

3. HASIL PENELITIAN

3.1. Analisa Kimia Bahan Baku Pembuatan Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Analisa kimia tepung koro benguk dapat dilihat pada Tabel 4 di bawah ini.

Tabel 4. Analisa kimia tepung koro benguk

Sampel	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Lemak (%)	Protein (%)	Karbohidrat (%)
A	3,45±0,72 ^{ab}	1,86±0,16 ^a	3,99±1,40 ^b	26,15±8,59 ^a	64,55±7,58 ^a
B	2,94±0,69 ^a	1,96±0,19 ^a	3,73±0,70 ^{ab}	25,74±8,83 ^a	65,63±8,46 ^a
C	3,64±1,04 ^{ab}	1,91±0,11 ^a	2,56±0,45 ^a	24,53±7,24 ^a	67,36±6,55 ^a
D	5,10±2,19 ^{ab}	1,90±0,16 ^a	3,99±1,23 ^b	20,60±4,97 ^a	68,41±4,30 ^a
E	5,46±2,78 ^b	2,00±0,38 ^a	3,56±0,99 ^{ab}	24,63±2,53 ^a	64,35±4,57 ^a

Keterangan:

A = Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 100 *mesh*

B = Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 80 *mesh*

C = Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 60 *mesh*

D = Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 40 *mesh*

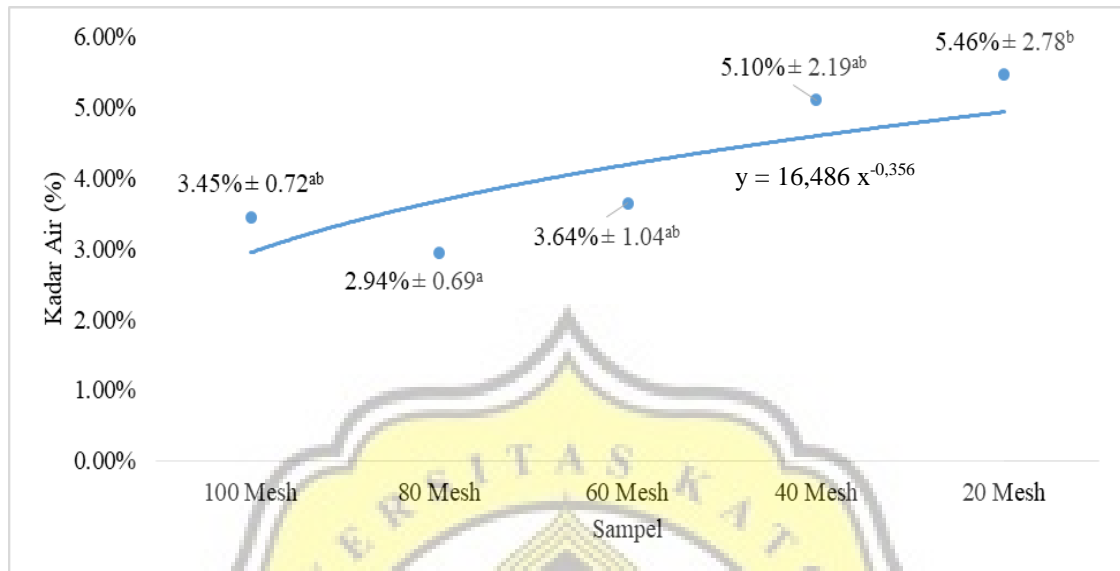
E = Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 20 *mesh*

Angka yang diikuti dengan superscript huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) dalam 1 (satu) kolom.

Pada hasil Tabel 4 nilai kadar air yang paling tinggi adalah tepung 20 *mesh*, sedangkan kadar air yang paling rendah adalah tepung 80 *mesh*. Pada hasil kadar abu, tepung 20 memiliki hasil yang paling tinggi, sedangkan tepung yang lain memiliki nilai yang hampir sama. Pada hasil uji lemak yang ditampilkan pada Tabel 4, didapatkan tepung 40 *mesh* memiliki kadar lemak yang paling tinggi dan pada tepung 60 *mesh* memiliki kadar lemak yang paling rendah. Nilai protein yang paling tinggi adalah tepung 100 *mesh*, sedangkan hasil yang paling rendah adalah tepung 40 *mesh*. Hasil karbohidrat tepung koro benguk 40 *mesh* memiliki hasil yang paling tinggi, sedangkan pada tepung 20 *mesh* memiliki nilai yang paling rendah.

3.1.1. Kadar Air Tepung Koro Bungk

Kadar air tepung koro bungk dapat dilihat pada Gambar 6 di bawah ini.

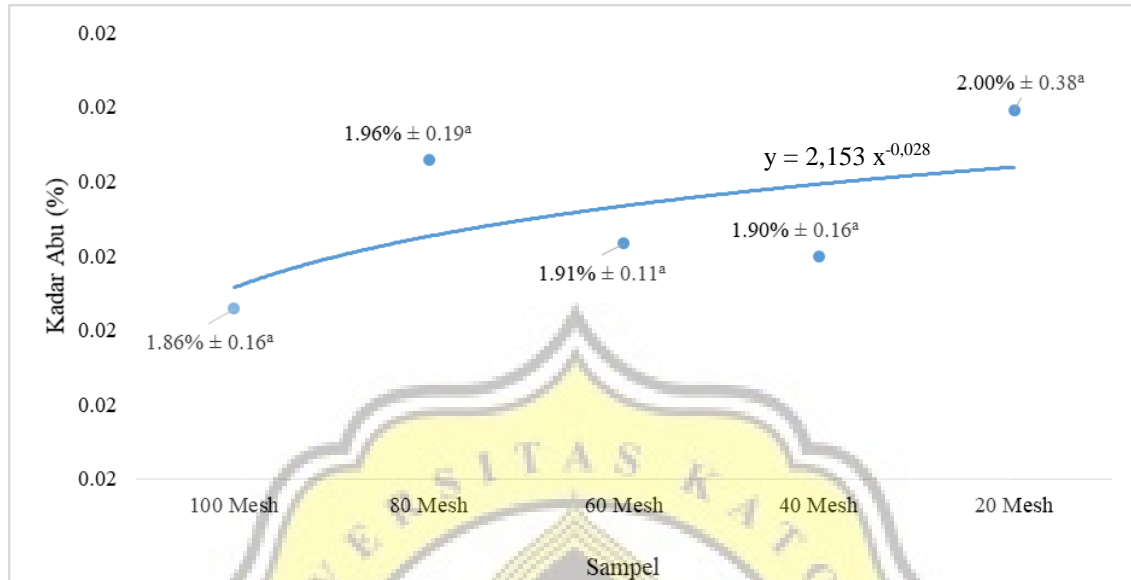


Gambar 6. Grafik Kadar Air Tepung Koro Bungk

Pada Gambar 6 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro bungk, maka kadar air yang dihasilkan cenderung meningkat. Sampel perlakuan ukuran partikel 100 mesh, 60 mesh, dan 40 mesh tidak memiliki beda nyata terhadap semua sampel perlakuan. Pada perlakuan ukuran partikel tepung 80 mesh memiliki beda nyata terhadap ukuran partikel tepung 20 mesh.

3.1.2. Kadar Abu Tepung Koro Bungkus

Kadar abu tepung koro bunguk dapat dilihat pada Gambar 7 di bawah ini.

