

Data kandungan nutrisi biji kerandang dianalisis dengan analisis variansi, apabila antar perlakuan menunjukkan perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan's dengan SPSS.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 2. Rerata hasil analisis proksimat biji kerandang kerfermentasi

Ulangan	Perlakuan			
	R1	R2	R3	R4
1	31.5578	33.4040	34.7983	36.6170
2	30.0880	33.3225	33.9634	36.7459
3	31.3822	32.2749	33.5857	37.8393
*Rerata PK	31.0094^a	33.0005^b	34.1158^b	37.0674^c
1	9.8491	5.5335	9.5339	9.6073
2	8.6982	5.5739	9.0833	9.4135
3	8.7324	5.8649	8.5017	10.5816
* Rerata LK	9.0932^b	5.6574^a	9.0396^b	9.8674^b
1	28.0176	32.1907	29.1216	32.8107
2	28.5272	31.9163	31.7299	30.1835
3	26.3723	30.5124	30.3402	27.7063
* Rerata SK	27.639^a	31.5398^b	30.3972^{ab}	30.2335^{ab}

Keterangan : Rerata dengan superskrip yang berbeda pada barisyang sama menunjukkan perbedaan nyata ($P < 0,05$)

*Dihitung berdasarkan bahan kering

Kadar Protein Kasar

Kadar protein kasar setelah diturunkan HCNnya adalah 34,0904 % (Subektiyoko, 2012). Sedangkan protein kasar hasil penelitian ini yang tertinggi adalah 37,0674 %. Dengan demikian telah terjadi peningkatan protein kasar akibat dari proses fermentasi oleh ragi tape.