

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian *nugget* jamur tiram variasi tepung daging bekicot, maka dapat disimpulkan:

1. Variasi tepung daging bekicot terhadap *nugget* jamur tiram menyebabkan perbedaan kualitas pada parameter kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, tekstur, dan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, serta tekstur.
2. Variasi optimum antara tepung terigu dan tepung daging bekicot yang menghasilkan kualitas *nugget* jamur tiram tertinggi adalah 30%, ditinjau dari parameter kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kadar serat larut, jumlah *Staphylococcus aureus*, dan kesukaan panelis terhadap rasa dan tekstur.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai metode penggilingan daging bekicot kering sehingga didapatkan tepung daging bekicot dengan ukuran yang seragam dan setara dengan ukuran tepung terigu dan tepung maizena.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh konsentrasi variasi tepung daging bekicot yang lebih tinggi terhadap kadar protein dan asam lemak tak jenuh (Omega 3, Omega 6, dan Omega 9).

3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk *nugget* jamur tiram, sehingga dapat mengetahui metode penyimpanan dan pengawetan produk *nugget* jamur tiram.



DAFTAR PUSTAKA

- (AOAC) Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis*. Edisi ke-14. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists Inc.
- Alda, E. R., Permana D. R., dan Pasaribu, T. 2001. Aneka Jamur Unggulan yang Menembus Padar. Grasindo, Jakarta. Halaman 104 – 106.
- Alexopoulos, C. J., S. W. Mims, and M. Blackwell. 1996. *Introductory Mycology*, 4th Ed. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Anindoto, P. Dan Wahyudi. S. 2011. *Instruksi Kerja Laboratorium Pengecoran*. Jurusan Teknik Mesin Universitas Brawijaya, Malang.
- Asa, Kusnin. 1989. *Budi Daya Bekicot*. Bhratara. Jakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Hartanta, B.A. 2005. Pemanfaatan Rumput Laut sebagai Sumber Serat Pangan untuk Menurunkan Kolesterol Darah Tikus. *Hayati*. 12 (1) : 26.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish *Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. SNI. 01-6683. *Nugget Ayam*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2332.9:2011. *Penentuan Staphylococcus aureus Pada Produk Perikanan*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Beauty, A. B. 2015. Geuava Leaf Extract (*Psidium guajava* Linn) as a Hypercholesterolemia Treatment. *J Majority*. 4 (3) : 31-32.
- Berniyanti, T., dan Suwarno. 2007. Karakterisasi Protein Lendir Bekicot (Achasin) Isolat Lokal Sebagai Faktor Anti Bakteri. *Jurnal Media Kedokteran Hewan*. 23 (3) : 139.
- Bauman, R. 2007. *Microbiology With Diseases by Taxonomy*. 2th edition. Pearson Educating Inc. San Fransisco

- Buckle, K.A, R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Davidek, J., J. Velisek, dan J. Pokorny. 1990. *Chemical Changes During Processing*. Elsevier, Amsterdam.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan: K. Padawinta. Istitute Teknologi Bandung, Bandung.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit UI, Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehata Republik Indonesia. 1986. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Djarijah, N. M., dan Djarijah A.S. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta.
- Djulardi., dkk. 2006. *Nutrisi Aneka Ternak dan Satwa Harapan*. Andalas University Press. Yogyakarta.
- Elingosa, T. 1994. Pembuatan Fish Nugget Dari Ikan Tengiri. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Emmy. S. 1980. Bahan Makanan Terhadap Nilai Gizi Telur Bekicot (*Achatina fulica*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. Dan Margino. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Fellow, J.P. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practise*, 2nd Ed. Woodhead Publ.Lim., Cambridge, England.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Armoco, Bandung.
- Gunn, B. A., Dunkelberg, W. E., dan Creitz J. R., 1972. *American Journal of Clinical Pathology*. 57: 236-238.
- Haris, R. S. dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Haryadi, W. Dan Triono. S. 2006. Fraksi Asam Lemak Omega 3, 6, dan 9 dari Daging Beicot (*Achatina fulica*) Menggunakan Kolom Kromatografi. Department of Chemistry, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, Gajah Mada University, Sekip Utara, Yogyakarta.

