

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data dan pembahasan dalam ruang lingkup penelitian ini maka dapat dikemukakan simpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan penambahan daun kelor berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (Parameter warna dan total padatan terlarut) dan sifat kimia (Parameter kadar pati, kadar air, dan kadar vitamin C) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein. Sedangkan pada uji organoleptik berpengaruh nyata terhadap warna dan kekentalan tetapi tidak berbeda nyata terhadap rasa dan aroma.
2. Semakin banyak penambahan daun kelor maka kadar pati, kadar air, kadar protein, kadar vitamin C dan total padatan terlarut semakin tinggi.
3. Perlakuan yang terbaik terdapat pada penambahan daun kelor 30%, dengan kadar Air 89.30%, kadar Pati 9.65%, kadar Vitamin C 1.82%, Total Padatan Terlarut 5.33 Brix(%), dan Kadar Protein 3.34%. Pada Sifat Organoleptik perlakuan terbaik juga terdapat pada penambahan daun kelor 30%, dengan skor nilai rasa 2.35, skor nilai kekentalan 2.95, skor nilai warna 3.75, dan skor nilai aroma 2.45 yang disukai oleh panelis.

5.2. Saran

1. Disarankan untuk penelitian selanjutnya lebih teliti dalam proses pemasakan dan penyimpanan bahan atau pun produk hasil penelitian.

2. Disarankan untuk membuat susu jagung manis dengan penambahan daun kelor menggunakan perlakuan penambahan daun kelor 75 gram.
3. Disaran kan untuk penelitian selanjutnya untuk mencoba menggunakan bahan lain sebagai pengganti CMC yaitu menggunakan Karagenan sebagai pengental.



DAFTAR PUSTAKA

- Andeka. 2011. **Studi Karakteristik Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays*)** *Skripsi*. program sarjana, Insti Pertanian Bogor.
- Clarke, C. 2004. **Ilmu Es Krim**. Inggris: Henry Ling Limited.
- Departement Perdagangan dan Perindustrian SNI 01-3713-1995 Tentang Standart Mutu Es Krim. 1995.Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. **Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia**. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. **Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia**. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Etiyati. 2010. **Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Jenis Bakteri pada Pembuatan Yoghurt dari Jagung (*Zea mays L.*)**. Yogyakarta: Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Ghazali, M., &Nurhayati, N. (2019). PELUANG DAN TANTANGAN PENGEMBANGAN MAKROALGA NON BUDIDAYA SEBAGAI BAHAN PANGAN DI PULAU LOMBOK. *JurnalAgrotekUmmat*, 5(2), 135–140. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.705>
- Hui, Y.H. 1992. **Ensiklopedia Ilmu dan Teknologi Pangan**. Canada: John Wiley & Sons.
- Ihromi, S., Marianah, M., &Nurhayati, N. (2020). IbM INOVASI TEKNOLOGI OLAHAN BERBASIS PISANG UNTUK PEMBERDAYAAN EKONOMI WANITA TANI DI SEKITAR HUTAN LINDUNG SESAOT DESA PAKUAN KECAMATAN NARMADA. *JurnalAgroDedikasi Masyarakat (JADM)*, 1(1), 30–36.
- Iriyani D. dan Nugrahani P. 2014. Kandungan Klorofil, Karotenoid, dan Vitamin C Beberapa Jenis Sayuran Daun pada Petanian. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*. Vol. 15 (2):84-90.
- Ismawati. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Boga*. Vol. 4 (3): 151-159.
- Krisnadi AD. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora: Kelorina. Diakses melalui

<https://www.kelorina.com.ebook.pdf> pada tanggal 3 November 2017.

