

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian *chicken nugget* jamur tiram dengan pengaruh suhu dan waktu penggorengan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Suhu dan waktu penggorengan mempengaruhi kadar lemak, protein, kadar air, warna, tingkat kesukaan panelis terhadap aroma, rasa, warna dan tekstur pada *chicken nugget* jamur tiram.
2. Suhu dan waktu yang optimal untuk memperoleh *chicken nugget* jamur tiram dengan kualitas terbaik adalah pada perlakuan penggorengan selama 3 menit suhu 180 °C.

B. Saran

1. Disarankan pada saat menggoreng dengan perlakuan suhu dan waktu menggunakan kompor listrik yang bisa menggunakan berbagai suhu dan waktu.
2. Sebaiknya jamur tiram yang digunakan dibuat menjadi tepung supaya adonan yang dihasilkan lebih homogen
3. Sebaiknya perlakuan kontrol juga diberi perlakuan suhu dan waktu penggorengan
4. Sebaiknya dilakukan pengujian kandungan asam folat
5. Sebaiknya pengujian dilakukan secara langsung setelah sampel digoreng sehingga tidak ada jeda terlalu lama yang dapat mempengaruhi hasil

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Alexopolous, C. J., Mims, S. W. and Blackwell, M. 1996. *Introductory Mycology*, 4th Ed. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Alda, E. R, Permana D. R, dan Pasaribu, T. 2001. *Aneka Jamur Unggulan yang Menembus Padar*. Grasindo, Jakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anggorodi, H.R.1994. *Ilmu Makanan Ternak Unggas*. Gramedia PustakaUtama, Jakarta.
- Anindoto, P. Dan Wahyudi. S. 2011. *Instruksi Kerja Laboratorium Pengecoran*. Jurusan Teknik Mesin Universitas Brawiaya, Malang.
- AOAC(Association of Official Analytical Chemist). 1995. *Official Methods of Analysis*. Edisi ke -14. Washington DC: Association of Official analyticaChemist Ink.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Astawan, M. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Prassindo, Jakarta.
- Aswar. 1995. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.)*.Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan, InstitutPertanian Bogor, Bogor.
- Auliana, R., 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta.
- Ayu, D.S. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Jurnal Makara Sains*. 13(1) : 23-28.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman* . Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2332.9:2011. *Penentuan Staphylococcus aureus Pada Produk Perikanan*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional Indonesia.2014.SNI 01-6683 Naget Ayam. www.sni.bsn.go.id. 18 Oktober 2016
- Belitz, H.D dan Grosch W. 1999.*Food Chemistry 2 nd ed*. Verlag, Berlin.
- Buckle, K.A, Edwards,R. A., Fleet,G. H. dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan* Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Cahyana, Y.A.,Muchroddi, dan Bakrun, M.1999. *Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisis Usaha Budidaya Jamur Tiram*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Crisan, EV, dan Sand, A. 1978. *Nutritional Value, In: The Biology and Cultivation of Edible Mushrooms*. Academic Press, New York.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan: K. Padawinta. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Desroisier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan. UI Press, Jakarta.
- Dian ,S., Almasyuhri dan Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*. 25 (4) : 235-242.
- Direktorat Gizi. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Djarmiko, B. 1985. *Teknologi Lemak dan Minyak I*. IPB press, Bogor.
- Dogerskog, M. 1977. *Time Temperature Relationship in Industrial Cooking and Frying*. Editor Tore Hoyem and Oscar Kvale. *Physical, Chemical, and Biological Changes in Food Caused by Thermal Processing*. Applied Science Publ Ltd. London.
- Elingosa, T. 1994. Pembuatan Fish Nugget Dari Ikan Tengiri. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Fardiaz, S. dan Margino. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Fellow, J.P. 1990. *Food Processing Technology, Principles and Practise*. Ellis Horwood, London.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Armoco, Bandung.
- Hallstrom, B. 1980. *Heat and Mass Transfer in Industrial Cooking*.*Food Engineering Series*. Plenum Publishers, New York.