- Harianto. 1996. *Manfaat Serat Makanan*. Buletin Sadar Pangan dan Gizi.
- Hasibuan, A. S. 2002. Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen Terhadap Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Bekicot. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian, Bogor.
- Kent, N. L. 1983. *Technology of Cereals* . 3th Edition. Pergamon Press, Oxford.
- Kramlich, W.E. 1971. *Sausage Product*. In : Price J.S. and B.S Schweigert (Eds). 1987. *The Science of Meat Products*. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Kramlich, W.E. 1973. A.M. Pearson and F.W. Tauber. 1973. *Processed Meat*. AVI Publ. Co. Inc., Westport. Connecticut.
- Kristianingrum, S. Dan Handayani, S. 2003. Penentuan Komposisi Asam Lemak pada Bekicot (*achatina fulica*) dengan Kromatografi Gas-Spektrofotometer Massa. *Laporan Penelitian*. FMIPA UNY, Yogyakarta.
- Linder, M.C. 1985. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Long, K. I. 2011. Optimasi Substitusi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk). Pada Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias gariepinus* B). *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi, Program studi Biologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Madigan, M.T., Martinko, J.M., Dunlap, P.V., dan Clark, D.P. 2008. *Biology of Microorganisms 12th edition*. Pearson. San Francisco.
- Meilgaard, dkk. 200. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC, Boston.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mudtisari, T dan Setioko, A. R. 1985. Tepung keong (*Achatina fulica*) sebagai sumber protein hewani untuk makanan itik. *Prosiding Seminar Nasional Peternakan*. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Nurmalia, 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak Dan Protein Serta Tinggi Serat. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. Ohio University

- Olivia, R. 2013. Substitusi Tepung Kulit Udang Dogol (*Metapenaeus monoceros* Fab.) Dalam Pembuatan Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* Jacq.). *Skripsi*. Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, UAJY, Yogyakarta.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Swadaya Jakarta
- Permadi S.N, Mulyani, S., Hintono A. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* jacq.). *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Prescott , L.M., Harley, J.P., dan Klein, D.A. 2002. *Microbiology*. 5th Ed. McGraw-Hill, Boston.
- Prosky, L dan J. W. De Vries. 1992. *Controlling Dietary Fiber in Food Products*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Persagi. 1991. *Budidaya Bekicot*. Kanisius, Yogyakarta
- Pruthi, J. S. 1980. *Spice and Condiment: Chemistry, Microbiology, Technology, Advanced in Food Research*. Volume IV. Academic Press, New York.
- Ratnaningsih. 1999. Pembuatan Nugget Sebagai Pemanfaatan Daging Merah Tuna (*Thunus obesus*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, IPB.
- Rismunandar. 1993. *Budidaya dan Tataniaga*. Penebar Swadya, Jakarta.
- Santoso, H.B. 1989. *Budadaya Bekicot dan Prospeknya*. PT. Kanisius, Yogyakarta.
- Saranggi, R. 2015. Nuhhet Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *Jurnal Institut Teknologi Indonesia*. 1 (2) : 18 . Institut Teknologi Indonesia, Bandung.
- Shaikh, S. N., 1999. Bacteriological studies on the uteri of the slaughtered goats. M.Sc (Hons). *Thesis*. Department of Microbiology, Sindh Agriculture University Tando Jam.
- Soekarto, S.T. 1990. *Penilaian Organoleptik*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Pendidikan Tinggi, PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.

- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein Processing Technology*. Applied Science Publisher Ltd., London.
- Sudarmadji, S., Hayono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian* IV (2) : 124 – 130.
- Supardi, L dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Alumni, Bandung.
- Suwoyo, J. 2006. Pengembangan Produk *Chicken Nugget Vegetable* Berbahan Dasar Daging SBB (*Skinless Boneless Breast*) Dengan Penambahan Flakes Wortes Di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Chicken Processing Plant*, Cikande-Semarang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Towle, G.A. 1973. *Industrial Gums*. Academic Press, New York.
- Tunikawa, E., T. Matohiro, dan M. Akiba. 1985. *Marine Product in Japan*. Koseisha Koseikaku. Co. Ltd, Tokyo.
- Warisno dan Dahana. 2010. *Menabur Jamur Menuai Rupiah*. Gramedia, Jakarta.
- Widyastuti, N. Dan Istini, S. 2004. Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleorus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* IV : 1-4.
- Wilson, G. D. 1960. Sausage Products. Dalam *The Science of Meat aand Meat Products*. Editor J. B. Evans, B. S. Scweigert, C. F Liven, dan D. M. Doty. W. H Freeman ans Co, SanFransisco.
- Winarno, F. G. 1991. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Makalah disajikan dalam Seminar Sehari Serba Mie, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.

- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi* . Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G, D. Fardiaz, dan S. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PR. Gramedia, Jakarta.
- Zaitzev, V., I. Kizevetter, L. Lagunov, T. Akarova, L. Minder, dan V. Podsevalov. 1969. *Fish Curing and Proceing*. Mir Publisher. Moscow, Uni Sovyet.



Lampiran 1. Gambar Bahan dan Organoleptik *Nugget* Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot



Gambar 17. Jamur tiram



Gambar 18. Adonan *Nugget* jamur tiram variasi tepung daging bekicot 40%

Lampiran 2. Gambar *Nugget Jamur Tiram* Sebelum dan Sesudah Digoreng



Gambar 19. Produk *nugget* jamur tiram sebelum dioreng



Gambar 20. Produk *nugget* jamur setelah digoreng

**Lampiran 3. Gambar Produk Uji Organoleptik dan Proses Organoleptik
*Nugget Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot***

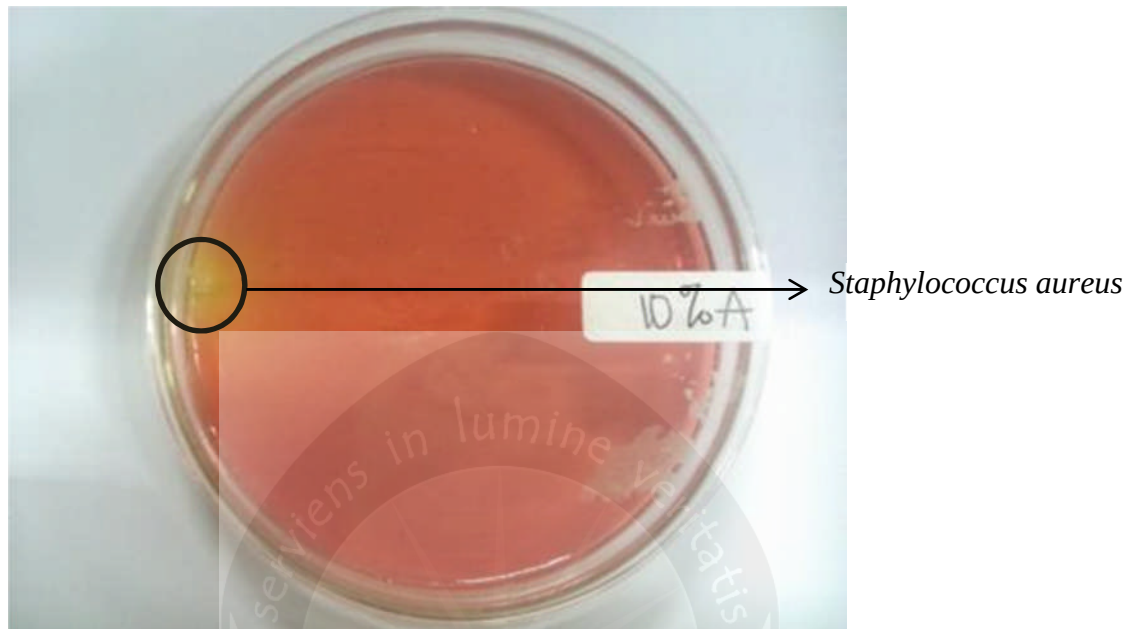


Gambar 21. Produk uji organoleptik : *nugget* jamur tiram kontrol, 10%, 20%, 30%, dan 40%