- Koswara. 2009. **Respons Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt) Terhadap Pemberian Pupuk Cair Tnf Dan Pupuk Kandang Ayam**. Balai Penelitian Tanah.
- Maryam St., Muzakkir B. dan Ainun N. 2015. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Menggunakan Metode Frap (Ferric Reducing Antioxidant Power). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. Vol. 2 (2):115-118.
- Millati, T., & Nurhayati, N. (2020). PEMBUATAN RESISTANT STARCH PATI BERAS DENGAN METODE ENZIMATIS DAN FISIK. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 110. <https://doi.org/10.31764/jau.v7i2.2719>
- Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020a). PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI APLIKASI TEKNOLOGI PENGOLAHAN DODOL NANGKA DAN SUSU BIJI NANGKA DI KABUPATEN LOMBOK BARAT. SELAPARANG *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 522–528. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.3321>
- Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020b). PENYULUHAN GIZI DAN PELATIHAN PENGOLAHAN PRODUK BERBASIS JAGUNG SEBAGAI UPAYA MEMINIMALISIR STUNTING DI DESA LABUAPI KABUPATEN LOMBOK BARAT. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(5), 806–817. <https://doi.org/10.31764/jmm.v4i5.2973>
- Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. S., & Supriyanto, S. (2018). Pengaruh Steam Blanching terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), Article 3. <https://doi.org/10.17728/jatp.2314>
- Nurhayati, N., Setyabudi, F. M. C. S., Marseno, D. W., & Supriyanto, S. (2019). The Effects of Roasting Time of Unfermented Cocoa Liquor Using the Oil Bath Methods on Physicochemical Properties and Volatile Compound Profiles. *AgriTECH*, 39(1), 36–47. <https://doi.org/10.22146/agritech.33103>
- Nurchayati E. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor*. Jakarta (ID): Jendela Sehat
- Nuridayanti, Eka Fitri Testa. 2011. “Uji Toksisitas Akut Ekstrak Air Rambut Jagung (*Zea mays* L.) Ditinjau dari Nilai LD50 dan Pengaruhnya terhadap Fungsi Hati dan Ginjal pada Mencit” (Skripsi S-1 Progd)

Ekstensi). Jakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia.

Paeru, RH., dan Dewi, TQ. 2017. **Panduan Praktis Budidaya Jagung**. Jakarta : Penebar Swadaya. Cetak 1.

Parle M, dan Dhamijal. (2013). **Manfaat jagung manis dan memiliki karbhidrat tinggi**. Jurnal teknologi dan hasil pertanian.

Rukmana. 2010. **Prospek Jagung Manis**.Pustaka Baru Perss. Yogyakarta

Pujimulyani D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buahbuahan*. Graha Ilmu:Yogyakarta. 285 hal.

Setyani, S. dan W. I. Astuti.2009. Fortifikasi jagung manis dan kacang hijau terhadap sifat, kimia, dan organoleptik susu jagung manis kacang hijau. Jurnal teknologi industri dan hasil pertanian

Simbolan, 2007. Khasiat dan kelor dan nutrisi daun kelor (*Mongoria oleifera* L)

Sulastrri, Y., Ihromi, S., &Nurhayati, N. (2017). MODIFIKASI TEPUNG LABU KUNING (Cucurbita Flour) DENGAN HIDROLISIS SECARA ENZIMATIS. *Pro Food*, 2(1), 112–119.

Sugianto AK. 2016. Kandungan Gizi Daun Kelor (*Mongoria oleifera* L) berdasarkan Posisi Daun dan Suhu Peneduhan. [eSkripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 30 hal. Diakses melalui <https://www.repository.ipb.ac.id> pada tanggal 18 November 2017.

Suarni, and Muh Yasin. (2008) "**Jagung sebagai sumber pangan fungsional**.

Suprapti, L. M. (2003). **Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan pemanfaatanya**. Penerbit Kanisius Yogyakarta.

Thompson, Homer.C; Kelly, William; (1957). **Tanaman Sayuran**. New York: Buku Mc Graw Hill

LAMPIRAN 1

Lembaran Kuisisioner Uji Rasa Susu Jagung Manis

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : susu jagung manis

Dihadapan saudara disajikan susu jagung manis, saudara diminta untuk memberikan penilaian rasa sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Susu jagung manis diamati rasanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

085	485	885	205	825

Keterangan :

1. Tidak Manis
2. Agak Manis
3. Manis
4. Sangat Manis
5. Amat Sangat Manis

LAMPIRAN 2

Lembaran Kuisisioner Uji Aroma Susu Jagung Manis

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : susu jagung manis

Dihadapan saudara disajikan susu jagung manis, saudara diminta untuk memberikan penilaian aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Susu jagung manis diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

085	485	885	205	825

Keterangan :

1. tidak suka
2. agak suka
3. suka
4. sangat suka
5. Amat Sangat Suka

LAMPIRAN 3

Lembaran Kuisisioner Uji Warna Susu Jagung Manis

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : susu jagung manis

Dihadapan saudara disajikan susu jagung manis, saudara di minta untuk memberikan penilaian warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Susu jagung manis diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai

085	485	885	205	825

Keterangan :

1. Tidak Hijau
2. Agak Hijau
3. Hijau
4. Sangat Hijau
5. Amat Sangat Hijau

LAMPIRAN 4

Lembaran Kuisisioner Uji Tekstur Susu Jagung Manis

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : susu jagung manis

Dihadapan saudara disajikan susu jagung manis, saudara diminta untuk memberikan penilaian tekstur sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Susu jagung manis diamati teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

085	485	885	205	825

Keterangan :

1. Tidak Kental
2. Agak Kental
3. Kental
4. Sangat Kental
5. Amat Sangat Kental

**Lampiran 5 . Data Hasil Pengamatan Kadar Air Susu Jagung Manis
Penambahan Daun Kelor**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	U1	U2	U3		
P1	88.85	88.77	88.88	266.5	88.83 a
P2	88.48	88.47	88.42	265.37	88.46 a
P3	88.87	88.67	88.75	266.29	88.76 a
P4	88.78	88.78	88.78	266.34	88.78 a
P5	89.34	89.28	89.27	267.89	89.30 b
Purata	88.86	88.79	88.82	1332.39	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab	Ket
Perlakuan	4	1.092093	0.273023	86.21789	3.4780	S
Galat	10	0.031667	0.003167			
Total	14	1,12376				

BNJ 5% : 0.15

Lampiran 6 . Data Hasil Pengamatan Kadar Vitamin C
Susu Jagung Manis Penambahan Daun Kelor

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	U1	U2	U3		
P1	0.75	0.61	0.66	2.02	0.67 a
P2	1.23	1.23	1.23	3.69	1.23 b
P3	1.32	1.45	1.49	4.26	1.42 c
P4	1.57	1.57	1.66	4.8	1.6 d
P5	1.8	1.83	1.83	5.46	1.82 e
Purata	1.33	1.34	1.37	20.23	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab	Ket
Perlakuan	4	2.281707	0.570427	179.0042	3.47805	S
Galat	10	0.031867	0.003187			
Total	14	2.313537				

BNJ 5%. 0.15

Lampiran 7 . Data Hasil Pengamatan Kadar Pati

Susu Jagung Manis Penambahan Daun Kelor

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	U1	U2	U3		
P1	3.76	3.76	4.77	12.29	4.09 a
P2	4.57	4.79	5.72	15.08	5.02 ab
P3	7.08	7.13	7.03	21.24	7.08 a
P4	8.37	8.35	8.38	25.1	8.37 c
P5	9.65	9.67	9.64	28.96	9.65 b
Purata	6.69	6.74	7.11	102.67	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab	Ket
Perlakuan	4	63.35131	15.83783	110.656	3.47805	S
Galat	10	1.431267	0.1431127			
Total	14	64.78257				

BNJ 5% : 0.99

**Lampiran 8 . Data Hasil Pengamatan Total Padatan Terlarut
Susu Jagung Manis Penambahan Daun Kelor**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
P1	4.6	4.4	4	13	4.33 a
P2	4.8	4.8	5	14.6	4.87 a
P3	4.6	5	5	14.6	4.87 a
P4	4.9	4.8	5	14.7	4.9 a
P5	5	5.6	5.4	16	5.33 a
Purata	4.78	4.92	4.88	14.58	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab	Ket
Perlakuan	4	341.6316	85.40789	11.96258	3.47805	S
Galat	10	71.39587	7.139587			
Total	14	413.0274				

BNJ 5% : 6.99

Lampiran 9 . Data Hasil Pengamatan Kadar Protein

Susu Jagung Manis Penambahan Daun Kelor

Perlakuan	Ulangan		Total	Rerata
	U1	U2		
P1	2.23	2.56	4.88	2.44
P2	2.76	2.53	5.29	2.65
P3	2.53	2.53	5.06	2.53
P4	2.87	3.13	6	3.00
P5	3.6	3.07	6.67	3.34
Purata				

Tabel Analisa Keragaman

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab	Ket
Perlakuan	4	0.736333	0.184083	0.069349	3.47805	NS
Galat	10	26.54467	2.654467			
Total	14	27.281				

