

## **BAB V**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

Nugget jamur tiram merupakan suatu produk olahan yang berbahan dasar jamur tiram dengan penambahan ampas tahu. Penambahan ampas tahu yang berbeda pada setiap perlakuan mempengaruhi karakteristik dari produk nugget jamur tiram yang dihasilkan baik secara subyektif maupun obyektif.

Penelitian ini dilakukan dengan 6 jenis perlakuan, Perlakuan yang dilaksanakan menggunakan ampas tahu yakni 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, 50% perbedaan konsentrasi penambahan ampas tahu yang digunakan pada setiap perlakuan bertujuan agar memperoleh konsentrasi optimum yang dapat menghasilkan produk nugget jamur dengan nilai gizi yang tidak kalah baik dari nugget daging pada umumnya. Kandungan nilai gizi yang terdapat pada hasil produk yakni kandungan air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan serat kasar.

Karakteristik dari nugget jamur tiram yaitu memiliki cita rasa yang menyerupai nugget daging ayam, dari bahan utama produk yakni jamur tiram yang memiliki tekstur dan rasa menyerupai daging ayam, warna nugget jamur tiram yang putih, tekstur nugget yang dihasilkan tekstur kenyal yang mudah dicerna serta dapat diterima dengan baik oleh masyarakat guna mengganti produk olahan daging dan dapat menekan harga namun tetap memperhitungkan nilai gizi.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan analisis statistik maka dapat dibahas beberapa hal yang mempengaruhi karakteristik mutu subyektif berupa karakteristik organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan serta karakteristik mutu obyektif nugget jamur berupa kadar protein, lemak, karbohidrat, kadar air, kadar abu, dan kadar

serat kasar.

## 1. Analisis Subyektif (Organoleptik)

Uji Organoleptik adalah cara penilaian karakter mutu suatu bahan makanan dan minuman menggunakan panca indra. Uji organoleptik diuji dengan uji kesukaan dan uji mutu hedonik dengan rentang hedonik sebanyak 5 skala yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan untuk mengetahui adanya pengaruh persentase penambahan ampas tahu pada produk nugget jamur tiram terhadap karakteristik produk.

Tabel 6  
Nilai rata – rata hasil uji hedonik terhadap rasa, warna, tekstur,  
penerimaan keseluruhan pada nugget jamur tiram

Perlakuan	Rasa	Tekstur	Aroma	Warna	Penerimaan Keseluruhan
P1	3,34±0,67a	4,05±0,32a	4,73±1,31a	3,96±0,35a	4,06±0,33
P2	3,42±0,60a	3,97±0,25a	4,13±0,36a	4,01±0,31a	3,98±0,41
P3	3,90±0,20a	4,00±0,31a	4,01±0,30a	4,01±0,32a	3,98±0,34
P4	4,08±0,04a	4,02±0,31a	4,04±0,28a	3,90±0,33a	3,88±0,24
P5	4,04±0,06a	4,10±0,19a	3,94±0,23a	3,98±0,28a	3,98±0,28
P6	3,72±0,55a	4,00±0,24a	4,13±0,20a	3,98±0,23a	3,97±0,25

Keterangan : huruf yang sama dibelakang nilai rata-rata pada kolom yang sama menunjukkan perlakuan berbeda tidak nyata ( $P > 0,05$ ). Nilai rata-rata diikuti dengan  $\pm$  standar deviasi

### a. Rasa

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap hasil uji hedonik terhadap rasa nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda diperoleh ( $P > 0,05$ ) maka perlakuan berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik, ini berarti bahwa

setiap perlakuan penambahan ampas tahu yang berbeda tidak berpengaruh terhadap rasa nugget yang dihasilkan. Nilai rata – rata hasil uji hedonik pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa nugget antara 3,34% (netral) sampai 4,08% (suka).

b. Tekstur

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap hasil uji hedonik terhadap tekstur nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda diperoleh ( $P > 0,05$ ) maka perlakuan berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik, ini berarti bahwa setiap perlakuan penambahan ampas tahu yang berbeda tidak berpengaruh terhadap tekstur nugget yang dihasilkan. Nilai rata – rata hasil uji hedonik pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur nugget antara 3,97% (netral) sampai 4,10% (suka).