- Hapsari, T.P. 2008. Pengaruh Pre-Gelatinisasi pada Karakteristik Tepung Singkong. *Jurnal Primordia*. 4(2): 91-105.
- Haris, R. S. dan Karmas, E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Hui, Y.H. 1992. Gums. in *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Wiley dan Sons, New York.
- Hu, L. dan Kopecko, D. J. 2003. *Typhoid Salmonella. International Handbook of Foodborne Pathogens*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Irawan RS. 1992. Kajian Sifat Fisik dan Thermal dalam Fenomena Transport Proses Penggorengan Pangan. *Skripsi*. Fateta IPB, Bogor.
- Johansson, Halmer dan Siljeston. 1983. Rapid Enzymatic Assay of Disoluble and Soluble Dictary Fibre. *Journal Agr.Food Chem*. 31 : 476-482.
- Kassama, L.S. dan Ngadi, M.O. 2004. Pore Development in Chicken Meat during Deep-Fat Frying. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 37(8) : 841-847.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Kramlich, W.E. 1971. *Sausage Product*. In : Price J.S. and B.S Schweigert (Eds). 1987. *The Science of Meat Products*. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2) : 45-54.
- Laily, R. 2010. *Olahan Dari Kentang*. Kanisius, Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lindquist, J. 1998. *Salmonella-General Aspects and Nomenclature*. Laboratory Manual for the Food Microbiology. Laboratory at University of Wisconsin-Mandison.
- Lund, D. B. 1989. *Pengaruh Pengolahan Panas terhadap Zat Gizi* . Penerbit ITB, Bandung.
- Mellema, M. 2003. Mechanism and Reduction of Fat Up Take in Deep Fat Fried Food. *Food sci journal*. 14:436-437.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhatarra, Jakarta.

- Muchtadi, T.R. 1990. *Teknologi Pengawetan Jamur Tiram (Pleuratus ostreatus)*. Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. PAU pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Muchtadi,D., 1998. Kajian Terhadap Serat Makanan dan Antioksidan dalam Berbagai Jenis Sayuran untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif. *Laporan Penelitian*. Fakultas Teknologi Penelitian IPB, Bogor.
- Nurhidayati, S. 2006. Kajian Pengaruh Gula Aren dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Soya. *J.Matematika, Saint dan Teknologi*. 7(3): 40-47.
- Nurmalia, 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak Dan Protein Serta Tinggi Serat. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Olivia, R. 2011. Substitusi Tepung Kulit Udang Dogol (*Metapenaeus monoceros Fab.*) Dalam Pembuatan Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus Jacq.*). *Skripsi*. Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, UAJY, Yogyakarta.
- Palungkun, R. dan Budiarti,A. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Swadaya. Jakarta.
- Patil, S. A., Ahmed, S.A., Telang, S.M., dan Baig, M.M. 2010. The Nutritional Value of *Pleurotus Ostreatus* Jacq Cultivated on Different Lignocellulosic Agrowastes. *Journal Innovative Romanian Food Biotechnology*. 7 : 66-76.
- Permadi S.N., Mulyani, S., Hintono, A. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus jacq.*). *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Prasetyo, A. 2012. Jamur Tiram Putih. <http://ariekprasetyo.wordpress.com>. 10 Oktober 2016.
- Prashad M dan Mathur, P.B. 1956. Studies in The Deep Fat Frying of Cashew Kernels. *Journal Food Res*. 21:306.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Ratnaningsih B. Raharjo dan Suhargo, 2007. Kajian Penguapan Air dan Penyerapan Minyak pada Penggorengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) dengan Metode *Deep Fat Frying*. *Agritech Journal* 2(7) : 28-29.