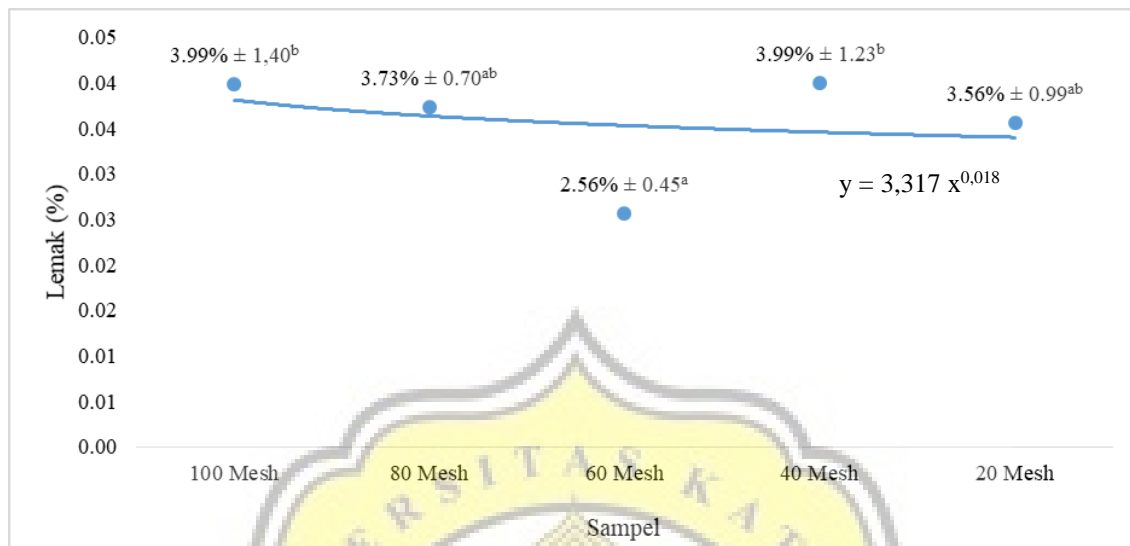


Gambar 7. Grafik Kadar Abu Tepung Koro Bunguk

Pada Gambar 7 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro bunguk, maka kadar abu yang dihasilkan cenderung meningkat. Hal ini selaras dengan meningkatnya kandungan kadar air pada tepung koro bunguk. Semua sampel perlakuan ukuran partikel tidak memiliki perbedaan nyata.

3.1.3. Lemak Tepung Koro Banguk

Uji lemak tepung koro banguk dapat dilihat pada Gambar 8 di bawah ini.

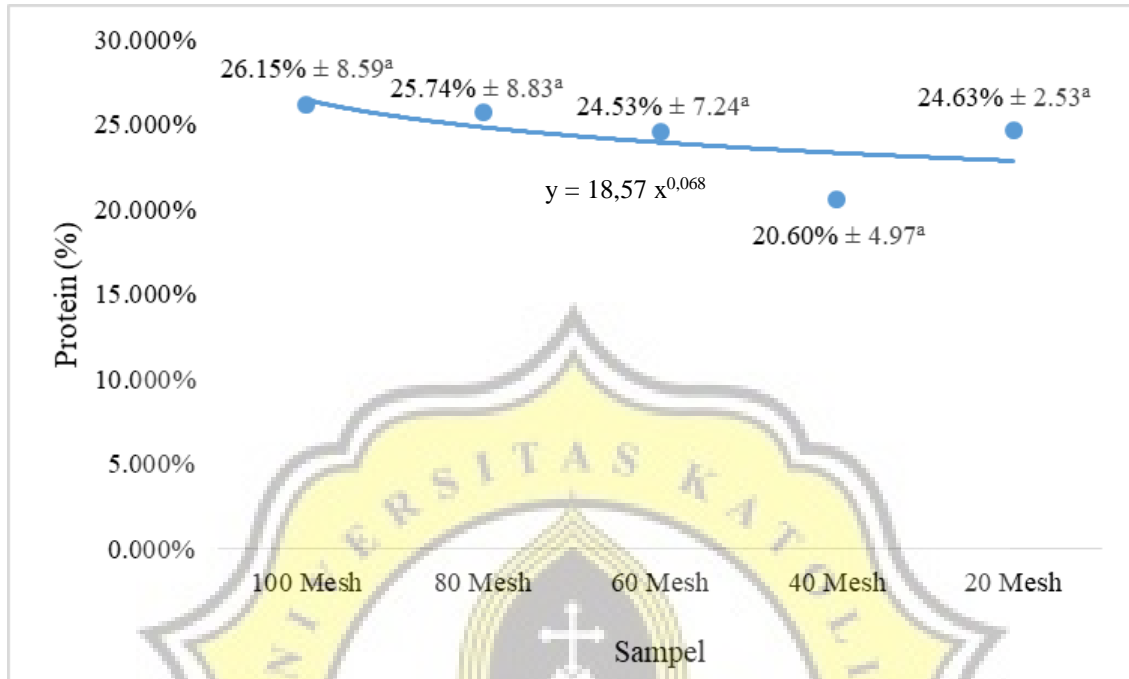


Gambar 8. Grafik Kadar Lemak Tepung Koro Banguk

Pada Gambar 8 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro banguk, maka kandungan lemak pada tepung koro banguk yang dihasilkan cenderung menurun. Sampel perlakuan ukuran partikel 80 mesh dan 20 mesh tidak memiliki beda nyata terhadap semua sampel perlakuan. Pada perlakuan ukuran partikel tepung 100 mesh dan 40 mesh memiliki beda nyata terhadap ukuran partikel tepung 60 mesh

3.1.4. Protein Tepung Koro Bungkus

Hasil uji protein tepung koro bungk dapat dilihat pada Gambar 9 di bawah ini.

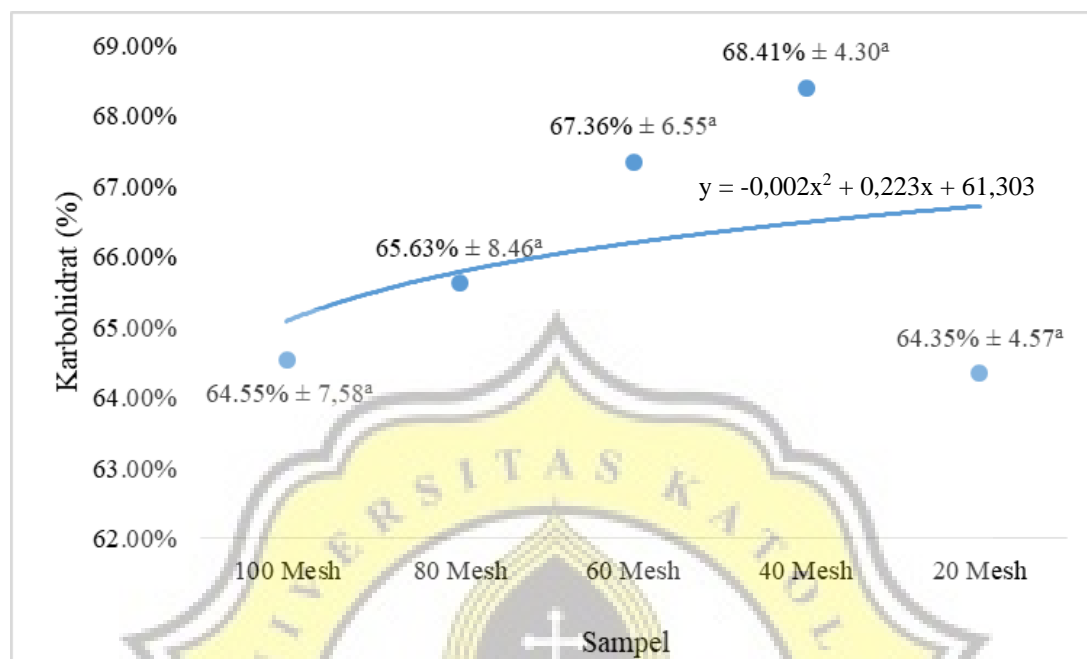


Gambar 9. Grafik Protein Tepung Koro Bungkus

Pada Gambar 9 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro bungk, maka kandungan protein pada tepung koro bungk cenderung menurun. Semua sampel perlakuan tidak memiliki beda nyata.

