

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2012a [http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Tapioka&oldid="](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Tapioka&oldid=) diakses di Makassar 28-09-2013
- Anonim, 2012b. <http://anekamesin.com/centrifuge-spinner.html> diakses di Makassar 28-09-2013
- Anonim, 2012c. <http://bisnisukm.com/spinner-untuk-keripik-sayur-dan-buah.html> diakses di Makassar 28-09-2013
- Anonim, 2013a [http://id.wikipedia.org/wiki/Jamur\\_tiram](http://id.wikipedia.org/wiki/Jamur_tiram), diakses di Makassar 28-09-2013
- Anonim, 2013b <http://aremaipb.wordpress.com/2010/02/11/tepung-tapioka-manfaatnya-dan-cara-pembuatannya/>. diakses di Makassar 28-09-2013
- Anonim 2013c. [http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Tepung\\_roti&oldid="](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Tepung_roti&oldid=) diakses di Makassar 28-09-2013
- Anonim, 2013d. [http://ms.wikipedia.org/wiki/Bawang\\_putih](http://ms.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih) diakses di Makassar 28-09-2013
- Anonim, 2013e [http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang\\_merah](http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_merah) diakses di Makassar 28-09-2013
- Anonim 2013 f, <http://id.wikipedia.org/wiki/Keripik>, diakses di Makassar 28-10-2013
- Arindyah Kusmartan, 2010. Pengaruh Suhu Terhadap Penurunan Kadar Abu Tepung Beras Dengan Menggunakan Alat Furnace.
- Buckle et al, 1988. Ilmu Pangan. Terjemahan: Henri purnomo dan Aldiono. Universitas Indonesia. Jakarta
- Budi, dkk. 2009. Rekayasa Tekstur Pemekaran dan Penyerapan Minyak pada Penggorengan dan Penyangraian Makanan Berpati. Jurnal pdf. diakses di Makassar 29-09-2013
- Dadan Harjana, 2013 <http://manfaatnyasehat.blogspot.com/2013/06/1001-manfaat-bawang-putih-dan-kandungan.html> diakses di Makassar 29-09-2013

- De man, J.M. Kimia Pangan. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Bandung. ITB Bandung
- Ferisa septiana, dkk, 2009. Vacuum frying. Jurnal pdf. Universitas Brawijaya. Malang.
- Gergaji*. Bogor: Pusat Penelitian Hasil Hutan, Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan dan Perkebunan.
- Guenther, 1987. Minyak atsiri Ketumbar, *Jurnal penelitian Respository.ipb.ac.id* diakses di Makassar 29-09-2013
- Gunawan AW. 2001. *Usaha Pembibitan Jamur*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Harris, R. S. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan . Bandung: Penerbit ITB.
- Ketaren.S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lastriyanto A. 2006. *Mesin Penggoreng Vakum (Vacuum Fryer)*. Malang : Lastrindo Engineering
- Lisdiana, F. 1997. Membuat Aneka Abon. Penerbit kanisius (Anggota IKAPI). Yogyakarta.
- Marilina & Siregar . 2001. *Budi Daya Jamur Tiram* . Yogyakarta : Kanisius
- Alexopolous, CJ. 1962. *Intoduction Mycology*. Jhon Willey & Son's: New York. 613 hal
- Mellema, M. 2003. Mechanism and Reduction of fat Up Take in Deep fat Fried Food. *Food sci journal*. 14:436-437
- Muchtadi. 2008. Penggorengan Vacuum pada Kerupuk Ikan. *Jurnal penelitian BAB 1. Pendahuluan.coverpdf*. diakses di Makassar 29-09-2013
- Palupi, NZ, Dkk. 2007. Modul *e-Learning* ENBP Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB
- Rahayu, E., dan N. Berlian. 1994. Bawang Merah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahmawati, Yulia. 1998. Pengaruh Beberapa Tingkat Konsentrasi Bahan Penstabil CarboxyMetil Celulose (CMC) Terhadap Sari Lidah Buaya [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. UNAND. Padang
- Ria Rahmadani, 2012. Mempelajari Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri dan Daging Buah Picung dengan penambahan Rempah-Rempah. Penanganan bumbu

rempah.[http:// ilmu pangan. pengananan bumbu dan remapah.html](http://ilmu_pangan.pengananan_bumbu_dan_remapah.html). diakses di Makassar 29-09-2013

Sarpian, T.2003.Pedoman Berkebun Iada dan Analisis Usaha Tani. Kanisius.Yogyakarta

SNI,1992. Cara uji makanan dan minuman

Suprpti S. 2000. *Petunjuk Teknis Budidaya Jamur Tiram pada Media Serbuk*

Sutejo,M.M.1990. Pengembangan Kultur Tanaman Berkasiat Obat. Rineke Cipta. Jakarta

Somaatmaja. D. 1985. Rempah-rempah Indonesia. Departemen Perindustrian. Badan Litbang industri. Malai Besar Litbang Industri Hasil Pertanian Bogor.

