

BAB 5**HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA****5.1 Tepung Enteral Biji Kecipir dan Jagung**

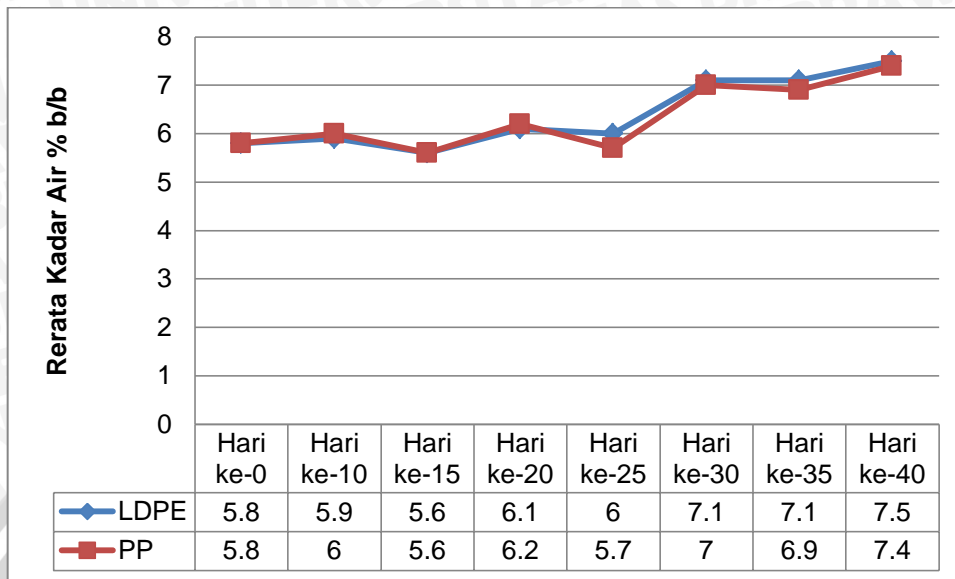
Tepung yang dianalisis merupakan formulasi tepung biji kecipir dan tepung jagung. Tepung enteral yang dihasilkan memiliki warna coklat muda dengan tekstur berbentuk serbuk kasar dan terdapat gumpalan, beraroma harum campuran jeruk dengan telur.



Gambar 5.1 Tepung Enteral Biji Kecipir dan Jagung

5.2 Kadar Air Tepung Enteral

Hasil analisis kadar air yang terdapat dalam tepung enteral yang sudah disimpan pada suhu ruang (25-28°C) dalam kemasan LDPE serta kemasan PP selama beberapa hari disajikan pada Gambar 5.2



Gambar 5.2 Rerata Kadar Air Tepung Enteral Biji Kecipir dan Jagung

Dari Gambar 5.2 dapat diketahui bahwa kadar air selama penyimpanan hari ke-0 sampai ke-40 hampir sama antarakemasan LDPE dan PP. Disamping itu terlihat bahwa makin lama waktu penyimpanan, kadar air cenderung meningkat.

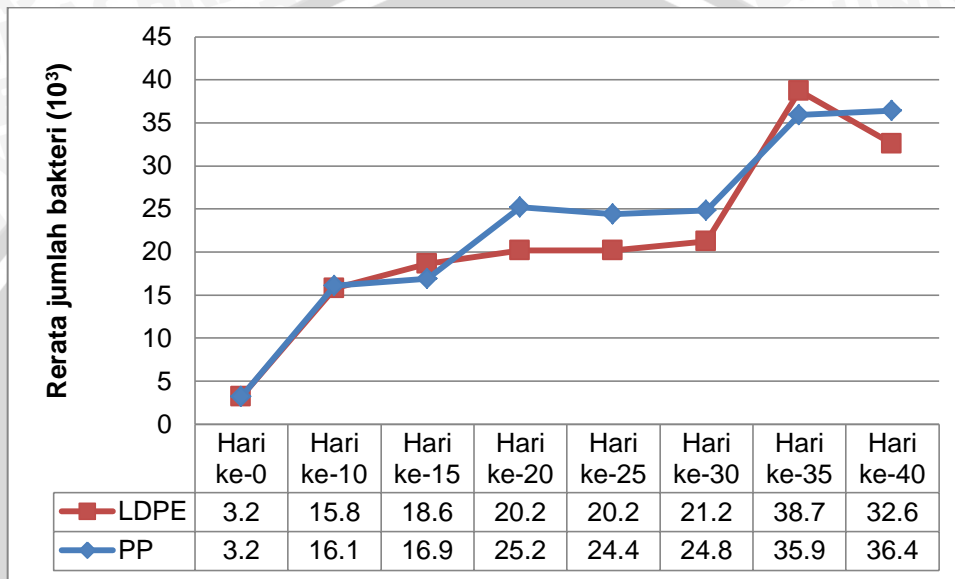
Berdasarkan hasil uji normalitas Shapiro Wilk pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) menunjukkan bahwa tepung enteral berbahan baku tepung biji kecipir dan tepung jagung terdistribusi normal terhadap waktu penyimpanan.