c. Aroma

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap hasil uji hedonik terhadap aroma nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda diperoleh ( $P > 0,05$ ) maka perlakuan berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik, ini berarti bahwa setiap perlakuan penambahan ampas tahu yang berbeda tidak berpengaruh terhadap aroma nugget yang dihasilkan. Nilai rata – rata hasil uji hedonik pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma nugget antara 3,94% (netral) sampai 4,73% (suka).

d. Warna

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap hasil uji hedonik terhadap warna nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda diperoleh ( $P > 0,05$ ) maka

perlakuan berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik, ini berarti bahwa setiap perlakuan penambahan ampas tahu yang berbeda tidak berpengaruh terhadap warna nugget yang dihasilkan. Nilai rata – rata hasil uji hedonik pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna nugget antara 3,96% (netral) sampai 4,01% (suka).

e. Penerimaan Keseluruhan

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap hasil uji hedonik terhadap penerimaan keseluruhan nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda diperoleh ( $P > 0,05$ ) maka perlakuan berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik, ini berarti bahwa setiap perlakuan penambahan ampas tahu yang berbeda tidak berpengaruh terhadap penerimaan keseluruhan nugget yang dihasilkan. Nilai rata – rata hasil uji hedonik pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap penerimaan keseluruhan nugget antara 3,88% (netral) sampai 4,06% (suka).

**2. Analisis Obyektif (Kandungan Gizi)**

Nilai rata-rata hasil analisis kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar lemak, kadar serat kasar dari hasil produk nugget jamur tiram yang digunakan dapat dilihat pada Table 7.

Tabel 7.

Nilai rata – rata hasil uji analisis kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar air, kadar abu, kadar serat kasar pada nugget jamur.

P	Protein	Lemak	Karbohidrat	Air	Abu	Serat kasar
P1	9,76±0,76a	12,25±0,04a	25,76±1,77a	57,28±1,63a	1,19±0,01a	6,92±0,76a
P2	10,51±0,38b	11,96±1,26ab	26,04±2,21a	58,11±1,96b	1,24±0,13a	7,07±0,38a

P3	10,53±0,20c	12,34±0,19ab	26,41±0,90ab	57,68±1,77bc	1,39±0,34ab	7,07±0,20a
P4	10,58±0,55d	12,06±0,27b	25,35±2,28ab	59,19±0,98cd	1,45±0,05bc	7,02±0,55a
P5	11,01±0,41e	12,47±0,01c	23,73±0,17b	60,09±0,95d	1,36±0,05c	6,99±0,41a
P6	11,24±0,21e	12,77±0,02c	27,22±0,71b	61,74±1,16e	0,45±0,03c	7,10±0,21a

Keterangan : huruf yang sama dibelakang nilai rata-rata pada kolom yang sama menunjukkan perlakuan berbeda tidak nyata ( $P > 0,05$ ). Nilai rata-rata diikuti dengan  $\pm$  standar deviasi

#### a. Kadar Protein

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap kandungan protein pada nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda, menunjukkan hasil yang berbeda sangat nyata. Hal ini ditandai dengan ( $P < 0,01$ ). Nilai rata – rata hasil uji protein pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 7 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap kadar protein nugget antara 9,76% sampai 11,24%

#### b. Kadar Lemak

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap kandungan lemak pada nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda, menunjukkan hasil yang berbeda sangat nyata. Hal ini ditandai dengan ( $P < 0,01$ ). Nilai rata – rata hasil uji lemak pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 7 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap kadar lemak nugget antara 11,96% sampai 12,77%

