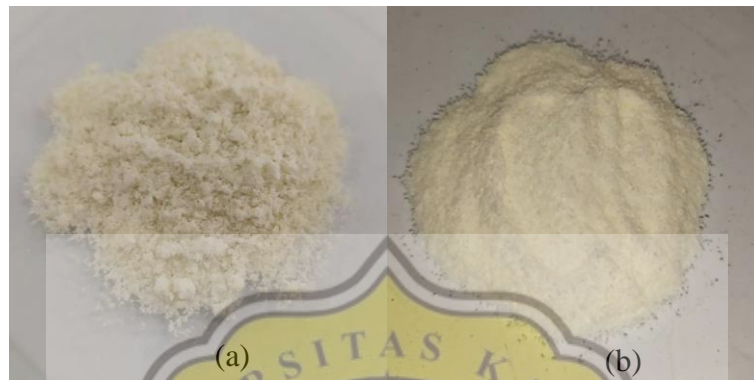


3. HASIL PENELITIAN

3.1. Tepung Jali Fermentasi

Hasil pembuatan tepung jali non fermentasi dan tepung jali fermentasi dapat dilihat pada Gambar 5.



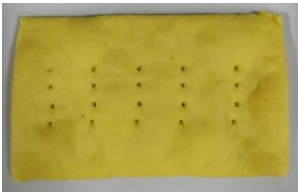
Gambar 5. Tepung jali Tepung jali tanpa fermentasi (JNF) (a) dan tepung jali yang telah difermentasi selama 48 jam (JF) (b).




Berdasarkan Gambar 5., diketahui bahwa terdapat 2 sampel tepung jali yaitu tepung jali tanpa fermentasi (a) dan tepung jali dengan fermentasi (b) yang difermentasi selama 48 jam. Hasil dari tepung jali fermentasi akan diolah menjadi produk *crackers* dengan 3 konsentrasi penambahan tepung jali fermentasi yang berbeda. Tepung jali tanpa fermentasi terlihat lebih kasar dibandingkan tepung jali fermentasi yang tampak lebih halus. Untuk mengetahui proses fermentasi yang dilakukan berlangsung dengan benar maka dilakukan uji derajat brix, nilai pH, kadar pati, kadar amilosa dan kadar amilopektin.

3.2. Produk *Crackers*

Hasil dari produk *crackers* dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Produk *Crackers*

No.	Sampel	Produk
1	Kontrol	

2	CJ30	
3	CJ40	
4	CJ50	

Keterangan :

- Kontrol : *crackers* 100% tepung terigu tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah
- CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah
- CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah
- CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah

Berdasarkan Tabel 5., diketahui bahwa terdapat 4 sampel produk *crackers* dengan 1 kontrol dan 3 formulasi menggunakan substitusi tepung jali dan tepung kacang merah. Produk *crackers* tersebut dibuat menjadi 3 formulasi dengan konsentrasi tepung jali dan tepung terigu yang berbeda namun konsentrasi tepung kacang merah tetap. Dalam pembuatan *crackers* ini, total untuk campuran bahannya per loyang adalah ± 260 gram. Produk *crackers* ini terdiri dari bahan utama berupa tepung terigu, tepung jali dan tepung kacang merah. Bahan pendukungnya berupa BOS, susu bubuk, baking soda, gula, garam dan air. *Crackers* ditipiskan menggunakan *dough sheeter* dengan ketebalan 2 mm dan dicetak berbentuk persegi panjang dengan ukuran 8,5 cm x 5,5 cm dan berat sekitar 8 gram per kepingnya. Untuk kontrol hanya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya.

3.3. Analisa Tepung Jali

3.3.1. Analisa pH dan Derajat Brix

Hasil analisis derajat brix dan nilai pH pada larutan rendaman fermentasi biji jali jam ke 0 dan ke 48 dapat dilihat pada Tabel 6.