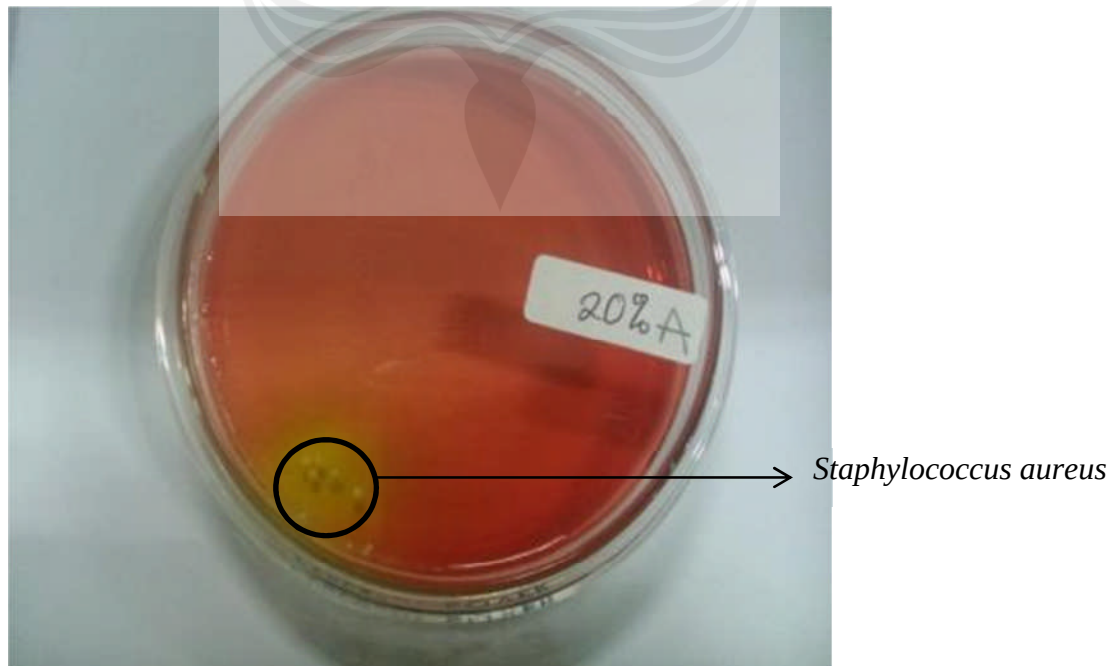


Gambar 22. Proses uji organoleptik

Lampiran 4. Gambar Koloni *Staphylococcus aureus* pada Nugget Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot

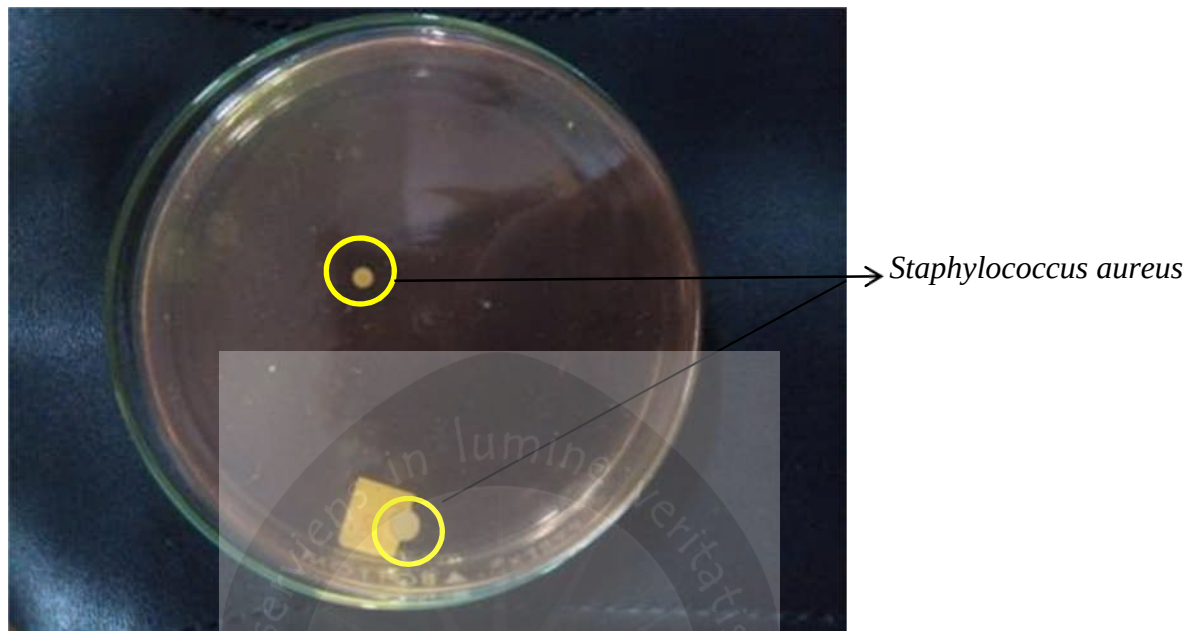


Gambar 23. Bakteri *Staphylococcus aureus* pada nugget jamur tiram dengan perbandingan 90 : 10

