

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriyani, O. P. 2017. Kajian Konsentrasi Tepung Kedelai (*Glycine max*) dan Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Jamur Tiram. *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Anggraeni, N. P. W., I. K. Suter, dan A. A. G. N. A. Jembe. 2018. Pengaruh Substitusi Daging Ayam (*Gallus domesticus*) dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Scientific Journal of Food Technology*. 5 (2): 112-122.
- AOAC, Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. The Association of Official Analytical Chemist: Arlington, Virginia, USA.
- Ardiansyah, F. Nurainy, dan S. Astuti. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus oestreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19 (2): 117-126.
- Artianti, Y. 2013. Kajian Perbandingan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Mie Basah Rumput Laut. *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Astuti, E. F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, R. T., Y. S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3):47-54.
- Aviana, T., dan S. Heryani. 2016. Pengaruh Perlakuan Blansing dan Variasi Penggunaan Gula Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Daya Terima Dendeng Jamur Tiram. *Journal of Agro-based Industry*. 33(2): 90-96.
- Azizah, S. R., S. Joko, I. Elza. 2019. Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Campuran Produk Nugget dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat dan Antosianin. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia 6683:2014 tentang Nugget Ayam (*Chicken Nugget*). Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor HK 00.05.52.0685 tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional.
- Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 2001. Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Fish Jelly. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Borodina, I., L. C. Kenny, K. Paramasivan, E. Pretorius, T. J. Roberts, S. A. V. D. Hoek, dan D. B. Kell. 2020. The Biology of Ergothioneine, an Antioxidant Nutraceutical. *Nutrition Research Reviews*. 33(2): 190-217.
- Burssens, S., I. Pertry, D. D. Ngudi, Y. Kuo, M.V. Montagu, dan F. Lambein. 2011. *Soybean and Nutrition: Soya, Human Nutrition and Health*. IntechOpen. Croatia.
- Botutihe, F., dan N. P. Rasyid. 2018. Mutu Kimia, Organoleptik, dan Mikrobiologi Bumbu Bubuk Penyedap Berbahan Dasar Ikan Roa Asap (*Hermihamphus Far.*). *Jurnal Perbal*. 6(3): 16-30.

- Cahya, M., R. Hartanto., dan D. W. Novita. 2014. Kajian Penurunan Mutu dan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Segar dalam Kemasan Plastik *Polypropylene* pada Suhu Ruang dan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 3(1): 35-48.
- Ebbeling, C.B., D. B. Pawlak, dan D. S Ludwig. 2002. *Childhood Obesity: Public Health Crisis, Common Sense Cure*. Vol. 360: 473-482.
- Estiasih, T., Harijono, E. Waziroh, K. Fibrianto, dan S. B. Hastuti. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fellows, P. J. 1992. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited, Sussex. England.
- Gozali, M. 2015. Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Guntur, P. 2017. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Jamur Tiram Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Gusman. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Pengujian Organoleptik)*. Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang.
- Hidayah, S. N., H. I. Wahyuni, dan S. Kismiyati. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler dengan Suhu Pemeliharaan yang Berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*. 1(1): 1-6.
- Hussain, P., A. H. Somoro, A. Hussain, dan M. A. Arshad. 2016. Evaluation of Quality and Safety Parameters of Poultry Meat Products Sold in Hyderabad Market, Pakistan. *World Journal of Agricultural Research*. 4(3): 85-93.
- Idris, N. S. 2011. Kajian Mutu Organoleptik Cookies dengan Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Kedelai (*Glycine max*) dan Penambahan Jagung (*Zea mays L.*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiayah. 2015. Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 10(2): 125-135.
- Jayanti, U., Dasir, dan Idealistuti. 2017. Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*. 6(1): 59-62.
- Khasanah, N. M. 2011. Praktek Produksi Nugget Jamur Tiram. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Khatimah, N., Kadirman, dan R. Fadilah. 2018. Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu Dengan Tambahkan Sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 4: 59-68.
- Kim, E., S. Hwang, dan I. Lee. 2016. SoyNet: A Database of Co-Functional Networks for Soybean Glycine Max. *Nucleid Acids Research*. 45 (D1):D1082-D1089.
- Krisnawati, A. 2017. Kedelai Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. 12(1): 57-65.
- Kristi, F. A. K. 2017. Kualitas Chicken Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq) dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan. *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.

- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai *Filler* (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (Warna) *Chicken Nugget*. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 370-376.
- Laksono, M. A. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air dan Protein Nugget Daging Ayam yang disubstitusi dengan Jamur Tiram. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9(1): 1-8.
- Leo, M. and L. Nollet. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Muhandri, T., S. D. Yulianti, dan E. N. Herliyana. 2017. Karakteristik Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* var. *florida*) Menggunakan Pengering Tipe *Fluidized Bed Drier*. *Agritech Journal*. 37(4): 420-427.
- Nafiah, H., Winarni, dan E. B. Susatyo. 2012. Pemanfaatan Karagenan dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 1(1): 27-31.
- Napitupulu, D. S. 2012. Pembuatan Kue Bolu dari Tepung Pisang sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayaan Tepung Kedelai. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Nasab, M. M., F. Asgari, dan N. Oliyaei. 2019. Quality Evaluation of Surimi and Fish Nuggets from Queen Fish (*Scomberoides commersonnianus*). *Food Science & Nutrition Journal*. 7(10): 3206-3215.
- Nasihin, I. 2018. Lama Blanching Jamur Tiram Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kripik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Skripsi*. Universitas Semarang. Semarang.
- Natsir, F. I. R. 2015. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Terhadap Nilai Organoleptik dan Sifat Kimia pada Pembuatan Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nugraha, B. D. 2019. Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Jenis Tepung yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Semarang. Semarang.
- Nurmalia, 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Protein Serta Tinggi Serat. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurul, I. L., W. Kurdanti, dan N. Hidayat. 2019. Asupan Karbohidrat, Asupan Lemak, Aktivitas Fisik dan Kejadian Obesitas pada Remaja di Kota Yogyakarta. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ofriyanti, Y., dan J. Wati. 2013. Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik Nugget Ikan Gabus (*Ophiocephalus sriatus*). ISSN 1978-3000: 159-168.
- Olmos, J., L. Ochoa, J. P. Michel, dan R. Contreras. 2011. Functional Feed Assessment on *Litopenaeus Vannamei* Using 100% Fish Meal Replacement By Soybean Meal, High Levels of Complex Carbohydrates and *Bacillus* Probiotic Strains. *Journal Marine Drugs*. 9(6): 1119-1132.
- Perez, Pangilinan, Pisabarro, dan Ramirez. 2009. Telemore Organization in Lignolytic Basidiomycetes *Pleurotus ostreatus*. *Appl. Env. Microb.* 75(5): 1427-1436.

