

DAFTAR PUSTAKA

- Aeni, S.N. 2010. Pembuatan dan Penetapan Kontrol Kualitas Simplisia. <http://siskhana.blogspot.com/2010/01/pembuatan-dan-penetapan-kontrol.html>. Akses Tanggal 17 Juni 2013, Makassar.
- Anonim, 2011a Ikan Teri <http://id.wikipedia.org/wiki/Teri>. Akses Tanggal 17 Juni 2013, Makassar.
- Anonim 2011b.Keistimewaan Ikan Teri.m <http://lologopapua.wordpress.com/2008/01/10/teri-kecil-bentuknya-besar-kandungan-kalsiumnya/>Akses Tanggal 17 Juni 2013, Makassar.
- Anonim, 2012. Isi Kandungan Gizi tepung Ikan Teri - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan <http://keju.blogspot.com/1970/01/i-kandungan-gizi-tepung-ikan-teri-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. Akses Tanggal 17 juni 2013.
- Barlina, R., H. Kembuan, dan A. Lay. 1997. Pemanfaatan ampas kelapa untuk bahan makanan rendah kalori. Jurnal Penelitian Tanaman Industri.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet HA, Wootton M. 1985. Ilmu Pangan. Purnomo H, Adiono, penerjemah. Jakarta: UI.
- Codex Alimentarius. 1983. Recommended International Standard for Concentrated Orange Juice Preserved Exclusively by Physical Process. CAC/ACCEPTANCES/PART I-Rev Press Akses Tanggal 20 Agustus 2013, Makassar.
- Damanik, RMS. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Clorida (CaCl₂) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.
- Desrosier, W. N. 1988. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- De Man J.M. 1997. Kimia Pangan. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Bandung. ITB Bandung.
- Earle, R.L., 1982. Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan. Terjemahan Z. Nasution. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Effendi S. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabet, CV. Bandung.

- Elvina, A. R dan Teguh., 1996. Produk Ikan dan Daging. Penebar Swadaya Anggota IKAPI: Jakarta.
- Fany Nely, 2007 Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji AOM(Active Oxygen Method) [http:// repository .ipb. ac.id/ handle/ 123456789/ 11657](http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11657). Akses Tanggal 24 juni 2013. Makassar.
- Hadisantoso. 1993. Makanan Tradisional yang Memiliki Kandungan Gizi dan Keamanan yang Baik. Makalah disajikan dalam seminar Pengembangan Pangan Tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Pangan. Jakarta.
- Hariskal. 2010. Kerusakan Minyak Goreng [http:// hariskal. wordpress. com/ 2009/05/09/kerusakan-minyak-goreng/](http://hariskal.wordpress.com/2009/05/09/kerusakan-minyak-goreng/). Akses Tanggal 24 juni 2013. Makassar.
- Harikedua, 1992. Pengukusan. [http : // repository . usu . ac . id / bitstream /123456789/34108/7/cover](http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/34108/7/cover.pdf) pdf. Akses Tanggal 24 juni 2013. Makassar.
- Harris, R. S. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan . Bandung: Penerbit ITB.
- Herlina, Netti. (2002). Lemak dan Minyak. [http ://repository. usu.ac.id./ bistream/1234567891320/kimia.pdf](http://repository.usu.ac.id/bitstream/1234567891320/kimia.pdf). Akses Tanggal 24 juni 2013. Makassar.
- Mahendradatta, Meta. Makanan Tradisional Sulawesi Berbasis Ikan. Makassar: Masagena Press; 2009.
- Michwan, Ardiansyah, 2009. Keamanan Pangan Tradisional dan Kesehatan Masyarakat. [http://io.ppi-jepang .org/ article .php?id=321](http://io.ppi-jepang.org/article.php?id=321). Akses Tanggal 24 juni 2013. Makassar.
- Miskiyah. 2006. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner Pemanfaatan Ampas Kelapa Limbah Pengolahan Minyak Kelapa Murni Menjadi Pakan (Fermented Virgin Coconut Oil Waste Product as Feed Source) [http://peternakan.litbang.deptan.go.id/fullteks/semnas/pro06132. pdf](http://peternakan.litbang.deptan.go.id/fullteks/semnas/pro06132.pdf) Akses Tanggal 24 juni 2013. Makassar.
- Muchtadi TR, Sugiyono. 1989. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Muchtadi, D., Palupi, N. S. dan Astawan, M. 1993. Metabolisme Zat Gizi. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