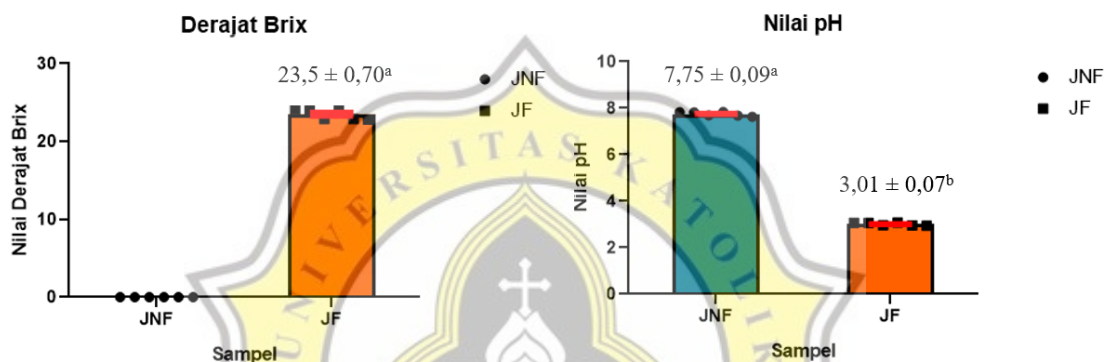
Tabel 6. Derajat Brix dan Nilai pH Larutan Rendaman Fermentasi Biji Jali

Sampel	Derajat Brix ($^{\circ}$ brix)	Nilai pH
JNF	-	$7,75 \pm 0,04^a$
JF	$23,5 \pm 0,29^a$	$3,01 \pm 0,03^b$

Keterangan :

- JNF : Jali Non Fermentasi
- JF : Jali Fermentasi
- Semua nilai pada tabel di atas merupakan nilai *mean \pm standard error of mean* ($n=6$)
- Nilai dengan *superscript* menunjukkan perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Independent t-test

Grafik analisis derajat brix dan nilai pH pada larutan rendaman fermentasi biji jali jam ke 0 dan ke 48 dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Grafik Derajat Brix dan Nilai pH Pada Tepung Jali

JNF : Jali Non Fermentasi, JF : Jali Fermentasi, semua nilai pada grafik di atas merupakan nilai *mean \pm standar deviasi* ($n=6$), nilai dengan *superscript* menunjukkan perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji paired sample t-test.

Berdasarkan Tabel 6., dapat dilihat bahwa nilai kadar pH pada larutan rendaman fermentasi biji jali jam ke 0 lebih tinggi yaitu 7,75 dibandingkan larutan rendaman fermentasi biji jali jam ke 48 yaitu 3,01. Untuk hasil derajat brix, larutan rendaman fermentasi biji jali jam ke 48 memiliki nilai lebih tinggi yaitu 23,5 $^{\circ}$ brix. Pada Gambar 6., terlihat bahwa terjadi penurunan nilai pH selama proses fermentasi berlangsung. Sedangkan nilai derajat brix mengalami kenaikan selama fermentasi.

3.3.2. Analisa Pati Amilosa dan Amilopektin

Hasil analisis kadar pati, kadar amilosa dan kadar amilopektin tepung jali non fermentasi dan tepung jali fermentasi dapat dilihat pada Tabel 7.

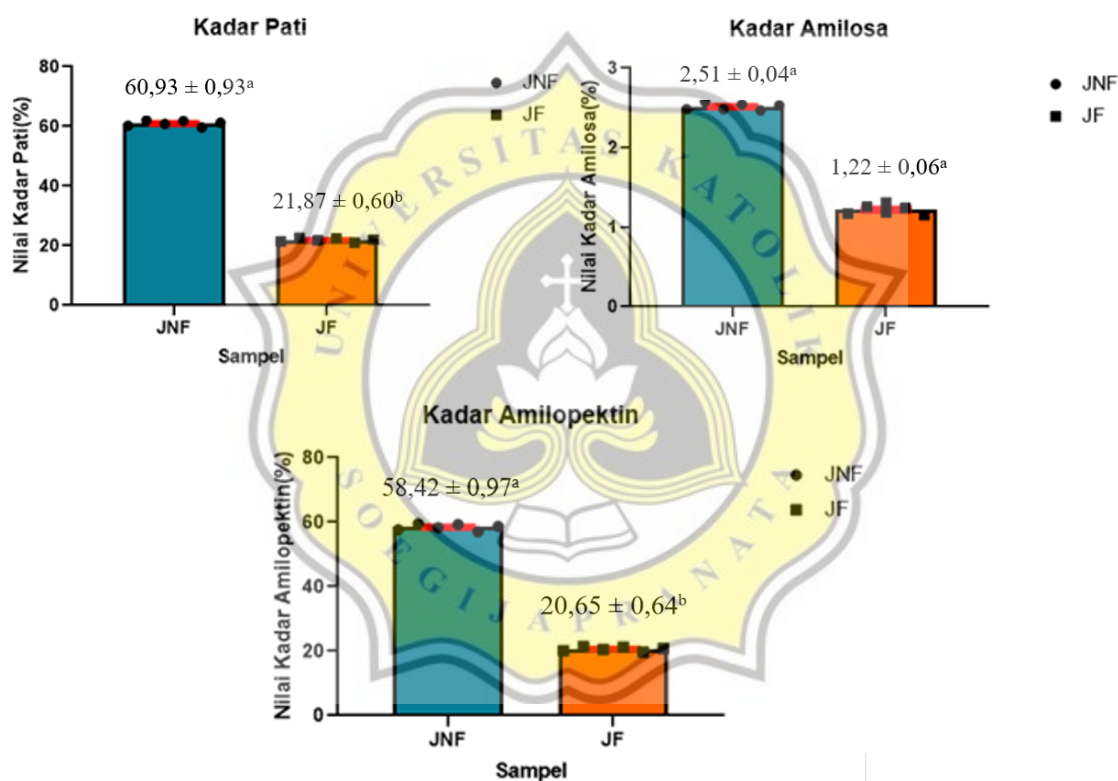
Tabel 7. Kadar Pati, Kadar Amilosa, Kadar Amilopektin Tepung Jali