- Pratiwi, T., D. R. Affandi, dan G. J. Manuhara. 2018. Aplikasi Tepung Gembili (*Ioscorea esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(1): 34-50.
- Puspitasari, R. L., dan M. H. Pangeran. 2015. *Pleurotus ostreatus* sebagai Nutrisi Pertumbuhan pada *Mus musculus*. *Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam*. Universitas Al Azhar Indonesia. Jakarta.
- Pustikawati, S. Astuti, dan A. S. Suharyono. 2014. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Polinela*. 203-211.
- Putra, B. 2015. Analisis Kelayakan Agroindustri Nugget Jamur Tiram. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Putri, Y. J. H. 2015. Pemanfaatan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada Pembuatan Nugget Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Protein Bagi Vegetarian. *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. Padang.
- Putri, V. D., dan Y. Nita. 2018. Uji Kualitas Kimia dan Organoleptik pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. 2018. *Jurnal Katalisator*. 3(2): 135-144.
- Purbowati, S. Maryanto, dan P. Afiatna. 2020. Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak dan Tinggi Serat. *Darussalam Nutrition Journal* 4(1): 44-51.
- Rahmah, M., dan E. Damayanti. 2015. Pengembangan Produk Nugget Jamur Tiram Tinggi Protein Dan Kaya Serat Melalui Pemanfaatan Tepung Tempe Kacang Merah. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman, S., dan A. Dwiani. 2020. Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia Nugget. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 20 (3): 30-34.
- Rahmani, A. 2017. Optimalisasi Formula Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Bahan Pengisi Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka Menggunakan Aplikasi *Design Expert Metode D-Optimal*. *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rizky, D. A., A. Widyasworo, dan E. T. Sudani. 2018. Perbedaan Penggunaan Jamur Tiram Putih Terhadap Kadar Protein dan Serat Nugget Ayam. *Jurnal Aves*. 12 (1): 52-62.
- Rohaya, S., N. E. Husna, dan K. Bariah. 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(1): 7-16.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Magistra*. No. 75: 35-40.
- Saragih, R. 2015. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *Jurnal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*. 1(2): 90-95.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*. 13 (2): 38-44.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta.
- Soenanto, H. 2000. *Jamur Tiram Budidaya dan Peluang Usaha*. CV Aneka Ilmu. Semarang.
- Sormin, R. B. D., F. Gasperz, dan S. Woriwun. 2020. Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 9 (1): 1-9.

- Stefia, E. M. 2017. Analisis Morfologi dan Struktur Anatomi Tanaman Kedelai (*Glycine max* L.) pada Kondisi Tergenang. *Skripsi*. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Suliasih, N., S. Effendi, dan Vania. 2018. Efek Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2): 133-145.
- Sumantri, A. R. 2007. *Analisis Makanan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*. 4(2): 124-130.
- Suptijah, P., S. H. Suseno, dan C. Anwar. 2013. Analisis Kekuatan Gel (*Gel Strength*) Produk Permen Jelly dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Karaginan dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(2): 183-191.
- Suwoyo, H. 2006. Pengembangan Produk Chicken Nugget Vegetable Berbahan Dasar Daging SBB (*Skinless Boneless Breast*) dengan Penambahan Flakes Wortel. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Tahir, M. M., N. Abdullah, dan R. Rahmadani. 2014. Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) dan Daging Buah Picung (*Pangium edule*) dengan Penambahan Rempah-Rempah. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. Riau.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Triadhi, K. M. 2018. Studi Pembuatan Nugget Ikan Gluten Free dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.). *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Denpasar.
- Trihaditia, R., dan M. S. Manisha. 2016. Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Hasil F0 Media Tomat Agar Dekstrosa dan Shimeji Putih (*Hypsizygus marmoreus*). *Journal of Agroscience*. 6 (2): 15-29.
- Utami, E.Y. 2015. Pengaruh Substitusi Daging Ayam dengan Jamur Salju (*Tremella fuciformis*) pada Kualitas Nugget Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10 (2): 63-75.
- Utomo, A. H., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Studi Tentang Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kualitas Kimia Nugget Ayam. Universitas Brawijaya. Malang.
- Warisno dan Dahana. 2010. *Tiram: Menabur Jamur Menuai Rupiah*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wellyalina, F. Azima, dan Aisman. 2012. Pengaruh Perbandingan Tetelan Tuna Merah dan Tepung Meizena. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Terigu Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Skripsi*. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Widyastuti, N, dan I. Sri. 2004. Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus osreatus*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. Vol. (2) 1.
- Widyastuti, N. 2013. Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 15(3): 1-7.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G, dan Kartawidjajaputra, F. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. M-Brio Press. Bogor.

