

V. SIMPULAN dan SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian abon katak lembu yang dilakukan didapat simpulan:

1. Penambahan kadar gula dan lama pengukusan berpengaruh terhadap kualitas abon katak lembu ditinjau dari parameter kadar air, lemak, protein dan warna, namun tidak berpengaruh terhadap kadar abu dan total mikrobia.
2. Pada pengolahan abon katak lembu dengan kadar gula 7% dan lama pengukusan 10 menit memberikan hasil abon katak lembu yang berkualitas baik berdasarkan kadar protein dan kadar lemak.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan setelah melakukan penelitian ini adalah:

1. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut untuk uji mikrobia dan umur simpan terhadap abon katak lembu sehingga abon katak lembu dapat diketahui ketahanannya.
2. Perlunya ditambahkan variabel lama penggorengan terhadap kualitas abon katak lembu.
3. Perlunya ditambahkan rempah-rempah, seperti jahe, lengkuas, dan bawang putih untuk mengurangi jumlah mikrobia.
4. Perlu dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui kesukaan konsumen terhadap abon katak lembu yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almubarak, L., 2009, *Abon Sapi*, http://loetfie.blogspot.com/2009/12/abon_sapi.html [28 Mei 2010].
- Anonim, 1982, Abon, http://kulinerkita.multiply.com/review/item/79&view_replies=reverse [23 Oktober 2007].
- Anonim, 1991, *Pengolahan Hasil-Hasil Peternakan*, Direktorat Bina Produksi Peternakan, Dirjen Peternakan Departemen Pertanian, Jakarta.
- Anonim, 1995, SNI No. 01-3707-1995, *Abon*, Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Anonim, 2006, *Makanan Vegetarian*, <http://www.gizi.net/cgi-bin/Vegetarian.com> [7 Mei 2010].
- Anonim 2010, Daun Salam , <http://id.wikipedia.org/wiki/daunsalam.htm> [29 Mei 2010].
- Anonim, 2010, *Gula Merah*, <http://id.wikipedia.org/wiki/gulamerah.htm> [29 Mei 2010].
- Anonim, 2010, *Bawang Merah*, <http://id.wikipedia.org/wiki/bawangmerah.htm> [29 Mei 2010].
- Anonim, 2010, *Kemiri*, <http://id.wikipedia.org/wiki/kemiri.htm> [29 Mei 2010].
- Anonim, 2010, *Ketumbar*, <http://id.wikipedia.org/wiki/ketumbar.htm> [29 Mei 2010].
- Anonim, 2010, *Lengkuas*, <http://id.wikipedia.org/wiki/lengkuas-laos.htm> [29 Mei 2010].
- Anonim, 2010, *Sereh*, <http://id.wikipedia.org/wiki/sereh.htm> [29 Mei 2010].
- Arie, U., 1999, *Pembibitan dan Pembesaran Bullfrog*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M. W., dan Astawan, M., 1988, *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*, Akademika Pressindo, Jakarta.
- Aviati, A., 1988, Pengaruh Variasi Santan Terhadap Mutu Abon Ikan Mas (*Cyprinus carpio* L.) Selama Penyimpanan dalam Suhu Kamar, *Skripsi*, Fakultas Perikanan IPB, Bogor.

- Bridson, E. Y., 1998, *The Oxoid Manual*, Published by Oxoid Limited. Wade Road Basing Stoke. Hampshire, England.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M., 1987, *Ilmu Pangan*, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- deMan, J.M., 1997, *Kimia Makanan*, Penerbit ITB, Bandung
- Dewan Standarisasi Nasional, 1995, SNI No. 01-3707-1995, Jakarta
- Dewan Standarisasi Nasional, 1995, SNI No. 01-3947-1995, Jakarta
- Fachruddin, L., 1997, *Membuat Aneka Abon*, Kanisius, Yogyakarta.
- Fardiaz, S., dan Margino, 1993, *Analisis Mikrobiologi Pangan*, PT. Raja Grafindo Persaja, Jakarta
- Frazier, W., dan Westhoff, D.C., 1976, *Food Mikrobiologi*. Third Edition Mc. Graw-Hill Book Co, New York.
- Fermentia, A., Lefebvre, A.C., Theabudin, J.Y., Roberston, J.A., dan Boengeois, C.M., 1997, Physical and Sensory Properties of Model Food Supplemented With Cauliflower Fiber. *Jurnal Food Science* 62(4): 635-639.
- Gasperz, Z.V., 1991, *Metode Perancangan Percobaan*, Penerbit Armico, Bandung.
- Hari, P.T., Dwi, W.B., dan Meliany, 2001, Pemanfaatan Buah Pepaya Muda dalam Pembuatan Dendeng Giling Kambing, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 2(1): 28-33.
- Jay, 1978, *Modern Microbiology*, Second Edition. D Van Nostrad Company, San Frasisco.
- Ketaren, S., 1986. Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Labuza, T.P., 1971, *The Effect Of Water Activity On Reaction Kinetis Of Food Deteriration*, Food Technol, New York.
- Larmond, E., 1984, *Metode Pengujian Bahan Pangan Secara Sensoris*, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Lawrie, R.A., 1986, *Meat Science*, Edisi Kelima, Terjemahan Aminudin P, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