- Retno, W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk *Nugget* Ikan Sapu-sapu. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Rismunandar. 1993. *Budidaya dan Tataniaga*. Penebar Swadya, Jakarta.
- Saguy, I.S. dan Pinthus, E.J. 1995. Oil Uptake during Deep-Fat Frying: Factors and Mechanism. *Food Tech*. 49: 142-145.
- Sembiring, N.V.N. 2009. Pengaruh Kadar Air dari Bubuk Teh Hasil Fermentasi terhadap Kapasitas Produksi pada Stasiun Pengeringan di Pabrik Teh PTPN IV Unit Kebun Bah Butong. *Karya Ilmiah*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Singh, R.P. 1995. Heat and Mass Transfer in Foods during Deep-Fat Frying. *Food Tech*. 4: 134-137.
- Story, M dan Stang, J. 2005. *Guideline for Adolescent Nutrition Service*. http://www.epi.umn.edu/let/pubs/adol_book.shtm. 7 Oktober 2016.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Hayono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Suharjo. 2008. *Budidaya Jamur Merang dengan Media Kardus*. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Sulvi, S. 2014. Pembuatan *Nugget* Keong Mas (*Pomacea canaliculata*) Berantioksidan (Kajian Penambahan Tepung Temulawak dan Lama Pengukusan). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Suman, M. 1983. Pengaruh Pemberian Telur Terhadap Kemekaran Kerupuk Udang. *Skripsi*. Fakultas Pengolahan Hasil Perikanan. IPB, Bogor.
- Suprayogi, M.S. 2010. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Blume*) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Naget Itik Serati. *Skripsi*. Fakultas Teknik Pangan. Universitas Pelita Harapan, Jakarta.
- Susanto, D. 2011. Potensi Bekatul sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang. *Artikel Penelitian*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Suwoyo, J. 2006. Pengembangan Produk *Chicken Nugget Vegetable* Berbahan Dasar Daging SBB (*Skinless Boneless Breast*) Dengan Penambahan Flakes Wortes Di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Chicken Processing Plant*,

- Cikande-Semarang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tanikawa, E., Matohiro, T., dan Akiba, M. 1985. *Marine Product in Japan* Koseisha Koseikaku. Co. Ltd, Tokyo.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri (*Scromberomorus commersoni*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tornberg, E. 2005. Effects of Heat on Meat Proteins Implications on Structure and Quality of Meat Products. *Meat Science*. 70(3) : 493-508.
- Tursilawati, R.A. 1999. Pengurangan Absorpsi Minyak Pada Pembuatan Tempe Chip : Pengaruh Penggunaan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Pengenceran Adonan Tepung Pelapis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian UNSOED. Purwokerto.
- Warisno dan Dahana. 2010. *Menabur Jamur Menuai Rupiah*. Gramedia, Jakarta.
- Wasser S.P. 2002. Medicinal mushrooms as a source of antitumor and immunomodulating polysaccharides. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 60 : 258-274.
- Wibowo, S. 2001. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widati, A. S., Mustakim dan Indriana, S. 2007. Pengaruh Lama Pengapuran Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Kalsium, Daya Kembang dan Mutu Organoleptik Kerupuk Rambak Kulit Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 2 : 47-56.
- Widodo, S.A. 2008. Karakter Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karaginan pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dan *Freezing*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Wilson, G. D. 1960. Sausage Products. Dalam *The Science of Meat and Meat Products*. Editor J. B. Evans, B. S. Schweigert, C. F Liven, dan D. M. Doty. W. H Freeman and Co, San Francisco. 438 Halaman.
- Winarno, F. G, dan S. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1991. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Makalah disajikan dalam Seminar Sehari Serba Mie, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi* . Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yuyun, A. dan Delli G. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. AgroMedia Pustaka, Jakarta.