- Wulan, N. S. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Fungsional Kombinasi Sari Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan Sari Bunga Mawar (*Rosa* Sp.) yang Ditambah Konsentrasi CMC Berbeda. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisa Pangan dan Komponen Bioaktif. Padang: Andalas University Press.
- Yuliani, I. 2013. Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Yurni, A. F, dan T. Sinaga. 2014. Pengaruh Pendidikan Gizi terhadap Pengetahuan dan Praktik Membawa Bekal Menu Seimbang Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Media Gizi Indonesia* 11(2): 183-190.
- Yuwana, dan M. Y. Adi. 2019. Physicochemical & Sensory Characteristics of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) Nugget Added With Composite Flours of Kidney Beans (*Phaseolus vulgaris* L.) and Corn (*Zea mays*). *Thesis*. Unika Soegijapranata. Semarang.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Lembar Kuesioner Analisis Sensori Metode Hedonik

#### KUESIONER UJI HEDONIK

Nama :  
 Produk : Nugget Jamur Tiram  
 Tanggal :

**Petunjuk** : Dihadapan anda tersaji 9 sampel produk nugget. Anda diminta untuk memberikan penilaian, seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa. Nyatakan penilaian anda dengan menuliskan skor kesukaan pada kolom yang tersedia.

Kode Sampel	Tingkat Kesukaan			
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
354				
710				
950				
481				
197				
578				
239				
836				
672				

Catatan:

.....  
 .....  
 .....

Keterangan Skor :

1 = Sangat Tidak Suka  
 2 = Tidak Suka  
 3 = Agak Suka

4 = Suka  
 5 = Sangat Suka

Panelis,

\_\_\_\_\_

Lampiran 2. Data Hasil Analisis Sensori Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Warna

Lampiran 2a. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Warna

Panelis	Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 55:20%			Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 60:15%			Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 65:10%		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	5	5	4	4	4	3	4	4	4
2	3	4	4	5	5	5	5	5	5
3	3	4	5	5	5	5	5	5	5
4	2	2	4	4	3	4	4	3	4
5	4	3	5	5	5	4	4	4	4
6	4	5	4	5	5	5	3	3	3
7	4	4	4	5	5	5	4	4	4
8	4	4	5	5	5	4	4	4	4
9	5	5	5	4	3	4	3	4	4
10	4	4	4	4	4	2	2	2	2
11	5	5	5	4	4	3	4	3	4
12	4	3	3	4	4	3	3	4	3
13	3	3	3	4	5	5	3	5	4
14	4	2	4	2	2	3	2	3	3
15	4	3	3	4	4	3	4	5	3

Lampiran 2b. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Warna

#### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Organoleptik (Warna)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.217 <sup>a</sup>	2	.108	3.097	.119
Intercept	138.219	1	138.219	3.947E3	.000
Perlakuan	.217	2	.108	3.097	.119
Error	.210	6	.035		
Total	138.646	9			
Corrected Total	.427	8			

a. R Squared = ,508 (Adjusted R Squared = ,344)



Lampiran 2c. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Warna

**Organoleptik (Warna)**

Duncan

Formulasi	N	Subset	
		1	
A3	3	3.7333	
A1	3	3.9100	
A2	3	4.1133	
Sig.		.053	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,35.

Lampiran 3. Data Hasil Analisis Sensori Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur

Lampiran 3a. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur

Panelis	Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 55:20%			Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 60:15%			Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 65:10%		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	3	2	4	4	3	4	5	5	3
2	3	4	3	5	5	4	4	5	5
3	4	5	3	5	5	4	5	5	4
4	2	4	3	2	3	3	2	2	2
5	3	5	3	5	4	5	4	4	4
6	4	3	3	4	4	4	3	4	4
7	4	3	5	3	4	4	5	3	4
8	5	4	5	3	4	3	4	4	4
9	4	4	4	5	5	4	4	4	3
10	2	3	4	4	3	4	4	4	3
11	4	4	3	3	4	3	2	3	2
12	2	3	4	3	4	3	3	2	3
13	3	3	3	5	4	4	4	4	4
14	3	3	4	5	3	5	3	4	3
15	3	2	2	4	3	3	3	3	4

