

DAFTAR PUSTAKA

- Aksi Agraris Kanisius (AAK). 1993. *Jagung*. Ed. 1. Kanisius. Yogyakarta.
- Abadi, Z. G. 2016. Perbedaan Pertumbuhan Tanaman Jagung (*Zea mays L. saccharate*) pada Berbagai Jenis Media Tanah. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surabaya. Surabaya.
- Agbagwa, S. S., Chuku, E. C., Emiri, U. N. and V. W. Nma. 2022. *Quality Assessment of Edible Ear Mushroom (Auricularia auricula-judae) Found in Port Harcourt, Rivers State. Research Journal of Food Science and Quality Control (RJFSQC)*. Vol. 8(1): 8-15.
- Al Baru, E. P. 2020. Pengaruh Penambahan Kombinasi Sekam dan MSG Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Kuping (*Auricularia auricular J.*) *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Amalia, R. 2019. Hubungan Antara *Food Quality, Service Quality, E-WOM* dan *Revisit Intention* Restoran Vegetarian di Loving HUT Yogyakarta. *Tesis*. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Amrinola, W., Widowati, S. dan P. Hariyadi. 2015. Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin pada Pembuatan Nasi Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) Instan. *Computer Mathematics and Engineering Applications*. Vol. 6(1): 9-19.
- Analianasari dan M. Zaini. 2016. Pemanfaatan Jagung Manis dan Kulit Buah Naga untuk Olahan Mie Kering Kaya Nutrisi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol. 16(2): 123-131.
- Asegab, M. 2011. *Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Jamur Merang & Jamur Kuping*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Association of Official Analytical of Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Association of Analytical Chemist, Inc. Virginia, USA.
- Azura. 2015. Pembuatan Bioetanol dari Bagas Batang Sorgum Manis melalui Proses Delignifikasi oleh NaOH. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. *Peternakan dalam Angka*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. *Produksi Tanaman Sayuran 2020*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 8503:2018 *Burger Daging*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bayomy, H. M. 2017. Sensory, Nutritional and Popping Qualities of Yellow and Purple Popcorn. *Journal of Food and Dairy Sciences*. Vol. 8(8): 361-367.
- Darmawani. 2017. Analisis Mutu Bawang Bombay Bubuk (*Allium cepa L.*) dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan. *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Daud, A., Suriati dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*. Vol. 4(2): 11-16.
- Dewi, D. K. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) Terhadap Kadar Air, Abu, Protein, Lemak, Karbohidrat, Total Energi, dan Serat Kasar Bubur Bayi Instan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Fadil. E., Babikir, E. and Tinay, A. H. E. 1993. *Effect of Soaking in Water or in Sodium Carbonate on Tannin Content and In Vitro Protein Digestibility of Sorghum Cultivars. International Journal of Food Science & Technology*. Vol. 28(4): 389-395.

- Fadly, D. dan S. Purwayantie. 2019. Karakteristik Sensori dan Kimiawi *Non-Meat Burger Patties* Berbasis Kearifan Pangan Lokal. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*. Vol. 3(1): 19-24.
- Falakh, S. 2008. Aktivitas Antioksidasi Ekstrak Jamur Kuping Hitam (*Auricularia polytricha*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fausiah, A. dan I. P. Al Buqhori. 2018. Karakteristik Kualitas Kimia Daging Sapi Bali di Pasar Tradisional. *Agrovital: Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah Mandar*. Vol. 3(1): 8-10.
- Fiorentini, M., Nolden, A. A. and A. J. Kinchala. 2020. Role of Sensory Evaluation in Plant-Based Meat Analogs and Meat Extenders: A Scoping Review. *Foods*. Vol. 9(1334): 1-15.
- Firmansya. 2019. Karakteristik Tekstur Nasi Instan yang Dihasilkan dari Beragam Komposisi Air dan Suhu Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Fitrianingsih, S. P., Mulqie, L., Lukmayani, Y. dan A. I. Rahayuningtyas. 2015. Pengaruh Pemberian Ekstrak *Auricularia polytricha* (Mont.) Sacc. Terhadap Efek Antiagregasi Trombosit Mencit Swiss Webster Jantan. *Prosiding KNMSA 2015*.
- Hermanto, S., Muawanah, A. dan R. Harahap. 2008. Profil dan Karakteristik Lemak Hewani (Ayam, Sapi dan Babi) Hasil Analisa FTIR dan GCMS. *Jurnal Kimia Valensi*. Vol. 1(3): 102-109.
- Indiarto, R., Nurhadi, B. dan E. Subroto. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 5(2): 106-116.
- Ishartani, D., Affandi, D. R. dan J. N. Habibina. 2016. Pengaruh Penambahan Minyak Wijen (*Sesame oil*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Pasta Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 5(1): 12-18.
- Ispitasari, R. dan Haryanti. 2022. Pengaruh Waktu Destilasi Terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*. Vol. 5(1): 39-43.
- Isya, F. F. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Perbandingan Tapioka dengan Tepung Jagung Terhadap Karakteristik *Patty* Nabati. *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Kementerian Pertanian RI. 2018. *Produksi Jagung Menurut Provinsi, 2014-2018*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Kumalasari, H. 2012. Validasi Metoda Pengukuran Kadar Air Bubuk Perisa Menggunakan *Moisture Analyzer* Halogen HB43-S, sebagai Alternatif Metoda Oven dan Karl Fischer. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lalujan, L. E., Djarkasi, G. S. S., Tuju, T. J. N., Rawung, D. dan M. F. Sumual. 2017. Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas 'Manado Kuning' Sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8(1): 47-54.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Vol. 3(1): 9-15.
- Liana, M., Fitrianingsih, S. P. dan L. Mulqie. 2015. Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Jamur Kuping (*Auricularia polytricha* (Mont.) Sacc.). *Prosiding Farmasi*. Vol. 1(2): 267-273.