3.1.5. Karbohidrat Tepung Koro Benguk

Karbohidrat tepung koro benguk dapat dilihat pada Gambar 10 di bawah ini.



Gambar 10. Grafik Karbohidrat Tepung Koro Benguk

Pada Gambar 10 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro benguk, maka karbohidrat pada tepung koro benguk cenderung meningkat. Semua sampel perlakuan tidak memiliki beda nyata.

3.1.6. Kadar Protein Bahan Baku Gluten

Kadar protein bahan baku gluten dapat dilihat pada Tabel 5 di bawah ini.

Tabel 5. Kadar protein bahan baku gluten

Sampel	Kadar Air (%)	Protein (%)
Gluten	7,08 ± 0,70	71,82 ± 4,42

Kadar air dan protein bahan baku gluten. Kadar air yang diperoleh gluten sebesar 7,08% dengan standar deviasi sebesar 0,70%. Protein yang diperoleh gluten sebesar 71,82% dengan standar deviasi sebesar 4,42%.

3.1.7. Kadar Serat Kasar Bahan Baku Jamur Kuping Putih

Kadar serat kasar bahan baku jamur kuping putih dapat dilihat pada Tabel 6 di bawah ini.

Tabel 6. Kadar serat kasar bahan baku jamur kuping putih

Sampel	Kadar Air (%)	Serat Kasar (%)
Jamur Kuping Putih	88,40 ± 1,59	1,42 ± 0,26

Kadar air yang diperoleh jamur kuping putih sebesar 88.40% dengan standar deviasi sebesar 1.59%. Serat kasar yang diperoleh jamur kuping putih sebesar 1.42% dengan standar deviasi sebesar 0.26%.

3.2. Analisa Kimia Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Analisa Kimia Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk dapat dilihat pada Tabel 7 di bawah ini.

Tabel 7. Analisa Kimia Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

Sampel	Kadar Air (%)	Lemak (%)	Protein (%)	Serat Kasar (%)
A	54,57±1,72 ^a	1,15±0,95 ^a	38,87±5,96 ^a	1,44±0.87 ^a
B	59,17±1,57 ^b	1,02±0,77 ^a	39,23±5,28 ^a	1,09±0.73 ^a
C	58,47±2,77 ^b	1,02± 0,85 ^a	35,22±5,24 ^a	1,08±0.44 ^a
D	59,14±5,78 ^b	0,99±0,70 ^a	35,17±6,90 ^a	0,94±0.18 ^a
E	60,28±6,90 ^b	0,85±0,79 ^a	35,15±8,23 ^a	0,92±0.73 ^a
K	57,84±2,90 ^b	1,55±2,29 ^a	48,49±2,19 ^b	1,27±0,81 ^a

Keterangan:

A = Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 100 *mesh*

B = Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 80 *mesh*

C = Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 60 *mesh*

D = Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 40 *mesh*

E = Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 20 *mesh*

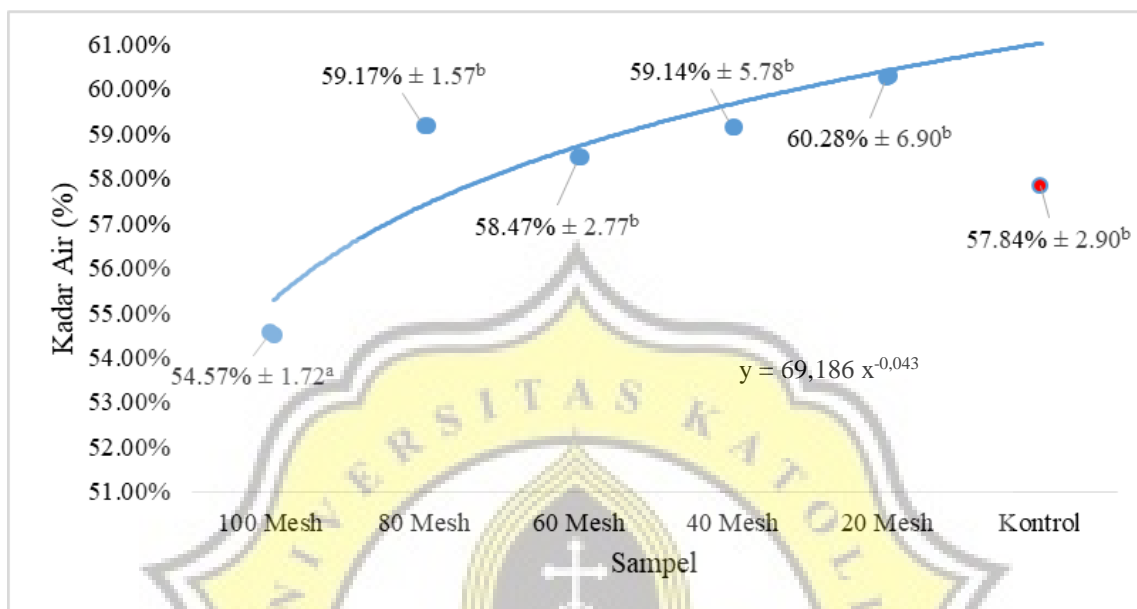
K = Bakso Kontrol

Angka yang diikuti dengan superscript huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) dalam 1 (satu) kolom.

Pada analisa kadar air sampel 100 *mesh* memiliki berbeda nyata terhadap semua sampel termasuk kontrol. Kandungan lemak bakso daging analog tidak memiliki beda nyata terhadap semua sampel. Pada analisa protein sampel kontrol dan 80 *mesh* memiliki beda nyata terhadap perlakuan 100 *mesh*, 60 *mesh*, 40 *mesh* dan 20 *mesh*. Pada nilai serat kasar tidak memiliki beda nyata terhadap semua sampel termasuk kontrol.

3.2.1. Kadar Air Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Bungkus

Kadar air bakso daging analog berbasis tepung koro bungk dapat dilihat pada Gambar 11 di bawah ini.