Lampiran 3b. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Organoleptik (Tekstur)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.329 <sup>a</sup>	2	.164	10.415	.011
Intercept	119.611	1	119.611	7.576E3	.000
Perlakuan	.329	2	.164	10.415	.011
Error	.095	6	.016		
Total	120.034	9			
Corrected Total	.424	8			

a. R Squared = ,776 (Adjusted R Squared = ,702)

Lampiran 3c. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur

**Organoleptik (Tekstur)**

Duncan

Formulasi	N	Subset	
		1	2
A1	3	3.4233	
A3	3	3.6233	
A2	3		3.8900
Sig.		.099	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.  
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,016.

Lampiran 4. Data Hasil Analisis Sensori Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Aroma

Lampiran 4a. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Aroma

Panelis	Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 55:20%			Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 60:15%			Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 65:10%		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	4	5	4	3	3	3	3	4	4
2	4	5	3	4	4	4	5	4	3
3	4	5	4	4	4	5	5	5	5
4	4	3	3	4	3	3	4	4	3
5	4	4	4	5	4	4	5	5	5
6	4	3	2	4	4	4	4	4	4
7	3	4	5	3	4	5	5	5	5
8	4	5	5	5	3	5	4	4	5
9	3	5	4	4	5	5	3	4	5
10	3	4	4	2	4	3	2	4	4
11	4	3	3	5	4	3	4	4	3
12	4	3	4	4	5	2	4	3	3
13	4	3	3	5	5	4	3	5	3
14	3	4	3	4	3	4	3	3	3
15	4	3	3	4	3	3	3	4	3

Lampiran 4b. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Aroma

#### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Organoleptik (Aroma)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.053 <sup>a</sup>	2	.026	1.165	.374
Intercept	134.019	1	134.019	5.898E3	.000
Perlakuan	.053	2	.026	1.165	.374
Error	.136	6	.023		
Total	134.209	9			
Corrected Total	.189	8			

a. R Squared = ,280 (Adjusted R Squared = ,040)

Lampiran 4c. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Aroma

**Organoleptik (Aroma)**

Duncan

Formulasi	N	Subset
		1
A1	3	3.7533
A2	3	3.8900
A3	3	3.9333
Sig.		.207

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,023.

Lampiran 5. Data Hasil Analisis Sensori Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Rasa

Lampiran 5a. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Rasa

Panelis	Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 55:20%			Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 60:15%			Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 65:10%		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	3	3	3	4	3	4	4	3	3
2	4	4	3	5	5	4	3	4	4
3	4	5	3	5	5	5	5	5	4
4	3	2	2	2	3	3	4	2	3
5	5	5	5	4	4	5	4	5	4
6	4	3	3	4	5	4	4	5	5
7	5	4	4	4	5	4	5	3	3
8	4	4	5	4	4	3	3	5	3
9	3	5	4	4	5	5	3	4	3
10	2	4	4	4	3	4	2	2	2
11	4	3	4	3	4	3	4	4	4
12	4	2	1	4	3	3	3	4	2
13	3	3	4	4	4	4	4	5	5
14	4	3	4	4	3	4	3	4	4
15	3	3	3	4	4	3	3	4	5

Lampiran 5b. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Rasa

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Organoleptik (Rasa)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.215 <sup>a</sup>	2	.108	6.323	.033
Intercept	125.440	1	125.440	7.369E3	.000
Perlakuan	.215	2	.108	6.323	.033
Error	.102	6	.017		
Total	125.757	9			
Corrected Total	.317	8			

a. R Squared = ,678 (Adjusted R Squared = ,571)

Lampiran 5c. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan Rasa

**Organoleptik (Rasa)**

Duncan

Formulasi	N	Subset	
		1	2
A1	3	3.5567	
A3	3	3.7100	3.7100
A2	3		3.9333
Sig.		.200	.081

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,017.

