

LAMPIRAN 1. PROSEDUR ANALISA

1. Rendemen (AOAC, 2005)

Rendemen diperoleh dari perbandingan berat antara berat akhir produk yang dihasilkan dengan berat bahan awal/segar. Besarnya rendemen dapat diperoleh dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{Bobot kering}}{\text{Bobot basah}} \times 100\%.$$

2. Kadar Air Bahan (AOAC, 2005)

Analisis kadar air dilakukan menggunakan metode oven. Prinsipnya adalah molekul air (H₂O) bebas dalam sampel diuapkan. Sampel ditimbang sampai beratnya konstan yang diasumsikan semua air yang terkandung dalam sampel sudah diuapkan. Selisih berat sebelum dan sesudah pengeringan merupakan banyaknya air yang diuapkan. Prosedur analisis kadar air yaitu cawan yang akan digunakan dikeringkan terlebih dahulu dengan suhu 100-105⁰C selama 30 menit. Cawan kemudian didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air dan ditimbang sebagai (A). Sampel ditimbang sebanyak 1 g dalam cawan yang sudah dikeringkan (B) kemudian dikeringkan dalam oven pada suhu 100-105⁰C selama 6 jam dan didinginkan kembali dalam desikator selama 30 menit selanjutnya ditimbang sebagai (C). Tahap ini diulangi hingga mencapai berat sampel yang konstan. Kadar air dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar air (\%)} = \frac{B - C}{B - A} \times 100\%$$

Keterangan:

A = Berat cawan kosong (g)

B = Berat cawan + sampel awal (g)

C = Berat cawan + sampel kering (g)

3. Kadar Abu (AOAC, 2005)

Analisa kadar abu dilakukan menggunakan metode pengabuan kering. Prinsip analisis ini yaitu membakar bahan atau mengabukan pada suhu tinggi (sekitar 350⁰C), dan menimbang zat yang tertinggal setelah pengabuan tersebut. Cawan yang akan digunakan dikeringkan dengan oven pada suhu 100-105⁰C, selama 30 menit atau sampai diperoleh berat cawan

yang tetap. Cawan didinginkan dalam desikator selama 30 menit dan timbang sebagai (A). Timbang sampel sebanyak 1 gram dan dimasukkan dalam cawan yang telah dikeringkan sebagai (B). Cawan yang berisi sampel dimasukkan dalam tanur pengabuan dan dibakar pada suhu 400°C, sehingga diperoleh abu yang berwarna abu-abu atau diperoleh berat konstan. Suhu tanur dinaikkan menjadi 550°C dan dipertahankan selama 12-24 jam. Sampel yang telah diabukan, didinginkan dalam desikator selama 30 menit dan ditimbang sebagai (C). Perhitungan kadar abu, yaitu sebagai berikut:

$$\text{Kadar abu (\%)} = \frac{C - A}{B - A} \times 100\%$$

Keterangan:

A = Berat cawan kosong (g)

B = Berat cawan + sampel awal (g)

C = Berat cawan + sampel kering (g)

4. Kadar Protein Total (Sudarmadji dkk., 1997)

Prosedur analisis kadar protein yaitu sebanyak 0,1 g tepung jamur dimasukkan dalam labu *Kjedhal* 100 ml. Tambahkan 2 ml H₂SO₄ dan 0,9 g selenium sebagai katalisator dan destruksi selama 60 menit. Sampel yang telah dilakukan destruksi akan dilakukan destilasi. Hasil distilat yang diperoleh dimasukkan dalam erlenmeyer yang telah berisi 15 ml larutan asam borat 4 % dan telah diberi indikator campuran (2-3 tetes *methyl red* dan *methyl blue*). Distilat yang sudah tercampur dilakukan titrasi dengan larutan standar berupa HCL 0,02 N, hingga diperoleh warna ungu muda. Dilakukan perlakuan yang sama menggunakan larutan blanko dengan bahan berupa aquadest. Perhitungan % protein, yaitu sebagai berikut:

$$\%N = \frac{(ml\ HCl\ sampel - ml\ HCl\ blanko) \times N\ HCl \times 14,008}{Berat\ sampel \times 1000} \times 100\%$$

$$\% \text{ Protein kasar} = \% N \times \text{factor konversi (6,25)}$$

5. Kadar Lemak Metode Soxhlet (Sudarmadji et al., 1997)

Sebanyak 5 g sampel dimasukkan dalam saringan timbel, kemudian ditutup dengan kapas wool yang bebas lemak. Timbel yang berisi sampel dipasang pada unit ekstraksi soxhlet. Labu yang telah diketahui beratnya diisi petroleum benzen secukupnya (30 ml), lalu dipasang pada

alat ekstraksi. Setelah ekstraksi selesai (5 jam) labu dipanaskan dalam oven pada suhu 105⁰C sampai pelarut benzene menguap semua lalu didinginkan dalam eksikator dan setelah dingin ditimbang. Kadar lemak dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar lemak (\% bb)} = \frac{C-B}{A} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak (\% bk)} = \frac{C-B}{\text{Berat bahan kering (g)}} \times 100\%$$

Keterangan:

A = berat sampel (g)

B = berat labu awal (g)

C = berat labu akhir (g)

6. Kadar Karbohidrat (Andarwulan dkk., 2011)

Karbohidrat merupakan komponen utama bahan pangan yang memiliki sifat fungsional yang penting dalam proses pengolahan bahan pangan. Analisis kadar karbohidrat dalam tepung jamur tiram dilakukan menggunakan metode *by different* dalam analisis proksimat dihitung berdasarkan = 100%- %(kadar air + kadar abu + kadar lemak + kadar protein), sehingga diperoleh kadar karbohidrat bahan.

7. Kadar Beta-Glukan (Kusmiati et al., 2007)

Pengujian dilakukan dengan mengambil 1 g sampel jamur yang telah ditepungkan kemudian ditambahkan NaOH 0,75M 30 ml. Selanjutnya, dipanaskan dalam penangas air selama 6 jam dengan suhu 75°C. Selanjutnya didapat larutan keruh dan disentrifugasi dengan kecepatan 10.000 rpm pada suhu 25°C selama 30 menit. Selanjutnya, supernatan dibuang, dan didapat residu yang kemudian dicuci dengan 30 ml larutan asam asetat 0,5 M dan disentrifugasi kembali dengan kecepatan 10.000 rpm pada suhu 25°C selama 30 menit kemudian supernatan dibuang. Pencucian dengan asam asetat tersebut dilakukan sebanyak tiga kali. Kemudian residu dicuci dengan 20 ml akuades dan disentrifugasi dengan kecepatan 5.000 rpm selama 10 menit. Pencucian dengan akuades dilakukan sebanyak dua kali. Residu yang didapat ditambahkan dengan 20 ml etanol lalu disentrifugasi dengan kecepatan 5.000 rpm selama 10 menit, sehingga menghasilkan beta-glukan

(*crud*) basah. Biomassa tersebut dioven pada suhu 45°C selama 1 hari dan ditimbang sebagai berat beta-glukan (*crude*) yang masih basah.