- Leksono, T., dan Syahrul, 2001, Studi Mutu Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan, *Jurnal Natur Indonesia* 3 (2): 178-184.
- Meyer, L.H., 1973, *Food Chemistry*, Charles E. tuttle Co, Tokyo.
- Mujiocardjo, M., dan Gardjito, 1999, *Teknologi Pengolahan Pati*. Pusat Antar Universitas, UGM. Yogyakarta.
- Nursamsi, S., Djarwati, 1991, *Desain Peralatan Prosesing Dan Pengolahan Industri Rumahan Gula Kelapa*, Balai Penelitian Dan Pengembangan Industri, Semarang.
- Palungkun, R., 1992, *Aneka Produk Olahan Kelapa*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Purnomo, H., 1996, *Dasar-Dasar Pengolahan Dan Pengawetan Daging*, PT Gramedia Indonesia, Jakarta.
- Ridwansyah, 2010, *Hasil dan Pembahasan Pembuatan Sie Reuboh*, http://library.usu.ac.id/download/tp/Tekper_Ridwansyah.pdf [28 Mei 2010].
- Rice dan Jack,J., 1953, Rice Flour Dalam D.F., Huston (ed), *Rice Chemistry and Technology*, American Association of Cereal Chemist, St. Paul, MN.
- Rosyidi, D., Suryo, I., dan Ali, M., 2002, Kajian Pencoklatan Non Enzimatis Dan Mutu Organoleptik Abon Daging Ayam Pada Berbagai Tingkat Penambahan Gula dan Garam, *Seminar Nasional PATPI*, Malang. 30-31 Juli 2002.
- Soeharsono, M., 1993, *Biokimia*, Jilid II, UGM Press, Yogyakarta
- Soeparno, 1992, *Ilmu dan Teknologi Daging*, Penerbit Gajah Mada University Press, Anggota IKAPI, Yogyakarta.
- Soeparno, 2005, *Ilmu dan Teknologi Daging*, Edisi Keempat, Penerbit Gajah Mada University Press, Anggota IKAPI, Yogyakarta.
- \Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi, 1997, *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta.
- Susanto, H.,1994, *Budidaya Katak Unggul*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Tranggono dan Sutardi, 1990, *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*, PAU Pangan dan Gizi, Gajah Mada University, Yogyakarta.

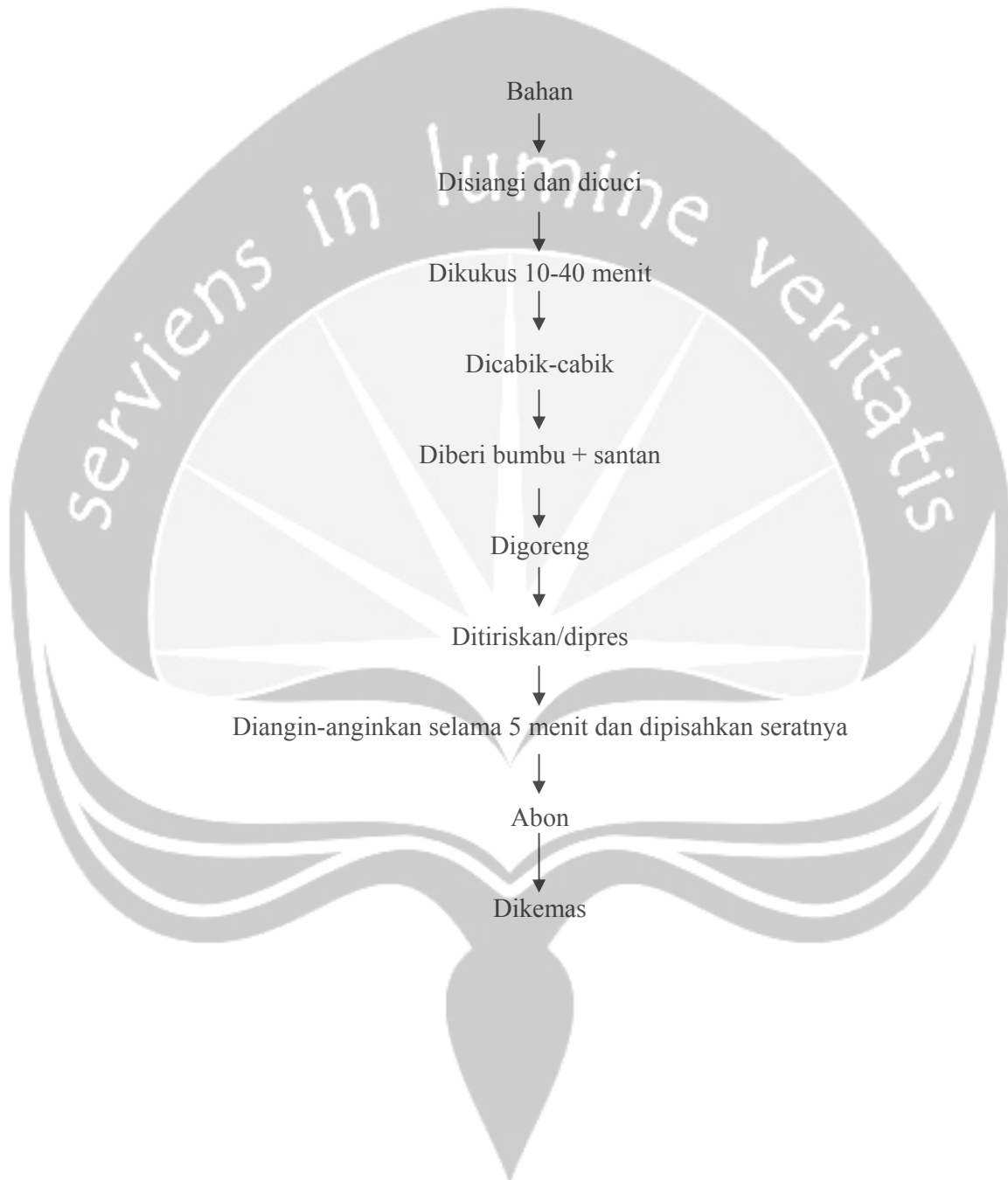
Whistler, S.L. dan Daniel, J.R., 1985, *Carbohydrates*, P.69-139. In. O. R. Fennema (ed), *Food Chemistry* Marcel Dekker Inc, New York.