Lampiran 6. Data Hasil Analisis Penentuan Formulasi Terbaik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai

Perlakuan	Parameter				Jumlah
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	
Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 55:20%	3,91	3,42	3,76	3,56	14,65
Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 60:15%	4,11	3,89	3,89	3,93	15,82
Perbandingan Jamur Tiram dan Tepung Kedelai 65:10%	3,73	3,62	3,93	3,71	14,99

Lampiran 6a. Hasil Analisis Sidik Ragam Formulasi Terbaik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Organoleptik (Total)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.211 <sup>a</sup>	2	1.105	6.252	.034
Intercept	2067.521	1	2067.521	1.169E4	.000
Perlakuan	2.211	2	1.105	6.252	.034
Error	1.061	6	.177		
Total	2070.793	9			
Corrected Total	3.272	8			

a. R Squared = ,676 (Adjusted R Squared = ,568)

Lampiran 6b. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Formulasi Terbaik Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Tepung Kedelai

**Organoleptik (Total)**

Duncan

Formulasi	N	Subset	
		1	2
A1	3	14.6433	
A3	3	15.0000	15.0000
A2	3		15.8267
Sig.		.339	.053

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,177.

Lampiran 7. Data Hasil Analisis Tingkat Kekerasan pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Lampiran 7a. Hasil Pengujian Tingkat Kekerasan berdasarkan Kekuatan Gel pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Perlakuan	Kekuatan Gel (g.cm)			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
Nugget Jamur Tiram	143,109	214,254	158,637	516	172
Nugget Ayam	300,278	300,317	360,227	960,822	320,274

Lampiran 7b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Tingkat Kekerasan berdasarkan Kekuatan Gel pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

**Group Statistics**

Kekuatan Gel		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	Nugget Jamur Tiram	3	1.72000E2	37.407621	21.597300
	Nugget Ayam	3	3.20274E2	34.600318	19.976503

**Independent Samples Test**

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Nilai	.021	.893	-5.040	4	.007	-148.274000	29.419450	-229.955488	-66.592512

Lampiran 8. Data Hasil Analisis Kadar Air pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Lampiran 8a. Hasil Pengujian Kadar Air pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Perlakuan	Kadar Air (%)			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
Nugget Jamur Tiram	59,50	59,18	59,28	177,96	59,32
Nugget Ayam	59,22	59,12	59,27	177,61	59,20

Lampiran 8b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Air pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

**Group Statistics**

Kadar Air		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	Nugget Jamur Tiram	3	59.3200	.16371	.09452
	Nugget Ayam	3	59.2033	.07638	.04410

### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Nilai Equal variances assumed	1.946	.236	1.119	4	.326	.11667	.10430	-.17291	.40624
Equal variances not assumed			1.119	2.831	.349	.11667	.10430	-.22673	.46006

Lampiran 9. Data Hasil Analisis Kadar Abu pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Lampiran 9a. Hasil Pengujian Kadar Abu pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Perlakuan	Kadar Abu (%)			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
Nugget Jamur Tiram	2,17	2,95	2,96	8,08	2,69
Nugget Ayam	3,00	2,95	2,99	8,94	2,98

Lampiran 9b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Abu pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

### Group Statistics

Kadar Abu		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	Nugget Jamur Tiram	3	2.6933	.45325	.26168
	Nugget Ayam	3	2.9800	.02646	.01528

### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Nilai Equal variances assumed	14.141	.020	-1.094	4	.336	-.28667	.26213	-1.01445	.44112
Equal variances not assumed			-1.094	2.014	.388	-.28667	.26213	-1.40723	.83390



Lampiran 10. Data Hasil Analisis Kadar Protein pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam  
Lampiran 10a. Hasil Pengujian Kadar Protein pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Perlakuan	Kadar Protein (%)			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
Nugget Jamur Tiram	15,64	16,59	16,12	48,35	16,12
Nugget Ayam	25,58	24,70	24,83	75,11	25,04