**Lampiran 1. Gambar Bahan *Chicken Nugget* Jamur Tiram
Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan**



Gambar 13. Jamur Tiram



Gambar 14. Campuran Daging Ayam dengan Jamur Tiram

Lampiran 2. *Chicken Nugget* Jamur Tiram Sebelum Digoreng dan Saat Digoreng

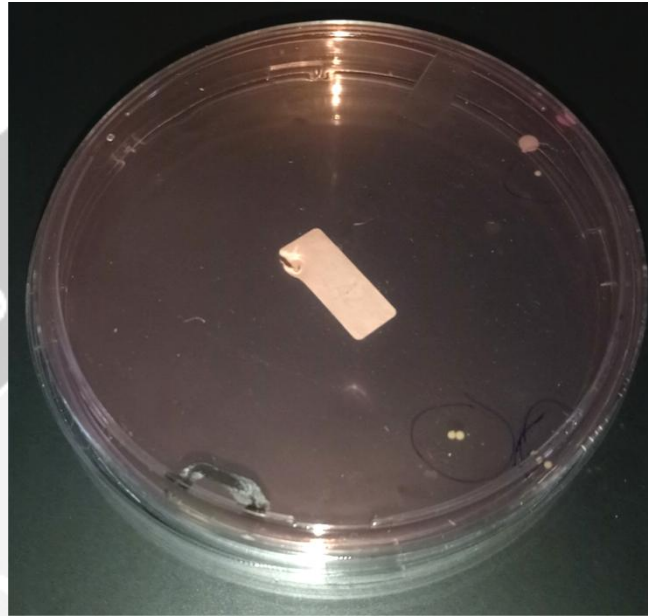


Gambar 15. *Chicken Nugget* Jamur Tiram Sebelum Digoreng

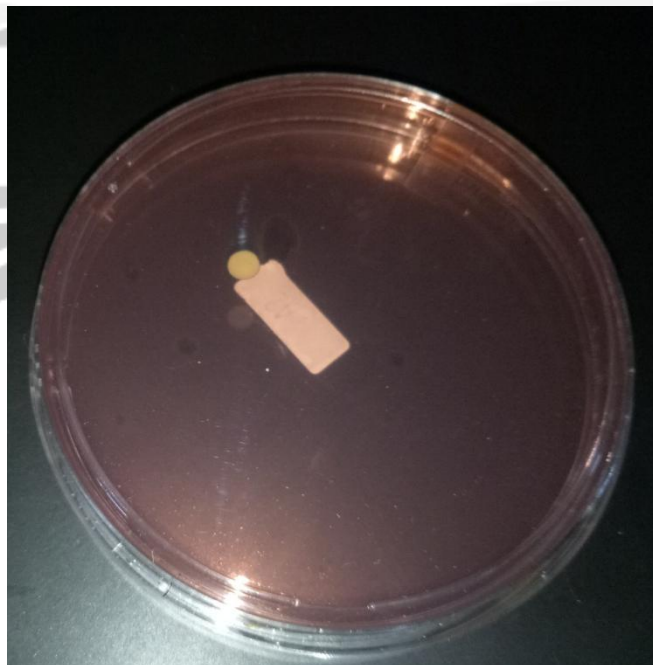


Gambar 16. Proses Penggorengan *Nugget*

Lampiran 3. Gambar Koloni *Staphylococcus aureus* pada Chicken Nugget Jamur Tiram Sebelum Digoreng

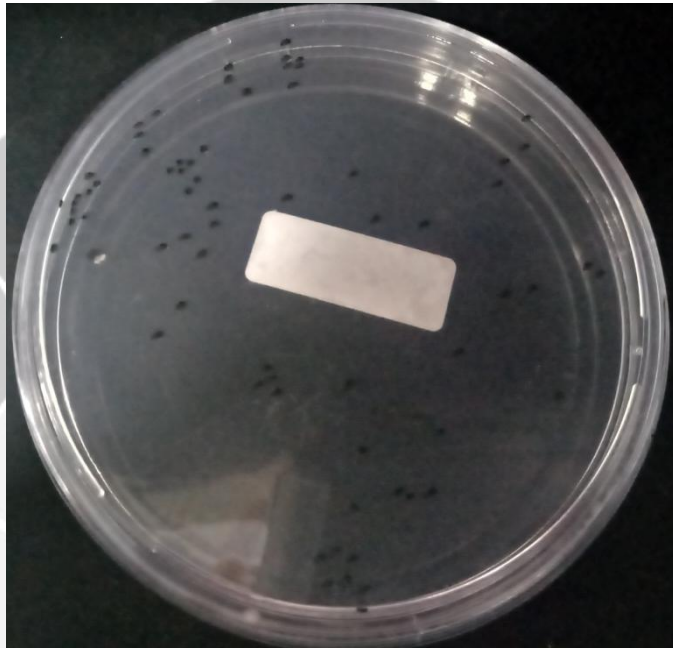


Gambar 17. Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Chicken Nugget Jamur Tiram Sebelum Digoreng Ulangan 1

