

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Kadar Air

Hasil pengamatan kadar air pada nugget jamur tiram putih dan sidik ragamnya disajikan pada Tabel Lampiran 1a dan 1b. Sidik ragam menunjukkan bahwa kadar air pada nugget jamur tiram putih berpengaruh sangat nyata. Rata-rata kadar air nugget jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata kadar air (%) nugget jamur tiram putih dengan perlakuan tepung yang berbeda.

Perlakuan	Rataan	NP BNT 0.05
Terigu (T1)	50,47 b	5,90
Tapioka (T2)	47,20 c	
Maizena (T3)	57,14 a	
Terigu + Tapioka (T4)	50,62 b	
Terigu + Maizena (T5)	50,54 b	
Tapioka + Maizena (T6)	54,00 ab	

Keterangan : Angka yang diikuti huruf berbeda-beda, nyata pada taraf α 0,05.

Berdasarkan uji BNT 0,05% (Tabel 1) menunjukkan bahwa penambahan tepung tapioka (T2) menghasilkan nugget jamur tiram putih dengan kadar air terendah yaitu 47,20% dan berbeda nyata dengan tepung terigu (T1), tepung maizena (T3), tepung terigu + tepung tapioka (T4) dan tepung terigu + tepung maizena (T5). Sedangkan penambahan tepung maizena (T3) menghasilkan nugget jamur tiram putih dengan kadar air tertinggi 57,14% dan tidak berbeda nyata dengan penambahan tepung tapioka + tepung maizena (T6).

2. Kadar Abu

Hasil pengamatan kadar abu pada nugget jamur tiram putih dan sidik ragamnya disajikan pada Tabel Lampiran 2a dan 2b. Sidik ragam menunjukkan bahwa kadar abu pada nugget jamur tiram putih berpengaruh sangat nyata. Rata-rata kadar abu nugget jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata kadar abu (%) nugget jamur tiram putih dengan perlakuan tepung yang berbeda.

Perlakuan	Rataan	NP BNT 0.05
Terigu (T1)	4,63 ab	0,49
Tapioka (T2)	4,60 ab	
Maizena (T3)	4,28 b	
Terigu + Tapioka (T4)	4,45 ab	
Terigu + Maizena (T5)	4,77 a	
Tapioka + Maizena (T6)	4,86 a	

Keterangan : Angka yang diikuti huruf berbeda-beda, nyata pada taraf α 0,05.

Berdasarkan uji BNT 0,05% (Tabel 2) menunjukkan bahwa penambahan tepung maizena (T3) menghasilkan nugget jamur tiram putih dengan kadar abu terendah yaitu 4,28% dan berbeda nyata dengan tepung terigu + tepung maizena (T5), tepung tapioka + tepung maizena (T6) dengan kadar abu tertinggi 4,86%. Namun tidak berbeda nyata dengan perlakuan tepung terigu (T1), tepung tapioka (T2) dan tepung terigu + tepung tapioka (T4).

3. Kadar Protein

Hasil pengamatan kadar protein pada nugget jamur tiram putih dan sidik ragamnya disajikan pada Tabel Lampiran 3a dan 3b. Sidik ragam menunjukkan

bahwa kadar protein pada nugget jamur tiram putih berpengaruh sangat nyata.

Rata-rata kadar protein nugget jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata kadar protein (%) nugget jamur tiram putih dengan perlakuan tepung yang berbeda.

Perlakuan	Rataan	NP BNT 0.05
Terigu (T1)	16,91 a	0,43
Tapioka (T2)	12,38 c	
Maizena (T3)	11,59 d	
Terigu + Tapioka (T4)	14,95 b	
Terigu + Maizena (T5)	15,35 b	
Tapioka + Maizena (T6)	12,31 c	

Keterangan : Angka yang diikuti huruf berbeda-beda, nyata pada taraf α 0,05.