Sampel	Kadar Pati (%)	Kadar Amilosa (%)	Kadar Amilopektin (%)
JNF	60,93 ± 0,38 ^a	2,51 ± 0,02 ^a	58,42 ± 0,4 ^a
JF	21,87 ± 0,25 ^b	1,22 ± 0,02 ^a	20,65 ± 0,26 ^b

Keterangan :

- JNF : Jali Non Fermentasi
- JF : Jali Fermentasi
- Semua nilai pada tabel di atas merupakan nilai *mean ± standard error of mean* (n=6)
- Nilai dengan *superscript* menunjukkan perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Independent t-test

Grafik analisis kadar pati, kadar amilosa dan kadar amilopektin tepung jali non fermentasi dan tepung jali fermentasi dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Grafik Kadar Pati, Amilosa dan Amilopektin Pada Tepung Jali
 JNF : Jali Non Fermentasi, JF : Jali Fermentasi, semua nilai pada grafik di atas merupakan nilai *mean ± standar deviasi* (n=6), nilai dengan *superscript* menunjukkan perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji paired sample t-test.

Berdasarkan Tabel 7., dapat dilihat bahwa kandungan pati pada tepung jali non fermentasi lebih tinggi yaitu 60,93 % dibandingkan tepung jali fermentasi yaitu 21,87 %. Kandungan amilosa pada tepung jali non fermentasi juga lebih tinggi yaitu 2,51 % dibandingkan tepung jali fermentasi yaitu 1,22 %. Begitu juga dengan kandungan amilopektin lebih

tinggi pada tepung jali non fermentasi yaitu 58,42 % dibandingkan tepung jali fermentasi 20,65 %. Pada Gambar 7., dapat dilihat bahwa kadar pati, kadar amilosa dan kadar amilopektin mengalami penurunan selama fermentasi.

3.3.3. Analisa Fisik Crackers

3.3.4. Analisa Tekstur

Hasil analisis tekstur (*hardness*) pada produk *crackers* dapat dilihat pada Tabel 8.

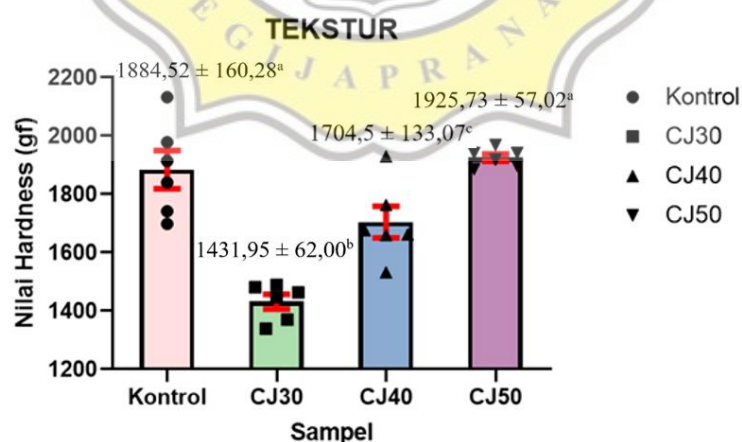
Tabel 8. Tekstur *Crackers* Jali

Sampel	<i>Hardness</i> (gf)
Kontrol	1884,52 ± 65,43 ^a
CJ30	1431,95 ± 25,31 ^b
CJ40	1704,5 ± 54,33 ^c
CJ50	1925,73 ± 12,57 ^a