- Lindriati, T., Herlina dan J. N. Emania. 2018. Sifat Fisik Daging *Analog* Berbahan Dasar Campuran Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 22(2): 175-186.
- Lindriati, T., Masahid, A. D. dan I. K. Daroini. 2020. Aplikasi Daging Analog Berbahan Dasar Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Isolat Protein Kedelai pada Pembuatan Sosis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 24(1): 7-16.
- Maulana, A. 2016. Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid pada Produk Teh Hitam Celup. *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Mentari, R., Anandito, R. B. K. dan Basito. 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 5(3): 31-41.
- Muhandri, T., Yulianti, S. D. dan E. N. Herliyana. 2017. Karakteristik Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* var. *florida*) Menggunakan Pengering Tipe *Fluidized Bed Drier*. *AGRITECH*. Vol. 37(4): 420-427.
- Muza'ki, K. A., Warsidah dan S. I. Nurdiansyah. 2022. Analisis Kandungan Proksimat Kerang Ale-Ale (*Meretrix sp.*) Segar dan Fermentasi. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. Vol. 10(1): 26-34.
- Nasihin, I. 2018. Lama Blanching Jamur Tiram Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Kripik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Skripsi*. Universitas Semarang. Semarang.
- Nurhartadi, E., Anam, C., Ishartani, D., Parnanto, N. H., Laily, R. A. dan N. Suminar. 2014. *Meat Analog* dari Protein *Curd* Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan Tepung Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) sebagai Bahan Pengisi: Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 7(1): 12-19.
- Nurlaili, I. 2019. Pengaruh Perbandingan Daun Katuk (*Sauropus androgunus*) dengan Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) dan Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik *Vegetable Leather*. *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Permatasari, Y. 2018. Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Jamur Kuping Hitam (*Auricularia polytricha*) Terhadap Pertumbuhan *Methicillin Resistant Staphylococcus aureus* (MRSA). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Purnomohadi, M. 2006. Potensi Penggunaan Beberapa Varietas Sorgum Manis (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Sebagai Tanaman Pakan. *Berkala Penelitian Hayati Journal of Biological Researches*. Vol.12(1): 41-44.
- Prahasta, A. 2009. *Agribisnis Jagung*. CV. Pustaka Grafika. Bandung.
- Rahayu, F. P. 2019. Karakterisasi Sifat-Sifat Kualitatif Beberapa Genotip Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Lokal Jawa Timur. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Ridho, M. F. 2019. Karakteristik *Edible Film* Pati Jagung (*Zea mays* L.) dengan Penambahan Filtrat Temu Mangga (*Curcuma mangga* Val.). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Riyanto, B., Syafitri, U. D., Santoso, J. dan E. F. Yasmin. 2022. Karakteristik Daging Tiruan (*Meat Analog*) dengan Optimasi Formulasi Substitusi Rumput Laut Menggunakan *Mixture Design*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol. 27(1): 268-280.
- Rochliana, J. T. dan N. Astuti. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung dan Jenis Tepung Jagung pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau dari Sifat Organoleptik. *E-journal Boga*. Vol. 7(2): 168-177.