- Muhilal, F. Jslal dan Hardimyah. 1998. Angka Keculnrm Gizi yang Dianjurkaa Rid& Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VI.LIPI, Jakarta.
- Mustar, 2013 Penyangraian. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan (*Food Supplement*).http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/12345_6789/4663/MUSTAR.pdf?sequence=1. Akses Tanggal 24 juni 2013. Makassar.
- Rickum, Djelita, K. Rangga, Kordinaya dan Apriyana, 2008. Makanan Tradisional “SERWIT” Berpengaruh Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Petik Bibit Nanas di PT. Great Giant Pineapple Propinsi Lampung Tahun 2008. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi –II 2008, Universitas Lampung: Lampung.
- Rahmawati, Yulia. 1998. Pengaruh Beberapa Tingkat Konsentrasi Bahan Penstabil CarboxyMetil Selulose (CMC)Terhadap Sari Lidah Buaya[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. UNAND. Padang.
- Rahayu, E., dan N. Berlian. 1994. Bawang Merah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1885. Dasar-dasar Pengawasn Mutu Pangan.Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang
- 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.panganan bumbu dan rempah.html](http://ilmu.pangan.panganan bumbu dan rempah.html). Akses Tanggal 24 juni 2013. Makassar.
- Sastrosayono, S., 2003. Budidaya Kelapa Sawit. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Sa`id EG. 1987. Bioindustri: Penerapan Teknologi Fermentasi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sri Anggrahini, 1992, Ketahanan Panas Bakteri Bongkrek *Pseudomonas cocovenenans* X128 dan Taksoflavin serta Pengaruh Komponen Lemak terhadap Produksi Taksoflavin, <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/1071>. Akses Tanggal 21 Agustus 2013 Makassar.
- Suyanto Pawiroharsono (2007) Potensi Pengembangan Industri dan Bioekonomi Berbasis Makanan Fermentasi Tradisional.2007 <http://jifi.ffup.org/wp-content/uploads/2012/04/SUYANTO-85-912.pdf>. Akses Tanggal 24 juni 2013. Makassar.

- Suprapti. 2000. Membuat Saus Tomat. Trubus Agrisana. Surabaya.
- Suprapti, 2003. Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Soebito, S. 1988. Analisis Farmasi. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sone T.1972. Consistency Of Foodstuff.Dordrecht, Holland : D. Reidel Publ Comp.
- Soekarto, ST, 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Somaatmaja. D. 1985. Rempah-rempah Indonesia. Departemen Perindustrian. Badan Litbang industri. Malai Besar Litbang Industri Hasil Pertanian Bogor.
- Sri Sedjati, 2006, Pengaruh Konsentrasi Khitosan terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering selama Penyimpanan Suhu Kamar http://eprints.undip.ac.id/15874/1/Sri_Sedjati.pdf. Akses Tanggal 17 Juli 2013, Makassar.
- Tarmizi, 2010.Bawang Merah. <http://kimia.unp.ac.id/?p=716>. Akses Tanggal 10 juli 2013.
- Wangensteen, H., A.B. Samuelsen, K.E. Malterud. 2004. Antioxidant activity in extracts from coriander. Foodchemistry Journal vol. 88. <http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=15934683>. Akses Tanggal 24 juni 2013. Makassar.
- Wayan Darmini, 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. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno F.G.1980. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G . 1997. Kimia Pangan dan Gizi Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno F.G. 1999. Kumpulan Makanan Tradisional I, Pusat Kajian Makanan Tradisional.
- Winarno, F, G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 01. Hasil Uji Proksimat pada Produk *Kokojomp*

Parameter	Rerata
Kadar Air (%)	3.50
Kadar Abu (%)	4.78
Kadar Protein (%)	50.01
Kadar Lemak (%)	25.96
Total Mikroba Log CFU/gr	7.06