Keterangan :

- Kontrol : *crackers* 100% tepung terigu tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah
- CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah
- CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah
- CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah
- Semua nilai pada tabel di atas merupakan nilai *mean ± standard error of mean* (n=12)
- Nilai dengan *superscript* (huruf) yang berbeda pada 1 baris menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Duncan

Grafik analisis tekstur (*hardness*) pada produk *crackers* dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Grafik Nilai Kekerasan Pada Produk *Crackers*

Kontrol : *crackers* tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah, CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, semua nilai pada grafik di atas merupakan nilai *mean ± standar deviasi* (n=12), nilai dengan *superscript*

(huruf) yang berbeda pada 1 baris menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Duncan.

Berdasarkan Tabel 8., dapat dilihat bahwa *crackers* CJ50 dengan substitusi tepung terigu 20%, tepung jali fermentasi 50%, dan tepung kacang merah 30% memiliki nilai tekstur tertinggi dibandingkan 2 formulasi lainnya. Sedangkan *crackers* CJ30 dengan substitusi tepung terigu 40%, tepung jali fermentasi 30%, dan tepung kacang merah 30% memiliki nilai tekstur terendah yaitu sebesar 1431,95 gf. Diketahui pula bahwa nilai tekstur *crackers* kontrol dan *crackers* CJ50 tidak berbeda nyata. Berdasarkan Gambar 8, diketahui bahwa semakin tinggi penambahan tepung jali fermentasi, nilai *hardness* akan semakin tinggi.

3.3.5. Analisa Proksimat *Crackers*

Hasil analisa proksimat dan total kalori *crackers* jali dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Proksimat dan Total Kalori *Crackers* Jali

No	Proksimat	Kontrol	CJ30	CJ40	CJ50
1.	Air (%)	5,92 ± 0,09 ^a	5,80 ± 0,03 ^a	5,57 ± 0,05 ^b	5,26 ± 0,07 ^c
2.	Abu (%)	2,34 ± 0,06 ^a	2,95 ± 0,05 ^b	3,04 ± 0,05 ^{bc}	3,14 ± 0,04 ^c
3.	Protein (%)	10,13 ± 0,48 ^a	20,02 ± 0,68 ^b	22,40 ± 0,39 ^c	23,70 ± 0,42 ^c
4.	Lemak (%)	13,5 ± 0,20 ^a	14,22 ± 0,12 ^b	13,32 ± 0,13 ^a	12,95 ± 0,17 ^a
5.	Karbohidrat (%)	68,91 ± 0,43 ^a	57,85 ± 0,60 ^b	56,41 ± 0,45 ^c	55,64 ± 0,24 ^c
6.	Total kalori (kkal)	430,48 ± 1,20 ^{ab}	431,99 ± 0,42 ^b	428,44 ± 0,78 ^{ac}	427,75 ± 0,87 ^c
7.	Kalsium (mg/100g)	18,73 ± 1,12 ^a	22,77 ± 1,53 ^{ab}	24,49 ± 1,78 ^b	25,73 ± 2,29 ^b

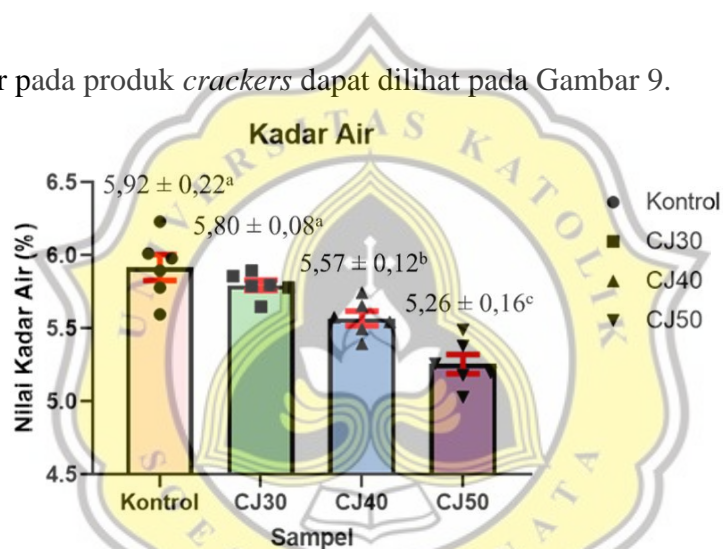
Keterangan :