Berdasarkan uji BNT 0,05% (Tabel 3) menunjukkan bahwa penambahan tepung terigu (T1) menghasilkan nugget jamur tiram putih dengan kadar protein tertinggi 16,91% dan berbeda nyata dengan semua perlakuan. Penambahan tepung terigu + tepung tapioka (T4) tidak berbeda nyata dengan perlakuan tepung terigu + tepung maizena (T5) namun berbeda nyata dengan perlakuan tepung maizena (T3). Perlakuan tepung tapioka (T2) tidak berbedanya nyata dengan perlakuan tepung tapioka + tepung maizena (T6), namun berbeda nyata dengan perlakuan tepung maizena (T3). Penambahan tepung maizena (T3) menghasilkan nugget jamur tiram putih dengan kadar protein terendah yaitu 11,59%.

4. Kadar Lemak

Hasil pengamatan kadar lemak pada nugget jamur tiram putih dan sidik ragamnya disajikan pada Tabel Lampiran 4a dan 4b. Sidik ragam menunjukkan

bahwa kadar lemak pada nugget jamur tiram putih berpengaruh sangat nyata.

Rata-rata kadar lemak nugget jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata kadar lemak (%) nugget jamur tiram putih dengan perlakuan tepung yang berbeda.

Perlakuan	Rataan	NP BNT 0.05
Terigu (T1)	2,87 ab	0,38
Tapioka (T2)	2,69 b	
Maizena (T3)	2,90 ab	
Terigu + Tapioka (T4)	2,57 b	
Terigu + Maizena (T5)	2,69 b	
Tapioka + Maizena (T6)	3,08 a	

Keterangan : Angka yang diikuti huruf berbeda-beda, nyata pada taraf α 0,05.

Berdasarkan uji BNT 0,05% (Tabel 4) menunjukkan bahwa penambahan tepung tapioka + tepung maizena (T6) menghasilkan nugget jamur tiram putih dengan kadar lemak tertinggi 3,08% dan berbeda nyata dengan perlakuan tepung tapioka (T2), tepung terigu + tepung tapioka (T4) dan tepung terigu + tepung maizena (T5). Namun tidak berbeda nyata dengan perlakuan tepung terigu (T1) dan tepung maizena. Sedangkan penambahan tepung terigu + tepung tapioka (T4) menghasilkan nugget jamur tiram putih dengan kadar lemak terendah yaitu 2,57%.

5. Kadar Serat

Hasil pengamatan kadar serat pada nugget jamur tiram putih dan sidik ragamnya disajikan pada Tabel Lampiran 5a dan 5b. Sidik ragam menunjukkan bahwa kadar serat pada nugget jamur tiram putih berpengaruh sangat nyata. Rata-rata kadar serat nugget jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata kadar serat pada (%) nugget jamur tiram putih dengan perlakuan tepung yang berbeda.

Perlakuan	Rataan	NP BNT 0,05
Terigu (T1)	0,93 b	0,39
Tapioka (T2)	1,14 ab	
Maizena (T3)	0,84 b	
Terigu + Tapioka (T4)	1,42 a	
Terigu + Maizena (T5)	0,99 b	
Tapioka + Maizena (T6)	1,27 ab	

Keterangan : Angka yang diikuti huruf berbeda-beda, nyata pada taraf α 0,05.