Perhitungan Bobot Kering β -glukan (*crude*)

Biomassa hasil ekstraksi dikeringkan di oven pada suhu 450C selama lebih kurang 2 hari, kemudian ditimbang bobotnya, menghasilkan oot kering β -glukan (*crude*) dari masing-masing perlakuan media fermentasi *S. Cerevisiae* galur RTA, RN4 dan SC.

Pembuatan Larutan Uji β -glukan

Masing-masing β -glukan yang berasal dari berbagai perlakuan media fermentasi ditimbang seksama, kemudian ditambah 4 ml natrium hidroksida 1 N hingga larut. Sejumlah volume tertentu larutan uji ini digunakan untuk analisis kadar β -glukan ekuivalen glukosa dan sejumlah volume tertentu untuk analisis protein.

Volume larutan uji yang digunakan disesuaikan agar serapan pada spektrofotometer cahaya tampak selalu diantara 0,2 dan 0,8. Dengan demikian Faktor pengenceran (Fp) larutan kontrol maupun larutan uji mungkin berbeda satu dari yang lain.

8. Uji Scoring (Susiwi, 2009)

UJI SKORING

Nama :

Tanggal :

Produk : Tepung Jamur Tiram Putih

Instruksi : Dihadapan anda telah disajikan 9 sampel tepung jamur tiram putih. Evaluasi sampel tersebut berdasarkan tekstur, aroma dan warna gunakan skala yang tersedia dibawah ini untuk menunjukkan penilaian anda terhadap atribut mutu masing-masing sampel dengan memberikan skor yang sesuai penilaian anda.

Skala Perbandingan			Skor
Tekstur	Aroma	Warna	
Amat sangat halus	Amat sangat berbau khas jamur	Amat sangat putih	6
Sangat halus	Sangat berbau khas jamur	Sangat putih	5
Halus	Berbau khas jamur	Putih	4
Agak halus	Agak berbau khas jamur	Agak putih	3
Tidak halus	Tidak berbau khas jamur	Tidak putih	2
Sangat tidak halus	Sangat tidak berbau khas jamur	Sangat tidak putih	1

Kode sampel	815	558	394	235	579	907	428	570	901
Tekstur									
Aroma									
Warna									

Langkah kerja uji skoring dengan didapatkannya panelis agak terlatih yang anggotanya 20 orang, dilakukan pengujian skoring dimana panelis diminta untuk memberikan nilai pada 9 sampel tepung jamur tiram putih yang telah diberi kode secara acak dengan 3 angka. Parameter yang diukur dari tepung jamur tersebut yakni tekstur, aroma dan warna. Skala yang digunakan yaitu 1-6.

9. Uji Kristalinitas (Waliszewski dkk., 2003)

Tepung jamur tiram putih ditimbang dalam wadah RH 100% pada suhu ruang selama 24 jam. Difraktogram sinar X tepung jamur ditentukan dengan daerah *scanning* yang dimulai dari sudut difraksi 5° sampai 40° dengan ukuran $0,02^{\circ}$, 0.6 detik pada radiasi Cu, 40 kV, 30 mA. Tingkat kristalinitas tepung jamur ditentukan dengan menghitung luas area grafik landai (*smooth*) dibagi dengan luas area utuh.

10. Analisis Serat Pangan Metode Enzimatis (Asp et al., 1992)

Sampel segar dan rebus dikeringkan dengan oven pada suhu 60°C selama 21 jam. Sampel kering sebanyak 2 g diekstrak lemaknya dengan pelarut petroleum eter pada suhu kamar selama 15 menit kemudian sampel dimasukkan ke dalam oven selama 12 jam pada suhu 105°C . Sampel sebanyak 1 g (w) dimasukkan ke dalam erlenmeyer 500 mL, kemudian ditambah 25 mL buffer natrium fosfat 0,1 M dengan pH 6, kemudian ditambah 0,1 mL enzim α -amylase (termamyl) dan ditutup alumunium foil dan diinkubasi pada suhu 100°C selama 15 menit, kemudian ditambah 20 mL akuades dan pH diatur menjadi 1,5 dengan menambahkan HCl 4 M, kemudian ditambah 100 mg pepsin, ditutup alumunium foil dan diinkubasi pada suhu 40°C dan diagitasi selama 60 menit dan ditambah 20 mL akuades dan pH diatur menjadi 6,8; kemudian ditambah 100 mg pankreatin, ditutup

aluminium foil dan diinkubasi pada suhu 40°C dan diagitasi selama 60 menit, kemudian pH diatur dengan HCl 4 M menjadi 4,5 M. Larutan kemudian disaring dengan cawan kaca masir G3 yang telah ditimbang bobotnya dan dicuci dua kali dengan akuades. Residu dicuci dengan 2x10 mL etanol 78% dan 2x10 mL aseton, dikeringkan dalam oven pada suhu 105°C selama 12 jam, dan dimasukkan ke dalam desikator dan ditimbang (D1), kemudian diabukan dalam tanur pada suhu 500°C selama 5 jam, dan dimasukkan ke dalam desikator dan ditimbang (I1). Volume filtrat diatur dengan menambahkan akuades sampai 100 mL, kemudian ditambah 400 mL etanol 78% hangat (suhu 60°C), diendapkan 1 jam. Larutan kemudian disaring menggunakan cawan kaca masir G3 dan dicuci dengan 2x10 mL etanol 78%, 2x10 mL aseton, dan dikeringkan dalam oven selama 12 jam pada suhu 105°C, kemudian dimasukkan ke dalam desikator dan ditimbang (D2). Ekstrak kering kemudian diabukan dalam tanur pada suhu 500°C selama 5 jam, dan dimasukkan ke dalam desikator dan ditimbang (I2). Serat makanan total ditentukan dengan menjumlahkan nilai SDF dan IDF. Nilai blanko untuk IDF dan SDF diperoleh dengan cara yang sama, namun tanpa menggunakan sampel (B1 dan B2). Kadar serat ditentukan dengan rumus:

Nilai IDF (%) = $((D1 - I1 - B1)/w) \times 100\%$
 Nilai SDF (%) = $((D2 - I2 - B2)/w) \times 100\%$
 Nilai TDF (%) = Nilai IDF + SDF (2)

11. Daya Larut atau Kecepatan Larut (Yuwono dan Susanto, 1998)

Kecepatan larut dihitung berdasarkan waktu yang diperlukan oleh sampel (b) (gram) larut dalam air. Kemudian dimasukkan ke dalam air 100 mL suhu 25°C, stopwatch ditekan pada saat tepung masuk ke dalam air. Stopwatch dimatikan saat seluruh endapan pada larutan hilang. Lama waktu yang dibutuhkan untuk sampel larut dalam air dicatat dalam satuan detik (a). Kecepatan larut dapat dihitung dengan membagi masa sampel dibagi lama larut.