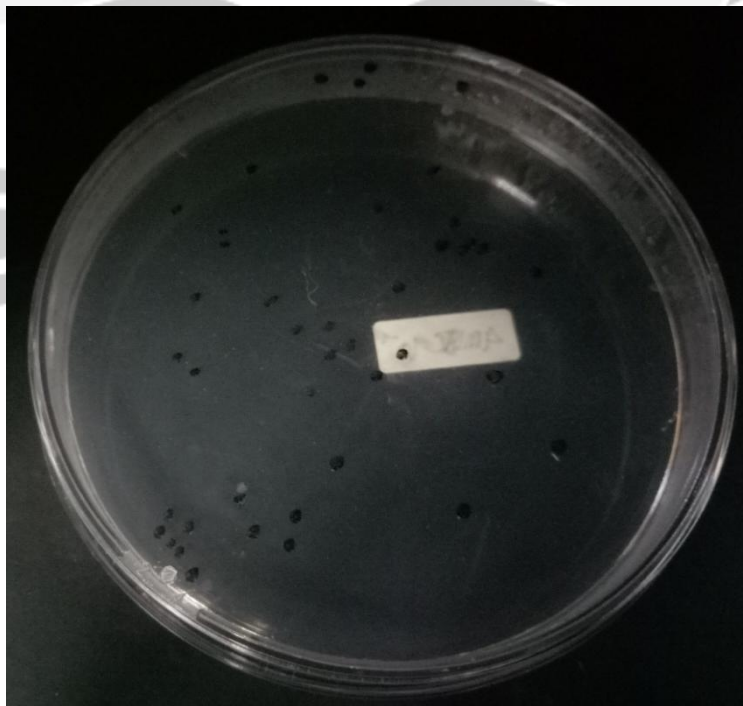


Gambar 18. Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Chicken Nugget Jamur Tiram Sebelum Digoreng Ulangan 2

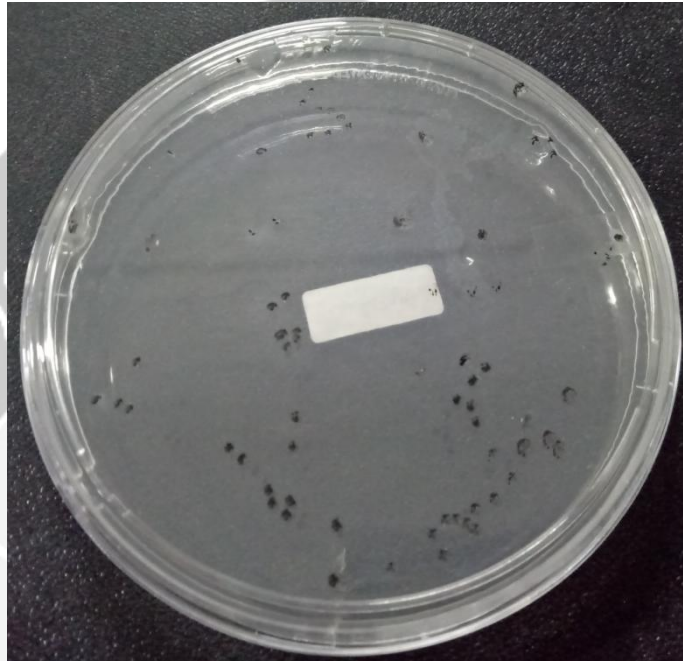
Lampiran 4. Gambar Koloni Mikroorganisme pada *Chicken Nugget Jamur Tiram*



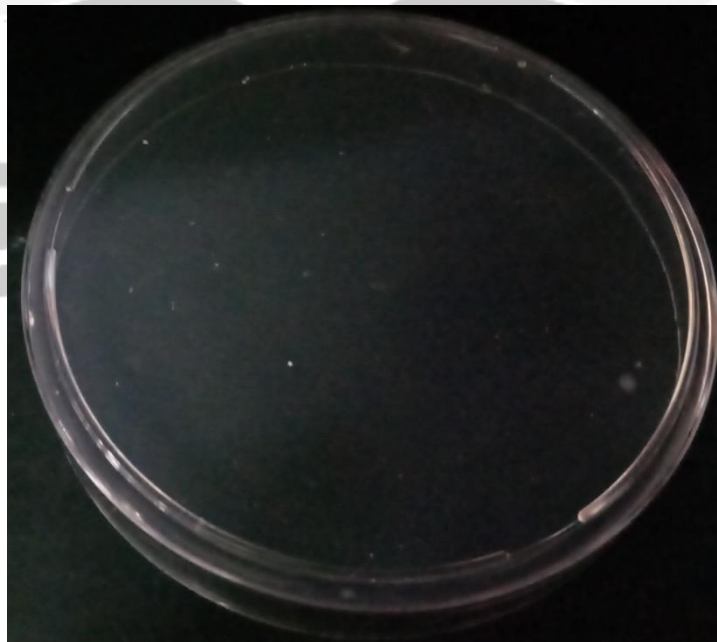
Gambar 19. Angka Lempeng Total 3 menit 150°C Pengenceran 10^{-1}