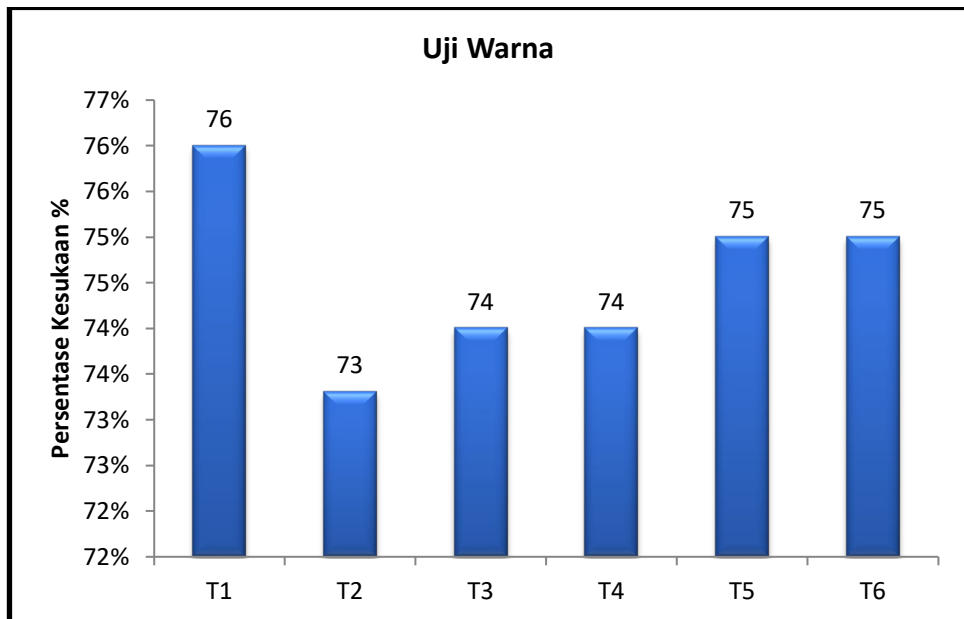
Berdasarkan uji BNT 0,05% (Tabel 5) menunjukkan bahwa penambahan tepung terigu + tepung tapioka (T4) menghasilkan nugget jamur tiram putih dengan kadar serat tertinggi 1,42% dan berbeda nyata dengan perlakuan tepung terigu (T1), tepung maizena (T3) dan tepung terigu + maizena (T5). Namun tidak berbeda nyata dengan perlakuan tepung tapioka (T2) dan tepung tapioka + tepung maizena (T6). Sedangkan penambahan tepung maizena (T3) menghasilkan nugget jamur tiram putih dengan kadar serat terendah yaitu 0,84%.

6. Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan oleh panelis yang terdiri dari mahasiswa sebanyak 20 orang. Uji organoleptik meliputi warna, rasa dan tekstur.

a. Warna

Uji organoleptik berdasarkan uji kesukaan nugget jamur tiram putih dilakukan terhadap 20 orang panelis. Uji kesukaan meliputi kriteria : 1 = Tidak suka, 2 = Agak suka, 3 = cukup, 4 = suka, 5 = sangat suka. Hasil penelitian disajikan pada Gambar 2.

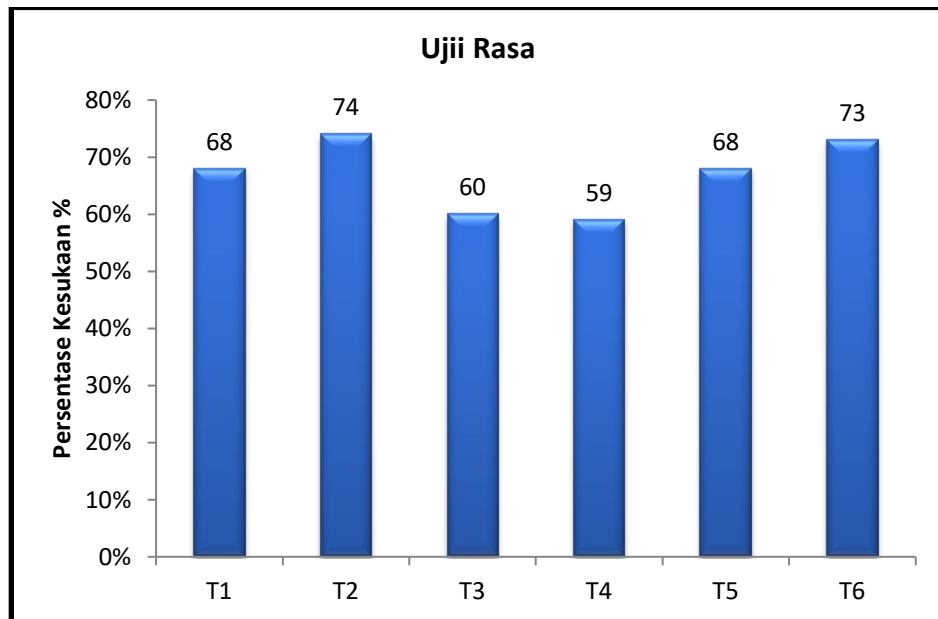


Gambar 2. Histogram persentase kesukaan terhadap warna nugget jamur tiram putih.