Lampiran 02. Hasil Pengukuran Kadar Air

Perlakuan		Ulangan 1	ulangan 2	total	rata-rata
Kelapa parut dari 1 kali Perasan (A1)	B1 (20%)	3.58	3.47	7.05	3.53
	B2 (30%)	3.56	3.64	7.20	3.60
	B3(40%)	3.65	4.28	7.93	3.97
Kelapa parut dari 2 kali Perasan(A2)	B1 (20%)	3.15	3.28	6.43	3.22
	B2 (30%)	3.54	3.57	7.11	3.56
	B3(40%)	3.68	3.78	7.46	3.73
Kelapa parut dari 3 kali Perasan (A3)	B1 (20%)	3.29	3.03	6.32	3.16
	B2 (30%)	3.32	3.07	6.39	3.20
	B3(40%)	3.54	3.57	7.11	3.56

Lampiran 2a. Rerata Total Kadar Air pada Produk *Kokojomp*

perlakuan	subtitusi			rerata
	80;20	70;30	60;40	
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	3.52	3.60	3.96	3.69
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	3.21	3.55	3.73	3.50
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	3.16	3.19	3.55	3.30
Rerata	3.30	3.45	3.75	3.5 0

Lampiran 2b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengukuran Kadar Air Produk *Kokojompi*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL	
					5%	1%
Jumlah Perasan Kelapa Parut	2	0.46	0.23	7.274817137*	4.26	8.02
Substitusi	2	0.63	0.31	9.87460815**	4.26	8.02
Interaksi	4	0.05	0.01	0.448014629	3.63	6.42
Galat	9	0.28	0.03			
Total	17	1.43				

Ket : ** Berbeda Sangat Nyata Pada Taraf 1% Dengan Koefisien Keragaman 5.1030.

Lampiran 2c. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Pengaruh Jumlah Perasan Kelapa Parut Terhadap Pengukuran Kadar Air Pada Produk *Kokojompi*.

Sumber Keragaman	BNJD 5%
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	bc
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	ab
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	a

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata.

Lampiran 2d. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Terhadap Pengukuran Kadar Air Pada Produk *Kokojompi*.

Substitusi Tepung Ikan Teri	BNJD 5%	BNJD 1%
20;80	A	A
30;70	ab	AB
40;60	bc	BC

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata

Lampiran 03. Tabel Hasil Pengukuran Kadar Protein Pada Produk *Kokojompi*

Perlakuan		Ulangan 1	ulangan 2	total	rata-rata
Kelapa parut dari 1 kali Perasan	B1 (20%)	44.47	43.75	88.22	44.11
	B2 (30%)	59.01	58.64	117.65	58.83
	B3(40%)	69.13	68.31	137.44	68.72
Kelapa parut dari 2 kali Perasan	B1 (20%)	39.08	39.63	78.71	39.36
	B2 (30%)	49.37	50.38	99.75	49.88
	B3(40%)	57.64	58.05	115.69	57.85
Kelapa parut dari 3 kali Perasan	B1 (20%)	36.11	36.00	72.11	36.06
	B2 (30%)	43.51	44.68	88.19	44.10
	B3(40%)	51.22	52.78	104.00	52.00

Lampiran 3a. Rerata Total Kadar Protein pada Produk *Kokojompi*

perlakuan	subtitusi			Rerata
	80;20	70;30	60;40	
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	44.11	58.82	68.72	57.21
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	39.35	49.87	57.84	49.02
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	36.05	36.05	52,0	41.30
Rerata	39.84	48.251	59.52	49.20

Lampiran 3b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengukuran Kadar Protein Produk *Kokojompi*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL	
					5%	1%
Jumlah Perasan Kelapa Parut	2	530.57	265.28	719.90865**	4.26	8.02
Subtitusi	2	1168.36	584.18	1585.2949**	4.26	8.02
Interaksi	4	43.33	10.83	29.3966**	3.63	6.42
Galat	9	3.31	0.3685			
Total	17	1745.58				

Ket : ** Berbeda Sangat Nyata Pada Taraf 1% Dengan Koefisien Keragaman 1.2117.