#### c. Kadar Karbohidrat

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap kandungan karbohidrat pada nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda, menunjukkan hasil yang berbeda sangat nyata. Hal ini ditandai dengan ( $P < 0,01$ ). Nilai rata – rata hasil uji karbohidrat pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 7 menunjukkan bahwa nilai rata-

rata kesukaan panelis terhadap kadar protein nugget antara 23,73% sampai 27,22%

d. Kadar Air

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap kandungan kadar air pada nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda, menunjukkan hasil yang berbeda sangat nyata. Hal ini ditandai dengan ( $P < 0,01$ ). Nilai rata – rata hasil uji kadar air pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 7 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap kadar air nugget antara 57,28% sampai 61,74%

e. Kadar Abu

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap kandungan kadar abu pada nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda, menunjukkan hasil yang berbeda sangat nyata. Hal ini ditandai dengan ( $P < 0,01$ ). Nilai rata – rata hasil uji kadar abu pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 7 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap kadar abu nugget antara 0,45% sampai 1,45%

f. Kadar Serat Kasar

Berdasarkan hasil statistik analisis ragam terhadap kandungan kadar serat kasar pada nugget jamur tiram dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda, menunjukkan hasil yang berbeda sangat nyata. Hal ini ditandai dengan ( $P < 0,01$ ). Nilai rata – rata hasil uji kadar serat kasar pada produk nugget jamur sesuai dengan perlakuan dapat dilihat pada tabel 7 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap kadar serat kasar nugget antara 6,92% sampai 7,10%

## **B. Pembahasan**

### **1. Analisis Subyektif (Organoleptik)**

#### **a. Rasa**

Rasa nugget jamur atau nugget jamur tiram merupakan faktor yang menentukan cita rasa makanan yang ditentukan oleh rangsangan terhadap indra pengecap. Hasil analisis ragam terhadap rasa nugget jamur menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram adalah berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ). Tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa nugget jamur antara 3,34% (netral) sampai dengan 4,08% (suka), hal ini menandakan panelis cukup menyukai rasa nugget jamur. Rasa dapat didefinisikan sebagai karakteristik sensoris yang diterima oleh indra pengecap manusia ketika makanan dikonsumsi (Meilgaard *et al.*, 2017)

Hasil uji statistik pada uji hedonik terhadap rasa nugget jamur dengan persentase penambahan ampas tahu yang berbeda maka perlakuan berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik, ini berarti bahwa setiap perlakuan penambahan ampas tahu yang berbeda memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih. Dapat dilihat pada tabel 6 perlakuan 4 dengan persentase penambahan 30% ampas tahu dan 70% jamur tiram memiliki nilai rata-rata tertinggi (suka).

#### **b. Tekstur**

Tekstur merupakan salah satu komponen yang mempengaruhi tingkat kesukaan atau penerimaan penampilan luar seperti lembut maupun kerasnya tekstur suatu produk. Hasil analisis ragam terhadap tekstur nugget jamur menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram adalah berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ). Tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur nugget jamur antara 3,97% (netral) sampai dengan 4,10% (suka), hal ini menandakan panelis cukup menyukai tekstur nugget jamur. Peningkatan nilai tekstur ini disebabkan karena semakin dekat perbedaan berat ampas tahu dengan jamur tiram. Hal ini mempengaruhi nilai skoring tekstur nugget yang dihasilkan menjadi lunak. Tekstur dipengaruhi oleh kadar air yang terkandung didalamnya. Kandungan air pada ampas tahu adalah sebesar 2,6%

dan kadar air pada jamur tiram 90,8%.

### **c. Aroma**

Aroma makanan merupakan bau yang disebabkan oleh bahan utama yang digunakan dalam suatu produk atau makanan yang diolah sehingga menimbulkan aroma sebagai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang penciuman. Hasil analisis ragam terhadap aroma nugget jamur menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram adalah berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ). Tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap aroma nugget jamur antara 3,94% (netral) sampai dengan 4,73% (suka), hal ini menandakan panelis cukup menyukai aroma nugget jamur dengan penambahan ampas tahu. Terjadinya perbedaan pada hasil rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap aroma nugget namun tidak berbeda signifikan. Aroma merupakan ciri lain yang penting dalam menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan. Uji aroma lebih banyak melibatkan indra penciuman, karena kelezatan suatu makanan sangat ditentukan oleh aroma makanan tersebut dan dapat merupakan salah satu indikator penting dalam menentukan kualitas bahan pangan. Pada umumnya konsumen akan menyukai bahan pangan jika mempunyai aroma khas yang tidak menyimpang dari aroma normal. (Winarno, 2010)

### **d. Warna**

Warna merupakan suatu senyawa alami yang terdapat pada bahan makanan sehingga warna dapat menjadi karakteristik sebuah produk. Hasil analisis ragam terhadap warna nugget jamur menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram adalah berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ). Tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna nugget jamur antara 3,90% (netral) sampai dengan 4,01% (suka), hal ini menandakan panelis cukup menyukai warna nugget jamur.