- Kontrol : *crackers* 100% tepung terigu tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah
- CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah
- CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah
- CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah
- Semua nilai pada tabel di atas merupakan nilai *mean ± standard error of mean* (n=12)
- Nilai dengan *superscript* (huruf) yang berbeda pada 1 baris menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Duncan

Berdasarkan Tabel 9., dapat dilihat bahwa kadar air tertinggi yaitu pada *crackers* kontrol sebesar 5,92 %, sedangkan yang terendah adalah *crackers* CJ50 yaitu sebesar 5,26 %. Nilai kadar air *crackers* kontrol dan *crackers* CJ30 tidak berbeda nyata. *Crackers* kontrol memiliki kadar abu terendah yaitu 2,34 %, sedangkan *crackers* CJ50 memiliki kadar abu tertinggi yaitu 3,14 %. Kandungan protein pada *crackers* kontrol lebih rendah yaitu 10,13 %, sedangkan *crackers* CJ50 memiliki hasil kandungan protein yang lebih tinggi yaitu

sebesar 23,70 %. Kandungan lemak pada *crackers* CJ30 menghasilkan kandungan lemak tertinggi yaitu 14,22 %. Kandungan lemak terendah pada *crackers* CJ50 yaitu sebesar 12,95 %. Hasil kandungan lemak pada *crackers* kontrol, CJ40 dan CJ50 memiliki nilai yang tidak berbeda nyata. *Crackers* kontrol memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi dibanding yang lainnya yaitu sebesar 68,91 %. Sedangkan pada *crackers* CJ50 memiliki kandungan karbohidrat terendah yaitu sebesar 55,64 %. Nilai total kalori tertinggi yaitu pada *crackers* CJ30 sebesar 431,99 kkal. Sedangkan nilai terendah yaitu pada *crackers* CJ50 sebesar 427,75 kkal. *Crackers* kontrol memiliki kandungan kalsium yang lebih rendah yaitu 18,73 mg. Sedangkan pada *crackers* CJ50 memiliki kandungan kalsium yang lebih tinggi yaitu 25,73 mg.

Grafik kadar air pada produk *crackers* dapat dilihat pada Gambar 9.

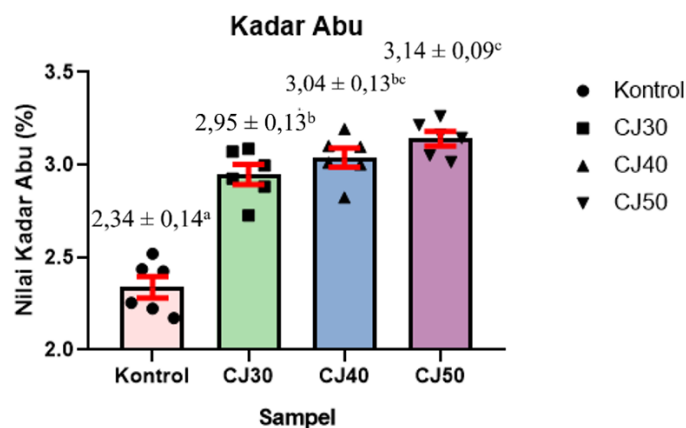


Gambar 9. Grafik Kadar Air Pada Produk *Crackers*

Kontrol : *crackers* tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah, CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, semua nilai pada grafik di atas merupakan nilai *mean* ± standar deviasi ($n=12$), nilai dengan *superscript* (huruf) yang berbeda pada 1 baris menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Duncan.

Berdasarkan Gambar 9., dapat dilihat bahwa pada analisis kadar air yang dilakukan pada produk *crackers* mengalami penurunan seiring banyaknya tepung jali fermentasi yang digunakan. Kadar air tertinggi terdapat pada *crackers* kontrol dengan bahan baku tepung terigu, kemudian diikuti oleh *crackers* CJ30, CJ40 dan CJ50. *Crackers* CJ50 memiliki kadar air yang paling rendah.

Grafik kadar abu pada produk *crackers* dapat dilihat pada Gambar 10.