Lampiran 3c. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Pengaruh Jumlah Perasan Kelapa Parut Terhadap Pengukuran Kadar Protein Pada Produk *Kokojomp*.

Sumber Keragaman	BNJD	BNJD
	5%	1%
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	c	C
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	b	B
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	a	A

Lampiran 3d. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Terhadap Pengukuran Kadar Protein Pada Produk *Kokojomp*.

Substitusi Tepung Ikan Teri	BNJD 5%	BNJD 1%
20;80	a	A
30;70	b	B
40;60	c	C

Lampiran 3e. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Interaksi Pengaruh Jumlah Perasan Kelapa Parut dengan Substitusi Tepung Ikan Teri Terhadap Kadar Protein Pada Produk *Kokojomp*.

Perlakuan		BNJD 5%	BNJD 1%
Jumlah Perasan Kelapa Parut	substitusi		
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	80:20	cd	CD
	70:30	gh	GH
	60:40	i	I
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	80:20	b	B
	70:30	e	E
	60:40	g	G
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	80:20	a	A
	70:30	c	C
	60:40	f	EF

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata

Lampiran 04. Hasil Pengukuran Kadar Lemak

Perlakuan		Ulangan 1	ulangan 2	total	rata-rata
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan (A1)	B1 (20%)	32.2	32.16	64.36	32.18
	B2 (30%)	29.6	29.3	58.90	29.45
	B3(40%)	28.83	29.54	58.37	29.19
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan (A2)	B1 (20%)	25.03	25.47	50.50	25.25
	B2 (30%)	26.67	27.2	53.87	26.94
	B3(40%)	28.68	28.76	57.44	28.72
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan (A3)	B1 (20%)	16.65	16.59	33.24	16.62
	B2 (30%)	20.63	20.86	41.49	20.75
	B3(40%)	24.53	24.75	49.28	24.64

Lampiran 4a. Rerata Total Kadar Lemak pada Produk *Kokojompi*

perlakuan	subtitusi			Rata-rata
	80;20	70;30	60;40	
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	32.18	29.45	29.18	30.27
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	25.25	26.93	28.72	26.96
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	16.62	20.74	24.64	20.66
Rerata	24.68	25.71	27.51	25.96

Lampiran 4b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengukuran Kadar Lemak Produk *Kokojompi*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL	
					5%	1%
Jumlah Perasan Kelapa Parut	2	285.65	142.82	2175.936**	4.26	8.02
Subtitusi	2	24.66	12.33	187.8521**	4.26	8.02
Interaksi	4	62.71	15.67	238.8709**	3.63	6.42
Galat	9	0.59	0.065			
Total	17	373.62				

Ket : ** Berbeda Sangat Nyata Pada Taraf 1% Dengan Koefisien Keragaman 0.9865.

Lampiran 4c. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Pengaruh Jumlah Perasan Kelapa Parut Terhadap Pengukuran Kadar Lemak Pada Produk *Kokojompi*.

Sumber Keragaman	BNJD 5%	BNJD 1%
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	bc	BC
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	ab	AB
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	a	A

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata.

Lampiran 4d. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Terhadap Pengukuran Kadar Lemak Pada Produk *Kokojompi*.

Substitusi Tepung Ikan Teri	BNJD 5%	BNJD 1%
20;80	a	A
30;70	b	B
40;60	c	C

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata.

Lampiran 4e. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Interaksi Pengaruh Jumlah Perasan Kelapa Parut dengan Substitusi Tepung Ikan Teri Terhadap Kadar Lemak Pada Produk *Kokojompi*.

perlakuan		BNJD 5%	BNJD 1%
Jumlah Perasan Kelapa Parut	substitusi		
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	80:20	i	I
	70:30	gh	GH
	60:40	fg	FG
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	80:20	cd	CD
	70:30	e	E
	60:40	f	F
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	80:20	a	A
	70:30	b	B
	60:40	c	C

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata.