Secara visual faktor warna akan tampil lebih dahulu dan seringkali menentukan nilai suatu produk. Penentuan mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya, warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis. (Negara, *et al.*, 2016)

#### **e. Penerimaan Keseluruhan**

Hasil analisis ragam terhadap penerimaan keseluruhan nugget jamur menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram adalah berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ). Tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap penerimaan keseluruhan nugget jamur antara 3,88% (netral) sampai dengan 4,06% (suka), hal ini menandakan panelis cukup menyukai penerimaan keseluruhan nugget jamur. Penilaian penerimaan keseluruhan nugget jamur dipengaruhi seluruh nilai atribut yang diuji. Warna yang menarik, aroma yang kuat, bertekstur lunak, rasa yang enak, yang menjadi faktor tingkat penilaian penerimaan keseluruhan dari nugget jamur. Rekapitulasi hasil penelitian nilai rata-rata rasa, tekstur, aroma, warna, penerimaan keseluruhan, protein, lemak, karbohidrat, kadar abu, kadar air, kadar serat dapat dilihat pada lampiran. Setiap tabel pada lampiran menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram memiliki nilai yang berbeda-beda. Hasil ini didapatkan berdasarkan analisis sampel dan uji organoleptik.

### **2. Obyektif (Zat Gizi)**

#### **a. Kandungan Protein**

Hasil analisis ragam kadar protein menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar protein nugget. Tabel 7 menunjukkan kadar protein pada nugget jamur berkisar antara 9,76% sampai dengan 11,24%. Kadar protein tertinggi diperoleh dari pelakuan 50% ampas tahu dengan 50% jamur tiram (P6) yaitu 11,24%, kadar protein

terendah diperoleh perlakuan 0% ampas tahu dengan 100% jamur tiram (P1) yaitu 9,76%. Hasil analisis menunjukkan semakin sama rasio penggunaan ampas tahu dan jamur tiram menyebabkan kadar protein semakin baik. Jamur tiram segar memiliki kandungan protein 27%. (Rismunandar, 2017), sedangkan kandungan kadar protein yang terdapat pada ampas tahu segar yaitu 17,4%. (Supriapti, 2010)

#### **b. Kandungan Lemak**

Hasil analisis ragam kadar lemak menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar lemak nugget. Tabel 7 menunjukkan kadar lemak pada nugget jamur berkisar antara 11,96% sampai dengan 12,77%. Kadar lemak tertinggi diperoleh dari perlakuan 50% ampas tahu dengan 50% jamur tiram (P6) yaitu 12,77%, kadar lemak terendah diperoleh perlakuan 10% ampas tahu dengan 90% jamur tiram (P2) yaitu 11,96%. Hasil analisis menunjukkan semakin sedikit penggunaan ampas tahu dan jamur tiram menyebabkan kadar lemak pada nugget semakin rendah. Penurunan kadar lemak ini disebabkan karena lemak pada jamur tiram lebih rendah dibandingkan dengan lemak pada ampas tahu. Kadar lemak pada jamur tiram segar adalah 1,6%. (Rismunandar, 2017), sedangkan kadar lemak pada ampas tahu yaitu 5,9%. (Supriapti, 2010)

#### **c. Kandungan Karbohidrat**

Hasil analisis ragam kadar karbohidrat menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar karbohidrat nugget. Tabel 7 menunjukkan kadar karbohidrat pada nugget jamur berkisar antara 23,73% sampai dengan 27,22%. Kadar karbohidrat tertinggi diperoleh dari perlakuan 50% ampas tahu dengan 50% jamur tiram (P6) yaitu 27,22%, kadar karbohidrat terendah diperoleh perlakuan 40% ampas tahu dengan 60% jamur tiram (P5) yaitu 23,73%. Hasil analisis menunjukkan semakin sama penggunaan rasio

ampas tahu dan jamur tiram menyebabkan kadar karbohidrat pada nugget semakin tinggi. Kadar karbohidrat pada jamur tiram segar adalah 5,8%. (Rismunandar, 2017), sedangkan kadar karbohidrat pada ampas tahu yaitu 67,5%. (Supriapti, 2010).