Lampiran 10b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Protein pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

#### Group Statistics

Protein		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	Nugget Jamur Tiram	3	16.1167	.47501	.27425
	Nugget Ayam	3	25.0367	.47501	.27425

#### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Nilai	.058	.822	-22.999	4	.000	-8.92000	.38784	-9.99682	-7.84318
			-22.999	4.000	.000	-8.92000	.38784	-9.99682	-7.84318

Lampiran 11. Data Hasil Analisis Kadar Lemak pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam  
Lampiran 11a. Hasil Pengujian Kadar Lemak pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Perlakuan	Kadar Lemak (%)			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
Nugget Jamur Tiram	3,98	4,08	3,75	11,81	3,94
Nugget Ayam	10,47	10,86	10,06	31,39	10,46

Lampiran 11b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Lemak pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

#### Group Statistics

Kadar Lemak		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	Nugget Jamur Tiram	3	3.9367	.16921	.09770
	Nugget Ayam	3	10.4633	.40004	.23096

### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Nilai Equal variances assumed	1.098	.354	-26.026	4	.000	-6.52667	.25078	-7.22293	-5.83040
Equal variances not assumed			-26.026	2.693	.000	-6.52667	.25078	-7.37867	-5.67466

Lampiran 12. Data Hasil Analisis Kadar Karbohidrat pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Lampiran 12a. Hasil Pengujian Kadar Karbohidrat pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Perlakuan	Kadar Karbohidrat (%)			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
Nugget Jamur Tiram	18,71	17,21	17,89	53,81	17,94
Nugget Ayam	1,73	2,37	2,85	6,95	2,32

Lampiran 12b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Karbohidrat pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

### Group Statistics

Kadar Karbohidrat		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	Nugget Jamur Tiram	3	17.9367	.75109	.43364
	Nugget Ayam	3	2.3167	.56190	.32441

### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Nilai Equal variances assumed	.185	.690	28.843	4	.000	15.62000	.54156	14.11638	17.12362
Equal variances not assumed			28.843	3.705	.000	15.62000	.54156	14.06792	17.17208

Lampiran 13. Data Hasil Analisis Kadar Serat Kasar pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Lampiran 13a. Hasil Pengujian Kadar Serat Kasar pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

Perlakuan	Kadar Serat Kasar (%)			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
Nugget Jamur Tiram	19,76	18,74	19,91	58,41	19,47
Nugget Ayam	19,95	20,88	20,77	61,6	20,53

Lampiran 13b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Serat Kasar pada Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam

#### Group Statistics

Kadar Serat Kasar		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Nilai	Nugget Jamur Tiram	3	19.4700	.63663	.36756
	Nugget Ayam	3	20.5333	.50817	.29339

#### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Nilai	.352	.585	-2.261	4	.087	-1.06333	.47030	-2.36908	.24242
			-2.261	3.813	.090	-1.06333	.47030	-2.39477	.26811

## Lampiran 14. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

## Lampiran 14a. Proses Pembuatan Nugget Jamur Tiram



Bahan Baku



Proses Pencampuran

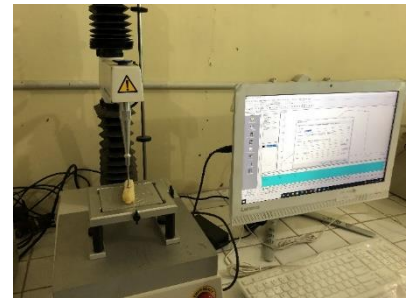


Nugget Jamur Tiram

## Lampiran 14b. Pengujian Analisa Sensori, Kimia dan Fisik Nugget Jamur Tiram dan Nugget Ayam



Analisis Sensori

Analisis Kimia (*Soxhlet*)Analisis Fisik (*Texture Analyzer*)