- Sadewa, G. K. dan E. S. Murtini. 2020. Studi Pembuatan Naget dari Campuran Nangka Muda dan Tempe Bungkil Kacang Tanah dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 8(4): 197-207.
- Safitri, A. 2017. Pengaruh Rebusan Jagung Manis (*Zea mays Saccharanta*) Terhadap Kadar Hemoglobin (Hb) pada Mencit (*Mus musculus*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surabaya. Surabaya.
- Samard, S. and G. H. Ryu. 2019. *Physicochemical and Functional Characteristics of Plant Protein Based Meat Analogs*. *Journal Food Processing Preservation*. Vol. 43(2): 1-11.
- Shurtleff, W. and A. Aoyagi. 2014. *History of Meat Alternatives*. Soyinfo Center. Lafayette.
- Sipayung, M. Y., Suparmi dan Dahlia. 2015. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Vol. 2(1): 1-13.
- Sofyan, Maesaroh, E., Windyaningrum, R. dan B. P. Mahardhika. 2020. Perbandingan Metode Analisis Lemak Kasar, Metode Soxhlet Terpisah, dan Metode Soxhlet dalam Satu Ekstraktor pada Beberapa Bahan Pakan. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*. Vol. 3(2): 60-64.
- Suarni dan M. Yasin. 2011. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 6(1): 41-56.
- Sulaiman, D. N. S. A., Zakaria, M. K., George, R. and P. Matanjun. 2021. Sensory Evaluation and Nutrient Composition of Noodles Enriched with Wood Ear Mushroom (*Auricularia polytricha*) Powder. *Transactions on Science and Technology*. Vol.8(3-2): 172-177.
- Suprpto, H. S. dan R. Mudjisihono. 1987. *Budidaya dan Pengolahan Sorgum*. Edisi 1. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Stamets, P. 2000. *Growing Gourmet and Medicinal Mushroom*. 3rd Edition. Ten Speed Press. Berkeley.
- Swapna, G., Jadesha, G. and P. Mahadevu. 2020. *Sweet Corn – A Future Healthy Human Nutrition Food*. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. Vol. 9(7): 3859-3865.
- Trihaditia, R. 2018. Penentuan Nilai Optimasi dari Karakteristik Organoleptik Aroma dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Jeruk Nipis dan Madu. *Jurnal Agroscience*. Vol. 6(1): 20-29.
- Tsaqqofa, S., Lisa dan A. Ryan. 2010. Pembuatan Daging Tiruan dari Bahan Pangan Lokal Tepung Tempe Kacang Komak (*Lablab purpureus* L. (Sweet)) dan Aplikasinya pada Produk Sosis. *Program Kreativitas Mahasiswa*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- United States Departement of Agriculture National Database for Standar Reference (USDA). 2019. *Nutrient Values of Corn Grain, Yellow*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170288/nutrients>. Diakses pada 21 Desember 2022.
- United States Departement of Agriculture National Database for Standar Reference (USDA). 2019. *Nutrient Values of Sorghum Flour, Refined, Unenriched*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170288/nutrients>. Diakses pada 23 Desember 2022.
- Utari, V. M. 2017. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreanus*) dengan Jamur Kuping (*Auricularia polytricha* L.) Terhadap Karakteristik Dendeng Nabati. *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.

- Wardani, N. A. K. dan S. B. Widjanarko. 2013. Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Gluten dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 14(3). 151-164.
- Warisno. 2007. *Jagung Hibrida*. Kanisius. Yogyakarta.
- Weliana, S., Sari, E. R. dan J. Wahyudi. 2014. Penggunaan CaCO₃ untuk Mempertahankan Kualitas Tekstur dan Sifat Organoleptik Pisang Ambon (*Musa acuminata*) Selama Penyimpanan. *AGRITEPA*. Vol. 1(1): 1-8.
- Xu-Yan, D., Ping-Ping, L., Fang, W., Mu-Ian, J., Ying-Zhong, Z., Guang-Ming, L., Hong, C. and Z. Yuan-Di. 2012. The Impact of Processing on the Profile of Volatile Compounds in Sesame Oil. *European Journal of Lipid Science and Tehcnology*. Vol. 114(3): 277-286.
- Yuwono, S. S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Malang.

LAMPIRAN

Lampiran 01. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Warna *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