Pada Gambar 2. Uji kesukaan terhadap warna menunjukkan bahwa nilai tertinggi 76% suka (skor 4) nugget jamur tiram putih pada tepung terigu (T1). Sedangkan nugget jamur tiram putih pada tepung tapioka (T2) dengan nilai terendah yaitu 73% suka (skor 4).

b. Rasa

Uji organoleptik berdasarkan uji kesukaan rasa nugget jamur tiram putih dilakukan terhadap 20 orang panelis. Uji kesukaan meliputi kriteria : 1 = Tidak suka, 2 = Agak suka, 3 = cukup, 4 = suka, 5 = sangat suka. Hasil penelitian disajikan pada Gambar 3.

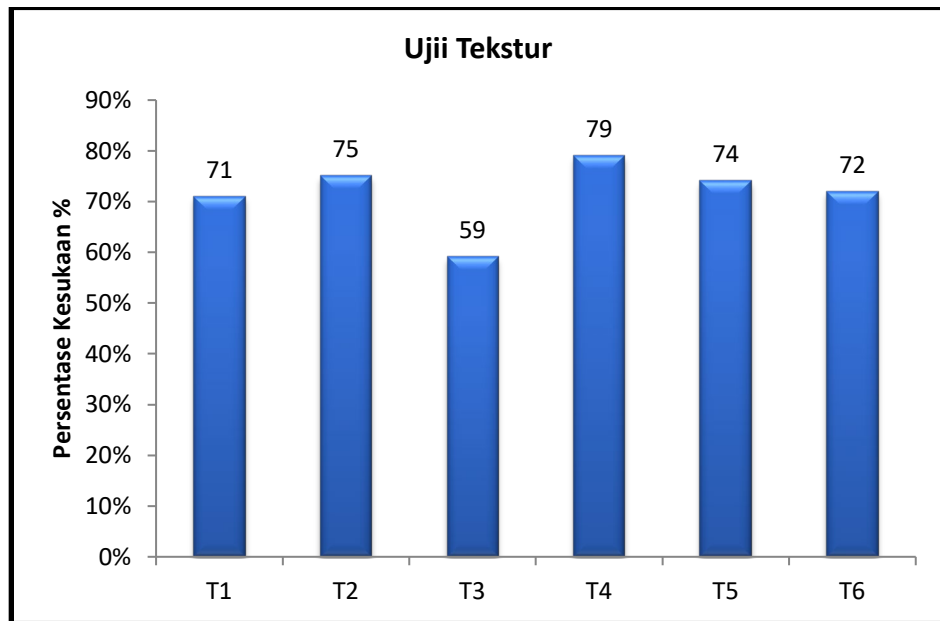


Gambar 3. Histogram persentase kesukaan terhadap rasa nugget jamur tiram putih.

Pada Gambar 3. Uji kesukaan terhadap rasa menunjukkan bahwa nilai tertinggi 74% suka (skor 4) nugget jamur tiram putih pada tepung tapioka (T2). Sedangkan nugget jamur tiram putih pada tepung terigu + tepung tapioka (T4) dengan nilai terendah yaitu 59% cukup (skor 3).

c. Tekstur

Uji organoleptik berdasarkan uji kesukaan tekstur nugget jamur tiram putih dilakukan terhadap 20 orang panelis. Uji kesukaan meliputi kriteria : 1 = Tidak suka, 2 = Agak suka, 3 = cukup, 4 = suka, 5 = sangat suka. Hasil penelitian disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Histogram persentase kesukaan terhadap tekstur nugget jamur tiram putih.

Pada Gambar 4. Uji kesukaan terhadap tekstur menunjukkan bahwa nilai tertinggi 79% suka (skor 4) nugget jamur tiram putih pada tepung terigu + tepung tapioka (T4). Sedangkan nugget jamur tiram putih pada tepung maizena (T3) dengan nilai terendah yaitu 59% cukup (skor 3).