Lampiran 10 . Data Hasil Pengamatan Warna

Susu Jagung Manis Penambahan Daun Kelor

Perlakuan	Parameter			
	Warna			
	L	A	B	Hue
P1	49,00	-0,55	45,11	-89,30
P2	47,76	-1,13	42,99	-88,50
P3	42,84	0,16	41,59	-89,78
P4	35,68	1,19	35,68	-88,17
P5	34,53	0,43	38,43	-89,75

Keterangan : L = Cerah (50 – 100)

-L = Gelap (49 – 0)

a* = Merah (50 – 100)

-a* = Hijau (49 – 0)

b* = Kuning (50 – 100)

-b* = Biru (49 – 0)



Lampiran 11. Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai Rasa

Susu Jagung Manis Penambahan Daun Kelor

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	1	1	4	3	4	13
2	1	2	2	3	2	10
3	3	3	2	1	4	13
4	1	3	1	2	1	8
5	2	1	2	1	1	7
6	1	2	2	3	3	11
7	3	4	2	3	2	14
8	2	2	2	1	2	9
9	2	1	2	1	1	7
10	3	1	1	1	3	9
11	3	3	2	3	3	14
12	3	3	3	3	3	15
13	1	1	2	2	2	8
14	2	1	2	1	1	7
15	2	2	3	3	2	12
16	2	1	2	1	1	7
17	3	3	2	2	3	13
18	2	3	2	4	3	14
19	2	2	3	3	3	13
20	4	4	3	3	3	17
Total	43	43	44	44	47	221
Purata	2.15	2.15	2.20	2.20	2.35	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab (5%)	Ket
Panelis	19	37.39	1.97	0.23	2.49	NS
Perlakuan	4	0.59	0.13			
Galat	76	44.66	0.59			
Total	99	82.59				

Lampiran 12. Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai

Kekentalan Susu Jagung Manis Penambahan Daun Kelor

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	1	2	3	4	4	14
2	2	3	3	4	4	16
3	2	3	3	3	3	14
4	2	3	1	2	1	9
5	1	2	3	2	2	10
6	3	3	4	4	4	18
7	4	2	3	2	2	13
8	3	3	2	3	3	14
9	1	2	3	3	3	12
10	2	2	3	3	3	13
11	1	2	2	2	2	9
12	1	2	1	3	3	10
13	3	3	1	2	3	12
14	2	1	4	3	2	12
15	2	2	2	3	3	12
16	1	2	3	3	3	12
17	3	3	3	3	3	15
18	4	2	3	5	3	17
19	3	2	3	5	3	13
20	4	4	2	2	2	14
Total	45	48	51	59	56	259
Purata	2,25	2,40	2,55	2,95	2,80	
Notasi	A	a	a	A	a	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab (5%)	Ket
Panelis	19	22,59	1,19	2,64	2,49	S
Perlakuan	4	6,54	1,64			
Galat	76	47,06	0,62			
Total	99	76,19				

BNJ 5%. 0.87

Lampiran 13. Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai Warna

Susu Jagung Manis Penambahan Daun Kelor

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	1	2	2	3	3	11
2	2	3	4	5	5	19
3	2	3	3	3	5	16
4	2	3	3	4	4	16
5	2	3	4	5	5	19
6	4	3	3	4	4	18
7	2	2	3	5	4	16
8	3	3	4	3	3	16
9	2	2	2	2	4	12
10	3	3	3	3	3	15
11	2	3	4	4	4	17
12	1	4	3	2	2	12
13	4	5	1	1	4	15
14	1	3	3	2	2	11
15	3	3	4	4	4	18
16	3	3	4	4	4	18
17	4	2	3	4	4	17
18	5	3	3	4	4	20
19	2	3	3	3	3	14
20	4	4	5	3	3	19
Total	52	60	64	68	75	319
Purata	2,60	3,00	3,20	3,40	3,75	
Notasi	a	a	a	A	ab	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab (5%)	Ket
Panelis	19	28,99	1,53	4,73	2,49	S
Perlakuan	4	14,84	3,71			
Galat	76	59,56	0,78			
Total	99	103,39				