No.	Nama Panelis	P1			P2			P3		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Dinal Try Dermawan	3	3	3	3	4	3	4	4	4
2	Rifqah Rahayu	4	3	4	3	4	2	2	2	2
3	Erika Shirley Santosa	3	3	2	4	4	3	4	4	3
4	Nadia Ismayanti	3	2	2	4	3	4	3	4	3
5	Gloria Tiara Solon	4	4	4	3	3	3	2	2	2
6	Achmad Yusuf Maulana	4	4	3	4	4	4	4	5	5
7	Stevandy Pratama Nenotek	2	3	2	3	3	2	3	4	4
8	Apriliani Darius	2	2	2	3	3	3	4	3	2
9	Selma Putri Seruni	4	4	5	4	5	5	5	4	3
10	Nur Azisah	4	3	4	3	3	3	3	2	3
11	Andi Annisa Nurul Asyifa A.	1	2	2	3	1	3	1	2	3
12	Andi Arikah	3	1	3	3	3	3	3	3	5
13	Widya Nurfadillah Agustina	2	4	2	4	2	3	4	2	4
14	Meiliana Christin Kurnia	3	4	4	3	3	4	2	2	2
15	Ahmad Fadhil Wahid	3	2	4	3	1	2	2	1	3
16	Irham Rasyid	4	5	5	3	4	4	3	3	3
17	Musdalifah	4	4	4	5	5	5	2	3	3
18	Matthew Khosuma	2	2	2	3	2	3	4	4	3
19	Yumastira	4	4	4	3	4	4	2	3	3
20	Wahyudi Ramadhana Sudsahri	3	2	1	2	2	2	3	2	3
21	Ahmad Azhari Arif	2	2	1	2	2	2	1	2	1
22	Raihan Fikry	3	3	3	4	4	3	3	4	3
23	Ardelia	4	4	3	3	4	2	2	2	2
24	Hijrana	4	3	3	3	3	4	5	5	5
25	Sri Wafiq Azisah	4	4	4	5	3	3	2	1	2
26	Felixs Kondo	3	3	3	3	3	3	3	2	2
27	Rifqah Amaliah Syam	5	5	5	5	5	5	5	4	5
28	Anshi Ocviandri Karoma	3	2	3	3	4	3	5	4	4
29	Marwah Zulfa Ismail	2	1	1	2	2	2	3	3	3
30	Riyan Hidayat	4	4	4	4	4	5	3	3	3
31	Tania Grace	1	1	1	1	1	1	2	2	2
32	Nur Asysa	2	2	2	2	2	2	3	2	2
JUMLAH		99	95	95	103	100	100	97	93	97
RATA-RATA		3.09	2.97	2.97	3.22	3.13	3.13	3.03	2.91	3.03

Lampiran 02. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aroma *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

No.	Nama Panelis	P1			P2			P3		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Dinal Try Dermawan	4	3	4	2	3	3	4	4	3
2	Rifqah Rahayu	3	4	5	2	4	5	1	2	4
3	Erika Shirley Santosa	4	4	4	4	3	3	4	3	4
4	Nadia Ismayanti	4	5	5	5	4	5	5	5	5
5	Gloria Tiara Solon	5	5	5	4	4	4	5	5	5
6	Achmad Yusuf Maulana	5	4	4	4	4	4	4	5	4
7	Stevandy Pratama Nenotek	4	4	4	4	3	4	4	4	3
8	Apriliani Darius	4	3	5	4	4	5	3	2	4
9	Selma Putri Seruni	3	5	3	3	3	3	3	3	3
10	Nur Azisah	4	3	4	4	3	3	3	4	3
11	Andi Annisa Nurul Asyifa A.	2	2	4	4	2	2	2	2	2
12	Andi Arikah	4	4	4	1	3	5	4	3	4
13	Widya Nurfadillah Agustina	4	3	3	5	4	4	5	3	5
14	Meiliana Christin Kurnia	4	3	3	4	4	3	3	3	3
15	Ahmad Fadhil Wahid	1	3	4	3	2	2	2	2	3
16	Irham Rasyid	4	4	3	4	3	3	4	4	3
17	Musdalifah	3	2	2	4	4	5	3	3	3
18	Matthew Khosuma	3	2	2	2	3	3	2	3	3
19	Yumastira	3	3	3	3	3	4	3	4	3
20	Wahyudi Ramadhana Sudsahri	4	3	2	3	3	2	3	3	3
21	Ahmad Azhari Arif	3	1	1	2	2	1	2	1	1
22	Raihan Fikry	4	4	4	4	4	4	4	4	4
23	Ardelia	2	5	1	4	2	4	1	3	4
24	Hijrana	3	3	3	4	3	4	4	4	4
25	Sri Wafiq Azisah	3	3	2	3	4	3	3	3	3
26	Felixs Kondo	4	4	4	4	3	5	3	2	4
27	Rifqah Amaliah Syam	3	3	2	3	3	3	4	2	2
28	Anshi Ocviantri Karoma	2	3	3	3	4	4	4	3	3
29	Marwah Zulfa Ismail	1	1	1	2	2	1	1	2	2
30	Riyan Hidayat	4	4	5	4	3	4	3	4	3
31	Tania Grace	3	4	4	3	4	3	3	4	4
32	Nur Asysa	2	4	4	4	4	3	4	3	3
JUMLAH		106	108	107	109	104	111	103	102	107
RATA-RATA		3.31	3.38	3.34	3.41	3.25	3.47	3.22	3.19	3.34

Lampiran 03. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Tekstur *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