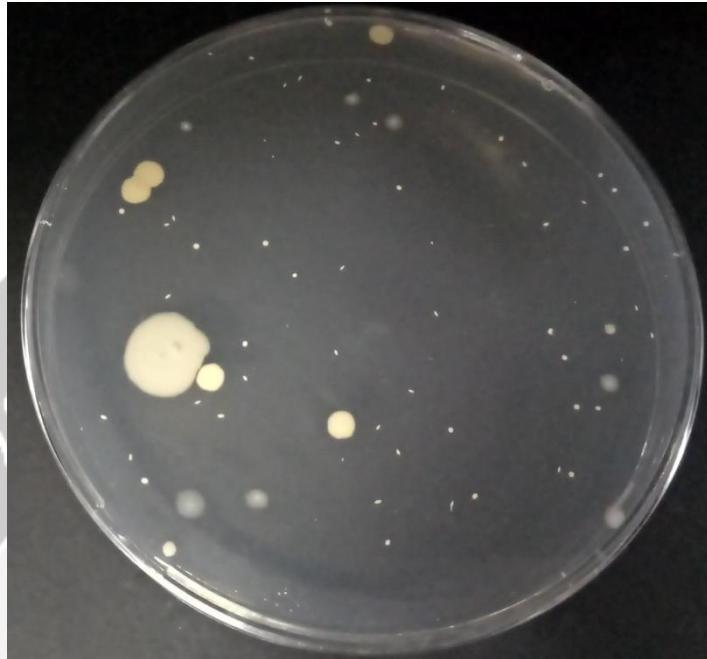
Gambar 20. Angka Lempeng Total 4 menit 150°C Pengenceran 10^{-1}



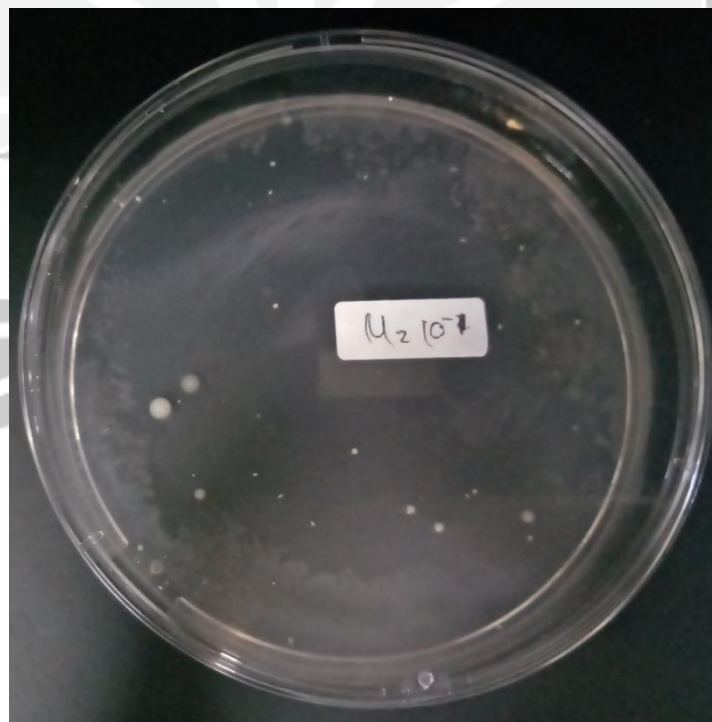
Gambar 21. Angka Lempeng Total 3 menit 180°C Pengenceran 10^{-1}



Gambar 22. Angka Lempeng Total 3 menit 180°C Pengenceran 10^{-1}



Gambar 23. Angka Lempeng Total Kontrol Pengenceran 10^{-1}



Gambar 24. Angka Lempeng Total *Chicken Nugget Jamur Tiram* Mentah Sebelum Digoreng Pengenceran 10^{-1}

**Lampiran 5. Data Uji ANAVA dan Uji Duncan Kadar Abu
Chicken Nugget Jamur Tiram**

Tabel 19. Analisa ANAVA Kadar Abu (%) *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	.534	4	.134	28.625	.000
Galat	.047	10	.005		
Total	.581	14			