12. Uji Efektivitas (De Garmo *et al.*, 1984)

Perlakuan terbaik dapat ditentukan menggunakan metode De Garmo (Kartikasari dan Nisa, 2014). Ditambahkan oleh Nastiti *et al.* (2014), penentuan perlakuan terbaik dilakukan dengan menggunakan metode

indeks efektivitas. Alternatif yang didapatkan dari perhitungan dengan metode De Garmo memberikan hasil nilai rata hubungan yang dengan nilai bobot dan nilai perlakuan terbesar yang merupakan perlakuan terbaik. Hasil analisis dengan metode De Garmo perlakuan terbaik dipilih berdasarkan nilai NP yang paling tinggi.

Pemilihan perlakuan terbaik pada sebuah produk ditentukan dengan membandingkan parameter mutu yang meliputi kimia, fisik, dan organoleptik. Penentuan tingkat kepentingan dilakukan dengan metode pembobotan dengan skala *numeric* 1-9 (mulai dari kurang penting, sampai penting). Dilakukan pembobotan pada semua parameter mutu (Tirtosastro dan Anggarini, 2007).

$$\text{Nilai Efektivitas (NE)} = \frac{\text{Nilai Pengukuran} - \text{Nilai Terburuk}}{\text{Nilai Terbaik} - \text{Nilai Terburuk}}$$

Lampiran 2. Kadar Air Tepung Jamur Tiram Putih

Data Analisis Kadar Air

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-rata	STDEV
A1B1	10.383	9.968	9.847	30.198	10.07	0.281
A1B2	9.453	9.088	8.979	27.520	9.17	0.248
A1B3	8.328	8.347	8.208	24.883	8.29	0.076
A2B1	9.220	9.138	8.993	27.350	9.12	0.115
A2B2	8.696	8.396	8.570	25.662	8.55	0.151
A2B3	7.068	7.224	7.153	21.446	7.15	0.078
A3B1	8.678	8.535	8.454	25.667	8.56	0.113
A3B2	7.406	7.479	7.444	22.329	7.44	0.037
A3B3	6.257	6.079	6.572	18.909	6.30	0.250
Jumlah	75.489	74.253	74.2205	223.962		
Rata-rata	8.388	8.250	8.247			

Tabel Dua Arah

A	B			Jumlah	Rata-rata
	B1	B2	B3		
A1	30.198	27.520	24.883	82.600	27.533
A2	27.350	25.662	21.446	74.458	24.819
A3	25.667	22.329	18.909	66.904	22.301
Jumlah	83.214	75.511	65.237	223.962	74.654
Rata-rata	27.738	25.170	21.746	447.924	

Tabel ANOVA

SK	DB	JK	KT	Fhit	Ftab (0,05 %)
Perlakuan	8	32.18	4.02	136.59*	2.51
A	2	13.69	6.85	232.50*	3.55
B	2	18.08	9.04	306.93*	3.55
AB	4	0.41	0.10	3.47*	2.93
Galat	18	0.53	0.03		
Total	26	32.71			

Keterangan: *)berpengaruh nyata atau terdapat interaksi (Fhitung>Ftabel)

Tabel DMRT

Kode Sampel	Rata-rata	A3B3	A2B3	A3B2	A1B3	A2B2	A3B1	A2B1	A1B2	A1B1	P	SSR	LSR
		6.303	7.149	7.443	8.294	8.554	8.556	9.117	9.173	10.066			
A3B3	6.303												
A2B3	7.149	0.846									2	3.15	0.294
A3B2	7.443	1.140	0.294								3	3.3	0.309
A1B3	8.294	1.991	1.146	0.851							4	3.37	0.318
A2B2	8.554	2.251	1.406	1.111	0.260						5	3.43	0.324
A3B1	8.556	2.253	1.407	1.113	0.261	0.002					6	3.46	0.329
A2B1	9.117	2.814	1.968	1.674	0.823	0.563	0.561				7	3.47	0.333
A1B2	9.173	2.870	2.025	1.730	0.879	0.619	0.618	0.056			8	3.47	0.335
A1B1	10.066	3.763	2.917	2.623	1.772	1.512	1.510	0.949	0.893		9	3.47	0.337
NOTASI		a	b	b	c	c	c	d	d	e		s.e	0.0991

Lampiran 3. Kadar Protein Total Tepung Jamur Tiram Putih

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-rata	STDEV
A1B1	15.074	14.8621	15.2551	45.191	15.06	0.197
A1B2	13.124	12.2146	14.0034	39.342	13.11	0.894
A1B3	10.1646	11.1793	12.1503	33.494	11.16	0.993
A2B1	17.3902	16.9274	17.7995	52.117	17.37	0.436
A2B2	17.3899	15.4994	16.9834	49.873	16.62	0.995
A2B3	15.4502	15.2415	16.9693	47.661	15.89	0.943
A3B1	22.4551	20.9605	21.5485	64.964	21.65	0.753
A3B2	19.8683	18.9731	19.8752	58.717	19.57	0.519
A3B3	16.9005	17.8905	17.6808	52.472	17.49	0.522
Jumlah	147.817	143.748	152.2655	443.831		
Rata-rata	16.424	15.972	16.918			

Tabel Dua Arah

A	B			Jumlah	Rata-rata
	B1	B2	B3		
A1	45.191	39.342	33.494	118.027	39.342
A2	52.117	49.873	47.661	149.651	49.884
A3	64.964	58.717	52.472	176.153	58.718
Jumlah	162.272	147.931	133.627	443.831	
Rata-rata	54.091	49.310	44.542		

Tabel Anova

SK	DB	JK	KT	Fhit	Ftab (0,05 %)
Perlakuan	8	240.30	30.04	54.04*	2.51
A	2	188.18	94.09	169.26*	3.55
B	2	45.59	22.79	41.00*	3.55
AB	4	6.54	1.63	2.94*	2.93
Galat	18	10.01	0.56		
Total	26	250.31			

Keterangan: *)berpengaruh nyata atau terdapat interaksi (Fhitung>Ftabel)

Kode Sampel	Rata-rata	A1B3	A1B2	A1B1	A2B3	A2B2	A2B1	A3B3	A3B2	A3B1	P	SSR	LSR
		11.165	13.114	15.064	15.887	16.624	17.372	17.491	19.572	21.655			
A1B3	11.165												
A1B2	13.114	1.949									2	3.15	1.279
A1B1	15.064	3.899	1.950								3	3.3	1.342
A2B3	15.887	4.722	2.773	0.823							4	3.37	1.382
A2B2	16.624	5.460	3.510	1.561	0.737						5	3.43	1.409
A2B1	17.372	6.208	4.258	2.309	1.485	0.748					6	3.46	1.429
A3B3	17.491	6.326	4.377	2.427	1.604	0.866	0.118				7	3.47	1.445
A3B2	19.572	8.408	6.458	4.509	3.685	2.948	2.200	2.082			8	3.47	1.456
A3B1	21.655	10.490	8.541	6.591	5.768	5.031	4.282	4.164	2.083		9	3.47	1.465
NOTASI		a	a	b	b	b	b	c	d	e		s.e	0.4305