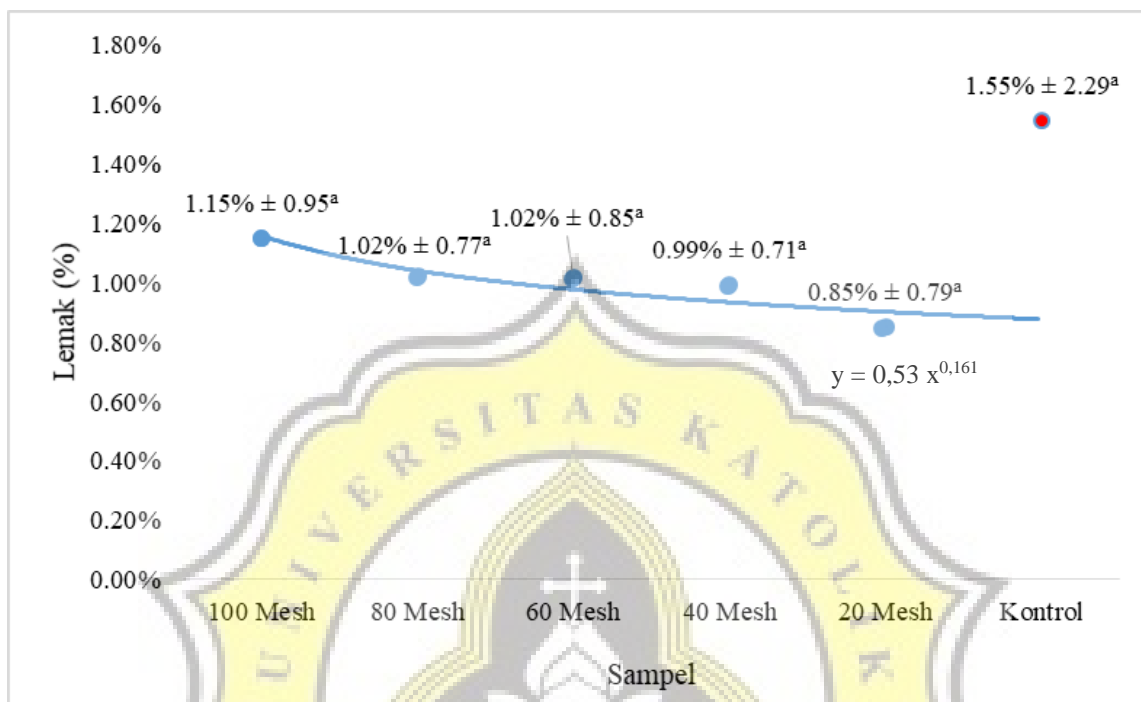


Gambar 11. Grafik Kadar Air Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Bungkus

Pada Gambar 11 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro bungk, maka kadar air bakso daging analog berbasis tepung koro cenderung meningkat. Hal ini selaras dengan kenaikan kadar air pada tepung koro bungk berdasarkan ukuran partikelnya. Pada uji kadar air sampel 100 mesh memiliki berbeda nyata terhadap semua sampel termasuk kontrol.

3.2.2. Lemak Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Kandungan lemak pada bakso daging analog berbasis tepung koro benguk dapat dilihat pada Gambar 12 di bawah ini.

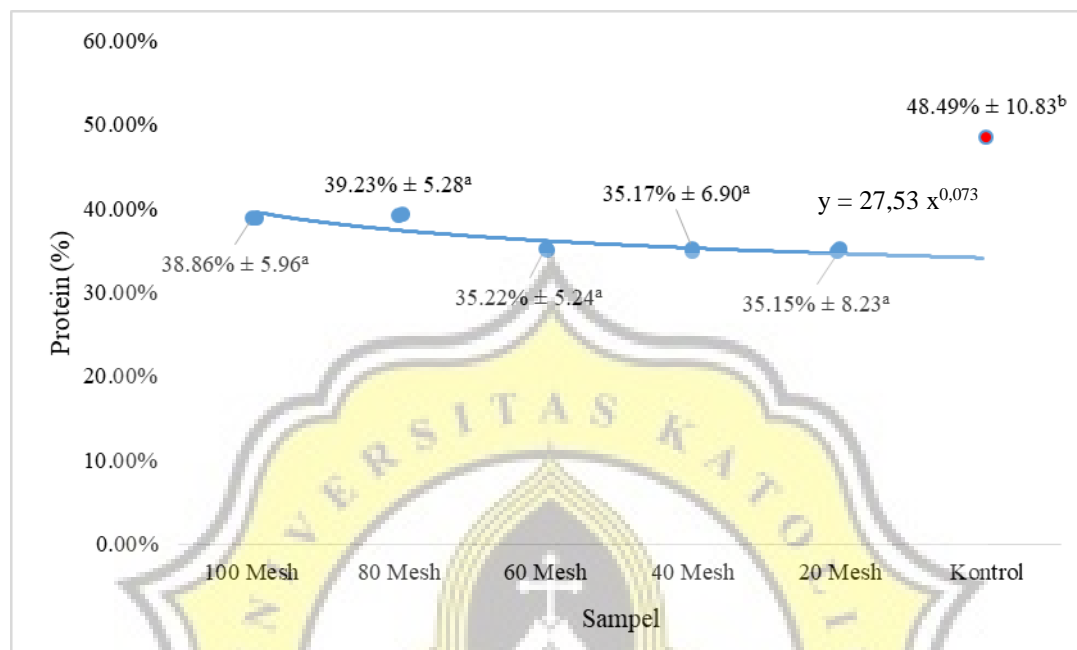


Gambar 12. Grafik Lemak Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

Pada Gambar 12 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro benguk, maka lemak bakso daging analog berbasis tepung koro cenderung menurun. Hal ini selaras dengan penurunan kandungan lemak pada tepung koro benguk berdasarkan ukuran partikelnya. Kadar lemak yang di dapatkan, terlihat bahwa semua sampel tidak memiliki beda nyata.

3.2.3. Protein Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Protein pada bakso daging analog berbasis tepung koro benguk dapat dilihat pada Gambar 13 di bawah ini.

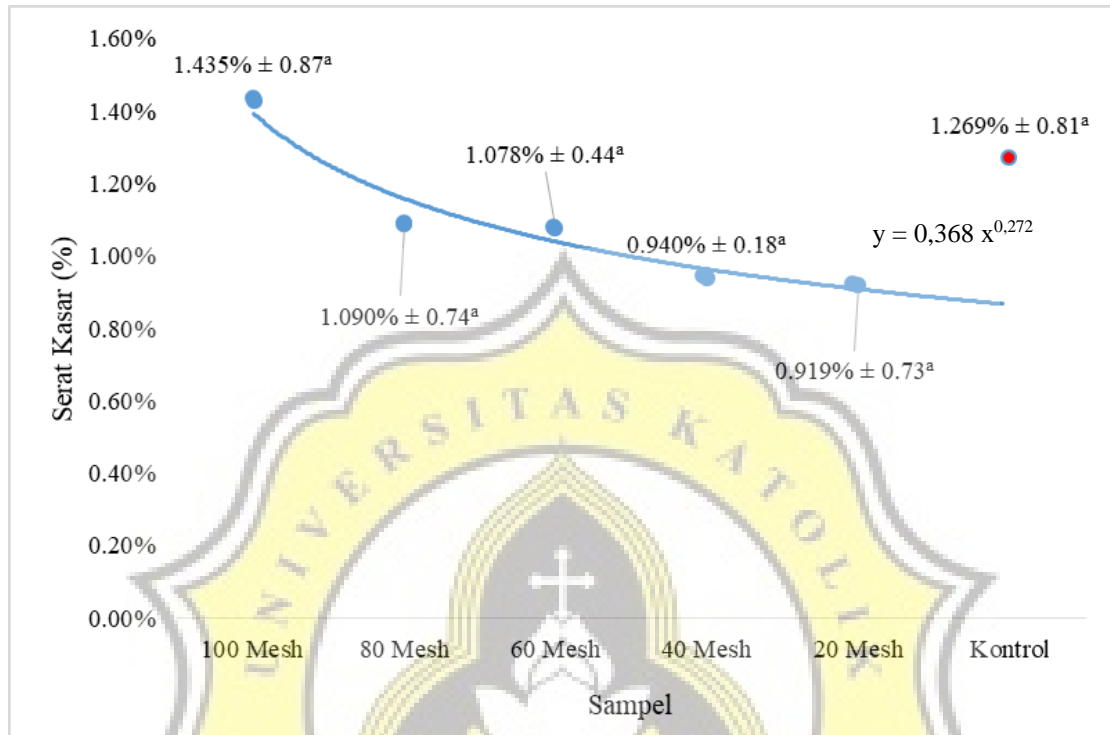


Gambar 13. Grafik Protein Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

Pada Gambar 13 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro banguk, maka protein bakso daging analog berbasis tepung koro cenderung menurun. Hal ini selaras dengan penurunan kandungan protein pada tepung koro benguk berdasarkan ukuran partikelnya. Pada uji protein sampel kontrol memiliki beda nyata terhadap semua perlakuan.