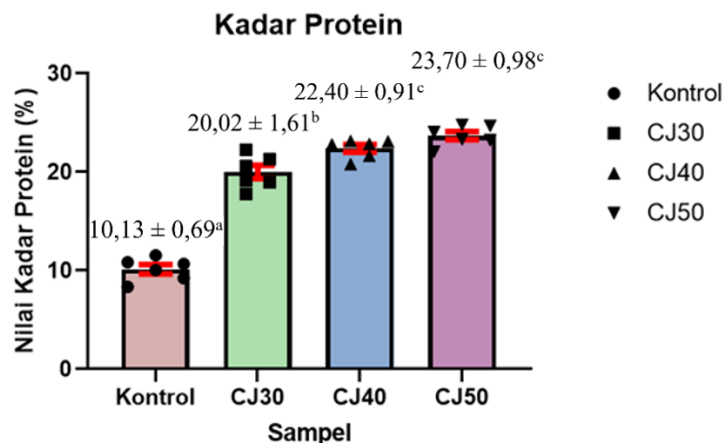


Gambar 10. Grafik Kadar Abu Pada Produk *Crackers*

Kontrol : *crackers* tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah, CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, semua nilai pada grafik di atas merupakan nilai *mean* ± standar deviasi ($n=12$), nilai dengan *superscript* (huruf) yang berbeda pada 1 baris menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Duncan.

Berdasarkan Gambar 10., dapat dilihat bahwa pada analisis kadar abu yang dilakukan pada produk *crackers* mengalami kenaikan seiring dengan banyaknya konsentrasi tepung jali yang digunakan. Kadar abu tertinggi yaitu pada CJ50 dengan substitusi tepung terigu 20%, tepung jali fermentasi 50%, dan tepung kacang merah 30%. Sedangkan yang terendah pada *crackers* kontrol dengan bahan baku tepung terigu 100%.

Grafik kadar protein pada produk *crackers* dapat dilihat pada Gambar 11.

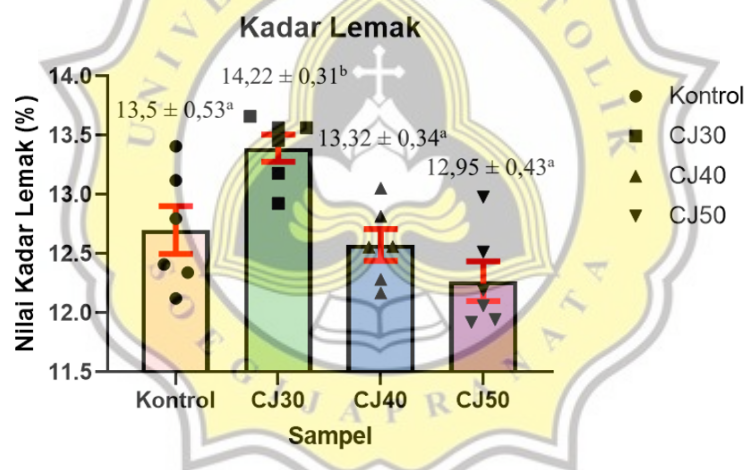


Gambar 11. Grafik Kadar Protein Pada Produk *Crackers*

Kontrol : *crackers* tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah, CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, semua nilai pada grafik di atas merupakan nilai *mean* ± standar deviasi ($n=12$), nilai dengan *superscript* (huruf) yang berbeda pada 1 baris menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Duncan.

Berdasarkan Gambar 11., dapat dilihat bahwa analisis kadar protein yang dilakukan pada produk *crackers* mengalami kenaikan seiring dengan penambahan konsentrasi tepung jali fermentasi yang semakin tinggi. Kadar protein tertinggi yaitu pada *crackers* CJ50 dengan substitusi tepung terigu 20%, tepung jali fermentasi 50%, dan tepung kacang merah 30%, sedangkan yang terendah yaitu pada *crackers* kontrol dengan bahan baku tepung terigu 100%.

Grafik kadar lemak pada produk *crackers* dapat dilihat pada Gambar 12.



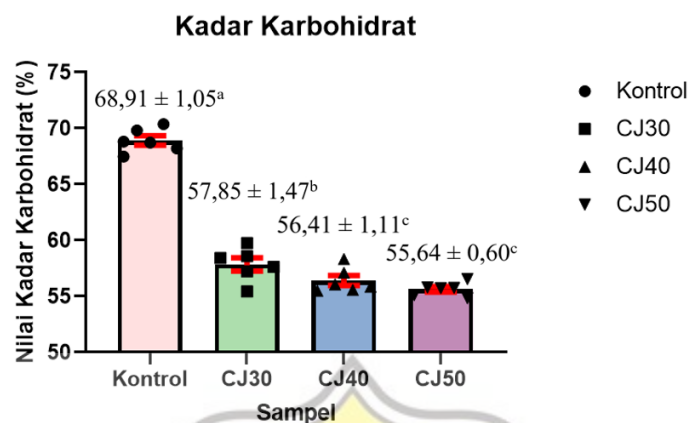
Gambar 12. Grafik Kadar Lemak Pada Produk *Crackers*

Kontrol : *crackers* tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah, CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, semua nilai pada grafik di atas merupakan nilai *mean* ± standar deviasi ($n=12$), nilai dengan *superscript* (huruf) yang berbeda pada 1 baris menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Duncan.