Lampiran 4. Kadar Lemak Tepung Jamur Tiram Putih

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-rata	STDEV
A1B1	2.3829	2.4565	2.1612	7.001	2.3335	0.154
A1B2	2.4584	2.4996	2.3308	7.289	2.4296	0.088
A1B3	2.0448	2.1119	2.0839	6.241	2.0802	0.034
A2B1	2.4120	2.5380	2.4717	7.422	2.4739	0.063
A2B2	2.5046	2.6443	2.5273	7.676	2.5587	0.075
A2B3	2.2278	2.1957	2.0969	6.520	2.1735	0.068
A3B1	2.6382	2.5121	2.4577	7.608	2.5360	0.093
A3B2	2.4985	2.1464	2.3598	7.005	2.3349	0.177
A3B3	2.1125	1.9765	2.0779	6.167	2.0556	0.071
Jumlah	21.280	21.081	20.5672	62.928		
Rata-rata	2.364	2.342	2.285			

Tabel Dua Arah

A	B			Jumlah	Rata-rata
	B1	B2	B3		
A1	7.001	7.289	6.241	20.530	6.843
A2	7.422	7.676	6.520	21.618	7.206
A3	7.608	7.005	6.167	20.780	6.927
Jumlah	22.030	21.970	18.928	62.928	20.976
Rata-rata	7.3435	7.3232	6.3093	125.856	

Tabel ANOVA

SK	DB	JK	KT	Fhit	Ftabel (0,05 %)
Perlakuan	8	0.86	0.11	10.58*	2.51
A	2	0.07	0.04	3.54	3.55
B	2	0.70	0.35	34.29*	3.55
AB	4	0.09	0.02	2.24	2.93
Galat	18	0.18	0.01		
Total	26	1.05			

Keterangan :*)berpengaruh nyata atau terdapat interaksi (Fhitung>Ftabel)

Tabel DMRT Variabel A

Kode	Rata-rata	A1	A3	A2	P	SSR	LSR
Sampel		2.281	2.309	2.402			
A1	2.281						
A3	2.309	0.028			2	2.971	0.300
A2	2.402	0.121	0.093	-	3	3.117	0.315
Notasi		a	a	a	S.E		0.100984

Tabel DMRT Variabel B

Kode	Rata-rata	B3	B2	B1	P	SSR	LSR
Sampel		2.103	2.441	2.448			
B3	2.103						
B2	2.441	0.338			2	2.971	0.300
B1	2.448	0.345	0.007	-	3	3.117	0.315
Notasi		a	b	b	S.E		0.100984

Lampiran 5. Kadar Abu Tepung Jamur Tiram Putih

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-rata	STDEV
A1B1	7.028	7.118	6.996	21.142	7.05	0.063
A1B2	6.905	6.895	6.907	20.707	6.90	0.006
A1B3	7.377	7.248	7.321	21.946	7.32	0.065
A2B1	6.912	6.925	6.977	20.814	6.94	0.035
A2B2	6.972	6.973	6.725	20.670	6.89	0.143
A2B3	6.862	7.309	6.914	21.085	7.03	0.244
A3B1	6.983	7.013	6.911	20.907	6.97	0.053
A3B2	7.242	7.069	7.066	21.377	7.13	0.101
A3B3	6.925	6.776	6.871	20.573	6.86	0.076
Jumlah	63.208	63.326	62.68733	189.221		
Rata-rata	7.023	7.036	6.965			

Tabel Dua Arah

A	B			Jumlah	Rata-rata
	B1	B2	B3		
A1	20.614	20.670	20.216	61.500	20.500
A2	22.078	22.048	21.533	65.659	21.886
A3	21.754	22.677	21.960	66.391	22.130
Jumlah	64.446	65.396	63.709	193.551	64.517
Rata-rata	21.482	21.799	21.236	387.101	

Tabel ANOVA

SK	DB	JK	KT	Fhit	Ftab (0,05 %)
Perlakuan	8	1.81	0.23	9.82*	2.51
A	2	1.55	0.77	33.63*	3.55
B	2	0.16	0.08	3.46	3.55
AB	4	0.10	0.03	1.10	2.93
Galat	18	0.41	0.02		
Total	26	2.22			

Keterangan :*)berpengaruh nyata atau terdapat interaksi (Fhitung>Ftabel)

Tabel DMRT Variabel A

Kode	Rata-rata	A1	A2	A3	P	SSR	LSR
Sampel		6.833	7.295	7.377			
A1	6.833						
A2	7.295	0.462			2	2.971	0.450
A3	7.377	0.543	0.081	-	3	3.117	0.473
Notasi		a	b	b	S.E		0.151631

Tabel DMRT Variabel B

Kode	Rata-rata	B3	B1	B2	P	SSR	LSR
Sampel		7.079	7.161	7.266			
B3	7.079						
B1	7.161	0.082			2	2.971	0.450
B2	7.266	0.187	0.105	-	3	3.117	0.473
Notasi		a	a	a	S.E		0.151631

Lampiran 6. Kadar Karbohidrat Tepung Jamur Tiram Putih

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-rata	STDEV
A1B1	66.819	66.053	66.840	199.712	66.57	0.449
A1B2	70.007	71.068	69.542	210.617	70.21	0.782
A1B3	73.249	73.961	72.855	220.065	73.35	0.561
A2B1	66.203	67.422	65.789	199.414	66.47	0.849
A2B2	67.327	68.799	67.492	203.618	67.87	0.807
A2B3	68.938	69.024	66.536	204.498	68.17	1.412
A3B1	63.309	64.714	63.373	191.396	63.80	0.793
A3B2	65.912	68.417	67.359	201.688	67.23	1.257
A3B3	69.603	68.725	69.571	207.899	69.30	0.498
Jumlah	611.368	618.182	609.3569	1838.907		
Rata-rata	67.930	68.687	67.706			

Tabel Dua Arah

A	B			Jumlah	Rata-rata
	B1	B2	B3		
A1	199.712	210.617	220.065	630.393	210.131
A2	199.414	203.618	204.498	607.530	202.510
A3	191.396	201.688	207.899	600.984	200.328
Jumlah	590.523	615.923	632.462	1838.907	
Rata-rata	196.841	205.308	210.821		

Tabel ANOVA

SK	db	JK	KT	Fhit	Ftab (0,05 %)
Perlakuan	8	173.37	21.67	28.06*	2.51
A	2	52.98	26.49	34.30*	3.55
B	2	99.17	49.58	64.20*	3.55
AB	4	21.22	5.31	6.87*	2.93
Galat	18	13.90	0.77		
Total	26	187.28			

Keterangan :*)berpengaruh nyata atau terdapat interaksi (Fhitung>Ftabel)