3.2.4. Serat Kasar Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Bungkus

Serat kasar pada bakso daging analog berbasis tepung koro bungkus dapat dilihat pada Gambar 14 di bawah ini.



Gambar 14. Grafik Serat Kasar Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Bungkus

Pada Gambar 14 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro bungkus, maka serat kasar bakso daging analog berbasis tepung koro cenderung menurun. Pada nilai serat kasar tidak memiliki beda nyata terhadap semua sampel dan kontrol.

3.3. Analisa Fisik Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Analisa Fisik Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk dapat dilihat pada Tabel 8 di bawah ini.

Tabel 8. Analisa Fisik Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

Sampel	WHC (%)	Tekstur	
		Hardness (gf)	Springiness (mm)
A	53,13±4,89 ^a	779,69±103,81 ^a	7,15±0,34 ^a
B	53,71±4,03 ^a	577,38±169,54 ^a	7,98±1,18 ^a
C	52,80±5,09 ^a	622,99±136,40 ^a	8,28±1,40 ^a
D	53,42±5,50 ^a	457,59±178,96 ^a	7,82±1,23 ^a
E	51,94±5,36 ^a	613,28±25,98 ^a	9,01±1,86 ^b
K	46,44±5,20 ^b	1025,30±110,13 ^b	6,90±1,85 ^a

Keterangan:

A = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 100 mesh

B = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 80 mesh

C = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 60 mesh

D = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 40 mesh

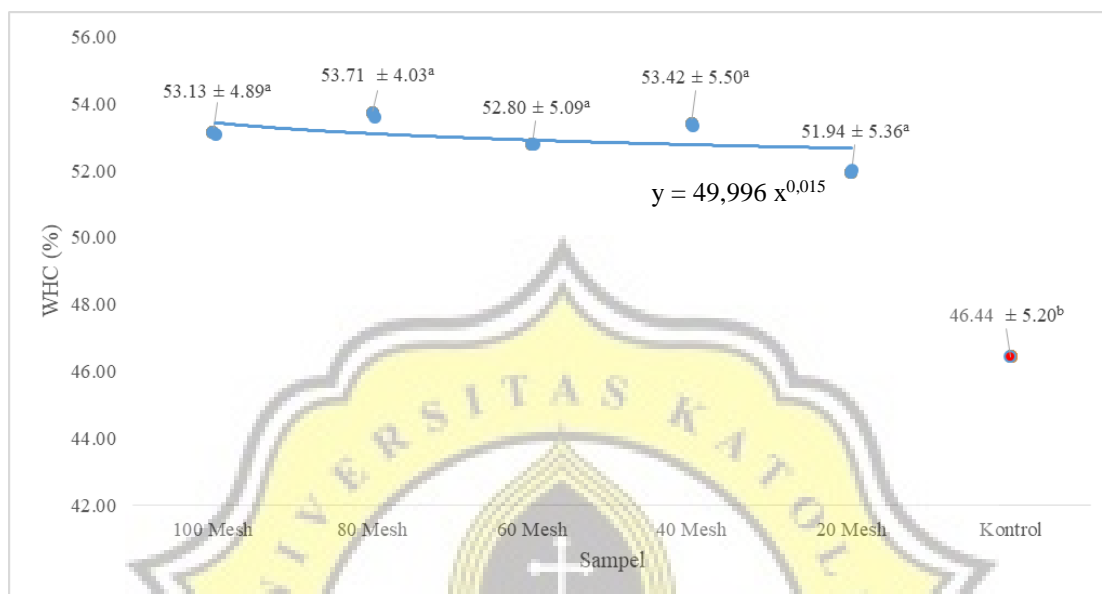
E = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 20 mesh

K = Bakso Kontrol

Angka yang diikuti dengan superscript huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) dalam 1 (satu) kolom.

Pada nilai WHC setiap sampel perlakuannya tidak memiliki beda nyata, sedangkan kontrol memiliki beda nyata terhadap semua sampel perlakuan. Pada tekstur *hardness* sampel perlakuannya tidak memiliki beda nyata, sedangkan kontrol memiliki beda nyata terhadap semua sampel perlakuan. Pada tekstur *springiness* sampel 20 mesh memiliki beda nyata terhadap kontrol, sedangkan pada sampel 100 mesh, 80 mesh, 60 mesh, dan 40 mesh tidak memiliki beda nyata terhadap semua sampel dan kontrol.

3.3.1. Water Holding Capacity Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk
Water Holding Capacity pada bakso daging analog berbasis tepung koro benguk dapat dilihat pada Gambar 15 di bawah ini.



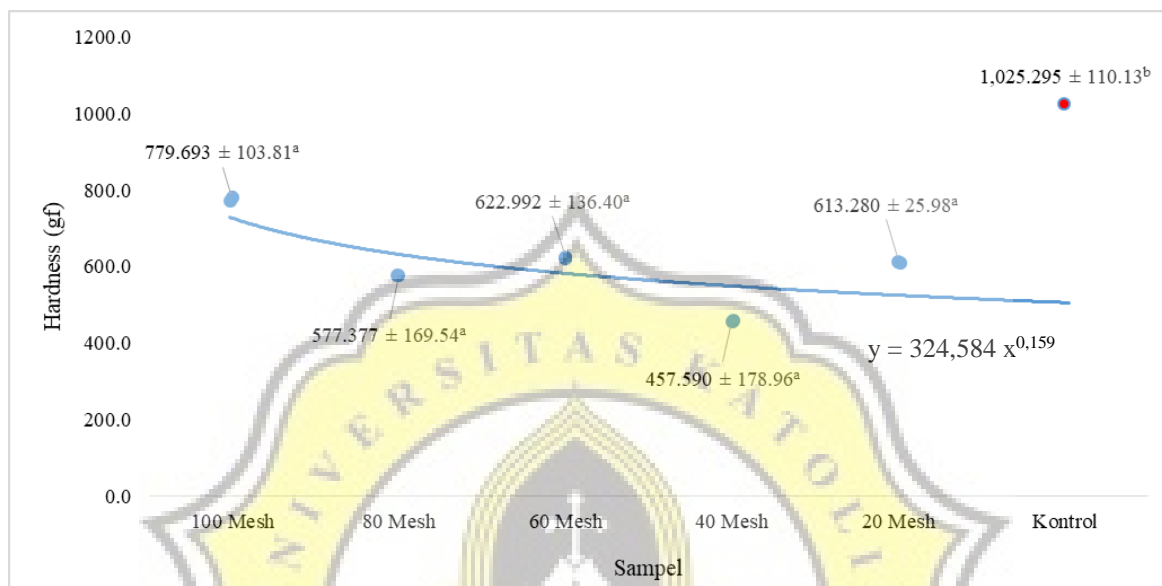
Gambar 15. Grafik *Water Holding Capacity* Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

Pada Gambar 15 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro banguk, maka bakso daging analog berbasis tepung koro cenderung menurun. Pada nilai *water holding capacity* setiap sampel perlakuannya tidak memiliki beda nyata, sedangkan kontrol memiliki beda nyata terhadap semua sampel perlakuan.