#### **d. Kadar Air**

Hasil analisis ragam kadar air menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar air nugget. Tabel 7 menunjukkan kadar air pada nugget jamur berkisar antara 57,28% sampai dengan 61,74%. Kadar air tertinggi diperoleh dari perlakuan 50% ampas tahu dengan 50% jamur tiram (P6) yaitu 61,74%, kadar air terendah diperoleh perlakuan 0% ampas tahu dengan 100% jamur tiram (P1) yaitu 57,28%. Hasil analisis menunjukkan semakin sama penggunaan rasio ampas tahu dan jamur tiram menyebabkan kadar air pada nugget semakin tinggi. Kadar air pada jamur tiram segar adalah 90,8%. (Rismunandar, 2017), sedangkan kadar air pada ampas tahu yaitu 89,88%. (Supriapti, 2010).

Kadar air merupakan karakteristik yang sangat mempengaruhi penampakan, tekstur dan cita rasa makanan. Kadar air dalam bahan makanan ikut menentukan kesegaran dan daya awet dari bahan makanan tersebut. Tingginya kadar air dalam suatu bahan makanan dapat memudahkan bakteri, kapang dan khamir untuk berkembang biak, sehingga menyebabkan terjadinya perubahan pada makanan (Agustin P. Pertiwi, 2016).

#### **e. Kadar Abu**

Hasil analisis ragam kadar abu menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar abu nugget. Tabel 7 menunjukkan kadar abu pada nugget jamur berkisar antara 0,45% sampai dengan 1,45%. Kadar abu tertinggi diperoleh dari perlakuan 30% ampas tahu dengan 70% jamur tiram (P4) yaitu 1,45%, kadar abu terendah diperoleh

perlakuan 50% ampas tahu dengan 50% jamur tiram (P6) yaitu 50,45%. Hasil analisis menunjukkan semakin sama penggunaan rasio ampas tahu dan jamur tiram menyebabkan kadar abu pada nugget semakin rendah. Kadar abu pada jamur tiram segar adalah 9,8%. (Rismunandar, 2017), sedangkan kadar abu pada ampas tahu yaitu 0,58%. (Supriapti, 2010).

#### **f. Kadar Serat**

Definisi terbaru tentang serat makanan yang disampaikan oleh the American Association of Cereal Chemist (AACC, 2001) adalah merupakan bagian yang dapat dimakan dari tanaman atau karbohidrat analog yang resisten terhadap pencernaan dan absorpsi pada usus halus dengan fermentasi lengkap atau partial pada usus besar. Serat makanan tersebut meliputi pati, polisakarida, oligosakarida, lignin dan bagian tanaman lainnya. Serat makanan ini terdiri dari dinding sel tanaman yang sebagian besar mengandung 3 macam polisakarida yaitu selulosa, zat pectin dan hemiselulosa. Selain itu juga mengandung zat yang bukan karbohidrat yakni lignin.

Hasil analisis ragam kadar serat menunjukkan bahwa rasio ampas tahu dengan jamur tiram berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar serat nugget. Tabel 7 menunjukkan kadar serat pada nugget jamur berkisar antara 6,92% sampai dengan 7,10%. Kadar serat tertinggi diperoleh dari perlakuan 50% ampas tahu dengan 50% jamur tiram (P6) yaitu 7,10%, kadar serat terendah diperoleh perlakuan 0% ampas tahu dengan 100% jamur tiram (P1) yaitu 6,92%. Hasil analisis menunjukkan semakin sama penggunaan rasio ampas tahu dan jamur tiram menyebabkan kadar serat pada nugget semakin tinggi. Kadar serat pada jamur tiram segar adalah 8,7%. (Rismunandar, 2017), sedangkan kadar serat pada ampas tahu yaitu 3,76%. (Supriapti, 2010).