Tabel DMRT

Kode Sampel	Rata-rata	A3B1	A2B1	A1B1	A3B2	A2B2	A2B3	A3B3	A1B2	A1B3	P	SSR	LSR
		63.799	66.471	66.571	67.229	67.873	68.166	69.300	70.206	73.355			
A3B1	63.799												
A2B1	66.471	2.673									2	3.15	1.507
A1B1	66.571	2.772	0.099								3	3.3	1.582
A3B2	67.229	3.431	0.758	0.659							4	3.37	1.629
A2B2	67.873	4.074	1.401	1.302	0.643						5	3.43	1.661
A2B3	68.166	4.367	1.695	1.595	0.936	0.293					6	3.46	1.685
A3B3	69.300	5.501	2.828	2.729	2.070	1.427	1.134				7	3.47	1.703
A1B2	70.206	6.407	3.734	3.635	2.976	2.333	2.040	0.906			8	3.47	1.717
A1B3	73.355	9.556	6.884	6.784	6.125	5.482	5.189	4.055	3.149		9	3.47	1.727
NOTASI		a	b	b	b	b	b	b	b	c		s.e	0.5074

Lampiran 7. Rendemen Tepung Jamur Tiram Putih

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-rata	STDEV
A1B1	7.6441	7.5670	7.3562	22.567	7.52	0.149
A1B2	8.6394	8.6213	8.6278	25.889	8.63	0.009
A1B3	9.8478	9.7810	9.7899	29.419	9.81	0.036
A2B1	8.5473	8.3508	8.2835	25.182	8.39	0.137
A2B2	9.4454	9.6895	9.5637	28.699	9.57	0.122
A2B3	10.9351	10.7498	10.8045	32.489	10.83	0.095
A3B1	10.3337	10.5426	10.5202	31.396	10.47	0.115
A3B2	11.5938	11.7093	11.6599	34.963	11.65	0.058
A3B3	12.2193	12.3893	12.3231	36.932	12.31	0.086
Jumlah	89.206	89.401	88.92889	267.535		
Rata-rata	9.912	9.933	9.881			

Tabel Dua Arah

A	B			Jumlah	Rata-rata
	B1	B2	B3		
A1	22.567	25.889	29.419	77.875	25.9582
A2	25.182	28.699	32.489	86.370	28.7899
A3	31.396	34.963	36.932	103.291	34.4304
Jumlah	79.145	89.550	98.840	267.535	89.178
Rata-rata	26.3818	29.8501	32.9466	535.071	

Tabel ANOVA

SK	DB	JK	KT	Fhit	Ftab (0,05 %)
Perlakuan	8	59.18	7.40	738.05*	2.51
A	2	37.20	18.60	1855.81*	3.55
B	2	21.57	10.79	1076.03*	3.55
AB	4	0.41	0.10	10.17*	2.93
Galat	18	0.18	0.01		
Total	26	59.36			

Keterangan :*)berpengaruh nyata atau terdapat interaksi (Fhitung>Ftabel)

Tabel DMRT

Kode Sampel	Rata-rata	A1B1	A2B1	A1B2	A2B2	A1B3	A3B1	A2B3	A3B2	A3B3	P	SSR	LSR
		7.522	8.394	8.630	9.566	9.806	10.465	10.830	11.654	12.311			
A1B1	7.522												
A2B1	8.394	0.871									2	3.15	0.099
A1B2	8.630	1.107	0.236								3	3.3	0.104
A2B2	9.566	2.044	1.172	0.937							4	3.37	0.107
A1B3	9.806	2.284	1.412	1.177	0.240						5	3.43	0.109
A3B1	10.465	2.943	2.072	1.836	0.899	0.659					6	3.46	0.111
A2B3	10.830	3.307	2.436	2.200	1.264	1.024	0.364				7	3.47	0.112
A3B2	11.654	4.132	3.260	3.025	2.088	1.848	1.189	0.825			8	3.47	0.113
A3B3	12.311	4.788	3.917	3.681	2.744	2.504	1.845	1.481	0.656		9	3.47	0.114
NOTASI		a	b	c	d	e	f	g	h	i		s.e	0.0334

Lampiran 8. Daya Larut Tepung Jamur Tiram Putih

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-rata	STDEV
A1B1	0.042	0.041	0.045	0.128	0.043	0.002
A1B2	0.045	0.049	0.053	0.147	0.049	0.004
A1B3	0.051	0.054	0.055	0.160	0.053	0.002
A2B1	0.032	0.033	0.036	0.101	0.034	0.002
A2B2	0.050	0.052	0.051	0.152	0.051	0.001
A2B3	0.056	0.060	0.058	0.174	0.058	0.002
A3B1	0.039	0.036	0.034	0.108	0.036	0.003
A3B2	0.062	0.063	0.062	0.187	0.062	0.001
A3B3	0.060	0.062	0.061	0.183	0.061	0.001
Jumlah	0.436	0.451	0.453963	1.341		
Rata-rata	0.048	0.050	0.050			

Tabel Dua Arah

A	B			Jumlah	Rata-rata
	B1	B2	B3		
A1	0.128	0.147	0.160	0.435	0.1451
A2	0.101	0.152	0.174	0.428	0.1426
A3	0.108	0.187	0.183	0.478	0.1593
Jumlah	0.338	0.486	0.517	1.341	0.447
Rata-rata	0.113	0.162	0.172	2.682	

Tabel Anova

SK	db	JK	KT	Fhit	Ftab (0,05 %)
Perlakuan	8	0.00	0.00	65.21*	2.51
A	2	0.00	0.00	16.46*	3.55
B	2	0.00	0.00	206.81*	3.55
AB	4	0.00	0.00	18.79*	2.93
Galat	18	0.00	0.00		
Total	26	0.00			

Keterangan :*)berpengaruh nyata atau terdapat interaksi (Fhitung>Ftabel)

Tabel DMRT

Kode Sampel	Rata-rata	A2B1	A3B1	A1B1	A1B2	A2B2	A1B3	A2B3	A3B3	A3B2	P	SSR	LSR
		0.034	0.036	0.043	0.049	0.051	0.053	0.058	0.061	0.062			
A2B1	0.034												
A3B1	0.036	0.002									2	3.15	0.0038
A1B1	0.043	0.009	0.007								3	3.3	0.0040
A1B2	0.049	0.015	0.013	0.006							4	3.37	0.0041
A2B2	0.051	0.017	0.015	0.008	0.002						5	3.43	0.0042
A1B3	0.053	0.019	0.017	0.010	0.004	0.003					6	3.46	0.0042
A2B3	0.058	0.024	0.022	0.015	0.009	0.007	0.005				7	3.47	0.0043
A3B3	0.061	0.027	0.025	0.018	0.012	0.010	0.008	0.003			8	3.47	0.0043
A3B2	0.062	0.028	0.026	0.019	0.013	0.011	0.009	0.004	0.001		9	3.47	0.0044
NOTASI		a	a	b	c	c	c	d	d	d		s.e	0.0013