BNJ 5%. 0.98

Lampiran 14. Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai Aroma

Susu Jagung Manis Penambahan Daun Kelor

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	2	3	2	1	2	10
2	1	3	2	2	1	9
3	1	3	1	2	4	11
4	2	5	2	2	4	15
5	1	3	4	1	2	11
6	1	2	3	3	3	12
7	4	5	2	1	1	13
8	1	1	2	2	1	7
9	2	2	1	1	1	7
10	1	1	1	1	1	5
11	2	4	1	1	2	10
12	1	2	1	3	4	11
13	1	1	2	2	1	7
14	2	3	1	2	1	9
15	1	1	2	2	2	8
16	2	2	2	1	1	8
17	2	2	2	3	3	12
18	3	2	3	5	4	17
19	1	1	3	2	2	9
20	3	3	3	3	3	15
Total	34	49	40	40	43	206
Purata	1.70	2.45	2.00	2.00	2.15	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab (5%)	Ket
Panelis	19	36.04	1.90	1.67	2.49	NS
Perlakuan	4	5.94	1.49			
Galat	76	67.66	0.89			
Total	99	109.64				

Lampiran 15. Hasil Dokumentasi Saat Dilakukan Penelitian.



Proses Pengolahan Susu



Proses Penyaringan



Proses Pasteurisasi



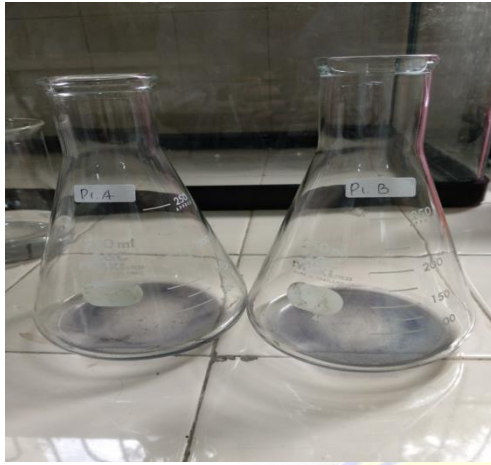
Organoleptik



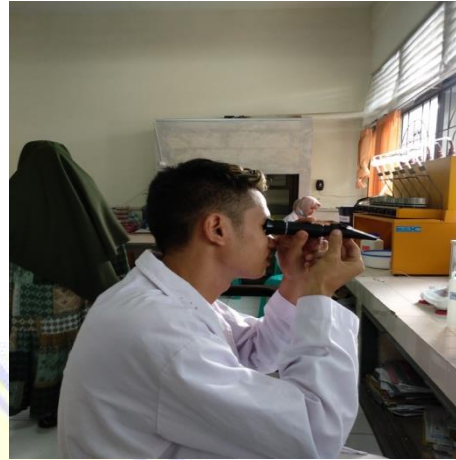
Analisis Kadar Air



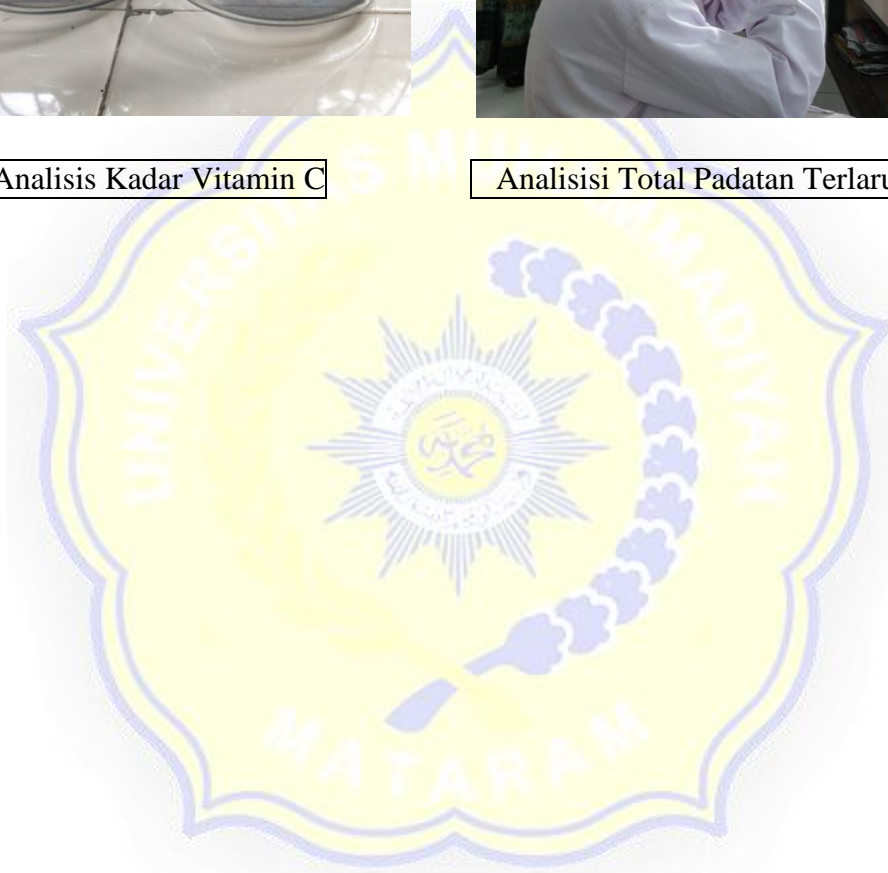
Uji Warna



Analisis Kadar Vitamin C



Analisis Total Padatan Terlarut





UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
LABORATORIUM KIMIA
Fakultas Pertanian UMMAT Terakreditasi "B"

ALAMAT : Jl. KH Ahmad Dahlan No. 1 Telp (0370) 628657, Pagesangan Mataram.
Website : <http://ummat.ac.id> E-mail : faperta@ummat.ac.id
Nusa Tenggara Barat

DATA HASIL UJI
No. 72 /KD/FP-UMMAT/XII/2020

Pengujian Laboratorium Kimia

No. contoh uji : P1.A s.d P5.C

Jenis contoh uji : Susu Jagung Manis

Asal contoh uji : Nandar Iskandar

Fakultas Pertanian UM. Mataram

Tanggal terima sampel : 21-12-2020

Tanggal pengujian : 28-12-2020 s.d 30-12-2020

Parameter : Kadar Air

No	Perlakuan	Ulangan	Kadar air (%)	Rerata (%)	Metode
1	P1	A	89,34	89,30	Gravimetri