Tarmizi, 2010.Bawang Merah. [http://kimia .unp.ac.id/?p=716](http://kimia.unp.ac.id/?p=716). diakses di Makassar 29-09-2013.

Wayan Darmi, Betty Sri Laksmi Jenie, Ni Luh Puspitasari (1998) Aktivitas Antioksidan Bumbu Segar Masakan Tradisional Indonesia. Seminar Nasional Makanan Tradisional, 21 Februari, Bogor.

Winarno, F.G . 1997. Kimia Pangan dan Gizi Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

## LAMPIRAN

### UJI ORGANOLEPTIK

#### WARNA

**Lampiran 01. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Warna Kripik Jamur Tiram Perlakuan A1B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	4	3	10	3.333333
2	Panelis 2	4	3	4	11	3.666667
3	Panelis 3	4	4	4	12	4
4	Panelis 4	4	5	4	13	4.333333
5	Panelis 5	4	5	4	13	4.333333
6	Panelis 6	3	4	4	11	3.666667
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	4	5	5	14	4.666667
9	Panelis 9	5	5	4	14	4.666667
10	Panelis 10	4	4	3	11	3.666667
11	Panelis 11	4	4	3	11	3.666667
12	Panelis 12	4	5	4	13	4.333333
13	Panelis 13	4	3	4	11	3.666667
14	Panelis 14	4	5	4	13	4.333333
15	Panelis 15	4	3	4	11	3.666667

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 02. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Warna Kripik Jamur Tiram Perlakuan A1B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	3	9	3
2	Panelis 2	3	3	3	9	3
3	Panelis 3	3	2	3	8	2.666667
4	Panelis 4	4	4	4	12	4
5	Panelis 5	4	4	4	12	4
6	Panelis 6	4	4	3	11	3.666667
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	5	3	4	12	4
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	3	4	4	11	3.666667
11	Panelis 11	3	4	4	11	3.666667
12	Panelis 12	4	3	3	10	3.333333
13	Panelis 13	3	3	3	9	3
14	Panelis 14	4	3	3	10	3.333333
15	Panelis 15	3	3	3	9	3

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 03. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Warna Kripik Jamur Tiram Perlakuan A2B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	3	11	3.666667
2	Panelis 2	4	3	3	10	3.333333
3	Panelis 3	4	2	2	8	2.666667
4	Panelis 4	4	5	3	12	4
5	Panelis 5	4	4	3	11	3.666667
6	Panelis 6	4	4	3	11	3.666667
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	3	4	4	11	3.666667
9	Panelis 9	3	4	5	12	4
10	Panelis 10	3	4	3	10	3.333333
11	Panelis 11	3	3	3	9	3
12	Panelis 12	3	4	4	11	3.666667
13	Panelis 13	3	3	4	10	3.333333
14	Panelis 14	4	4	4	12	4
15	Panelis 15	3	3	3	9	3

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 04. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Warna Kripik Jamur Tiram Perlakuan A2B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	4	10	3.333333
2	Panelis 2	3	3	4	10	3.333333
3	Panelis 3	3	2	3	8	2.666667
4	Panelis 4	4	4	4	12	4
5	Panelis 5	4	4	4	12	4
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	4	4	3	11	3.666667
9	Panelis 9	4	3	4	11	3.666667
10	Panelis 10	3	2	3	8	2.666667
11	Panelis 11	3	3	4	10	3.333333
12	Panelis 12	4	4	4	12	4
13	Panelis 13	3	3	3	9	3
14	Panelis 14	4	4	4	12	4
15	Panelis 15	3	3	3	9	3