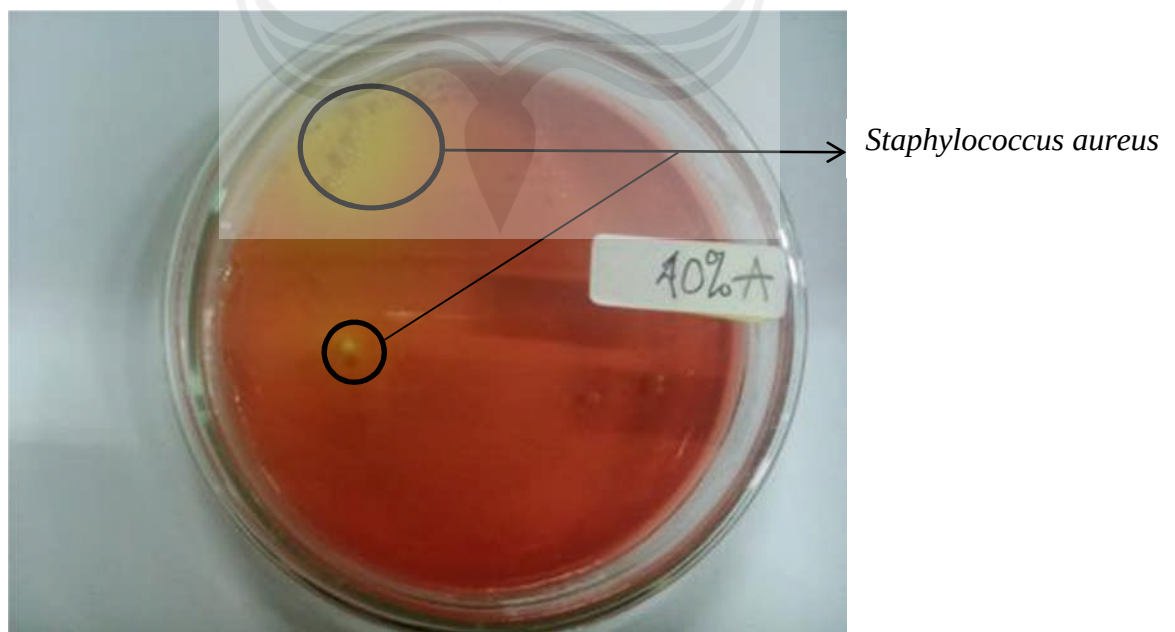


Gambar 24. Bakteri *Staphylococcus aureus* pada nugget jamur tiram dengan perbandingan 80 : 20

Lampiran 5. Gambar Koloni *Staphylococcus aureus* pada Nugget Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot

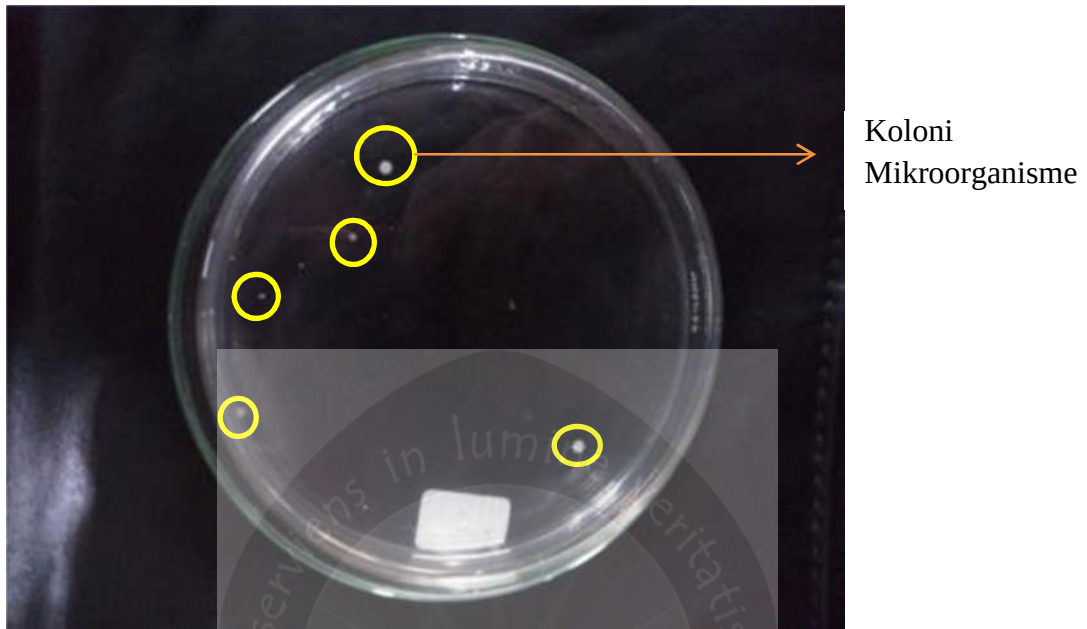


Gambar 25. Bakteri *Staphylococcus aureus* pada nugget jamur tiram dengan perbandingan 70 : 30