Lampiran 9. Uji Organoleptik Scoring Tekstur Tepung Jamur Tiram Putih

Panelis	Tekstur									Total
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	
P1	3	3	4	6	5	4	5	5	5	40
P2	5	3	5	4	3	5	3	4	6	38
P3	4	4	5	3	5	5	4	4	5	39
P4	3	5	4	5	4	5	5	5	5	41
P5	4	5	4	4	5	4	4	4	6	40
P6	4	4	3	3	3	5	3	5	6	36
P7	4	5	3	3	4	6	3	5	5	38
P8	4	5	4	4	4	5	4	5	4	39
P9	3	3	4	3	4	5	4	6	5	37
P10	5	4	5	6	3	4	4	4	4	39
P11	4	5	3	3	4	6	3	4	5	37
P12	3	5	5	4	5	4	5	5	5	41
P13	5	4	5	3	4	5	4	5	4	39
P14	5	3	4	3	3	5	3	5	4	35
P15	3	5	4	4	5	4	3	5	4	37
P16	3	4	3	4	4	4	3	4	6	35
P17	4	3	4	3	3	6	3	5	6	37
P18	3	3	4	4	6	5	3	5	5	38
P19	5	5	4	4	5	5	3	4	5	40
P20	5	3	5	5	4	5	3	5	4	39
Total	79	81	82	78	83	97	72	94	99	765
Rata-Rata	3.95	4.05	4.10	3.90	4.15	4.85	3.60	4.70	4.95	38
STDEV	0.826	0.887	0.718	0.968	0.875	0.671	0.754	0.571	0.759	1.77

Jumlah Perlakuan	9
Jumlah Ulangan	20
Jumlah Unit Percobaan	180
Faktor Koreksi (FK)	3251.25

Tabel Anova

SK	DB	JK	KT	Fhitung	Ftabel (5%)	Notasi
Perlakuan	8	72.90	9.11	0.0025	2.51	Tidak Nyata
Galat	18	65797.85	3655.44			
Total	26	65870.75				

Tabel DMRT

Orde Sampel	Rata-Rata	F	I	C	D	B	E	G	A	H	P	SSR	LSR
		3.7	3.9	3.95	4.3	4.35	4.4	4.45	4.7	4.8			
F	3.7												
I	3.9	0.2									2	3.15	40.17
C	3.95	0.25	0.05								3	3.3	42.14
D	4.3	0.6	0.4	0.35							4	3.37	13.52
B	4.35	0.65	0.45	0.4	0.05						5	3.43	44.26
E	4.4	0.7	0.5	0.45	0.1	0.05					6	3.46	44.88
G	4.45	0.75	0.55	0.5	0.15	0.1	0.05				7	3.47	45.37
A	4.7	1	0.8	0.75	0.4	0.35	0.3	0.25			8	3.47	45.74
H	4.8	1.1	0.9	0.85	0.5	0.45	0.4	0.35	0.1		9	3.47	46.02
NOTASI		a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	S.E	13.51931232

Lampiran 10. Uji Organoleptik *Scoring* Aroma Tepung Jamur Tiram Putih

Panelis	Tekstur									Total
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	
P1	3	5	3	3	3	3	4	4	3	31
P2	5	3	3	3	5	3	5	5	4	36
P3	6	4	4	3	3	3	4	5	3	35
P4	4	3	5	6	4	4	5	5	4	40
P5	3	5	4	3	4	3	6	3	4	35
P6	3	5	3	5	5	4	5	4	3	37
P7	4	3	4	5	3	3	4	3	4	33
P8	4	3	4	4	3	4	6	6	4	38
P9	3	3	3	5	3	5	3	4	3	32
P10	4	4	5	5	5	4	6	6	5	44
P11	5	4	4	6	4	3	4	5	3	38
P12	3	6	4	6	3	4	6	3	3	38
P13	4	3	4	6	3	3	4	5	4	36
P14	5	6	4	5	3	3	3	5	4	38
P15	4	3	4	3	4	5	4	3	5	35
P16	4	3	4	4	3	5	6	4	3	36
P17	5	5	3	3	4	3	4	6	3	36
P18	5	5	5	5	6	3	5	6	3	43
P19	4	3	4	3	3	5	4	4	3	33
P20	4	4	3	4	4	3	4	4	3	33
Total	82	80	77	87	75	73	92	90	71	727
Rata-Rata	4.1	4	3.85	4.35	3.75	3.65	4.6	4.5	3.55	
STDEV	0.85	1.08	0.67	1.18	0.91	0.81	0.99	1.05	0.69	

Jumlah Perlakuan	9
Jumlah Ulangan	20
Jumlah Unit Percobaan	180
Faktor Koreksi (FK)	2936.3

Tabel Anova

SK	DB	JK	KT	Fhitung	Ftabel (5%)	Notasi
Perlakuan	8	22.78	2.847	0.346	2.510	Tidak Nyata
Galat	18	147.95	8.219			
Total	26	170.73				

Tabel DMRT

Orde Sampel	Rata-Rata	I	F	E	C	B	A	D	H	G	P	SSR	LSR
		3.55	3.65	3.75	3.85	4	4.1	4.35	4.5	4.6			
I	3.55												
F	3.65	0.1									2	3.15	1.90
E	3.75	0.2	0.1								3	3.3	2.00
C	3.85	0.3	0.2	0.1							4	3.37	2.06
B	4	0.45	0.35	0.25	0.15						5	3.43	2.10
A	4.1	0.55	0.45	0.35	0.25	0.1					6	3.46	2.13
D	4.35	0.8	0.7	0.6	0.5	0.35	0.25				7	3.47	2.15
H	4.5	0.95	0.85	0.75	0.65	0.5	0.4	0.15			8	3.47	2.17
G	4.6	1.05	0.95	0.85	0.75	0.6	0.5	0.25	0.1		9	3.47	2.18
NOTASI		a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	S.E	0.641

Lampiran 11. Uji Organoleptik Scoring Warna Tepung Jamur Tiram Putih

Panelis	Tekstur									Total
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	
P1	3	4	4	3	3	5	4	3	3	32
P2	4	4	3	4	4	4	5	4	4	36
P3	4	5	5	4	4	3	3	4	3	35
P4	4	4	4	3	5	4	5	3	3	35
P5	3	4	5	3	4	3	3	4	3	32
P6	3	3	4	3	4	3	3	4	4	31
P7	4	3	3	3	5	3	5	3	6	35
P8	3	4	3	4	3	3	3	3	4	30
P9	4	3	5	3	3	4	4	3	4	33
P10	4	5	4	4	4	4	4	4	4	37
P11	3	3	5	3	4	3	4	5	5	35
P12	4	4	3	3	4	3	4	5	5	35
P13	3	3	5	4	3	4	3	4	5	34
P14	3	5	3	4	3	5	3	4	4	34
P15	4	5	5	3	3	5	5	5	4	39
P16	4	4	5	5	4	5	3	4	5	39
P17	3	4	3	5	4	3	3	5	5	35
P18	3	5	4	5	3	5	4	5	6	40
P19	4	3	4	4	4	4	4	4	4	35
P20	5	5	5	3	4	4	6	5	5	42
Total	72	80	82	73	75	77	78	81	86	704
Rata-Rata	3.6	4	4.1	3.65	3.75	3.85	3.9	4.05	4.3	
STDEV	0.60	0.79	0.85	0.75	0.64	0.81	0.91	0.76	0.92	