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 05. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Warna Kripik Jamur Tiram Perlakuan A3B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	3	9	3
2	Panelis 2	2	4	3	9	3
3	Panelis 3	3	3	3	9	3
4	Panelis 4	3	4	3	10	3.333333333
5	Panelis 5	4	4	3	11	3.666666667
6	Panelis 6	3	3	4	10	3.333333333
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	3	4	4	11	3.666666667
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	3	3	3	9	3
11	Panelis 11	4	3	2	9	3
12	Panelis 12	4	4	4	12	4
13	Panelis 13	3	3	3	9	3
14	Panelis 14	4	4	4	12	4
15	Panelis 15	4	3	3	10	3.333333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 06. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Warna Kripik Jamur Tiram Perlakuan A3B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	3	9	3
2	Panelis 2	2	4	3	9	2.333333333
3	Panelis 3	1	3	3	7	2.333333333
4	Panelis 4	4	4	3	11	3.666666667
5	Panelis 5	4	4	3	11	3.666666667
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	4	3	5	12	4
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	3	4	3	10	3.333333333
11	Panelis 11	3	3	4	10	3.333333333
12	Panelis 12	4	4	4	12	3.333333333
13	Panelis 13	3	4	3	10	3.333333333
14	Panelis 14	4	4	4	12	3.333333333
15	Panelis 15	3	4	3	10	3.333333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

## AROMA

**Lampiran 07. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Aroma Kripik Jamur Tiram Perlakuan A1B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	4	12	4
2	Panelis 2	4	5	4	13	4.333333
3	Panelis 3	4	3	4	11	3.666667
4	Panelis 4	4	5	4	13	4.333333
5	Panelis 5	3	4	4	11	3.666667
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	5	4	4	13	4.333333
8	Panelis 8	4	4	4	12	4
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	4	4	4	12	4
11	Panelis 11	4	4	4	12	4
12	Panelis 12	4	4	4	12	4
13	Panelis 13	3	3	3	9	3
14	Panelis 14	3	2	4	9	3
15	Panelis 15	3	2	2	7	2.333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 08. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Aroma Kripik Jamur Tiram Perlakuan A1B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	4	10	3.333333
2	Panelis 2	4	3	3	10	3.333333
3	Panelis 3	3	3	3	9	3
4	Panelis 4	4	4	3	11	3.666667
5	Panelis 5	4	4	4	12	4
6	Panelis 6	4	3	4	11	3.666667
7	Panelis 7	3	3	3	9	3
8	Panelis 8	5	3	4	12	4
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	4	3	4	11	3.666667
11	Panelis 11	4	3	2	9	3
12	Panelis 12	4	3	3	10	3.333333
13	Panelis 13	3	3	3	9	3
14	Panelis 4	3	2	2	7	2.333333
15	Panelis 5	3	3	2	8	2.666667

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.



**Lampiran 09. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Aroma Kripik Jamur Tiram Perlakuan A2B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	3	3	10	3.333333
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	3	3	4	10	3.333333
4	Panelis 4	4	4	4	12	4
5	Panelis 5	4	3	3	10	3.333333
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	3	3	5	11	3.666667
8	Panelis 8	4	3	4	11	3.666667
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	4	4	4	12	4
11	Panelis 11	4	4	3	11	3.666667
12	Panelis 12	4	4	3	11	3.666667
13	Panelis 13	3	3	3	9	3
14	Panelis 14	2	3	4	9	3
15	Panelis 15	4	4	2	10	3.333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran10. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Aroma Kripik Jamur Tiram Perlakuan A2B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	3	9	3
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	3	3	3	9	3
4	Panelis 4	3	4	4	11	3.666667
5	Panelis 5	3	3	4	10	3.333333
6	Panelis 6	4	3	4	11	3.666667
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	4	4	4	12	4
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	4	4	4	12	4
11	Panelis 11	2	4	2	8	2.666667
12	Panelis 12	3	4	3	10	3.333333
13	Panelis 13	3	3	3	9	3
14	Panelis 14	2	3	3	8	2.666667
15	Panelis 15	3	4	3	10	3.333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran11. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Aroma Kripik Jamur Tiram Perlakuan A3B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	3	3	10	3.333333333
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	3	3	3	9	3
4	Panelis 4	3	4	4	11	3.666666667
5	Panelis 5	4	3	3	10	3.333333333
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	3	4	3	10	3.333333333
8	Panelis 8	4	4	4	12	4
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	4	4	4	12	4
11	Panelis 11	3	2	4	9	3
12	Panelis 12	4	4	4	12	4
13	Panelis 13	3	3	3	9	3
14	Panelis 4	3	1	3	7	2.333333333
15	Panelis 5	3	4	3	10	3.333333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran12. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Aroma Kripik Jamur Tiram Perlakuan A3B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	4	3	10	3.333333333
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	3	3	3	9	3
4	Panelis 4	4	4	4	12	4
5	Panelis 5	4	3	4	11	3.666666667
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	3	4	3	10	3.333333333
8	Panelis 8	4	4	4	12	4
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	4	4	4	12	4
11	Panelis 11	3	3	3	9	3
12	Panelis 12	3	3	4	10	3.333333333
13	Panelis 13	3	3	3	9	3
14	Panelis 4	3	4	3	10	3.333333333
15	Panelis 5	3	2	2	7	2.333333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