Lampiran 5a. Hasil Pengukuran Kadar Abu

Perlakuan		Ulangan 1	ulangan 2	total	rata-rata
Kelapa parut dari 1 kali Perasan (A1)	B1 (20%)	4.27	4.48	8.75	4.38
	B2 (30%)	4.69	5.02	9.71	4.86
	B3(40%)	5.75	5.56	11.31	5.66
Kelapa parut dari 2 kali Perasan(A2)	B1 (20%)	4.38	4.17	8.55	4.28
	B2 (30%)	4.7	4.71	9.41	4.71
	B3(40%)	5.67	5.37	11.04	5.52
Kelapa parut dari 3 kali Perasan (A3)	B1 (20%)	3.79	4.67	8.46	4.23
	B2 (30%)	4.46	4.49	8.95	4.48
	B3(40%)	4.93	4.96	9.89	4.95

Lampiran 5b. Rerata Total Kadar Abu pada Produk *Kokojompi*

perlakuan	subtitusi			Rerata
	80;20	70;30	60;40	
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	4.37	4.85	5.65	4.96
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	4.27	4.70	5.52	4.83
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	4.23	4.47	4.94	4.55
rerata	4.29	4.67	5.37	4.78

Lampiran 5b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengukuran Kadar Abu Produk *Kokojompi*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL	
					5%	1%
Jumlah Perasan Kelapa Parut (A)	2	0.53	0.26	4.35825375*	4.26	8.02
Subtitusi (B)	2	3.59	1.79	29.4294679**	4.26	8.02
Interaksi	4	0.20	0.05	0.83806276	3.63	6.42
Galat	9	0.54	0.06			
Total	17	4.88				

Ket : ** Berbeda Sangat Nyata Pada Taraf 1% Dengan Koefisien Keragaman 5.1687.

Lampiran 5c. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Pengaruh Jumlah Perasan Kelapa Parut Terhadap Pengukuran Kadar Abu Pada Produk *Kokojompi*.

Sumber Keragaman	BNJD 5%
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	bc
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	ab
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	a

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata.

Lampiran 5d. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Terhadap Pengukuran Kadar Abu Pada Produk *Kokojompi*.

Substitusi Tepung Ikan Teri	BNJD 5%	BNJD 1%
20;80	a	A
30;70	ab	AB
40;60	c	BC

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata.

Lampiran 06. Hasil Pengukurun Total Mikroba

Perlakuan		Ulangan 1	ulangan 2	total	rata-rata
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan (A1)	B1 (20%)	7.08	6.98	14.06	7.03
	B2 (30%)	7.30	7.24	14.54	7.27
	B3(40%)	7.33	7.30	14.63	7.32
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan (A2)	B1 (20%)	6.83	6.73	13.56	6.78
	B2 (30%)	7.11	7.06	14.17	7.09
	B3(40%)	7.24	7.25	14.49	7.25
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan (A3)	B1 (20%)	6.93	6.8	13.73	6.87
	B2 (30%)	7.01	6.95	13.96	6.98
	B3(40%)	7.04	7.04	14.08	7.04

Lampiran 6a. Rerata Total Mikroba pada Produk *Kokojompi*

perlakuan	substitusi			Rata-rata
	80;20	70;30	60;40	
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	7.03	7.27	7.31	7.20
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	6.78	7.08	7.24	7.03
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	6.865	6.98	7.04	6.96
Rata-rata	6.89	7.11	7.2	7.06

Lampiran 6b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengukuran Total Mikroba Produk *Kokojomp*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL	
					5%	1%
Jumlah Perasan Kelapa Parut	2	0.186	0.093	35.23319328**	4.26	8.02
Substitusi	2	0.302	0.151	57.20378151**	4.26	8.02
Interaksi	4	0.046	0.011	4.369747899*	3.63	6.42
Galat	9	0.023	0.002			
Total	17	0.558				

Ket : **Berbeda Nyata Pada Taraf 1% Dengan Koefisien Keragaman 0.72758601

Lampiran 6c. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Pengaruh Jumlah Perasan Kelapa Parut Terhadap Pengukuran Total Mikroba Pada Produk *Kokojomp*.