Wills, E.D., 1956. Enzyme Inhibition by Active principle of Garlic. *Biochemistry*, 62 (2) : 514-519.

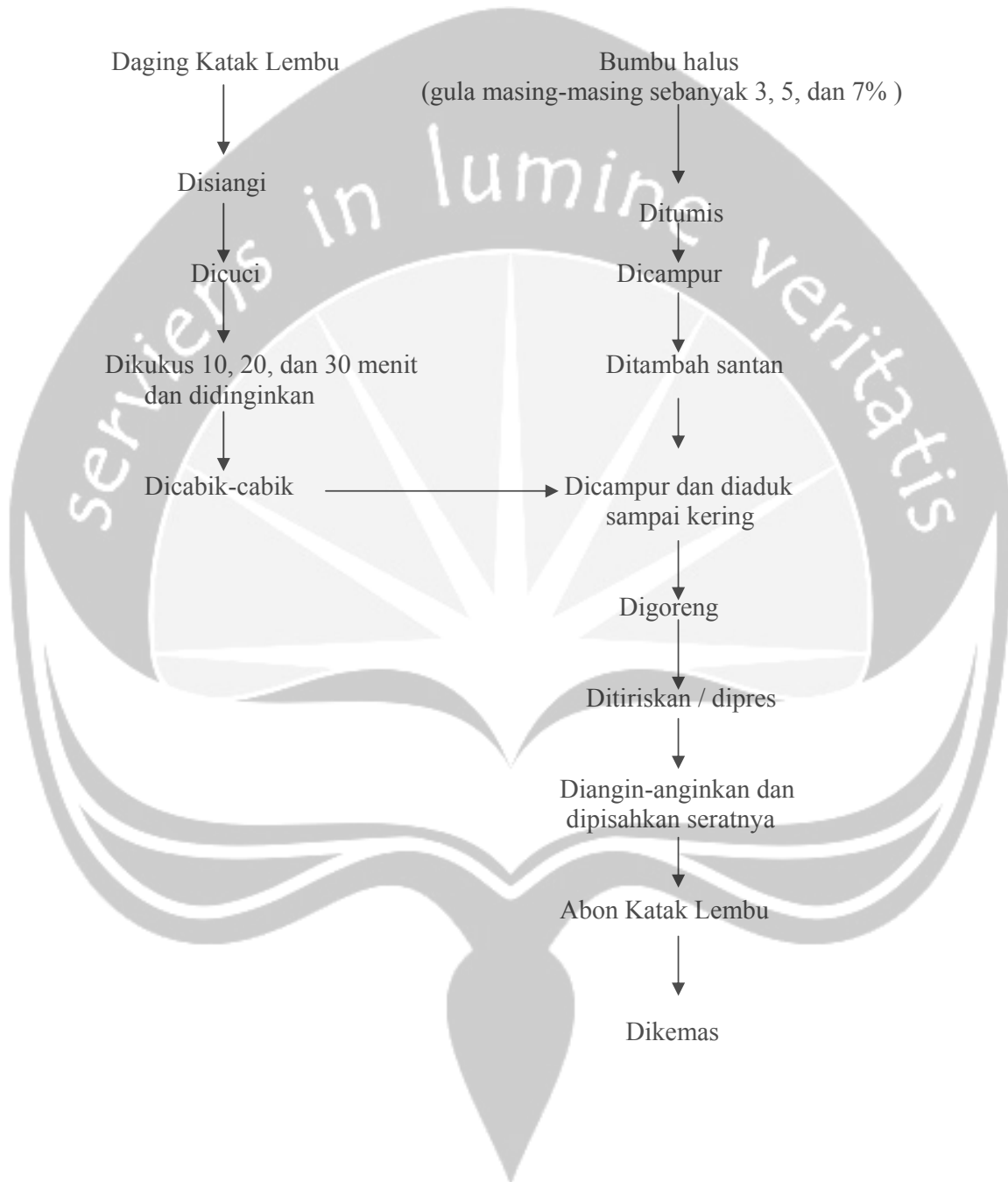
Winarno, F.G., 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.