No.	Nama Panelis	P1			P2			P3		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Dinal Try Dermawan	3	2	2	2	3	3	4	3	4
2	Rifqah Rahayu	2	3	2	4	2	3	3	4	3
3	Erika Shirley Santosa	2	2	3	3	3	2	3	2	4
4	Nadia Ismayanti	3	3	4	4	4	4	4	3	4
5	Gloria Tiara Solon	3	4	4	3	3	3	2	2	2
6	Achmad Yusuf Maulana	3	4	3	4	4	3	4	5	4
7	Stevandy Pratama Nenotek	2	3	3	3	3	3	3	4	2
8	Apriliani Darius	4	3	4	2	4	3	2	3	4
9	Selma Putri Seruni	4	5	3	4	4	3	5	2	2
10	Nur Azisah	3	2	2	2	3	3	3	3	3
11	Andi Annisa Nurul Asyifa A.	1	2	2	1	1	1	3	3	2
12	Andi Arikah	1	4	1	3	3	3	4	4	5
13	Widya Nurfadillah Agustina	2	2	1	5	2	4	2	4	3
14	Meiliana Christin Kurnia	4	3	3	4	4	3	2	2	2
15	Ahmad Fadhil Wahid	1	3	3	2	2	2	4	3	2
16	Irham Rasyid	4	4	4	2	5	4	4	3	2
17	Musdalifah	3	1	1	4	5	2	2	4	2
18	Matthew Khosuma	3	3	2	2	3	3	3	2	3
19	Yumastira	3	4	4	3	4	4	3	3	4
20	Wahyudi Ramadhana Sudsahri	3	3	2	2	3	3	4	2	3
21	Ahmad Azhari Arif	2	2	2	3	2	2	3	2	3
22	Raihan Fikry	3	3	2	2	4	2	2	3	3
23	Ardelia	2	4	1	2	2	3	4	4	3
24	Hijrana	3	3	3	3	3	3	4	4	4
25	Sri Wafiq Azisah	4	4	4	2	3	3	4	3	4
26	Felixs Kondo	4	3	3	3	4	4	3	3	4
27	Rifqah Amaliah Syam	1	1	2	2	4	1	2	1	1
28	Anshi Ocviandri Karoma	2	2	2	2	2	3	3	4	3
29	Marwah Zulfa Ismail	2	1	2	1	2	1	2	2	2
30	Riyan Hidayat	2	3	4	4	2	4	3	3	3
31	Tania Grace	2	2	2	2	2	2	3	3	3
32	Nur Asysa	2	3	3	3	4	4	2	2	2
JUMLAH		83	91	83	88	99	91	99	95	95
RATA-RATA		2.59	2.84	2.59	2.75	3.09	2.84	3.09	2.97	2.97

**Lampiran 04. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Rasa Plant Based Meat dari Jamur
Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis**

No.	Nama Panelis	P1			P2			P3		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Dinal Try Dermawan	2	3	2	3	3	3	3	3	4
2	Rifqah Rahayu	2	2	4	3	2	4	3	3	5
3	Erika Shirley Santosa	2	4	4	3	3	3	4	2	3
4	Nadia Ismayanti	3	3	3	3	3	4	4	3	4
5	Gloria Tiara Solon	3	4	4	3	3	3	3	3	3
6	Achmad Yusuf Maulana	4	4	3	4	4	4	5	5	4
7	Stevandy Pratama Nenotek	1	2	2	2	1	3	2	3	3
8	Apriliani Darius	3	3	4	2	3	3	4	3	3
9	Selma Putri Seruni	3	4	3	2	4	3	2	3	2
10	Nur Azisah	3	2	2	3	3	3	2	4	4
11	Andi Annisa Nurul Asyifa A.	1	1	1	1	1	1	3	3	3
12	Andi Arikah	2	3	2	1	1	3	4	3	4
13	Widya Nurfadillah Agustina	2	2	1	5	3	3	3	4	5
14	Meiliana Christin Kurnia	4	3	4	3	3	3	2	3	3
15	Ahmad Fadhil Wahid	1	2	2	2	2	2	3	2	2
16	Irham Rasyid	3	4	3	4	4	2	3	3	4
17	Musdalifah	2	2	1	5	4	3	2	3	3
18	Matthew Khosuma	3	2	2	3	3	3	2	3	3
19	Yumastira	4	3	3	2	2	4	4	3	3
20	Wahyudi Ramadhana Sudsahri	2	2	2	2	3	2	3	2	3
21	Ahmad Azhari Arif	3	2	2	3	1	2	1	2	2
22	Raihan Fikry	2	3	3	2	4	2	3	2	2
23	Ardelia	2	3	1	3	3	1	4	2	4
24	Hijrana	3	3	3	3	3	3	4	4	3
25	Sri Wafiq Azisah	4	2	4	3	4	3	3	3	3
26	Felixs Kondo	4	3	3	4	4	4	4	4	3
27	Rifqah Amaliah Syam	2	3	2	3	3	2	2	2	2
28	Anshi Ocviandri Karoma	2	2	3	3	3	4	5	3	4
29	Marwah Zulfa Ismail	1	2	3	3	2	2	3	3	3
30	Riyan Hidayat	3	2	4	4	3	3	2	4	4
31	Tania Grace	2	2	2	2	2	2	2	2	2
32	Nur Asysa	2	2	2	3	2	2	2	2	2
JUMLAH		80	84	84	92	89	89	96	94	102
RATA-RATA		2.50	2.63	2.63	2.88	2.78	2.78	3.00	2.94	3.19