Jumlah Perlakuan	9
Jumlah Ulangan	20
Jumlah Unit Percobaan	180
Faktor Koreksi (FK)	2753.4

Tabel Anova

SK	db	JK	KT	Fhitung	Ftab (5%)	Notasi
Perlakuan	8	8.2	1.022	0.172	2.510	Tidak Nyata
Galat	18	106.4	5.911			
Total	26	114.6				

Tabel DMRT

Orde Sampel	Rata-Rata	A	D	E	F	G	B	H	C	I	P	SSR	LSR
		3.6	3.65	3.75	3.85	3.9	4	4.05	4.1	4.3			
A	3.6												
D	3.65	0.05									2	3.15	1.62
E	3.75	0.15	0.1								3	3.3	1.69
F	3.85	0.25	0.2	0.1							4	3.37	1.75
G	3.9	0.3	0.25	0.15	0.05						5	3.43	1.78
B	4	0.4	0.35	0.25	0.15	0.1					6	3.46	1.80
H	4.05	0.45	0.4	0.3	0.2	0.15	0.05				7	3.47	1.82
C	4.1	0.5	0.45	0.35	0.25	0.2	0.1	0.05			8	3.47	1.84
I	4.3	0.7	0.65	0.55	0.45	0.4	0.3	0.25	0.2		9	3.47	1.85
NOTASI		a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	S.E	0.543650214

Lampiran 12. Uji Efektivitas De Garmo *et al.*, (1984)

a. Organoleptik

Orlep	BV	BN	A1B1		A1B2		A1B3		A2B1		A2B2		A2B3		A3B1		A3B2		A3B3	
			NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH
Tekstur	1.00	0.36	0.26	0.09	0.33	0.12	0.37	0.13	0.22	0.08	0.41	0.15	0.93	0.33	0.00	0.00	0.81	0.29	1.00	0.36
Aroma	1.00	0.36	0.52	0.19	0.43	0.15	0.29	0.10	0.76	0.27	0.19	0.07	0.10	0.03	1.00	0.36	0.90	0.32	0.00	0.00
Warna	0.80	0.29	0.00	0.00	0.57	0.16	0.71	0.20	0.07	0.02	0.21	0.06	0.36	0.10	0.43	0.12	0.64	0.18	1.00	0.29
	2.80			0.28		0.44		0.44		0.37		0.27		0.47		0.48		0.80		0.64

b. Fisikokimia

Uji Efektivitas Parameter	BV	BN	A1B1		A1B2		A1B3		A2B1		A2B2		A2B3		A3B1		A3B2		A3B3	
			NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH
Kadar Protein (%)	1	0.16	0.37	0.06	0.19	0.03	0.00	0.00	0.59	0.10	0.52	0.08	0.45	0.07	1.00	0.16	0.80	0.13	0.60	0.10
Kadar Lemak (%)	1	0.16	0.55	0.09	0.74	0.12	0.05	0.01	0.83	0.13	1.00	0.16	0.23	0.04	0.95	0.15	0.56	0.09	0.00	0.00
Kadar Air (%)	1	0.16	1.00	0.16	0.76	0.12	0.53	0.09	0.75	0.12	0.60	0.10	0.22	0.04	0.60	0.10	0.30	0.05	0.00	0.00
Kadar Abu (%)	0.8	0.13	0.16	0.02	0.18	0.02	0.00	0.00	0.76	0.10	0.74	0.10	0.54	0.07	0.62	0.08	1.00	0.13	0.71	0.09
Karbohidrat (%)	0.9	0.15	0.29	0.04	0.67	0.10	1.00	0.15	0.28	0.04	0.43	0.06	0.46	0.07	0.00	0.00	0.36	0.05	0.58	0.08
Daya Larut (g/s)	0.8	0.13	0.32	0.04	0.53	0.07	0.69	0.09	0.00	0.00	0.60	0.08	0.85	0.11	0.08	0.01	1.00	0.13	0.96	0.12
Rendemen (%)	0.7	0.11	0.00	0.00	0.23	0.03	0.48	0.05	0.18	0.02	0.43	0.05	0.69	0.08	0.61	0.07	0.86	0.10	1.00	0.11
	6.2	1.0		0.414		0.489		0.381		0.509		0.625		0.470		0.572		0.675		0.509

Lampiran 13. Perhitungan Serat Pangan Tepung Jamur Tiram Putih

Bahan	Berat Sampel (g)			Berat Kertas Saring (g)			Berat Konstan (g)			Serat Pangan Tak Larut (%)		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
A3B1 (Putih Telur 7%: Maltodekstrin 5%)	0.5036	0.5048	0.5014	0.6692	0.6478	0.6327	0.7991	0.7768	0.7715	25.7942	25.5548	25.6824

Bahan	Berat Sampel (g)			Berat Kertas Saring (g)			Berat Konstan (g)			Serat Pangan Larut (%)		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
A3B1 (Putih Telur 7%: Maltodekstrin 5%)	0.5036	0.5048	0.5014	0.6642	0.6025	0.6423	0.6773	0.6156	0.6567	2.6012	2.5951	2.8719

Contoh Perhitungan :

$$\begin{aligned} \text{Serat Pangan Tak Larut} &= ((\text{Berat Konstan 1} - \text{Berat Kertas Saring 1})/\text{Berat Sampel 1}) \times 100 \\ &= ((0.7991 - 0.6692)/0.5036 \times 100) \\ &= 25.7942\% \end{aligned}$$

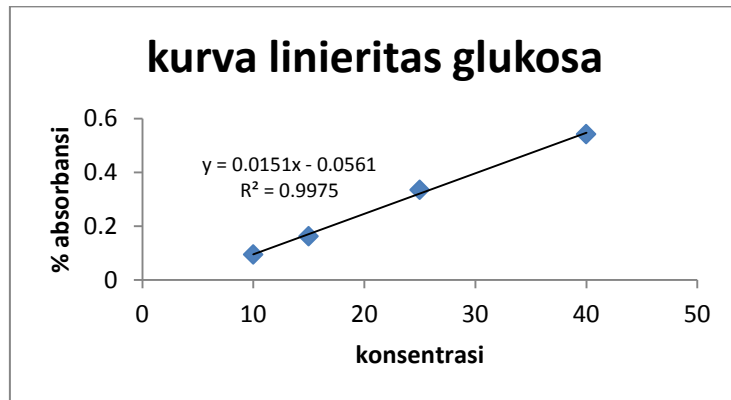
$$\begin{aligned} \text{Serat Pangan Larut} &= ((\text{Berat Konstan 3} - \text{Berat Kertas Saring 3})/\text{Berat Sampel 3}) \times 100 \\ &= ((0.6567 - 0.6423)/0.5014 \times 100) \\ &= 2.8719\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Serat Pangan Total} &= \text{Serat Pangan Tak Larut} + \text{Serat Pangan Larut} \\ &= 25.7942\% + 2.8719\% \\ &= 28.6661\%\end{aligned}$$