## TEKSTUR

**Lampiran13. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Kripik Jamur Tiram Perlakuan A1B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	2	4	9	3
2	Panelis 2	4	5	2	11	3.666667
3	Panelis 3	5	5	4	14	4.666667
4	Panelis 4	5	5	4	14	4.666667
5	Panelis 5	4	4	4	12	4
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	5	5	5	15	5
8	Panelis 8	2	5	5	12	4
9	Panelis 9	5	5	4	14	4.666667
10	Panelis 10	4	4	4	12	4
11	Panelis 11	4	3	2	9	3
12	Panelis 12	4	5	4	13	4.333333
13	Panelis 13	4	4	4	12	4
14	Panelis 14	4	5	4	13	4.333333
15	Panelis 15	4	4	4	12	4

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran14. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Kripik Jamur Tiram Perlakuan A1B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	2	2	7	2.333333
2	Panelis 2	3	2	1	6	2
3	Panelis 3	2	2	2	6	2
4	Panelis 4	3	3	3	9	3
5	Panelis 5	3	3	2	8	2.666667
6	Panelis 6	2	3	3	8	2.666667
7	Panelis 7	3	4	2	9	3
8	Panelis 8	2	2	3	7	2.333333
9	Panelis 9	2	3	3	8	2.666667
10	Panelis 10	2	3	3	8	2.666667
11	Panelis 11	3	4	4	11	3.666667
12	Panelis 12	4	3	3	10	3.333333
13	Panelis 13	2	3	3	8	2.666667
14	Panelis 14	4	3	3	10	3.333333
15	Panelis 15	2	3	3	8	2.666667

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran15. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Kripik Jamur Tiram Perlakuan A2B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	2	3	8	2.666667
2	Panelis 2	3	3	3	9	3
3	Panelis 3	3	3	3	9	3
4	Panelis 4	4	4	3	11	3.666667
5	Panelis 5	4	4	4	12	4
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	4	3	4	11	3.666667
8	Panelis 8	4	4	4	12	4
9	Panelis 9	4	3	5	12	4
10	Panelis 10	4	3	4	11	3.666667
11	Panelis 11	4	4	3	11	3.666667
12	Panelis 12	3	4	4	11	3.666667
13	Panelis 13	3	3	4	10	3.333333
14	Panelis 14	3	4	4	11	3.666667
15	Panelis 15	3	3	4	10	3.333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran16. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Kripik Jamur Tiram Perlakuan A2B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	4	10	3.333333
2	Panelis 2	2	2	3	7	2.333333
3	Panelis 3	3	2	4	9	3
4	Panelis 4	2	3	3	8	2.666667
5	Panelis 5	2	3	3	8	2.666667
6	Panelis 6	2	3	3	8	2.666667
7	Panelis 7	4	5	4	13	4.333333
8	Panelis 8	5	3	4	12	4
9	Panelis 9	4	3	3	10	3.333333
10	Panelis 10	3	3	3	9	3
11	Panelis 11	3	3	3	9	3
12	Panelis 12	4	4	4	12	4
13	Panelis 13	2	4	3	9	3
14	Panelis 14	4	4	4	12	4
15	Panelis 15	3	3	3	9	3

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran17. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Kripik Jamur Tiram Perlakuan A3B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	2	8	2.666666667
2	Panelis 2	2	3	2	7	2.333333333
3	Panelis 3	2	2	2	6	2
4	Panelis 4	3	3	4	10	3.333333333
5	Panelis 5	3	3	4	10	3.333333333
6	Panelis 6	3	2	3	8	2.666666667
7	Panelis 7	4	3	4	11	3.666666667
8	Panelis 8	2	3	4	9	3
9	Panelis 9	3	3	3	9	3
10	Panelis 10	4	2	4	10	3.333333333
11	Panelis 11	4	3	3	10	3.333333333
12	Panelis 12	3	4	4	11	3.666666667
13	Panelis 13	3	4	3	10	3.333333333
14	Panelis 14	3	4	4	11	3.666666667
15	Panelis 15	2	4	3	9	3