Tabel 20. Hasil Uji Duncan Kadar Abu *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)		
		A	B	C
Kontrol	3			2.233
3 Menit 150°C	3	1.783		
4 Menit 150°C	3	1.767		
3 Menit 180°C	3	1.7167		
4 Menit 180°C	3		1.950	

**Lampiran 6. Data Uji ANAVA dan Uji Duncan Kadar Air
Chicken Nugget Jamur Tiram**

**Tabel 21. Analisa ANAVA Kadar Air (%) Chicken Nugget Jamur
Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan**

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	193.272	4	48.318	10.064	0.02
Galat	48.010	10	4.801		
Total	241.282	14			

**Tabel 22. Hasil Uji Duncan Kadar Air Chicken Nugget Jamur Tiram
dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan**

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)			
		A	B	C	D
Kontrol	3			41.473	41.473
3 Menit 150°C	3				42.986
4 Menit 150°C	3		38.340	38.340	
3 Menit 180°C	3	36.086	36.086		
4 Menit 180°C	3	33.053			

**Lampiran 7. Data Uji ANAVA dan Uji Duncan Kadar Protein
Chicken Nugget Jamur Tiram**

Tabel 23. Analisa ANAVA Kadar Protein (%) *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	31.287	4	7.822	14.612	.000
Galat	5.353	10	.535		
Total	36.640	14			

Tabel 24. Hasil Uji Duncan Kadar Protein *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)		
		A	B	C
Kontrol	3			14.101
3 Menit 150°C	3	9.856		
4 Menit 150°C	3	10.658	10.658	
3 Menit 180°C	3	11.2037	11.2037	
4 Menit 180°C	3		11.9167	

**Lampiran 8. Data Uji ANAVA dan Uji Duncan Kadar Lemak
*Chicken Nugget Jamur Tiram***

Tabel 25. Analisa ANAVA Kadar Lemak (%) *Chicken Nugget Jamur Tiram* dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	112.176	4	28.044	71.867	.000
Galat	3.902	10	.390		
Total	116.078	14			

Tabel 26. Hasil Uji Duncan Kadar Lemak *Chicken Nugget Jamur Tiram* dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95 % ($\alpha = 0,05$)				
		A	B	C	D	E
Kontrol	3					19.167
3 Menit 150°C	3	11.055				
4 Menit 150°C	3		13.721			
3 Menit 180°C	3			14.893		
4 Menit 180°C	3				16.697	

Lampiran 9. Data Uji ANAVA dan Uji Duncan Kadar Karbohidrat *Chicken Nugget* Jamur Tiram

Tabel 27. Analisa ANAVA Kadar Karbohidrat (%) *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	403.566	4	100.891	14.290	.000
Galat	70.604	10	7.060		
Total	474.169	14			

Tabel 28. Hasil Uji Duncan Kadar Karbohidrat *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)	
		A	B
Kontrol	3	22.6760	
3 Menit 150°C	3		34.3187
4 Menit 150°C	3		35.5137
3 Menit 180°C	3		36.0332
4 Menit 180°C	3		36.2690

Lampiran 10. Data Uji ANAVA dan Uji Duncan Tekstur *Chicken Nugget* Jamur Tiram

Tabel 29. Analisa ANAVA Tekstur *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	939786.6	4	234946.642	3.543	.048
Galat	663069.2	10	66306.917		
Total	1602856	14			

Tabel 30. Hasil Uji Duncan Kadar Tekstur *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)	
		A	B
Kontrol	3		1852.00
3 Menit 150°C	3	1171.333	
4 Menit 150°C	3	1208.833	
3 Menit 180°C	3	1321.833	
4 Menit 180°C	3	1523.333	1523.333

**Lampiran 11. Data Uji ANAVA dan Uji Duncan Kadar Serat
Chicken Nugget Jamur Tiram**

Tabel 31. Analisa ANAVA Kadar Serat Kasar (%) *Chicken Nugget*
Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu
Penggorengan

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	130.068	4	32.517	13.852	.000
Galat	23.474	10	2.347		
Total	153.542	14			

Tabel 32. Hasil Uji Duncan Kadar Serat Kasar *Chicken Nugget* Jamur
Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)		
		A	B	C
Kontrol	3	3.8633		
3 Menit 150°C	3			11.482
4 Menit 150°C	3			11.234
3 Menit 180°C	3			11.1023
4 Menit 180°C	3		7.7977	