Lampiran 14. Uji Beta Glukan Tepung Jamur Tiram Putih

a. Kurva Linieritas Glukosa

Standar	Abs
0	0.0091
10	0.0945
15	0.162
25	0.335
40	0.5415



b. Perhitungan Kadar Beta Glukan

Berat sampel (gr)	Volume (mL)	Abs	Terukur ($\mu\text{g/mL}$)	Sebenarnya ug/gr	% kadar betaglukan
0.1500	10	0.291	22.987	1532.45	0.1532

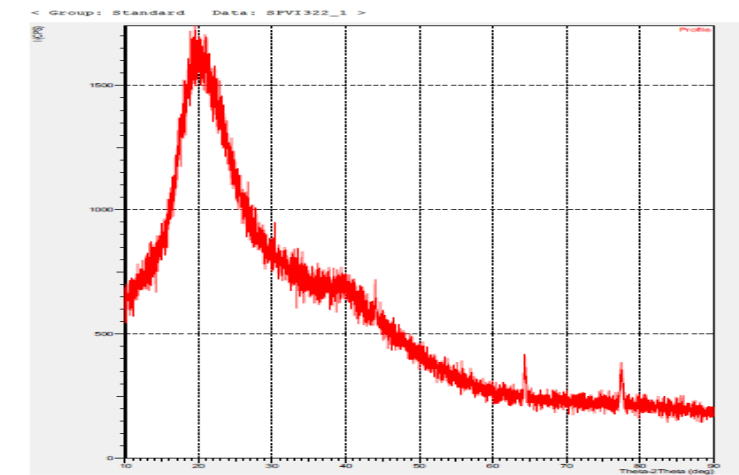
Contoh Perhitungan :

$$\begin{aligned} \text{Terukur } (\mu\text{g/mL}) &= (\text{Absorbansi} + 0.0561) / 0.0151 \\ &= (0.291 + 0.0561) / 0.0151 \\ &= 22.987 \end{aligned}$$

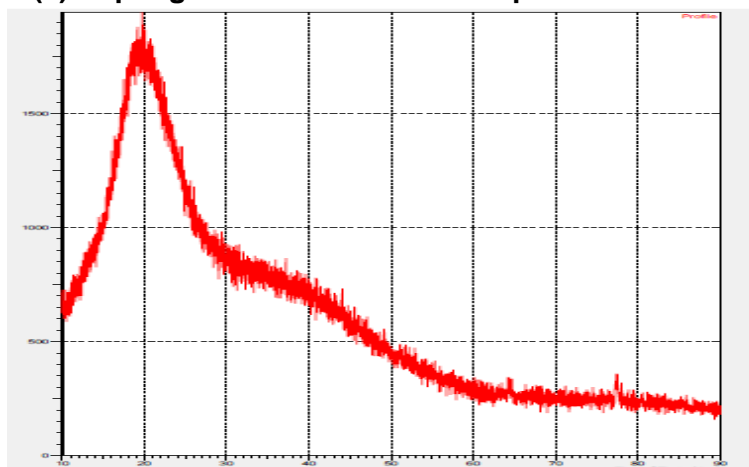
$$\begin{aligned} \text{Sebenarnya (ug/gr)} &= ((\text{Terukur} \times \text{Volume}) / \text{Berat sampel}) \\ &= ((22.987 \times 10) / 0.1500) \\ &= 1532.45 \end{aligned}$$

Lampiran 15. Uji Kristalinitas Tepung Jamur Tiram Putih

Data Hasil Kromatografi Kristalinitas:



(a) Tepung Jamur Tiram Putih Tanpa Perlakuan



(b) Tepung Jamur Tiram Putih dengan Perlakuan Putih Telur 7% dan Maltodekstrin 3%

Data Analisis Kristalinitas :

a. A0B0

Strongest 3 peaks							
no.	peak no.	2Theta (deg)	d (Å)	I/I1	FWHM (deg)	Intensity (Counts)	Integrated Int (Counts)
1	5	19.1770	4.62446	100	0.00000	264	0
2	6	20.1360	4.40633	99	0.00000	262	0
3	7	20.9141	4.24411	96	0.00000	254	0

b. A3B1

# Strongest 3 peaks							
no. peak	2Theta	d	I/I1	FWHM	Intensity	Integrated Int	
no.	(deg)	(Å)		(deg)	(Counts)	(Counts)	
1	9	19.4367	4.56325	100	0.00000	301	0
2	8	18.5378	4.78245	96	0.00000	289	0
3	10	20.6547	4.29683	92	0.00000	277	0

Perhitungan Indeks Kristalinitas

	I002			Jumlah	IAM			Kristalinitas (%)			Rata-rata	STDEV
	1	2	3		1	2	3	1	2	3		
A0B0	264	262	254	780	526	522	530	32.56	32.90	32.31	32.59	0.297
	262	259	264	778								
	254	256	253	783								
A3B1 (Perlakuan Terbaik)	301	297	305	867	590	582	598	31.95	31.93	31.97	31.95	0.019
	289	285	293	855								
	277	273	281	879								

Contoh Perhitungan :

$$\begin{aligned}
 I_{002} &= \text{Intensitas } (I_{002}) \text{ 1} + \text{Intensitas } (I_{002}) \text{ 2} + \text{Intensitas } (I_{002}) \text{ 3} \\
 &= 264 + 262 + 254 \\
 &= 780
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 I_{AM} &= \text{Intensitas } (I_{002}) \text{ 1} + \text{Intensitas } (I_{002}) \text{ 2} \\
 &= 264 + 262 \\
 &= 526
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Indeks Kristalinitas} &= (I_{002} - I_{AM}) / I_{002} \times 100 \\
 &= (780 - 526) / 780 \times 100 \\
 &= 32.56\%
 \end{aligned}$$

Lampiran 16. Gambar Tepung Jamur Tiram Putih

A1B1 (Putih telur 3%:Maltodekstrin 3%)

A1B2 (Putih telur 3%:Maltodekstrin 5%)

A1B3 (Putih telur 3%:Maltodekstrin 7%)



A2B1 (Putih telur 5%:Maltodekstrin 3%)

A2B2 (Putih telur 5%:Maltodekstrin 5%)

A2B3 (Putih telur 5%:Maltodekstrin 7%)



A3B1 (Putih telur 7%:Maltodekstrin 3%)

A3B2 (Putih telur 7%:Maltodekstrin 5%)

A3B3 (Putih telur 7%:Maltodekstrin 7%)

Lampiran 16. Gambar Proses Pembuatan Tepung Jamur Tiram Putih

(a) Jamur tiram putih yang sudah di blansing dan dihaluskan; (b) Jamur tiram yang sudah ditambahkan putih telur dan maltodekstrin



(c) Lembaran jamur tiram putih yang sudah dikeringkan