1. Bagan Alir Pembuatan Abon



Gambar 9. Skema Pembuatan Abon
(Fachruddin, 1997)

Lampiran 2. Bagan Alir Pembuatan Abon Katak Lembu

Gambar 10. Skema Pembuatan Abon Katak Lembu

Lampiran 3. Bahan Pembuat Abon Katak Lembu



Gambar 11. Bahan Pembuat Abon Katak Lembu



Gambar 12. Daging Paha Katak Lembu



Gambar 13. Daging Paha Katak Lembu dengan Pengukusan 10 Menit



Gambar 14. Daging Paha Katak Lembu dengan Pengukusan 20 Menit



Gambar 15. Daging Paha Katak Lembu dengan Pengukusan 30 Menit



Gambar 16. Daging Paha Katak Lembu Sebelum dikukus dan Setelah dikukus

Lampiran 4. Abon Katak Lembu

Gambar 17. Kontrol



Gambar 18. 3%, 10 Menit



Gambar 19. 3%, 20 Menit



Gambar 20. 3%, 30 Menit



Gambar 21. 5%, 10 Menit



Gambar 22. 5%, 20 Menit



Gambar 23. 5%, 30 Menit



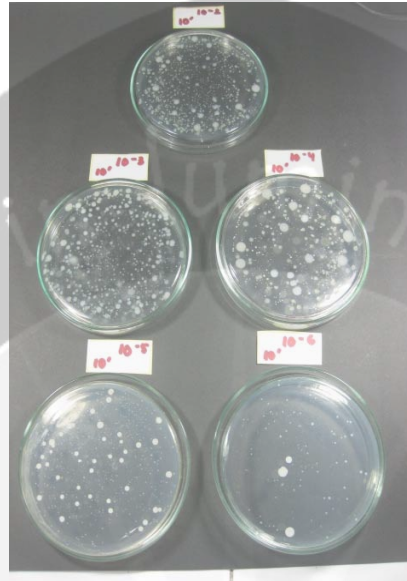
Gambar 24. 7%, 10 Menit



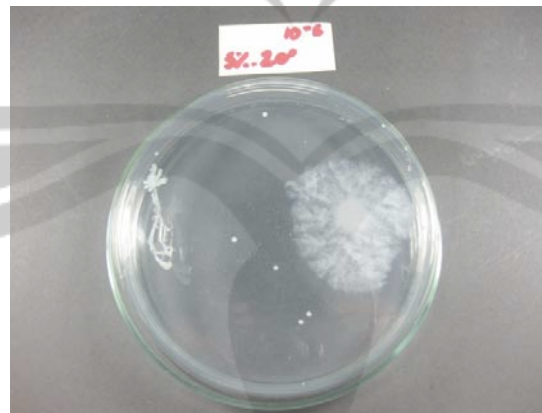
Gambar 25. 7%, 20 Menit



Gambar 26. 7%, 30 Menit

Lampiran 5. Total Mikrobial Abon Katak Lembu

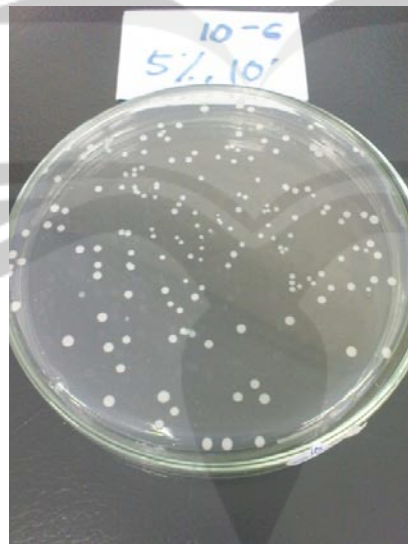
Gambar 27. PCA Abon Katak Lembu 3%, 10 Menit Pengenceran 10^{-2} - 10^{-6}



