikan Nugget jamur tiram putih, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap Rasa sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Selain diamati rasa dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

921	613	434	745	567	836

Keterangan:

- 1=Sangat tidak suka
- 2=Tidak suka
- 3=Agak suka
- 4=Suka
- 5= Sangat suka

LAMPIRAN 4. Lembaran Kusioner Uji Tekstur Nugget Jamur Tiram Putih

Nama :
Nim :
Tanggal :
Bahan : Nugget jamur Tiram Putih

Dihadapan saudara sajikan Nugget jamur tiram putih, saudara diminta untuk memberikan penilaian Tekstur sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Selain diamati Teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

921	613	434	745	567	836

Keterangan:

1=Sangat lembek

2=Lembek

3=Agak lembek

4=Kenyal

5=Sangat Kenyal

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Air (%)Nugget Jarum Tiram Putih.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Air (%)Nugget Jarum Tiram Putih

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	57,87	60,72	55,45	174,04	58,01	A
P1	61,14	60,13	60,13	181,40	60,47	A
P2	62,68	61,56	59,49	183,73	61,24	A
P3	62,03	58,73	63,78	184,54	61,51	A
P4	61,32	60,95	62,77	185,04	61,68	A
P5	62,75	65,17	62,21	190,13	63,38	A
Total	367,790	367,260	363,830	1098,880		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	46,872	9,3744	2,83	3,11	NS
Galat	12	39,808	3,3173			
Total	17	86,680				

BNJ 5% = -

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Abu (%)Nugget Jarum Tiram Putih.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Abu (%)Nugget Jarum Tiram Putih

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	1,76	1,87	2,11	5,74	1,91	A
P1	2,27	2,02	1,97	6,26	2,09	Ab
P2	2,20	1,98	2,08	6,26	2,09	Ab
P3	2,09	2,24	2,09	6,42	2,14	Ab
P4	2,23	2,60	2,28	7,11	2,37	B
P5	2,24	2,63	2,47	7,34	2,45	B
Total	12,790	13,340	13,000	39,130		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	0,591	0,1183	4,54	3,11	S
Galat	12	0,312	0,0260			
Total	17	0,904				

BNJ 5% = 0,443

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Serat (%)Nugget Jarum Tiram Putih.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Serat (%)Nugget Jarum Tiram Putih

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	5,22	5,44	4,97	15,63	5,21	A
P1	5,32	5,93	5,03	16,28	5,43	A
P2	5,22	6,51	6,67	18,40	6,13	A
P3	6,57	7,02	5,31	18,90	6,30	A
P4	6,74	6,77	6,36	13,13	6,57	A
P5	6,82	7,16	6,72	20,70	6,90	A
Total	29,150	38,830	35,060	103,040		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	12,151	2,4301	0,90	3,11	NS
Galat	12	32,291	2,6910			
Total	17	44,442				

BNJ 5% = -

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Protein (%)Nugget Jarum Tiram Putih.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Protein (%)Nugget Jarum Tiram Putih

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	6,29	6,43	6,25	18,97	6,32	A
P1	6,52	6,61	6,68	19,81	6,60	Ab
P2	6,73	6,87	6,95	20,55	6,85	B
P3	7,05	7,27	7,40	21,72	7,24	C
P4	7,81	7,70	7,72	23,23	7,74	D
P5	8,27	8,69	8,60	25,56	8,52	E
Total	42,670	43,570	43,600	129,840		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	9,856	1,9711	106,16	3,11	S
Galat	12	0,223	0,0186			
Total	17	10,078				