Lampiran 05. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Tekstur *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.011	2	.005	.071	.932
Within Groups	.455	6	.076		
Total	.465	8			

Lampiran 06. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

ANOVA

Kadar Air

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	40.820	2	20.410	2.324	.179
Within Groups	52.700	6	8.783		
Total	93.520	8			

Lampiran 07. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

ANOVA

Kadar Abu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.195	2	.097	9.912	.013
Within Groups	.059	6	.010		
Total	.254	8			

Lampiran 08. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Abu *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

Kadar Abu

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1	3	1.1960	
A3	3	1.2703	
A2	3		1.5387
Sig.		.394	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 09. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Lemak *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

ANOVA

Lemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.203	2	.102	.021	.979
Within Groups	28.968	6	4.828		
Total	29.171	8			

Lampiran 10. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Protein *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

ANOVA

Kadar Protein

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.143	2	1.571	7.471	.024
Within Groups	1.262	6	.210		
Total	4.405	8			

Lampiran 11. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Protein *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

Kadar Protein

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	3	3.9400	
P2	3	3.9667	
P1	3		5.2067
Sig.		.946	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 12. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Karbohidrat *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

ANOVA

Kadar Karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	31.067	2	15.534	.744	.514
Within Groups	125.194	6	20.866		
Total	156.262	8			

Lampiran 13. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Warna *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

ANOVA

Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.051	2	.026	6.126	.036
Within Groups	.025	6	.004		
Total	.077	8			

Lampiran 14. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Warna *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

Warna

Duncan			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A3	3	2.9900	
A1	3	3.0113	
A2	3		3.1600
Sig.		.702	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 15. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Aroma *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

ANOVA

Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.026	2	.013	1.896	.230
Within Groups	.041	6	.007		
Total	.067	8			

Lampiran 16. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Tekstur *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

ANOVA

Tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.175	2	.088	4.642	.061
Within Groups	.113	6	.019		
Total	.289	8			

Lampiran 17. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Rasa *Plant Based Meat* Jamur dari Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

ANOVA

Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.313	2	.156	18.047	.003
Within Groups	.052	6	.009		
Total	.365	8			

Lampiran 18. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Rasa *Plant Based Meat* dari Jamur Kuping Hitam dan Jagung Kuning Manis

Rasa

Duncan				
Perla kuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1	3	2.5867		
A2	3		2.8133	
A3	3			3.0433
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 19. Perhitungan

1. Kadar Abu

- Kadar abu $P_{1U1} = \frac{(W_1 - W_2)}{W} \times 100\% = \frac{(22,421 \text{ g} - 22,3964 \text{ g})}{2,0050 \text{ g}} \times 100\% = 1,227\%$
- Kadar abu $P_{1U2} = \frac{(W_1 - W_2)}{W} \times 100\% = \frac{(20,9746 \text{ g} - 20,949 \text{ g})}{2,0055 \text{ g}} \times 100\% = 1,276\%$
- Kadar abu $P_{1U3} = \frac{(W_1 - W_2)}{W} \times 100\% = \frac{(27,9507 \text{ g} - 27,929 \text{ g})}{2,0004 \text{ g}} \times 100\% = 1,085\%$
- Kadar abu $P_{2U1} = \frac{(W_1 - W_2)}{W} \times 100\% = \frac{(44,3796 \text{ g} - 44,3455 \text{ g})}{2,0069 \text{ g}} \times 100\% = 1,699\%$
- Kadar abu $P_{2U2} = \frac{(W_1 - W_2)}{W} \times 100\% = \frac{(40,3436 \text{ g} - 40,3141 \text{ g})}{2,0031 \text{ g}} \times 100\% = 1,473\%$
- Kadar abu $P_{2U3} = \frac{(W_1 - W_2)}{W} \times 100\% = \frac{(39,8424 \text{ g} - 39,8134 \text{ g})}{2,0079 \text{ g}} \times 100\% = 1,444\%$
- Kadar abu $P_{3U1} = \frac{(W_1 - W_2)}{W} \times 100\% = \frac{(22,4184 \text{ g} - 22,3927 \text{ g})}{2,0004 \text{ g}} \times 100\% = 1,285\%$
- Kadar abu $P_{3U2} = \frac{(W_1 - W_2)}{W} \times 100\% = \frac{(20,9709 \text{ g} - 20,9456 \text{ g})}{1,9987 \text{ g}} \times 100\% = 1,266\%$
- Kadar abu $P_{3U3} = \frac{(W_1 - W_2)}{W} \times 100\% = \frac{(27,9482 \text{ g} - 27,923 \text{ g})}{1,9997 \text{ g}} \times 100\% = 1,260\%$