3.3.2. Tekstur Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

3.3.2.1. *Hardness* Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Hardness pada bakso daging analog berbasis tepung koro benguk dapat dilihat pada Gambar 16 di bawah ini.

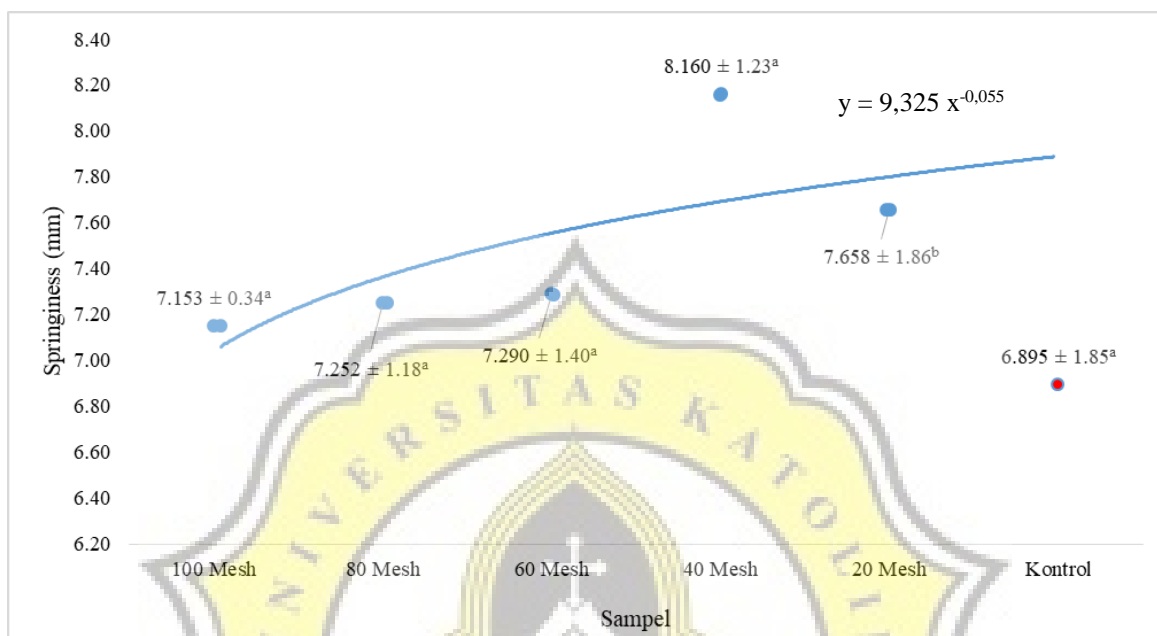


Gambar 16. Grafik *Hardness* Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

Pada Gambar 16 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro banguk, maka *hardness* bakso daging analog berbasis tepung koro cenderung menurun. Pada sampel perlakuan tidak memiliki beda nyata, tetapi kontrol memiliki beda nyata terhadap semua sampel perlakuan.

3.3.2.2. Springiness Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Springiness pada bakso daging analog berbasis tepung koro benguk dapat dilihat pada Gambar 17 di bawah ini.



Gambar 17. Grafik *Springiness* Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

Pada Gambar 17 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro banguk, maka *springiness* bakso daging analog berbasis tepung koro cenderung meningkat. Pada tekstur *springiness* sampel 20 mesh memiliki beda nyata terhadap kontrol, sedangkan pada sampel 100 mesh, 80 mesh, 60 mesh, dan 40 mesh tidak memiliki beda nyata terhadap semua sampel dan kontrol.

3.3.3. Analisa Warna Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Analisa Warna Terhadap Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk dapat dilihat pada Tabel 9 di bawah ini.

Tabel 9. Analisa Warna Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

Sampel	Chroma		
	L	a	b
A	57,62±6,46 ^a	1,08±0,12 ^a	5,85±0,28 ^a
B	57,97±5,73 ^a	0,77±0,13 ^a	6,54±1,44 ^a
C	55,96±5,97 ^a	1,08±0,55 ^a	5,75±0,99 ^a
D	56,43±5,63 ^a	1,02±0,36 ^a	7,51±1,28 ^a
E	56,74±3,42 ^a	0,70±0,27 ^a	7,21±1,36 ^a
K	56,81±1,56 ^a	3,83±0,43 ^b	17,34±1,55 ^b

Keterangan:

A = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 100 *mesh*

B = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 80 *mesh*

C = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 60 *mesh*

D = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 40 *mesh*

E = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 20 *mesh*

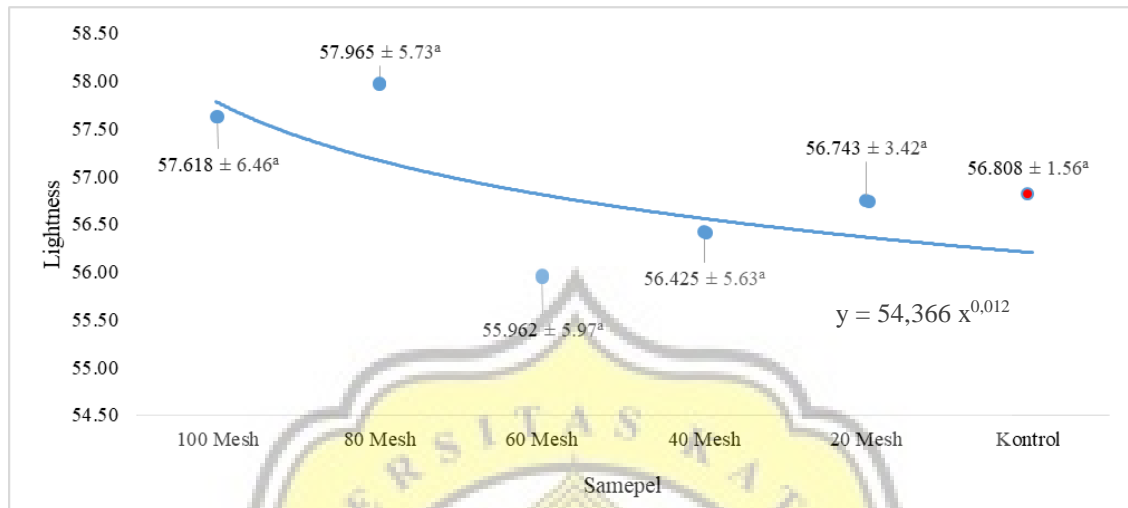
K = Bakso Kontrol

Angka yang diikuti dengan superscript huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) dalam 1 (satu) kolom.

Pada nilai *Lightness* (warna putih) sampel tidak memiliki beda nyata terhadap semua sampel dan kontrol. Pada nilai *a** (warna merah-hijau) semua sampel tidak memiliki beda nyata terhadap semua perlakuan sampel, tetapi memiliki beda nyata terhadap kontrol. Pada nilai *b** (warna kuning-biru) sampel sampel tidak memiliki beda nyata terhadap semua perlakuan sampel, tetapi memiliki beda nyata terhadap kontrol.

3.3.3.1. *Lightness* Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Lightness pada bakso daging analog berbasis tepung koro benguk dapat dilihat pada Gambar 18 di bawah ini.