Sumber Keragaman	BNJD	BNJD
	5%	1%
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	bc	BC
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	ab	AB
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	a	A

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata

Lampiran 6d. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Terhadap Pengukuran Total Mikroba Pada Produk *Kokojomp*.

Substitusi Tepung Ikan Teri	BNJD 5%	BNJD 1%
20;80	a	A
30;70	b	B
40;60	bc	BC

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata.

Lampiran 6e. Hasil Uji Beda Nyata Jarak Duncan (BNJD) Interaksi Pengaruh Jumlah Perasan Kelapa Parut dengan Substitusi Tepung Ikan Teri Terhadap Total Mikroba Pada Produk *Kokojomp*.

perlakuan		BNJD 5%
Jumlah Perasan Kelapa Parut	substitusi	
Kelapa parut dari 1 Kali Perasan	80:20	cd
	70:30	gh
	60:40	hi
Kelapa parut dari 2 Kali Perasan	80:20	a
	70:30	ef
	60:40	fg
Kelapa parut dari 3 Kali Perasan	80:20	ab
	70:30	bc
	60:40	de

Ket: Perlakuan Yang Diikuti Oleh Huruf Yang Sama Berarti Berbeda Tidak Nyata.

UJI ORGANOLEPTIK

RASA

Lampiran 7. Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa pada Produk *Kokojompi*

No	Panelis	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	Total
1	Panelis 1	3.5	3	3.5	3	3.5	3.5	3	3.5	3	29.5
2	Panelis 2	3.5	4	2.5	3.5	3.5	3.5	4	2.5	3.5	30.5
3	Panelis 3	4	4	3.5	4	4	4	3.5	3.5	2.5	33
4	Panelis 4	3.5	3.5	3.5	3.5	4	3.5	3.5	3	3	31
5	Panelis 5	4	3.5	3.5	4	4	3.5	3.5	3.5	3	32.5
6	Panelis 6	3	3.5	3	3.5	2.5	3.5	2.5	3	3.5	28
7	Panelis 7	3.5	3.5	3	4	4	3	4	3.5	3	31.5
8	Panelis 8	4	4	4	3.5	3.5	3.5	4	3.5	3.5	33.5
9	Panelis 9	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	3.5	3	32.5
10	Panelis 10	3.5	3.5	4	4	3.5	3	3.5	3	3.5	31.5
11	Panelis 11	4	4	3.5	4	3.5	2.5	3.5	4	3.5	32.5
12	Panelis 12	4	3.5	4	3.5	3	3.5	3.5	3.5	3.5	32
13	Panelis 13	4	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3	3.5	3.5	31.5
	Total	48	47	45	47.5	46.5	44.5	45.5	43.5	42	409.5
	Rata-rata	3.69	3.61	3.46	3.65	3.57	3.42	3.50	3.34	3.23	

Sumber : Data Sekunder Penelitian Produk *Kokojompi*, 2013.

AROMA

Lampiran 8. Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma pada Produk *Kokojomp*

No	Panelis	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	Total
1	Panelis 1	2	3	3	4	3	3.5	2.5	3.5	3.5	28
2	Panelis 2	3	3	4	3	4	3	3.5	2.5	3	29
3	Panelis 3	4	2.5	3	3.5	3	<u>3.5</u>	3.5	3.5	<u>3.5</u>	30
4	Panelis 4	4	3.5	4	3.5	3	3.5	4	3.5	3.5	32.5
5	Panelis 5	4	3.5	3	3.5	3	3	3.5	3.5	3	30
6	Panelis 6	2.5	4	2.5	4	3.5	4	3	3	4	30.5
7	Panelis 7	4	3.5	3	4	3.5	2.5	4	3.5	2.5	30.5
8	Panelis 8	4	3.5	3.5	4	4	3.5	3.5	3.5	3.5	33
9	Panelis 9	3.5	4	4	3.5	3.5	4	3.5	4	4	34
10	Panelis 10	3.5	3.5	3	3.5	3.5	3.5	4	4	3.5	32
11	Panelis 11	3.5	3.5	3.5	4	4	<u>3.5</u>	4	3.5	<u>3.5</u>	33
12	Panelis 12	3.5	2.5	4	3	4	3.5	4	4	3.5	32
13	Panelis 13	3.5	3.5	3.5	4	4	3.5	3.5	3.5	3.5	32.5
	Total	45	43.5	44	47.5	46	44.5	46.5	45.5	44.5	407
	Rata-rata	3.46	3.34	3.38	3.65	3.53	3.42	3.57	3.50	3.42	

Sumber : Data Sekunder Penelitian Produk *Kokojomp*, 2013.