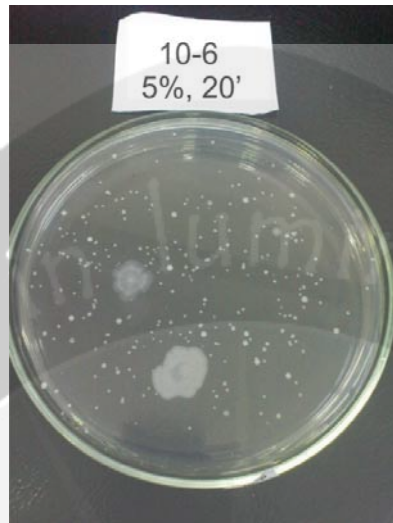
Gambar 28. PCA Sampel Abon Katak Lembu 3%, 20 Menit Pengenceran 10^{-6}



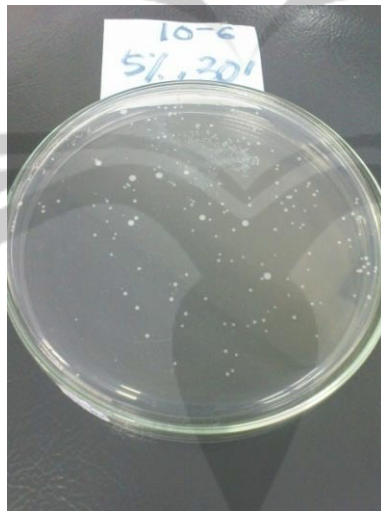
Gambar 29. PCA Sampel Abon Katak Lembu 3%, 30 Menit Pengenceran 10^{-6}



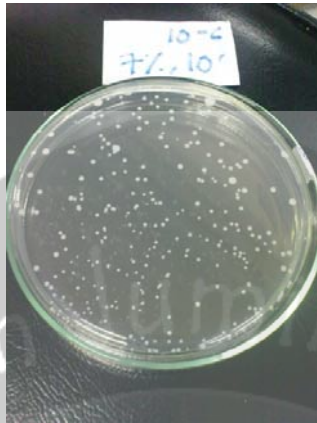
Gambar 30. PCA Sampel Abon Katak Lembu 5%, 10 Menit Pengenceran 10^{-6}



Gambar 31. PCA Sampel Abon Katak Lembu 5%, 20 Menit Pengenceran 10^{-6}



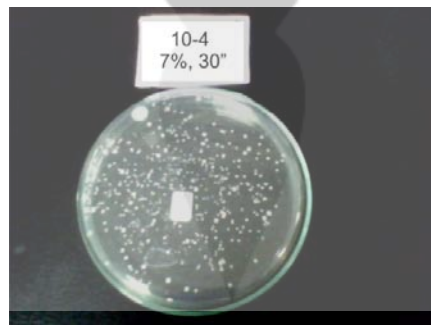
Gambar 32. PCA Sampel Abon Katak Lembu 5%, 30 Menit Pengenceran 10^{-6}



Gambar 33. PCA Sampel Abon Katak Lembu 7%, 10 Menit Pengenceran 10^{-6}



Gambar 34. PCA Sampel Abon Katak Lembu 7%, 20 Menit Pengenceran 10^{-5}



Gambar 35. PCA Sampel Abon Katak Lembu 7%, 30 Menit Pengenceran 10^{-4}

Lampiran 6. Tabel Hasil Analisis Bahan Dasar dan Analisis Proksimat Abon Sapi Di Pasaran Sebagai Kontrol

Tabel 11. Hasil (%) Analisis Bahan Dasar Daging Paha Katak Lembu

Ulangan	Kadar Air	Kadar Protein	Kadar Abu	Kadar Lemak
1	16.90	1.97	0.35	2.34
2	17.12	1.62	0.45	0.84
3	16.54	2.69	0.40	7.28
Jumlah	50.56	6.28	1.2	10.46
Rata-rata	16.85	2.09	0.4	3.48

Tabel 12. Hasil Analisis Proksimat Abon Sapi Di Pasaran Sebagai Kontrol

Ulangan	Kadar Air	Kadar Protein	Kadar Abu	Kadar Lemak	Uji Warna	Total Mikrobial
1	3.24	2.82	4.64	10.29	32.1	45400000
2	3.17	3.69	4.85	21.47	27.7	6730000
3	2.38	3.56	4.20	23.44	38	8330000
Jumlah	8.79	10.07	13.69	55.2	97.8	52963000
Rata-rata	2.39	3.36	4.56	18.4	32.6	17654333.33

Lampiran 7. Tabel Analisis Proksimat Abon Katak Lembu

Tabel 13. Hasil (%) Analisis Proksimat Abon Katak Lembu dengan Variasi Kadar Gula dan Lama Pengukuran