BNJ 5% = 0,374

**Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai
Warna Nugget Jarum Tiram Putih.**

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Warna Nugget Jarum Tiram Putih (Uji Skoring)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	4	1	3	1	2	15
2	4	3	1	3	2	1	14
3	3	1	2	2	1	2	11
4	4	3	3	1	1	2	14
5	2	4	1	3	2	2	14
6	5	2	2	2	1	1	13
7	4	2	2	2	2	1	13
8	4	3	1	2	2	2	14
9	3	5	1	2	1	2	14
10	5	4	4	3	2	2	20
11	4	2	1	1	1	2	11
12	2	4	3	1	3	2	15
13	2	3	4	3	1	2	15
14	3	2	3	3	4	4	19
15	4	3	3	3	4	2	19
16	3	1	3	1	1	1	10
17	4	3	3	1	3	2	16
18	4	2	2	2	2	1	13
19	3	3	3	1	1	1	12
20	3	3	3	1	1	1	12
Total	70	57	46	40	36	35	284
Purata	3,50	2,85	2,30	2,00	1,80	1,75	
Notasi	C	bc	ab	a	a	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	22,87	1,20	1,51	1.70	
Perlakuan	5	47,17	9,43	11,82	2.31	S
Galat	95	75,83	0,80			
Total	119	145,87				

BNJ 5% = 0,83

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai Aroma Nugget Jarum Tiram Putih.

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Aroma Nugget Jarum Tiram Putih (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	3	3	3	3	4	3	19
2	3	4	4	4	4	4	23
3	4	4	4	5	4	5	26
4	4	3	4	3	4	3	21
5	4	3	2	3	4	3	19
6	4	5	5	5	4	4	27
7	3	4	5	4	4	5	25
8	3	2	3	4	3	2	17
9	3	3	2	1	5	4	18
10	3	4	5	5	3	4	24
11	3	2	4	3	2	4	18
12	3	5	2	3	5	2	20
13	4	5	5	4	4	3	25
14	2	3	1	1	3	1	11
15	3	4	4	3	2	4	20
16	3	4	3	3	3	4	20
17	2	3	2	4	4	3	18
18	3	4	5	4	4	5	25
19	4	4	4	4	5	5	26
20	5	4	5	4	5	5	28
Total	66	73	72	70	76	73	430
Purata	3,30	3,65	3,60	3,50	3,80	3,65	
Notasi	A	a	a	a	a	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	57,50	3,03	4,73	1.70	
Perlakuan	5	2,87	0,57	0,90	2.31	NS
Galat	95	60,80	0,64			
Total	119	121,17				

BNJ 5% = -

Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai Rasa Nugget Jarum Tiram Putih.

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Rasa Nugget Jarum Tiram Putih (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	3	4	3	3	4	3	20
2	3	4	2	2	3	2	16
3	4	5	4	3	5	5	26
4	5	5	4	5	4	4	27
5	4	3	2	3	4	3	19
6	5	5	4	4	3	3	24
7	4	5	5	3	4	4	25
8	3	3	4	3	3	4	20
9	4	5	2	1	4	3	19
10	5	2	4	3	2	4	20
11	4	2	3	2	3	4	18
12	3	4	3	4	4	2	20
13	2	4	4	5	3	3	21
14	3	5	2	4	4	4	22
15	4	3	4	3	5	2	21
16	4	3	3	3	4	4	21
17	2	4	5	3	3	4	21
18	4	3	5	4	4	4	24
19	5	4	4	5	4	4	26
20	5	4	5	4	5	5	28
Total	76	77	72	67	75	71	438
Purata	3,80	3,85	3,60	3,35	3,75	3,55	
Notasi	A	a	a	a	a	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	33,30	1,75	2,36	1.70	
Perlakuan	5	3,50	0,70	0,94	2.31	S
Galat	95	70,50	0,74			
Total	119	107,30				

BNJ 5% = -

**Lampiran 12. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai
Tekstur Nugget Jarum Tiram Putih.**

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Tekstur Nugget Jarum Tiram Putih (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	3	4	2	2	3	2	16
2	3	3	3	3	3	2	17
3	3	5	5	5	2	4	24
4	2	3	3	4	3	3	18
5	3	4	1	2	2	2	14
6	3	3	4	4	3	2	19
7	4	2	4	5	5	2	22
8	3	2	3	5	3	4	20
9	5	4	2	4	3	2	20
10	3	2	4	2	4	3	18
11	2	4	3	4	5	4	22
12	4	5	3	3	3	4	22
13	3	5	3	3	2	2	18
14	5	4	3	4	3	2	21
15	2	3	3	4	4	3	19
16	3	4	4	2	3	3	19
17	5	4	5	2	3	2	21
18	4	3	4	5	5	2	23
19	4	4	4	4	3	3	22
20	4	4	4	3	4	2	21
Total	68	72	67	70	766	53	396
Purata	3,40	3,60	3,35	3,50	3,30	2,65	
Notasi	ab	b	ab	ab	Ab	A	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	19,87	1,05	1,18	1.70	
Perlakuan	5	11,30	2,26	2,55	2.31	S
Galat	95	84,03	0,88			
Total	119	115,20				