2. Kadar Lemak

- %Kadar Lemak $P_{1U1} = \frac{(W_2 - W_1)}{W} \times 100\% = \frac{(2,3945 \text{ g} - 2,2248 \text{ g})}{2,0067 \text{ g}} \times 100\% = 8,46\%$
- %Kadar Lemak $P_{1U2} = \frac{(W_2 - W_1)}{W} \times 100\% = \frac{(2,3754 \text{ g} - 2,2362 \text{ g})}{2,013 \text{ g}} \times 100\% = 6,92\%$

- c. %Kadar Lemak $P_{1U3} = \frac{(W_2 - W_1)}{W} \times 100\% = \frac{(2,4961 \text{ g} - 2,2348 \text{ g})}{1,9991 \text{ g}} \times 100\% = 13,07\%$
- d. %Kadar Lemak $P_{2U1} = \frac{(W_2 - W_1)}{W} \times 100\% = \frac{(2,4006 \text{ g} - 2,2351 \text{ g})}{2,0021 \text{ g}} \times 100\% = 8,27\%$
- e. %Kadar Lemak $P_{2U2} = \frac{(W_2 - W_1)}{W} \times 100\% = \frac{(2,4108 \text{ g} - 2,2043 \text{ g})}{2,0164 \text{ g}} \times 100\% = 10,24\%$
- f. %Kadar Lemak $P_{2U3} = \frac{(W_2 - W_1)}{W} \times 100\% = \frac{(2,4961 \text{ g} - 2,2348 \text{ g})}{1,9958 \text{ g}} \times 100\% = 10,71\%$
- g. %Kadar Lemak $P_{3U1} = \frac{(W_2 - W_1)}{W} \times 100\% = \frac{(2,1449 \text{ g} - 1,9667 \text{ g})}{1,9971 \text{ g}} \times 100\% = 8,92\%$
- h. %Kadar Lemak $P_{3U2} = \frac{(W_2 - W_1)}{W} \times 100\% = \frac{(2,1569 \text{ g} - 1,979 \text{ g})}{1,9967 \text{ g}} \times 100\% = 8,91\%$
- i. %Kadar Lemak $P_{3U3} = \frac{(W_2 - W_1)}{W} \times 100\% = \frac{(2,1803 \text{ g} - 1,9457 \text{ g})}{2,0077 \text{ g}} \times 100\% = 11,69\%$

3. Kadar Protein

$$\% \text{Kadar Protein} = \frac{(V_1 - V_2) \times N \text{ HCl} \times 14,008 \times \text{FK}}{\text{Berat sampel (mg)}} \times 100\%$$

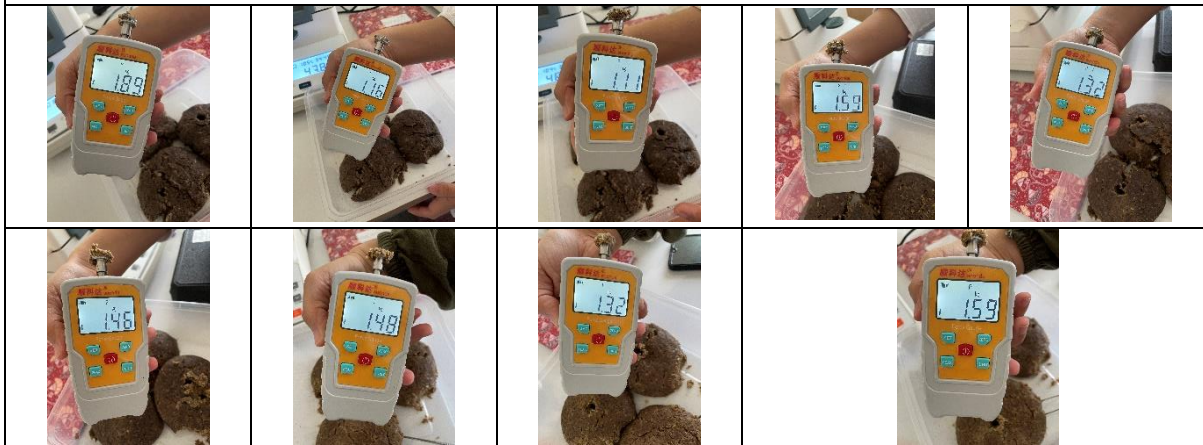
- a. %Kadar Protein $P_{1U1} = \frac{(2,91 - 0,05) \times 0,1 \times 14,008 \times 6,25}{500} \times 100\% = 5,01\%$
- b. %Kadar Protein $P_{1U2} = \frac{(3,03 - 0,05) \times 0,1 \times 14,008 \times 6,25}{500} \times 100\% = 5,22\%$
- c. %Kadar Protein $P_{1U3} = \frac{(3,13 - 0,05) \times 0,1 \times 14,008 \times 6,25}{500} \times 100\% = 5,39\%$
- d. %Kadar Protein $P_{2U1} = \frac{(2,08 - 0,05) \times 0,1 \times 14,008 \times 6,25}{500} \times 100\% = 3,55\%$
- e. %Kadar Protein $P_{2U2} = \frac{(2,32 - 0,05) \times 0,1 \times 14,008 \times 6,25}{500} \times 100\% = 3,97\%$
- f. %Kadar Protein $P_{2U3} = \frac{(2,55 - 0,05) \times 0,1 \times 14,008 \times 6,25}{500} \times 100\% = 4,38\%$
- g. %Kadar Protein $P_{3U1} = \frac{(1,93 - 0,05) \times 0,1 \times 14,008 \times 6,25}{500} \times 100\% = 3,29\%$
- h. %Kadar Protein $P_{3U2} = \frac{(2,30 - 0,05) \times 0,1 \times 14,008 \times 6,25}{500} \times 100\% = 3,94\%$
- i. %Kadar Protein $P_{3U3} = \frac{(2,67 - 0,05) \times 0,1 \times 14,008 \times 6,25}{500} \times 100\% = 4,59\%$