Berdasarkan Gambar 12., dapat dilihat bahwa analisis kadar lemak yang dilakukan pada produk *crackers* mengalami penurunan seiring dengan penambahan konsentrasi tepung jali fermentasi yang semakin tinggi. Kadar lemak tertinggi yaitu pada *crackers* CJ30 dengan substitusi tepung terigu 40%, tepung jali fermentasi 30%, dan tepung kacang

merah 30%, sedangkan yang terendah yaitu pada *crackers* CJ50 dengan substitusi tepung terigu 20%, tepung jali fermentasi 50%, dan tepung kacang merah 30%.

Grafik kadar karbohidrat pada produk *crackers* dapat dilihat pada Gambar 13.

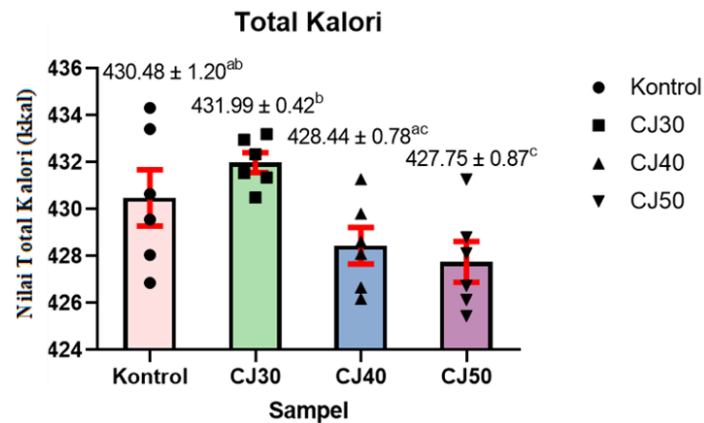


Gambar 13. Grafik Kadar Karbohidrat Pada Produk *Crackers*

Kontrol : *crackers* tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah, CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, semua nilai pada grafik di atas merupakan nilai *mean* ± standar deviasi ($n=12$), nilai dengan *superscript* (huruf) yang berbeda pada 1 baris menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Duncan.

Berdasarkan Gambar 13., dapat dilihat bahwa analisis kadar karbohidrat yang dilakukan pada produk *crackers* mengalami kenaikan seiring dengan penambahan konsentrasi tepung jali fermentasi yang semakin tinggi. Kadar karbohidrat tertinggi yaitu pada *crackers* kontrol dengan bahan baku tepung terigu 100%. Sedangkan yang terendah yaitu pada *crackers* CJ50 dengan substitusi tepung terigu 20%, tepung jali fermentasi 50%, dan tepung kacang merah 30%.

Grafik total kalori pada produk *crackers* dapat dilihat pada Gambar 14.

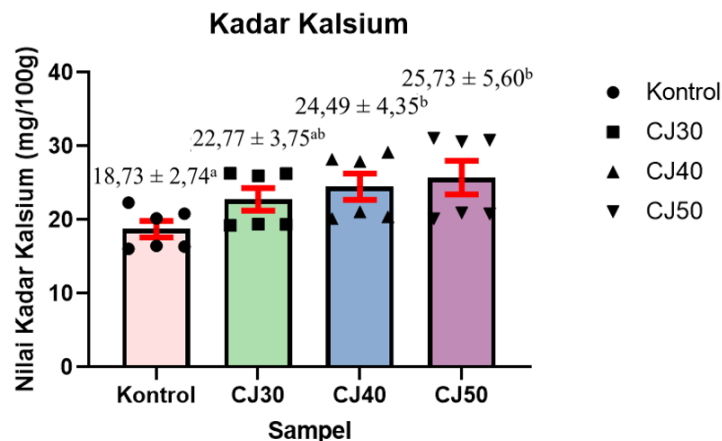


Gambar 14. Grafik Nilai Total Kalori Pada Produk *Crackers*

Kontrol : *crackers* tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah, CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, semua nilai pada grafik di atas merupakan nilai *mean* ± standar deviasi ($n=12$), nilai dengan *superscript* (huruf) yang berbeda pada 1 baris menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Duncan.