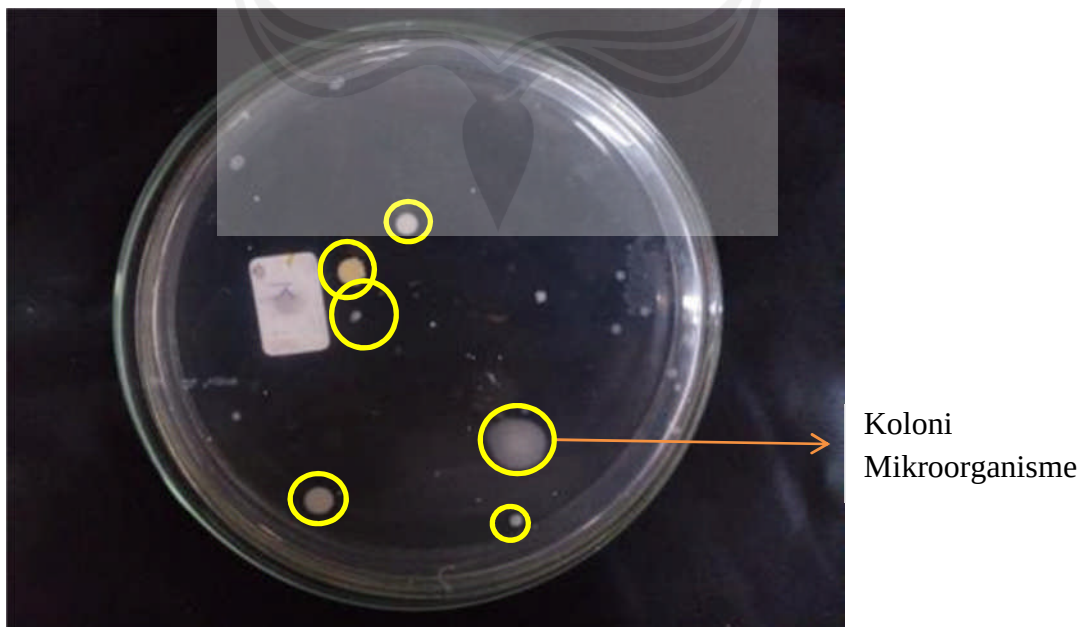


Gambar 26. Bakteri *Staphylococcus aureus* pada nugget jamur tiram dengan perbandingan 60 : 40

Lampiran 6. Gambar Koloni Mikroorganisme pada *Nugget Jamur Tiram Variasi Tepung Daging Bekicot*



Gambar 27. Koloni bakteri pada *nugget* jamur tiram dengan perbandingan 80 : 20 pada medium PCA pengenceran 10^{-1}



Gambar 28. Koloni bakteri pada *nugget* jamur tiram dengan perbandingan 70 : 30 pada medium PCA pengenceran 10^{-1}

Lampiran 4. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Kadar Air Nugget Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Tabel 20. Hasil Kadar Air (%) *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Ulangan	Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)				
	Kontrol (100:0)	10% (90:10)	20% (80:20)	30% (70:30)	40% (60:30)
1	57,16	58,07	58,09	58,40	59,31
2	57,33	58,38	58,39	58,37	58,72
3	56,77	58,62	59,03	59,01	59,40
Rata-rata	57,09	58,36	58,50	58,59	59,14

Tabel 21. Analisa ANAVA Kadar Air *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	6.922	4	1.730	13.192	.001
Galat	1.312	10	.131		
Total	8.234	14			

Tabel 22. Hasil Uji Duncan Kadar Air *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Perlakuan	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)			
	N	A	B	C
Kontrol	3	57.0867		
90 : 10	3		58.3567	
80 : 20	3		58.5033	58.5033
70 : 30	3		58.5933	58.5933
60 : 40	3			59.1433