BNJ 5% = 0,87

B. FOTO PEMBUATAN NUGGET JAMUR TIRAM PUTIH TAHU



Bahan dan Bumbu



Sortasi



Penimbangan



Pencucian



Penirisan



Penggilingan Jamur Tiram Putih (Chopper)



Menghancurkan tahu (Mortar)



Pencampuran bahan



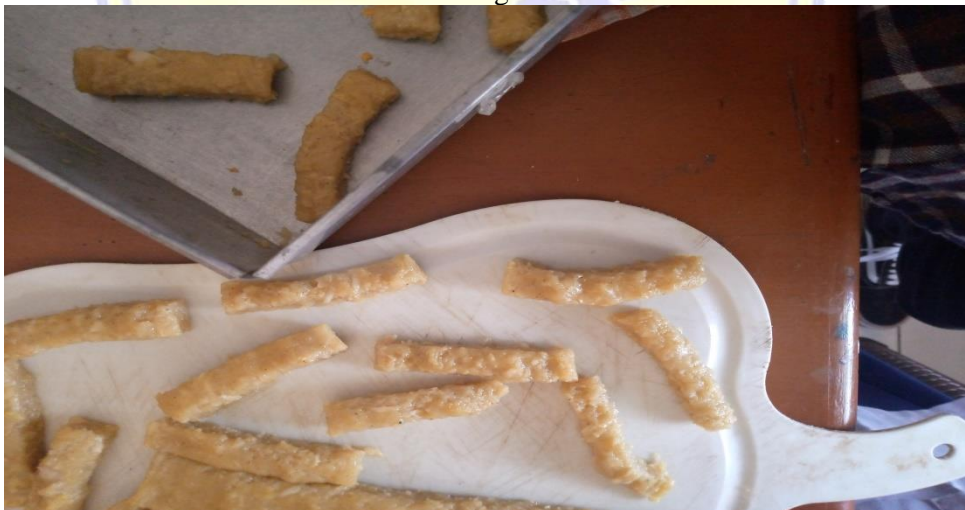
Peloyangan



Pengkusan



Pendinginan



Pemotongan



Pencelupan putih telur



Pemaniran



Simpan beku



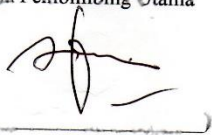
KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Febriyanti
NIM : 316110005
Program Studi : Teknologi hasil Pertanian
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Asmawati, Mp
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Ir. Hj Marianah, M.si
Judul Skripsi : Kajian penambahan tahu terhadap
sifat kimia dan organoleptik
Rugget jamur tiram putih.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1	26-1-22	-sewaikan sistematika penulisan dan pengetik- dgn buku pedoman - belum sistematik, kentr bab IV, Kisi pul-, daftar pustaka dan abstrak - data & pembalo- belum sistematik dgn HSL penelitian		
2.	2-2-22	- Hasil balasan tdk syleron dgn HSL penat - blm sistematik + kanywa bl sewait HSL - becat abstrak		

3	6-2-22	Perbaikan dan kesimpulan	afi
4	8-2-22	Ace ujian	afi
5	12-2-22	Perbaikan lg, cek lg kesimpulan dan Abstrak daftar pustaka disesuaikan dgn Aturan penulisan	afi
6	16-2-22	perbaikan lg Abstrak, kesimpulan dan Dapus	afi
7	18-2-22	Ace jilid	afi

Dosen Pembimbing Utama



Dosen Pembimbing Pendamping