2		B	89,28		
3		C	89,27		
4	P2	A	88,48	88,46	
5		B	88,47		
6		C	88,42		
7	P3	A	88,87	88,76	
8		B	88,67		
9		C	88,75		
10	P4	A	88,29	88,45	
11		B	88,28		
12		C	88,78		
13	P5	A	88,85	88,83	
14		B	88,77		
15		C	88,88		



Mataram, 31 Desember 2020
Laboratorium Kimia
Fakultas Pertanian UM. Mataram

(Earlyna Sinthia Dewi, S.T.,M.Pd)

Catatan:

1. Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji.
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala Laboratorium Kimia Faperta UM. Mataram kecuali secara lengkap.



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM

LABORATORIUM KIMIA
Fakultas Pertanian UMMAT Terakreditasi 'B'

ALAMAT : Jl. KH Ahmad Dahlan No. 1 Telp (0370) 628657, Pagesangan Mataram.
Website : <http://ummat.ac.id> E-mail : faperta@ummat.ac.id
Nusa Tenggara Barat

DATA HASIL UJI

No. 72B /KD/FP-UMMAT/XII/2020

Pengujian Laboratorium Kimia

No. contoh uji : P1.A s.d P5.C
Jenis contoh uji : Susu Jagung Manis
Asal contoh uji : Nandar Iskandar
Fakultas Pertanian UM. Mataram
Tanggal terima sampel : 21-12-2020
Tanggal pengujian : 22-12-2020
Parameter : Kadar Vitamin C

No	Perlakuan	Ulangan	Kadar Vitamin C (mg/100g)	Rerata (mg/100g)	Metode
1	P1	A	0,75	0,67	Iodimetri
2		B	0,61		
3		C	0,66		
4	P2	A	1,23	1,23	
5		B	1,23		
6		C	1,23		
7	P3	A	1,32	1,42	
8		B	1,45		
9		C	1,49		
10	P4	A	1,57	1,60	
11		B	1,57		
12		C	1,66		
13	P5	A	1,80	1,82	
14		B	1,83		
15		C	1,83		

Mataram, 30 Desember 2020

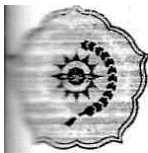
Laboratorium Kimia
Fakultas Pertanian UM. Mataram



(Earlyna Sinthia Dewi, S.T.,M.Pd)

Catatan:

1. Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji.
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala Laboratorium Kimia Faperta UM. Mataram kecuali secara lengkap.