Lampiran 8. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Kadar Abu Nugget Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Tabel 23. Hasil Kadar Abu (%) *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Ulangan	Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)				
	Kontrol (100:0)	10% (90:10)	20% (80:20)	30% (70:30)	40% (60:30)
1	1,67	1,72	1,72	1,80	1,72
2	1,61	1,68	1,78	1,72	1,80
3	1,64	1,73	1,69	1,71	1,74
Rata - rata	1,64	1,71	1,73	1,74	1,75

Tabel 24. Analisa ANAVA Kadar Abu *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	.024	4	.006	3.883	.037
Galat	.016	10	.002		
Total	.040	14			

Tabel 25. Hasil Uji Duncan Kadar Abu *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Perlakuan	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)		
	N	A	B
Kontrol	3	1.6400	
90 : 10	3	1.7100	1.7100
80 : 20	3		1.7300
70 : 30	3		1.7433
60 : 40	3		1.7533

Lampiran 9. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Kadar Protein *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Tabel 26. Hasil Kadar Protein (%) *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Ulangan	Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)				
	Kontrol (100:0)	10% (90:10)	20% (80:20)	30% (70:30)	40% (60:30)
1	3,62	5,31	5,81	6,31	6,82
2	3,64	5,26	5,76	6,26	6,83
3	3,63	5,29	5,79	6,29	6,82
Rata – rata	3,63	5,29	5,78	6,29	6,82

Tabel 27. Analisa ANAVA Kadar Protein *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	17.916	4	4.479	11173.069	.000
Galat	.004	10	.000		
Total	17.920	14			

Tabel 28. Hasil Uji Duncan Kadar Protein *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Perlakuan	Tingkat Kepercayaan 95 % ($\alpha = 0,05$)					
	N	A	B	C	D	E
Kontrol	3	3.63300				
90 : 10	3		5.2893			
80 : 20	3			5.7867		
70 : 30	3				6.2867	
60 : 40	3					6.8226

Lampiran 10. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Kadar Lemak *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Tabel 29. Hasil Kadar Lemak (%) *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Ulangan	Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)				
	Kontrol (100:0)	10% (90:10)	20% (80:20)	30% (70:30)	40% (60:30)
1	5,44	7,17	7,79	7,45	8,64
2	5,87	6,14	7,11	8,58	8,97
3	5,66	6,65	8,47	8,97	8,80
Rata - rata	5,66	6,65	7,79	8,01	8,80

Tabel 30. Analisa ANAVA Kadar Lemak *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	18.279	4	4.570	20.394	.000
Galat	2.241	10	.224		
Total	20.520	14			

Tabel 31. Hasil Uji Duncan Kadar Lemak *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Perlakuan	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)				
	N	A	B	C	D
Kontrol	3	5,6567			
90 : 10	3		6.6533		
80 : 20	3			7.7900	
70 : 30	3			8.0133	8.0133
60 : 40	3				8.8033

**Lampiran 11. Data yang Diperoleh dan Uji ANAVA Kadar Serat Kasar
Nugget Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot**

Tabel 32. Hasil Kadar Serat Kasar (%) *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Ulangan	Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)				
	Kontrol (100:0)	10% (90:10)	20% (80:20)	30% (70:30)	40% (60:30)
1	2,69	2,40	2,38	2,59	2,74
2	2,40	2,55	2,46	2,45	2,49
3	2,44	2,49	2,54	2,19	2,74
Rata - rata	2,65	2,48	2,46	2,41	2,51

Tabel 33. Analisa ANAVA Kadar Serat Kasar *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	.104	4	.026	1.316	.329
Galat	.198	10	.020		
Total	.302	14			

**Lampiran 12. Data yang Diperoleh dan Uji ANAVA Kadar Serat Larut
Nugget Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot**

Tabel 34. Hasil Kadar Serat Larut (%) *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Ulangan	Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)				
	Kontrol (100:0)	10% (90:10)	20% (80:20)	30% (70:30)	40% (60:30)
1	9,38	8,35	9,41	8,45	8,67
2	8,08	8,38	8,15	8,57	8,71
3	8,11	9,25	8,85	8,68	8,40
Rata - rata	8,52	8,56	8,59	8,66	8,80

Tabel 35. Analisa ANAVA Kadar Serat Larut *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	.143	4	.036	.143	.962
Galat	2.504	10	.250		
Total	2.647	14			