Lampiran 20. Dokumentasi Penelitian

Pembuatan Produk *Plant Based Meat*



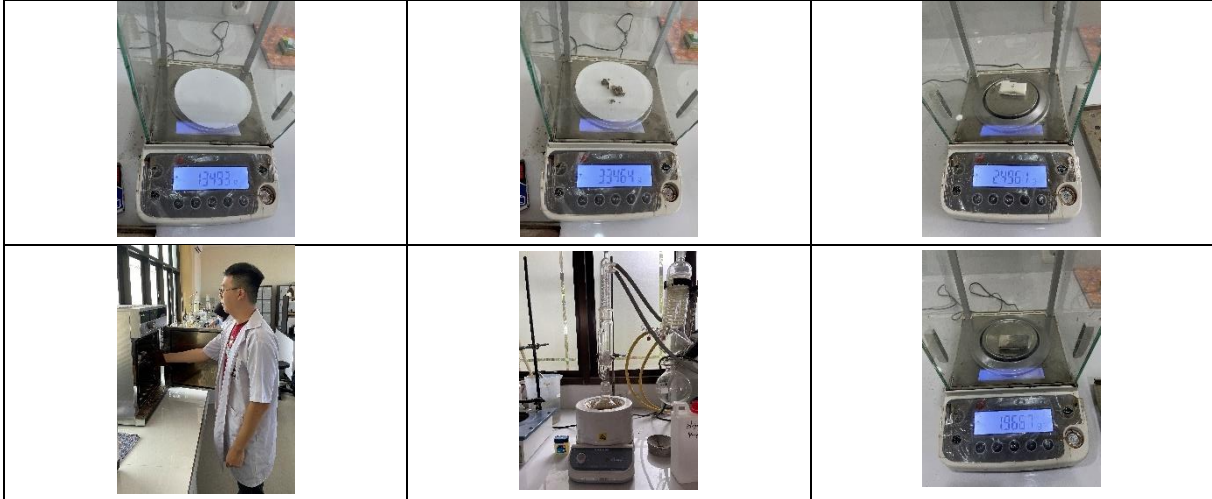
Pengujian Tekstur



Kadar Air



Kadar Lemak

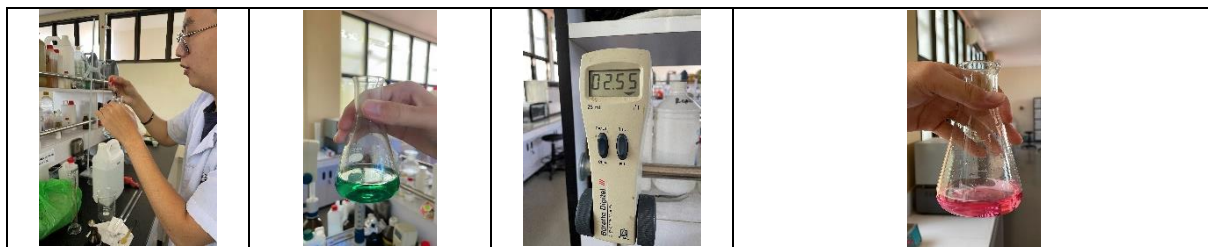


Kadar Abu



Kadar Protein





Pengujian Organoleptik