Konsentrasi	Ulangan	Kadar Air	Kadar Protein	Kadar Lemak	Kadar Abu
3% dan 10 menit	1	2.34	3.06	18.45	3.49
	2	2.40	3.62	18.29	3.20
	3	2.40	3.62	17.39	3.10
Rata-rata		2.39	3.43	18.04	3.26
3% dan 20 menit	1	2.67	2.94	19.08	3.04
	2	2.44	3.90	17.15	4.49
	3	2.71	3.12	15.68	4.87
Rata-rata		2.61	3.32	17.27	4.13
3% dan 30 menit	1	2.89	2.75	12.61	3.84
	2	2.92	2.87	15.41	3.15
	3	3.08	2.81	15.23	3.59
Rata-rata		2.96	2.81	14.42	3.53
5% dan 10 menit	1	3.05	3.00	17.54	4.09
	2	3.28	3.72	18.58	2.34
	3	3.56	3.75	17.22	2.40
Rata-rata		3.29	3.49	17.78	2.94
5% dan 20 menit	1	2.46	2.50	19.39	3.80
	2	3.48	3.37	15.81	3.14
	3	3.61	2.87	15.02	3.25
Rata-rata		3.18	2.92	16.74	3.39
5% dan 30 menit	1	3.84	2.00	18.79	3.09
	2	3.87	2.44	17.07	3.19
	3	3.90	1.69	15.93	3.50
Rata-rata		3.87	2.04	17.26	3.26
7% dan 10 menit	1	3.71	3.25	19.82	4.30
	2	3.86	3.75	19.15	3.49
	3	3.98	4.19	16.77	3.04
Rata-rata		3.85	3.73	18.58	3.61
7% dan 20 menit	1	4.21	3.06	16.17	3.99
	2	4.29	3.12	15.86	3.09
	3	4.34	2.25	15.49	2.96
Rata-rata		4.28	2.81	15.84	3.34
7% dan 30 menit	1	4.64	1.50	15.68	3.14
	2	4.95	2.12	15.36	3.69
	3	4.83	1.69	16.18	3.54
Rata-rata		4.79	1.77	15.74	3.42

Lampiran 8. Tabel Analisis Warna Abon Katak lembu

Tabel 14. Hasil Analisis Uji Warna Abon Katak Lembu dengan Variasi Kadar Gula dan Lama Pengukusan

Sampel	Ulangan	L	x	y
Kontrol	1	32.1	0.543660518	0.454515256
	2	27.7	0.482110094	0.429168637
	3	38	0.555560122	0.464916824
Rata-rata		32.6	0.527110244	0.449533572
3% dan 10 menit	1	34.8	0.556404036	0.471788114
	2	38	0.55379173	0.473359409
	3	39.4	0.555503776	0.475257288
Rata-rata		37.40	0.55523318	0.47346827
3% dan 20 menit	1	38.4	0.549494164	0.469310443
	2	38	0.559723477	0.47603149
	3	36.5	0.557495288	0.476467523
Rata-rata		36.30	0.555570976	0.473936485
3% dan 30 menit	1	35.2	0.53959712	0.45718275
	2	35.6	0.525246312	0.456853638
	3	36	0.538680753	0.465524432
Rata-rata		35.60	0.534508061	0.459853606
5% dan 10 menit	1	33.9	0.578031764	0.470233985
	2	35.7	0.583093481	0.467796879
	3	32.3	0.556422131	0.465031056
Rata-rata		33.97	0.572515792	0.467687306
5% dan 20 menit	1	38.9	0.569740415	0.477046619
	2	35.5	0.566161429	0.485577722
	3	37.8	0.573921193	0.485233299
Rata-rata		37.40	0.569941012	0.482619213
5% dan 30 menit	1	36	0.55243212	0.455958608
	2	33.6	0.553601274	0.452607507
	3	31	0.520316069	0.445596589
Rata-rata		33.53	0.542116487	0.451387568
7% dan 10 menit	1	36.2	0.559083471	0.475299611
	2	35.6	0.556667907	0.469414273
	3	39.8	0.570677561	0.476398813
Rata-rata		37.20	0.562142979	0.473704232
7% dan 20 menit	1	34.7	0.553470237	0.474260286
	2	36.2	0.539175211	0.470754933
	3	34	0.549316023	0.476523803
Rata-rata		34.97	0.547320493	0.47384634
7% dan 30 menit	1	37.8	0.532201754	0.45624592
	2	37	0.527610332	0.459664416
	3	35.4	0.535021379	0.463058257
Rata-rata		36.73	0.531611155	0.459656197