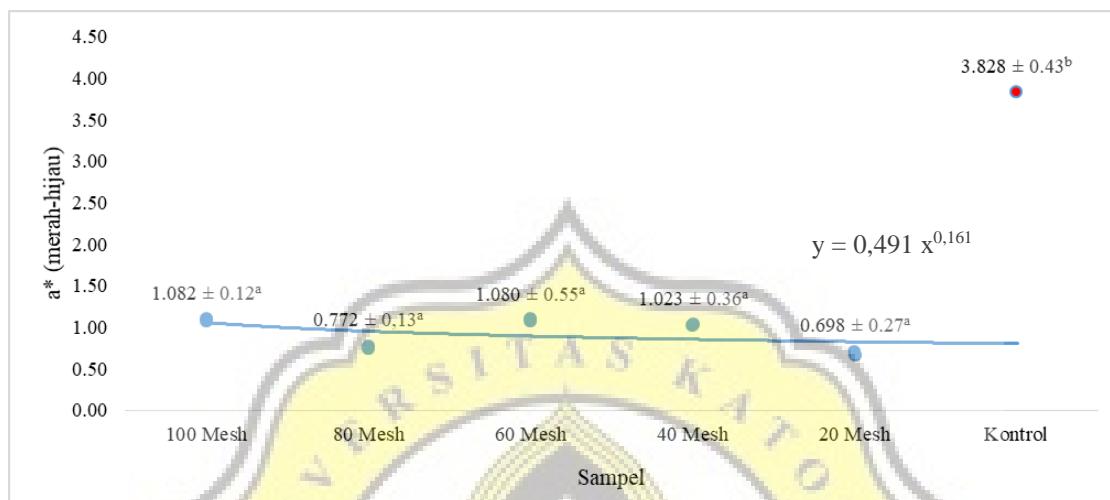


Gambar 18. Grafik *Lightness* Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

Pada Gambar 18 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro banguk, maka warna *lightness* bakso daging analog berbasis tepung koro cenderung menurun. Pada nilai *lightness* sampel tidak memiliki beda nyata terhadap semua sampel perlakuan, tetapi memiliki beda nyata terhadap kontrol.

3.3.3.2. Warna a^* (merah-hijau) Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Bungkus

Warna a^* pada bakso daging analog berbasis tepung koro bungk dapat dilihat pada Gambar 19 di bawah ini.

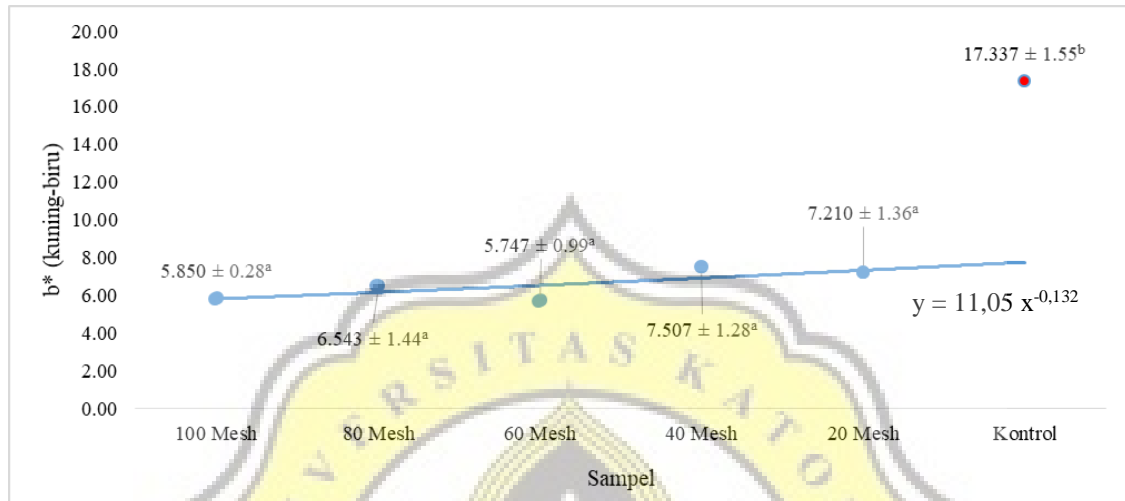


Gambar 19. Grafik Warna a^* Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Bungk

Pada Gambar 19 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro bungk, maka warna a^* bakso daging analog berbasis tepung koro cenderung menurun. Pada nilai a^* semua sampel perlakuan tidak memiliki beda nyata, tetapi memiliki beda nyata terhadap kontrol.

3.3.3.3. Warna b^* (kuning-biru) Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Warna b^* pada bakso daging analog berbasis tepung koro benguk dapat dilihat pada Gambar 20 di bawah ini.



Gambar 20. Grafik Warna b^* Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

Pada Gambar 20 menunjukkan bahwa semakin besar ukuran partikel tepung koro banguk, maka warna b^* bakso daging analog berbasis tepung koro cenderung meningkat. Pada nilai b^* semua sampel perlakuan tidak memiliki beda nyata, tetapi memiliki beda nyata terhadap kontrol.

3.4. Tingkat Kesukaan terhadap Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Benguk

Tingkat Kesukaan Terhadap Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk dapat dilihat pada Tabel 10 di bawah ini.

Tabel 10. Tingkat Kesukaan Terhadap Bakso Daging Analog berbasis Tepung Koro Benguk

	Kenampakan	Kekenyalan	Tekstur	Rasa	Overall
A	2,933±1,4840 ^b	4,033±1,7317 ^a	3,867±1,7953 ^{ab}	3,233±1,7750 ^b	3,433±1,7750 ^b
B	4,300±1,2635 ^a	3,200±1,6897 ^{ab}	3,367±1,4259 ^{ab}	2,933±1,5071 ^b	3,300±1,5120 ^b
C	3,267±1,6386 ^b	2,767±1,4547 ^b	3,133±1,6554 ^b	3,400±1,4288 ^b	2,967±1,4735 ^b
D	2,767±1,7357 ^b	3,100±1,9182 ^b	3,267±1,7006 ^{ab}	3,000±1,7420 ^b	3,033±1,8473 ^b
E	3,433±1,3817 ^{ab}	3,800±1,4716 ^a	3,233±1,7555 ^{ab}	3,333±1,2411 ^b	3,567±1,3566 ^b
K	4,300±2,1034 ^b	4,000±1,6815 ^b	4,133±1,8144 ^a	5,033±1,6914 ^a	4,700±1,7840 ^a

Keterangan:

A = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 100 *mesh*

B = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 80 *mesh*

C = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 60 *mesh*

D = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 40 *mesh*

E = Bakso Tepung Koro Benguk Ukuran Partikel 20 *mesh*

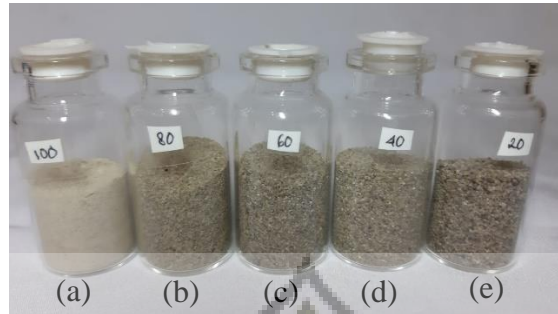
K = Bakso Kontrol

Angka yang diikuti dengan superscript huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) dalam 1 (satu) kolom.