Hasil uji statistic Korelasi Pearson untuk melihat hubungan antara kadar air dan lama penyimpanan pada kemasan PP menunjukkan bahwa formulasi tepung enteral berbahan baku tepung biji kecipir dan tepung jagung memiliki hubungan yang kuat ($R = 0,803$, $p = 0,016$); sedangkan untuk LDPE juga menunjukkan hubungan yang signifikan ($R = 0,865$, $p = 0,006$).

Berdasarkan analisis *T-Test* menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara kemasan LDPE dan PP ($p = 0,719$).

5.3 Jumlah Bakteri Tepung Enteral

Hasil analisis jumlah bakteri yang terdapat dalam tepung enteral yang sudah disimpan dalam kemasan LDPE serta kemasan PP selama beberapa hari disajikan pada Gambar 5.3.



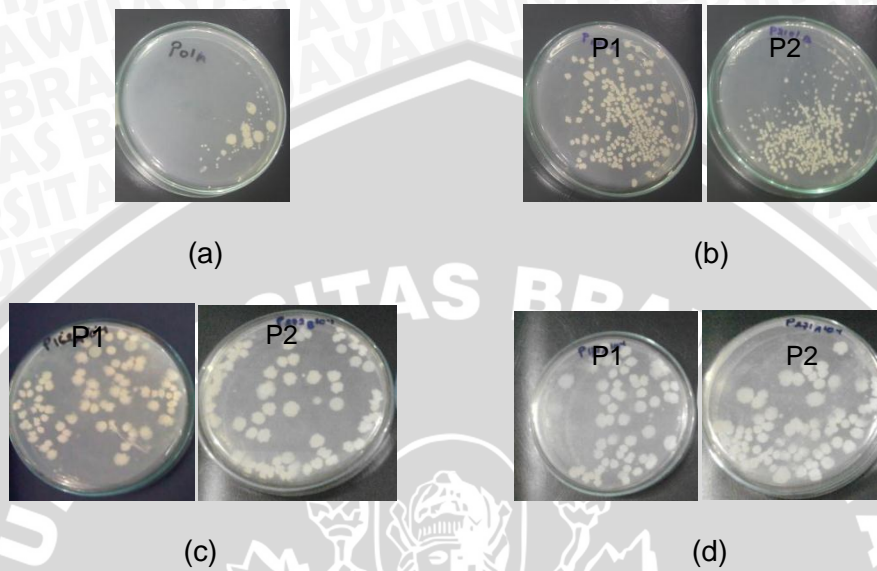
Gambar 5.3 Rerata Jumlah Bakteri Tepung Enteral (per gram)

Dari Gambar 5.3 dapat diketahui bahwa jumlah bakteriterdapat lebih banyak pada kemasan PP. Disamping itu terlihat bahwa makin lama waktu penyimpanan, jumlah bakteri cenderung meningkat.

Berdasarkan hasil uji normalitas Shapiro Wilk pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) menunjukkan bahwa tepung enteral berbahan baku tepung biji kecipir dan tepung jagung terdistribusi normal terhadap waktu penyimpanan.

Hasil uji statistik Korelasi Pearson untuk melihat hubungan antara jumlah bakteri dan lama penyimpanan pada kemasan PP menunjukkan bahwa formulasi tepung enteral berbahan baku tepung biji kecipir dan tepung jagung memiliki hubungan yang kuat ($R = 0,966$, $p = 0,000$); sedangkan untuk LDPE juga menunjukkan hubungan yang signifikan ($R = 0,913$, $p = 0,002$).

Berdasarkan analisis *T-Test* menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara kemasan LDPE dan PP ($p = 0,796$).