Tabel 15. Warna Abon Katak Lermbu dengan Alat *Colour Reader*

Sampel	x	y	Warna
Kontrol	0.52	0.44	Coklat kekuningan
3% dan 10 menit	0.55	0.47	Coklat kekuningan
3% dan 20 menit	0.55	0.47	Coklat kekuningan
3% dan 30 menit	0.53	0.45	Coklat kekuningan
5% dan 10 menit	0.57	0.46	Coklat kekuningan
5% dan 20 menit	0.56	0.48	Coklat kekuningan
5% dan 30 menit	0.54	0.45	Coklat kekuningan
7% dan 10 menit	0.56	0.47	Coklat kekuningan
7% dan 20 menit	0.54	0.47	Coklat kekuningan
7% dan 30 menit	0.53	0.45	Coklat kekuningan

Keterangan: x: titik koordinat pada sumbu X dalam diagram kromatisitas CIE

y: titik koordinat pada sumbu Y dalam diagram kromatisitas CIE

Lampiran 9. Tabel Hasil Total Mikrobia

Tabel 16. Hasil Analisis Total Mikrobia Abon Katak Lembu dengan Variasi Kadar Gula dan Lama Pengukusan

Sampel	Ulangan	CFU/gram
Kontrol	1	45400000
	2	6730000
	3	833000
Rata-rata		17654333.33
3% dan 10 menit	1	5570000
	2	5150000
	3	6990000
Rata-rata		5903333.333
3% dan 20 menit	1	342000
	2	4750000
	3	4210000
Rata-rata		3100666.667
3% dan 30 menit	1	627000
	2	726000
	3	734000
Rata-rata		695666.6667
5% dan 10 menit	1	798000
	2	625000
	3	892000
Rata-rata		771666.6667
5% dan 20 menit	1	604000
	2	548000
	3	504000
Rata-rata		552000
5% dan 30 menit	1	6140000
	2	533000
	3	705000
Rata-rata		2459333.333
7% dan 10 menit	1	817000
	2	511000
	3	770000
Rata-rata		699333.3333
7% dan 20 menit	1	5150000
	2	526000
	3	674000
Rata-rata		2116666.667
7% dan 30 menit	1	5150000
	2	378000
	3	790000
Rata-rata		2106000

Lampiran 10. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Air

Tabel 17. ANAVA dan DMRT Kadar Air Abon Katak Lembu dengan Variasi Kadar Gula dan Lama Pengukusan

Sumber Keragaman	JK	Df	KT	F	Sig.
Koreksi	13.169 ^a	8	1.646	25.760	.000
Interaksi	308.092	1	308.092	4.821E3	.000
Gula	11.384	2	5.692	89.074	.000
Waktu	2.141	2	1.070	16.749	.000
Gula * waktu	.288	4	.072	1.128	.376
Galat	1.086	17	.064		
Total	318.293	26			
Koreksi Total	14.255	25			

Hasil DMRT kadar air

Gula	N	Subset		
		1	2	3
3%	9	2.6533		
5%	9		3.4500	
7%	8			4.2475
Sig.		1.000	1.000	1.000

Waktu	N	Subset	
		1	2
10 mnt	9	3.1789	
20 mnt	9	3.3567	
30 mnt	8		3.7613
Sig.		.162	1.000

Tabel 18. Hasil Interaksi Air Abon Katak Lembu

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
3%,10 mnt	3	2.3900				
3%,20 mnt	3	2.6067	2.6067			
3%,30 mnt	3		2.9633	2.9633		
5%,20 mnt	3			3.1833		
5%,10 mnt	3			3.2967		
7%,10 mnt	3				3.8500	
5%,30 mnt	3				3.8700	
7%,20 mnt	3				4.2800	
7%,30 mnt	2					4.7950
Sig.		.321	.111	.154	.070	1.000

Lampiran 11. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Lemak

Tabel 19. ANAVA dan DMRT Kadar Lemak Abon Katak Lembu dengan Variasi Kadar Gula dan Lama Pengukusan

Sumber Keragaman	JK	df	KT	F	Sig.
Koreksi	43.560 ^a	8	5.445	2.986	.026
Interaksi	7644.018	1	7644.018	4.192E3	.000
Gula	2.564	2	1.282	.703	.508
Waktu	26.860	2	13.430	7.365	.005
Gula * Waktu	14.136	4	3.534	1.938	.148
Galat	32.822	18	1.823		
Total	7720.400	27			
Koreksi Total	76.382	26			

Hasil DMRT kadar lemak

Gula	N	Subset		Waktu	N	Subset	
		1				1	2
3%	9	16.5878		30 mnt	9	15.7156	
7%	9	16.6289		20 mnt	9	16.6278	
5%	9	17.2611		10 mnt	9		18.1344
Sig.		.330		Sig.		.169	1.000

Tabel 20. Hasil Interaksi Lemak Abon Katak Lembu

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
3%,30 mnt	3	14.4167		
7%,30 mnt	3	15.7400	15.7400	
7%,20 mnt	3	15.8400	15.8400	
5%,20 mnt	3	16.7400	16.7400	16.7400
5%,30 mnt	3		17.2633	17.2633
3%,20 mnt	3		17.2700	17.2700
5%,10 mnt	3		17.7800	17.7800
3%,10 mnt	3		18.0433	18.0433
7%,10 mnt	3			18.5800
Sig.		.068	.083	.156