**Lampiran 12. Data Uji ANAVA dan Uji Duncan Angka Lempeng
Total *Chicken Nugget* Jamur Tiram**

Tabel 33. Analisa ANAVA Angka Lempeng Total *Chicken Nugget*
Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu
Penggorengan

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F Hitung	Sig
Perlakuan	359693.333	4	89923.333	5.578	.013
Galat	161200.000	10	16120.000		
Total	520893.333	14			

Tabel 34. Hasil Uji Duncan Angka Lempeng Total *Chicken Nugget*
Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu
Penggorengan

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)	
		A	B
Kontrol	3		920.0000
3 Menit 150°C	3	726.6667	726.6667
4 Menit 150°C	3	540.0000	
3 Menit 180°C	3	563.3333	
4 Menit 180°C	3	503.3333	

Lampiran 13. Data Mentah *Chicken Nugget* Jamur Tiram

Tabel 35. Data Kadar Air (%) *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Ulangan	Suhu dan Waktu Penggorengan				
	3M150°C	4M150°C	3M180°C	4M180°C	Kontrol
1	44,08	36,56	35,92	30,72	41,88
2	39,80	37,50	38,57	33,37	41,94
3	45,08	40,96	33,97	35,07	40,60
Rata-rata	42,98	38,34	36,08	33,05	41,47

Tabel 36. Data Kadar Abu (%) *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Ulangan	Suhu dan Waktu Penggorengan				
	3M150°C	4M150°C	3M180°C	4M180°C	Kontrol
1	1,75	1,75	1,65	1,9	2,2
2	1,85	1,8	1,75	1,9	2,15
3	1,7	1,8	1,75	1,95	2,35
Rata-rata	1,76	1,78	1,71	1,91	2,23

Tabel 37. Data Kadar Protein (%) *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Ulangan	Suhu dan Waktu Penggorengan				
	3M150°C	4M150°C	3M180°C	4M180°C	Kontrol
1	9,794	9,845	11,468	12,602	14,158
2	9,808	10,106	11,685	12,252	14,172
3	9,966	12,023	10,458	10,896	13,974
Rata-rata	9,856	10,658	11,203	11,916	14,101

Tabel 38. Data Kadar Lemak (%) *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Ulangan	Suhu dan Waktu Penggorengan				
	3M150°C	4M150°C	3M180°C	4M180°C	Kontrol
1	11,53	14,25	14,81	16,30	18,84
2	11,06	12,62	15,51	17,23	19,69
3	10,57	14,29	14,35	16,54	18,98
Rata-rata	11,05	13,72	14,89	16,69	19,17

Tabel 39. Data Kadar Karbohidrat (%) *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Ulangan	Suhu dan Waktu Penggorengan				
	3M150°C	4M150°C	3M180°C	4M180°C	Kontrol
1	32,85	37,60	38,10	35,72	22,92
2	37,37	37,92	35,13	39,25	21,02
3	32,74	31,03	34,87	33,84	24,09
Rata-rata	34,32	35,51	36,03	36,27	22,68

Tabel 40. Data Kadar Serat Kasar (%) *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Ulangan	Suhu dan Waktu Penggorengan				
	3M150°C	4M150°C	3M180°C	4M180°C	Kontrol
1	11,40	10,27	13,47	7,75	3,73
2	10,22	12,19	8,25	7,40	5,31
3	12,83	11,25	11,59	8,25	2,55
Rata-rata	11,482	11,234	11,102	7,797	3,863

Tabel 41. Hasil Tekstur *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Ulangan	Suhu dan Waktu Penggorengan				
	3M150°C	4M150°C	3M180°C	4M180°C	Kontrol
1	1184,50	1038,00	1477,00	1551,00	1926,50
2	1182,00	1346,50	1125,00	1401,50	2322,50
3	1147,50	1242,00	1363,50	1617,50	1307,00
Rata-rata	1171,33	1208,83	1321,83	1523,33	1852,00

Tabel 42. Hasil ALT *Chicken Nugget* Jamur Tiram dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan

Ulangan	Suhu dan Waktu Penggorengan				
	3M150°C	4M150°C	3M180°C	4M180°C	Kontrol
1	700	720	600	440	1170
2	710	480	540	590	800
3	770	420	550	480	790
Rata-rata	726	540	563	503	920