Lampiran 13. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Kadar Karbohidrat *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Tabel 36. Hasil Kadar Karbohidrat (%) *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Ulangan	Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)				
	Kontrol (100:0)	10% (90:10)	20% (80:20)	30% (70:30)	40% (60:30)
1	32,10	27,73	26,59	26,04	23,51
2	31,50	28,54	26,96	25,07	23,68
3	32,20	27,71	24,75	24,02	23,24
Rata - rata	31,93	27,99	26,10	25,04	23,47

Tabel 37. Analisa ANAVA Kadar Karbohidrat *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	127.007	4	31.752	55.930	.000
Galat	5.677	10	.568		
Total	132.684	14			

Tabel 38. Hasil Uji Duncan Kadar Karohodrat *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Perlakuan	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)				
	N	A	B	C	D
60 : 40	3	23.4867			
70 : 30	3		25.0433		
80 : 20	3		26.1000		
90 : 10	3			27.9933	
Kontrol	3				31.9333

Lampiran 14. Data yang Diperoleh, Uji ANAVA, dan Uji Duncan Tekstur Nugget Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Tabel 39. Hasil Uji Tekstur *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Ulangan	Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)				
	Kontrol (100:0)	10% (90:10)	20% (80:20)	30% (70:30)	40% (60:30)
1	1103,50	1080,50	953,00	927,00	926,00
2	1030,00	1041,50	1018,00	943,00	904,00
3	1054,00	964,00	1027,00	983,50	903,00
Rata - rata	1062,67	1029,00	999,33	951,33	911,33

Tabel 40. Analisa ANAVA Uji Tekstur *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	43708.267	4	10927.067	7.184	.005
Galat	15210.167	10	1521.017		
Total	58918.433	14			

Tabel 41. Hasil Uji Duncan Tekstur *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Perlakuan	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)			
	N	A	B	C
60 : 40	3	911.3333		
70 : 30	3	951.3333	951.3333	
80 : 20	3		999.3333	999.333
90 : 10	3			1029.0000
Kontrol	3			10622.6667

Lampiran 15. Data Uji Warna yang Diperoleh *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Tabel 42. Hasil Uji Warna *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)	Ulangan	X	Y	Daerah Warna
Kontrol	1	0,711	0,620	Jingga kekuningan
	2	0,786	0,691	
	3	0,717	0,643	
10% (100 : 10)	1	0,657	0,603	Jingga kekuningan
	2	0,773	0,707	
	3	0,762	0,680	
20% (80 : 20)	1	0,847	0,768	Jingga kekuningan
	2	0,801	0,683	
	3	0,852	0,759	
30% (90 : 30)	1	0,925	0,817	Jingga kekuningan
	2	1,024	0,925	
	3	0,876	0,759	
40% (60 : 40)	1	1,101	0,986	Jingga kekuningan
	2	1,151	0,988	
	3	1,103	0,988	

Lampiran 16 . Data yang Diperoleh dan Uji ANAVA Jumlah *Staphylococcus aureus* Nugget Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Tabel 43. Hasil Uji *Staphylococcus aureus* Nugget Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Ulangan	Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)				
	Kontrol (100:0)	10% (90:10)	20% (80:20)	30% (70:30)	40% (60:30)
1	2	2	0	2	1
2	1	1	5	0	4
3	4	0	0	0	0
Rata –rata	2,33	1	1,67	0,67	1,67

Tabel 44. Analisa ANAVA Uji *Staphylococcus aureus* Nugget Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	600.000	4	150.000	.500	.737
Galat	3000.000	10	300.000		
Total	3600.000	14			

**Lampiran 17. Data yang Diperoleh dan Uji ANAVA Angka Lempeng Total
Nugget Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot**

Tabel 45. Hasil Uji Angka Lempeng Total *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Ulangan	Perbandingan Tepung Terigu : Tepung Daging Bekicot (gram)				
	Kontrol (100:0)	10% (90:10)	20% (80:20)	30% (70:30)	40% (60:30)
1	380	210	110	430	80
2	600	160	60	80	50
3	215	65	100	90	170
Rata - rata	389,33	145,00	90,00	178,33	100

Tabel 46. Analisa ANAVA Uji Angka Lempeng Total *Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Tepung Daging Bekicot

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	190716.667	4	47679.167	2.739	.089
Galat	174066.667	10	174066.667		
Total	364783.33	14	364783.33		