Lampiran 12. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Protein

Tabel 21. ANAVA dan DMRT Kadar Protein Abon Katak Lembu dengan Variasi Kadar Gula dan Lama Pengukusan

Sumber Keragaman	JK	df	KT	F	Sig.
Koreksi	10.559 ^a	8	1.320	8.213	.000
Interaksi	231.148	1	231.148	1.438E3	.000
Gula	.951	2	.475	2.958	.077
Waktu	8.232	2	4.116	25.612	.000
Gula * Waktu	1.377	4	.344	2.142	.117
Galat	2.893	18	.161		
Total	244.600	27			
Koreksi Total	13.452	26			

Hasil DMRT kadar Protein

Gula	N	Subset	
		1	2
7%	9	2.7711	
5%	9	2.8167	2.8167
3%	9		3.1900
Sig.		.812	.064

Waktu	N	Subset		
		1	2	3
30 mnt	9	2.2089		
20 mnt	9		3.0167	
10 mnt	9			3.5522
Sig.		1.000	1.000	1.000

Tabel 22. Hasil Interaksi Protein Abon Katak Protein

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
7%,30 mnt	3	1.7717		
5%,30 mnt	3	2.0433		
3%,30 mnt	3		2.8117	
7%,20 mnt	3		2.8117	
5%,20 mnt	3		2.9167	
3%,20 mnt	3		3.3217	3.3217
3%,10 mnt	3		3.4367	3.4367
5%,10 mnt	3		3.4900	3.4900
7%,10 mnt	3			3.7300
Sig.		.417	.081	.267

Lampiran 13. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Kadar Abu

Tabel 23. ANAVA dan DMRT Kadar Abu Abon Katak Lembu dengan Variasi Kadar Gula dan Lama Pengukusan

Sumber Keragaman	JK	df	KT	F	Sig.
Koreksi	2.516 ^a	8	.315	.925	.519
Interaksi	318.957	1	318.957	937.945	.000
Gula	.890	2	.445	1.309	.295
Waktu	.565	2	.283	.831	.452
Gula * Waktu	1.061	4	.265	.780	.553
Galat	6.121	18	.340		
Total	327.595	27			
Koreksi Total	8.638	26			

Hasil DMRT kadar abu

Gula	N	Subset
		1
5%	9	3.2000
7%	9	3.4700
3%	9	3.6411
Sig.		.145
		Subset
Waktu	N	1
10 mnt	9	3.2722
30 mnt	9	3.4144
20 mnt	9	3.6244
Sig.		.241

Tabel 24. Hasil Interaksi Abu Abon Katak Lembu

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
5%,10 mnt	3	2.9433
5%,30 mnt	3	3.2600
3%,10 mnt	3	3.2633
7%,20 mnt	3	3.3433
5%,20 mnt	3	3.3967
7%,30 mnt	2	3.4150
3%,30 mnt	3	3.5267
7%,10 mnt	3	3.6100
3%,20 mnt	3	4.1333
Sig.		.054

Lampiran 14. Tabel Anava, DMRT dan Interaksi Total Mokra

Tabel 25. ANAVA dan DMRT Total Mikrobia Abon Katak Lembu dengan Variasi Kadar Gula dan Lama Pengukusan

Sumber Keragaman	JK	df	KT	F	Sig.
Koreksi	1.901E15 ^a	11	1.728E14	50.452	.000
Interaksi	8.490E14	1	8.490E14	247.862	.000
Gula	6.777E14	3	2.259E14	65.951	.000
Waktu	6.403E14	2	3.201E14	93.461	.000
Gula * Waktu	1.072E15	6	1.787E14	52.160	.000
Galat	6.166E13	18	3.425E12		
Total	2.353E15	30			
Koreksi Total	1.963E15	29			

Hasil DMRT total mikrobia

Waktu	N	Subset	
		1	2
30 mnt	10	1.6621E6	
20 mnt	10	2.4038E6	
10 mnt	10		6.7523E6
Sig.		.382	1.000

Gula	N	Subset	
		1	2
5%	9	1.2610E6	
7%	9	1.6407E6	
3%	9	3.2332E6	
Kontrol	3		1.7656E7
Sig.		.096	1.000

Tabel 26. Hasil Interaksi total mikrobia

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
5%,20 mnt	3	5.5100E5	
3%,30 mnt	3	6.9567E5	
7%,10 mnt	3	6.9933E5	
5%,10 mnt	3	7.7167E5	
7%,30 mnt	3	2.1060E6	
7%,20 mnt	3	2.1167E6	
5%,30 mnt	3	2.4593E6	
3%,20 mnt	3	3.1007E6	
3%,10 mnt	3	5.9033E6	5.9033E6
Kontrol	3		1.7654E7
Sig.		.474	.082