Pada hasil kenampakan perlakuan tepung 20 *mesh* tidak memiliki beda nyata terhadap perlakuan lainnya. Pada hasil kenampakan perlakuan 80 *mesh* memiliki beda nyata terhadap kontrol, perlakuan tepung 100 *mesh*, 60 *mesh*, dan 40 *mesh*. Pada kontrol, perlakuan tepung 100 *mesh*, 60 *mesh*, dan 40 *mesh* tidak memiliki beda nyata pada kenampakannya. Pada hasil kekenyalan perlakuan tepung 80 *mesh* tidak memiliki beda nyata terhadap perlakuan lainnya. Pada hasil kekenyalan perlakuan 100 *mesh* dan 20 *mesh* tidak memiliki beda nyata. Pada kontrol, perlakuan tepung 60 *mesh*, dan 40 *mesh* tidak memiliki beda nyata pada kekenyalannya. Namun kontrol, perlakuan tepung 60 *mesh*, dan 40 *mesh* memiliki beda nyata terhadap perlakuan 100 *mesh* dan 20 *mesh*. Pada hasil rasa perlakuan tepung 100 *mesh*, 80 *mesh*, 60 *mesh*, 40 *mesh*, dan 20 *mesh* memiliki beda nyata terhadap kontrol. Namun rasa pada perlakuan tepung 100 *mesh*, 80 *mesh*, 60 *mesh*, 40 *mesh*, dan 20 *mesh* tidak memiliki beda nyata. Pada hasil *overall* perlakuan tepung 100 *mesh*, 80 *mesh*, 60 *mesh*, 40 *mesh*, dan 20 *mesh* memiliki beda nyata terhadap kontrol. Namun *overall* pada perlakuan tepung 100 *mesh*, 80 *mesh*, 60 *mesh*, 40 *mesh*, dan 20 *mesh* tidak memiliki beda nyata.

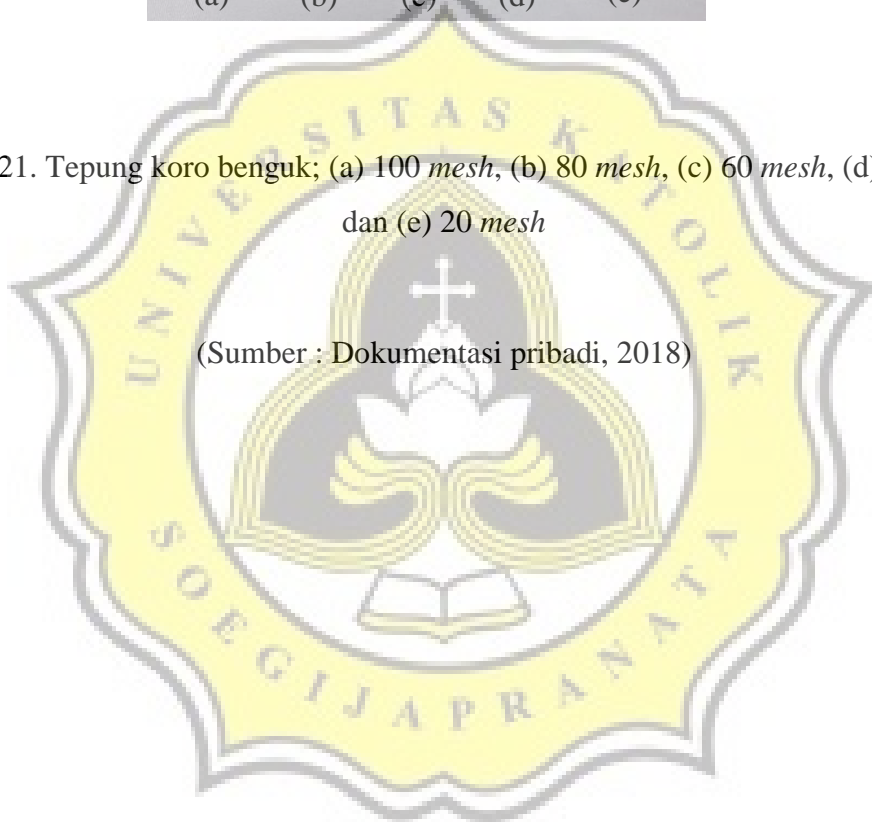
3.5. Hasil berbagai Ukuran Partikel Tepung Koro Benguk

Hasil berbagai ukuran partikel tepung koro benguk dapat dilihat pada Gambar 21 di bawah ini.

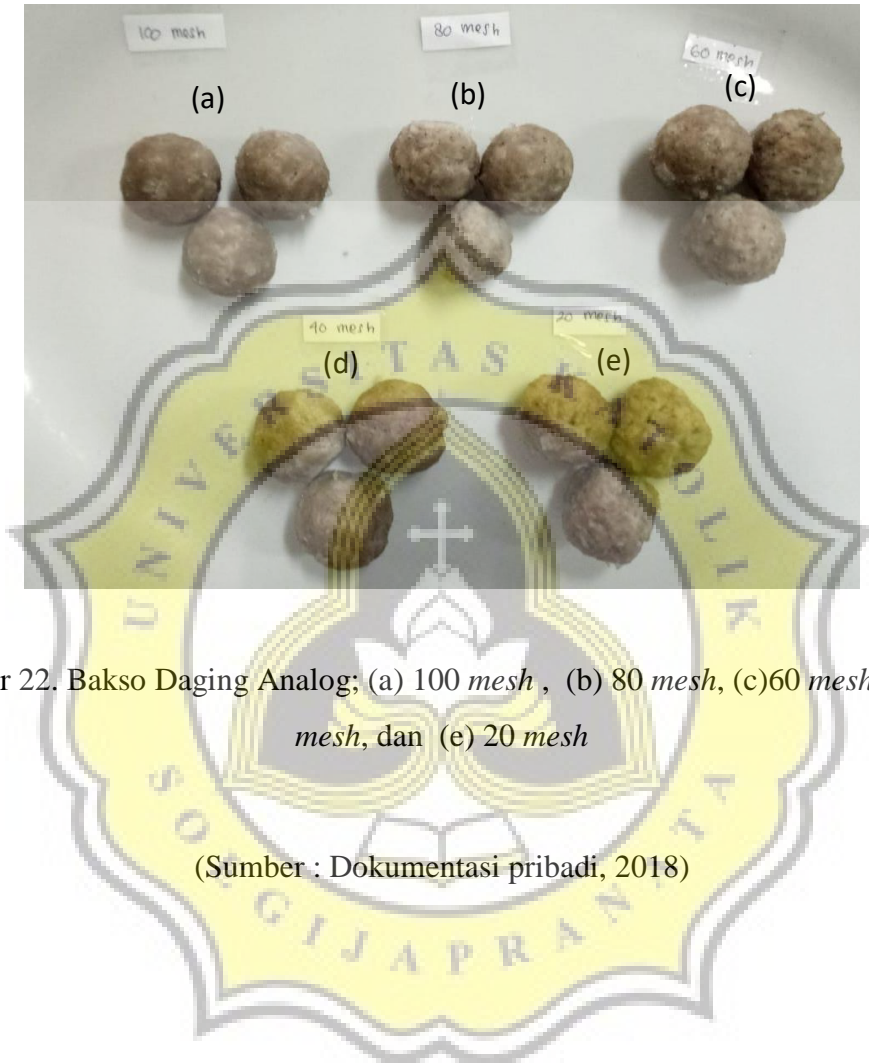


Gambar 21. Tepung koro benguk; (a) 100 *mesh*, (b) 80 *mesh*, (c) 60 *mesh*, (d) 80 *mesh*, dan (e) 20 *mesh*

(Sumber : Dokumentasi pribadi, 2018)



3.6. Hasil Bakso Daging Analog Berbasis Tepung Koro Bungkus Berbagai Ukuran
Hasil bakso daging analog berbasis tepung koro bungk dengan berbagai ukuran partikel dapat dilihat pada Gambar 22 di bawah ini.



Gambar 22. Bakso Daging Analog; (a) 100 mesh, (b) 80 mesh, (c) 60 mesh, (d) 40 mesh, dan (e) 20 mesh

(Sumber : Dokumentasi pribadi, 2018)