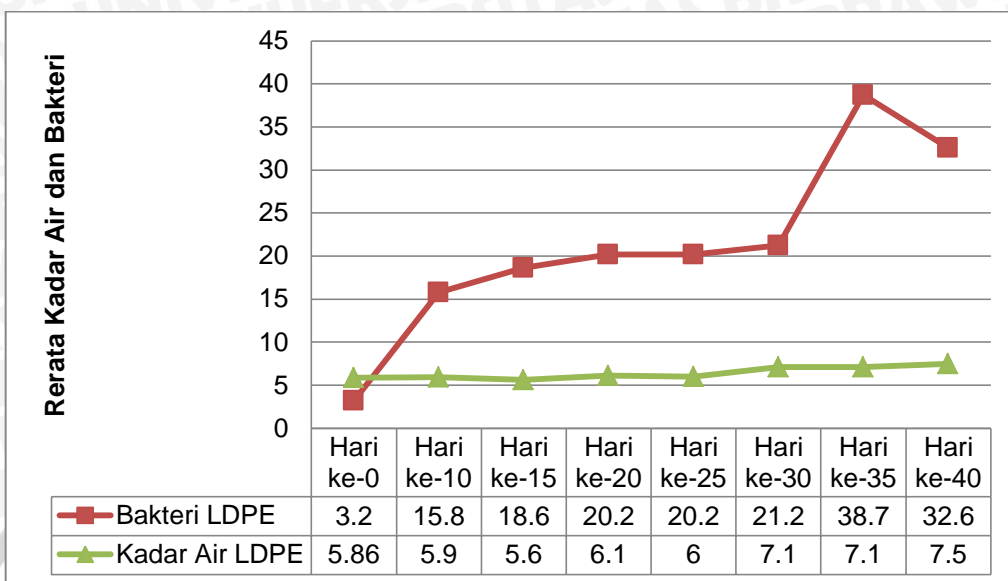


Gambar 5.4 Jumlah Bakteri pada Hari ke-0 (a), ke-10 (b), ke-35 (c), ke-40 (d)

Keterangan: P1= kemasan LDPE
P2= kemasan PP

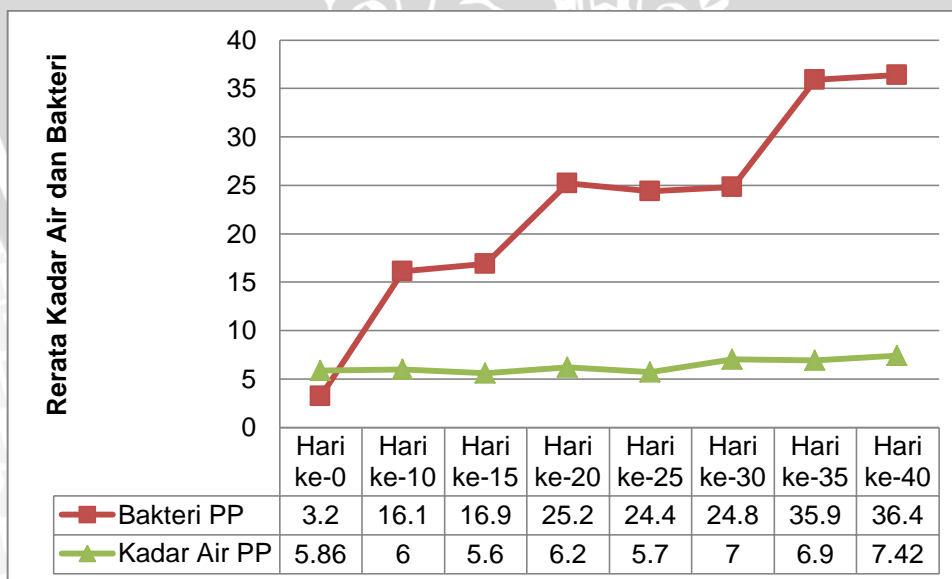
5.4 Hubungan Kadar Air dengan Jumlah Bakteri

Hasil analisis hubungan antara kadar air dan jumlah bakteri yang terdapat dalam tepung enteral yang sudah disimpan pada suhu ruang ($25-28^{\circ}\text{C}$) dalam kemasan LDPE serta kemasan PP selama beberapa hari disajikan pada Gambar 5.5.



Gambar 5.5 Jumlah Bakteri dan Kadar Air pada Kemasan LDPE

Berdasarkan uji Korelasi Pearson menunjukkan bahwa hubungan antara kadar air dan jumlah bakteri pada kemasan LDPE memiliki hubungan yang kuat ($R = 0,757$ dan $p = 0,030$). Jumlah bakteri yang terdapat di dalam tepung kemasan LDPE ikut meningkat seiring dengan bertambahnya kadar air.



Gambar 5.6 Jumlah Bakteri dan Kadar Air pada Kemasan PP

Hasil uji Korelasi Pearson pada kemasan PP juga menunjukkan bahwa hubungan antara kadar air dan jumlah bakteri juga memiliki hubungan yang kuat ($R = 0,748$ dan $p = 0,033$). Jumlah bakteri yang terdapat di dalam tepung kemasan PP ikut meningkat seiring dengan bertambahnya kadar air.