Berdasarkan Gambar 14., dapat dilihat bahwa analisis nilai total kalori yang dilakukan pada produk *crackers* mengalami penurunan seiring dengan penambahan konsentrasi tepung jali fermentasi yang semakin tinggi. Nilai total kalori tertinggi yaitu pada *crackers* CJ30 dengan substitusi tepung terigu 40%, tepung jali fermentasi 30%, dan tepung kacang merah 30%. Sedangkan yang terendah yaitu pada *crackers* CJ50 dengan substitusi tepung terigu 20%, tepung jali fermentasi 50%, dan tepung kacang merah 30%.

Grafik kadar kalsium pada produk *crackers* dapat dilihat pada Gambar 15.



Gambar 15. Grafik Kadar Kalsium Pada Produk *Crackers*

Kontrol : *crackers* tanpa substitusi tepung jali dan kacang merah, CJ30 : *crackers* dengan substitusi 30% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ40 : *crackers* dengan substitusi 40% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, CJ50 : *crackers* dengan substitusi 50% tepung jali dan 30% tepung kacang merah, semua nilai pada grafik di atas merupakan nilai *mean* ± standar deviasi ($n=12$), nilai dengan *superscript* (huruf) yang berbeda pada 1 baris menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% menggunakan uji Duncan.

Berdasarkan Gambar 15., dapat dilihat bahwa analisis kadar kalsium yang dilakukan pada produk *crackers* mengalami kenaikan seiring dengan penambahan konsentrasi tepung jali fermentasi yang semakin tinggi. Kadar kalsium terendah yaitu pada *crackers* kontrol dengan bahan baku tepung terigu 100%. Sedangkan yang tertinggi yaitu pada *crackers* CJ50 dengan substitusi tepung terigu 20%, tepung jali fermentasi 50%, dan tepung kacang merah 30%.



3.3.6. Analisa Korelasi

Hasil analisa korelasi pada produk *Crackers* dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Hasil Analisa Korelasi Pada *Crackers* Jali

	Tekstur	Kadar air	Kadar abu	Kadar protein	Kadar lemak	Kadar karbohidrat	Kadar kalsium
Tekstur	1,000	-0,272	-0,291	-0,187	-0,596**	0,277	0,182
Kadar air	-0,272	1,000	-0,653**	-0,733**	0,466*	0,670**	-0,448**
Kadar abu	-0,291	-0,653**	1,000	0,903**	-0,138	-0,911**	0,325
Kadar protein	-0,187	-0,733**	0,903**	1,000	-0,190	-0,992**	0,596**
Kadar lemak	-0,596**	0,466*	-0,138	-0,190	1,000	0,074	-0,291
Kadar karbohidrat	0,277	0,670**	-0,911**	-0,992**	0,074	1,000	-0,560**
Kadar kalsium	0,182	-0,448*	0,325	0,596**	-0,291	-0,560**	1,000

Keterangan :

- Nilai pada tabel merupakan nilai *Pearson Correlation*
- Nilai yang terdapat tanda bintang 1 *) menandakan terdapat korelasi yang signifikan pada tingkat kepercayaan 95%
- Nilai yang terdapat tanda bintang 2 **) menandakan terdapat korelasi yang signifikan pada tingkat kepercayaan 99%
- Nilai yang tidak terdapat tanda bintang menandakan tidak terdapat korelasi pada tingkat kepercayaan 95%
- Nilai positif menunjukkan berbanding lurus
- Nilai negative menunjukkan berbanding terbalik

Berdasarkan Tabel 10., dapat dilihat bahwa semakin meningkat tekstur maka semakin rendah kadar lemak dan memiliki hubungan yang berkebalikan dan signifikan pada tingkat kepercayaan 99%. Semakin meningkat kadar air maka kadar abu dan kadar protein akan semakin menurun dan memiliki hubungan yang berkebalikan dan signifikan pada tingkat kepercayaan 99%. Semakin meningkat kadar abu, maka kadar air dan kadar karbohidrat akan semakin menurun dan memiliki hubungan yang berkebalikan dan signifikan pada tingkat kepercayaan 99%.

Semakin meningkat kadar protein maka kadar abu dan kadar kalsium akan semakin meningkat dan memiliki hubungan yang signifikan pada tingkat kepercayaan 99%. Semakin meningkat kadar lemak, maka tekstur akan semakin turun dan memiliki hubungan yang berkebalikan dan signifikan pada tingkat kepercayaan 95%. Semakin meningkat kadar karbohidrat maka kadar protein akan semakin menurun dan memiliki hubungan yang berkebalikan dan signifikan pada tingkat kepercayaan 99%.