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran18. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Tekstur Kripik Jamur Tiram Perlakuan A3B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	4	3	10	3.333333333
2	Panelis 2	3	3	3	9	3
3	Panelis 3	2	4	3	9	3
4	Panelis 4	4	3	4	11	3.666666667
5	Panelis 5	3	2	4	9	3
6	Panelis 6	4	4	3	11	3.666666667
7	Panelis 7	4	5	5	14	4.666666667
8	Panelis 8	5	4	5	14	4.666666667
9	Panelis 9	3	4	3	10	3.333333333
10	Panelis 10	4	3	4	11	3.666666667
11	Panelis 11	4	3	3	10	3.333333333
12	Panelis 12	4	4	4	12	4
13	Panelis 13	2	4	4	10	3.333333333
14	Panelis 14	4	4	4	12	4
15	Panelis 15	3	4	4	11	3.666666667

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

## RASA

**Lampiran 19. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Rasa Kripik Jamur Tiram Perlakuan A1B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	4	4	11	3.666667
2	Panelis 2	4	5	4	13	4.333333
3	Panelis 3	4	4	4	12	4
4	Panelis 4	4	5	4	13	4.333333
5	Panelis 5	4	3	3	10	3.333333
6	Panelis 6	4	4	3	11	3.666667
7	Panelis 7	5	5	4	14	4.666667
8	Panelis 8	5	5	5	15	5
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	4	4	4	12	4
11	Panelis 11	5	5	4	14	4.666667
12	Panelis 12	4	4	4	12	4
13	Panelis 13	5	4	4	13	4.333333
14	Panelis 14	4	5	4	13	4.333333
15	Panelis 15	4	2	4	10	3.333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 20. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Rasa Kripik Jamur Tiram Perlakuan A1B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	3	11	3.666667
2	Panelis 2	4	4	3	11	3.666667
3	Panelis 3	4	4	3	11	3.666667
4	Panelis 4	4	4	3	11	3.666667
5	Panelis 5	4	3	3	10	3.333333
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	3	4	4	11	3.666667
8	Panelis 8	3	4	4	11	3.666667
9	Panelis 9	4	3	4	11	3.666667
10	Panelis 10	3	3	3	9	3
11	Panelis 11	4	3	2	9	3
12	Panelis 12	4	4	2	10	3.333333
13	Panelis 13	2	2	1	5	1.666667
14	Panelis 14	3	3	2	8	2.666667
15	Panelis 15	3	3	2	8	2.666667

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 21. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Rasa Kripik Jamur Tiram Perlakuan A2B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	4	12	4
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	4	4	4	12	4
4	Panelis 4	4	4	4	12	4
5	Panelis 5	3	3	3	9	3
6	Panelis 6	3	4	4	11	3.666667
7	Panelis 7	4	3	4	11	3.666667
8	Panelis 8	4	4	4	12	4
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	4	3	4	11	3.666667
11	Panelis 11	3	5	3	11	3.666667
12	Panelis 12	3	5	4	12	4
13	Panelis 13	3	2	3	8	2.666667
14	Panelis 14	3	2	3	8	2.666667
15	Panelis 15	4	4	2	10	3.333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 22. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Rasa Kripik Jamur Tiram Perlakuan A2B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	3	11	3.666667
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	4	4	3	11	3.666667
4	Panelis 4	4	4	4	12	4
5	Panelis 5	3	3	3	9	3
6	Panelis 6	3	3	4	10	3.333333
7	Panelis 7	4	4	3	11	3.666667
8	Panelis 8	4	3	4	11	3.666667
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	3	4	4	11	3.666667
11	Panelis 11	3	3	3	9	3
12	Panelis 12	3	3	3	9	3
13	Panelis 13	3	3	3	9	3
14	Panelis 14	3	3	2	8	2.666667
15	Panelis 15	4	4	3	11	3.666667

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 23. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Rasa Kripik Jamur Tiram Perlakuan A3B1**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	3	11	3.666666667
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	4	4	3	11	3.666666667
4	Panelis 4	4	4	4	12	4
5	Panelis 5	4	3	3	10	3.333333333
6	Panelis 6	4	2	4	10	3.333333333
7	Panelis 7	3	4	4	11	3.666666667
8	Panelis 8	3	4	5	12	4
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	3	3	3	9	3
11	Panelis 11	3	3	4	10	3.333333333
12	Panelis 12	4	3	4	11	3.666666667
13	Panelis 13	4	2	3	9	3
14	Panelis 14	3	3	3	9	3
15	Panelis 15	3	4	4	11	3.666666667