TEKSTUR

Lampiran 9. Tabel Uji Organoleptik Parameter Tekstur pada Produk *Kokojompi*

No	Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3	Total
1	Panelis 1	3.5	4	3.5	3	4	2.5	4	3.5	3	31
2	Panelis 2	3	1.5	2	4	3.5	4	3.5	3	2.5	27
3	Panelis 3	3.5	3	3	3.5	3.5	3.5	3	3	3	29
4	Panelis 4	3.5	4	4	3.5	3.5	4	3.5	3.5	4	33.5
5	Panelis 5	4	3.5	3	3.5	3.5	3	3.5	4	3	31
6	Panelis 6	2.5	3.5	2.5	3.5	2.5	3	4	4	4	29.5
7	Panelis 7	3.5	3.5	4	3	4	3	3.5	3.5	3.5	31.5
8	Panelis 8	4	4	3	4	3.5	3	4	3	4	32.5
9	Panelis 9	4	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3	4	3	31
10	Panelis 10	3.5	3.5	3.5	3.5	3	4	4	3.5	4	32.5
11	Panelis 11	3.5	3.5	4	4	3.5	3	3.5	3.5	4	32.5
12	Panelis 12	3.5	4	4	3.5	3.5	3.5	3.5	4	3.5	33
13	Panelis 13	3.5	4	3	4	4	4	4	3.5	4	34
	Total	45.5	45	43	46.5	45.5	44	47	46	45.5	408
	Rata-rata	3.50	3.46	3.30	3.57	3.50	3.38	3.61	3.53	3.5	

Sumber : Data Sekunder Penelitian Produk *Kokojompi*, 2013.

Warna

Lampiran 10. Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna pada Produk *Kokojompi*

No	Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3	Total
1	Panelis 1	3	3	3	4	3.5	3	4	4	3	30.5
2	Panelis 2	3.5	3.5	2	2.5	3	3.5	3.5	3.5	1.5	26.5
3	Panelis 3	3.5	2.5	2.5	4	4	2.5	4	3	2.5	28.5
4	Panelis 4	4	3.5	3.5	3.5	4	3.5	3.5	3.5	2.5	31.5
5	Panelis 5	4	3.5	3.5	4	3.5	3.5	4	4	3.5	33.5
6	Panelis 6	2.5	4	4	3	3	4	2.5	3	4	30
7	Panelis 7	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	3.5	4	32.5
8	Panelis 8	4	3.5	3.5	3.5	4	3.5	4	3.5	4	33.5
9	Panelis 9	4	4	4	3	3	4	3	3.5	3	31.5
10	Panelis 10	3	3	3.5	3.5	3	3	3.5	3	4	29.5
11	Panelis 11	3.5	3.5	3.5	4	3.5	3.5	3.5	4	3.5	32.5
12	Panelis 12	3	3	2.5	3.5	3	3	3.5	3.5	3.5	28.5
13	Panelis 13	3.5	3	3.5	4	3.5	3	3.5	3.5	4	31.5
	Total	45	43.5	42.5	46	44.5	43.5	46.5	45.5	43	400
	Rata-rata	3.46	3.34	3.26	3.53	3.42	3.34	3.57	3.5	3.30	

Sumber : Data Sekunder Penelitian Produk *Kokojompi*, 2013.

LAMPIRAN GAMBAR



a. Kelapa



b. Parutan Kelap



c. Perasan Kelapa Parut



d. Ikan Teri



e. Tepung Ikan Teri

Jumlah Perlakuan Perasan Ampas Kelapa dan Tepung ikan Teri



80:20%



70:30%



60:40%