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**Lampiran 24. Tabel Hasil Organoleptik Parameter Rasa Kripik Jamur Tiram Perlakuan A3B2**

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	4	4	11	3.666666667
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	3	4	4	11	3.666666667
4	Panelis 4	4	4	4	12	4
5	Panelis 5	4	4	3	11	3.666666667
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	3	4	4	11	3.666666667
8	Panelis 8	5	4	5	14	4.666666667
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	4	4	3	11	3.666666667
11	Panelis 11	4	3	4	11	3.666666667
12	Panelis 12	4	4	4	12	4
13	Panelis 13	1	3	3	7	2.333333333
14	Panelis 14	1	3	3	7	2.333333333
15	Panelis 15	4	2	3	9	3

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.



**Lampiran 25. Tabel Nilai Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kripik Jamur Tiram**

Parameter	Perlakuan					
	1	2	3	4	5	6
warna	4.05	3.49	3.53	3.51	3.42	3.4
aroma	3.77	3.33	3.6	3.44	3.5	3.49
tekstur	4.17	2.73	3.56	3.22	3.09	3.62
rasa	4.11	3.29	3.62	3.47	3.56	3.62

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**KADAR AIR**

**Lampiran 26. Tabel Hasil Pengujian Kadar Air**

No	Ulangan	Jumlah (%)
1	1	8.62
2	2	8.64
3	3	8.59
Rata-rata		8.61666667

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**KADAR ABU**

**Lampiran 27. Tabel Hasil Pengujian Kadar Abu**

No	Ulangan	Jumlah (%)
1	1	4.72
2	2	4.49
3	3	4.63
Rata-rata		4.61333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

**KADAR PROTEIN**

**Lampiran 28. Tabel Hasil Pengujian Kadar Protein**

No	Ulangan	Jumlah (%)
1	1	11.17
2	2	11.37
3	3	10.95
Rata-rata		11.1633333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

## KADAR LEMAK

Lampiran 29. Tabel Hasil Pengujian Kadar Lemak

No	Ulangan	Jumlah (%)
1	1	23.96
2	2	24.04
3	3	24.05
Rata-rata		24.0166667

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Kripik Jamur Tiram, 2013.

## KARBOHIDRAT

Rumus yang digunakan dalam penentuan jumlah karbohidrat yaitu:

Karbohidrat % = 100% - (protein% + lemak% + air% + abu%)

$$100\% - (11,16\% + 24,02\% + 8,62\% + 4,61\%) = 51,59\%$$

## LAMPIRAN GAMBAR



Jamur tiram putih



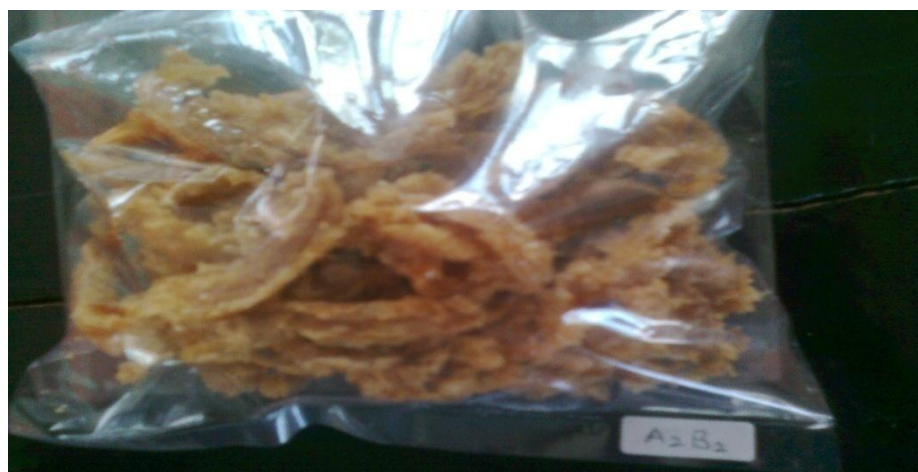
Perlakuan A1B1



Perlakuan A1B2



Perlakuan A2B1



Perlakuan A2B2



Perlakuan A3B1



Perlakuan A3B2