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM

LABORATORIUM KIMIA
Fakultas Pertanian UMMAT Terakreditasi 'B'

ALAMAT : Jl. KH Ahmad Dahlan No. 1 Telp (0370) 628657, Pagesangan Mataram.
Website : <http://ummat.ac.id> E-mail : faperta@ummat.ac.id
Nusa Tenggara Barat

DATA HASIL UJI

No. 72C /KD/FP-UMMAT/XII/2020

Pengujian Laboratorium Kimia

Contoh uji : P1.A s.d P5.C

Sampel contoh uji : Susu Jagung Manis

Analisis contoh uji : Nandar Iskandar

Fakultas Pertanian UM. Mataram

Tanggal terima sampel : 21-12-2020

Tanggal pengujian : 22-12-2020

Parameter : Kadar Pati

No	Perlakuan	Ulangan	Kadar pati (%)	Rerata (%)	Metode
1	P1	A	3,76	4,09	Luff Schoorl
2		B	3,76		
3		C	4,77		
4	P2	A	4,57	5,02	
5		B	4,79		
6		C	5,72		
7	P3	A	7,08	7,08	
8		B	7,13		
9		C	7,03		
10	P4	A	8,37	8,37	
11		B	8,35		
12		C	8,38		
13	P5	A	9,65	9,65	
14		B	9,67		
15		C	9,64		

Mataram, 31 Desember 2020

Laboratorium Kimia

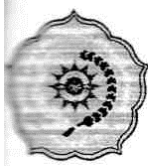
Fakultas Pertanian UM. Mataram



(Eratyua Sintia Dewi, S.T.,M.Pd)

Catatan:

1. Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji.
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala Laboratorium Kimia Faperta UM. Mataram kecuali secara lengkap.



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM

LABORATORIUM KIMIA
Fakultas Pertanian UMMAT Terakreditasi 'B'

ALAMAT : Jl. KH Ahmad Dahlan No. 1 Telp (0370) 628657, Pagesangan Mataram.
Website : <http://ummat.ac.id> E-mail : faperta@ummat.ac.id
Nusa Tenggara Barat


DATA HASIL UJI

No. 72A /KD/FP-UMMAT/XII/2020

Pengujian Laboratorium Kimia

No. contoh uji : P1.A s.d P5.C
Jenis contoh uji : Susu Jagung Manis
Asal contoh uji : Nandar Iskandar
Fakultas Pertanian UM. Mataram
Tanggal terima sampel : 21-12-2020
Tanggal pengujian : 22-12-2020
Parameter : Padatan terlarut

No	Perlakuan	Ulangan	Brix (%)	Metode
1	P1	A	4,6	Refractometer
2		B	4,4	
3		C	4,0	
4	P2	A	4,8	
5		B	4,8	
6		C	5,0	
7	P3	A	4,6	
8		B	5,0	
9		C	5,0	
10	P4	A	4,9	
11		B	4,8	
12		C	5,0	
13	P5	A	5,0	
14		B	5,6	
15		C	5,4	

Mataram, 30 Desember 2020
Laboratorium Kimia
Fakultas Pertanian UM. Mataram
Ketua

(Lailya Simthia Dewi, S.T.,M.Pd)

Catatan:

1. Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji.
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin
 - Kepala Laboratorium Kimia Faperta UM. Mataram kecuali secara lengkap.



LAPORAN HASIL UJI

Tanggal Penerbitan: 11 Januari 2021

Nomor Laporan : 02/UN18.F8/LKA/2021

Kepada : Nandar Iskandar (UMMAT)

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa :

Contoh Uji : Susu Jagung Manis

Untuk Analisis : Protein


Keterangan : Sampel Semi Padat

Tanggal Penerimaan : 4 Januari 2021

Tanggal Analisis : 5-8 Januari 2020

Hasil Analisis Contoh Uji:

No.	Kode Contoh Uji	Hasil Uji (%)
1	P1A	2.32
2	P1B	2.56
3	P2A	2.76
4	P2B	2.53
5	P3A	3.60
6	P3B	3.07
7	P4A	2.53
8	P4B	1.76
9	P5A	2.87
10	P5B	3.13

Ketua

Dr. Dhorty Hermanto, S.Si., M.Sc
NIP. 19830115 200912 1 005



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
FAKULTAS PERTANIAN
TERAKREDITAS "B"

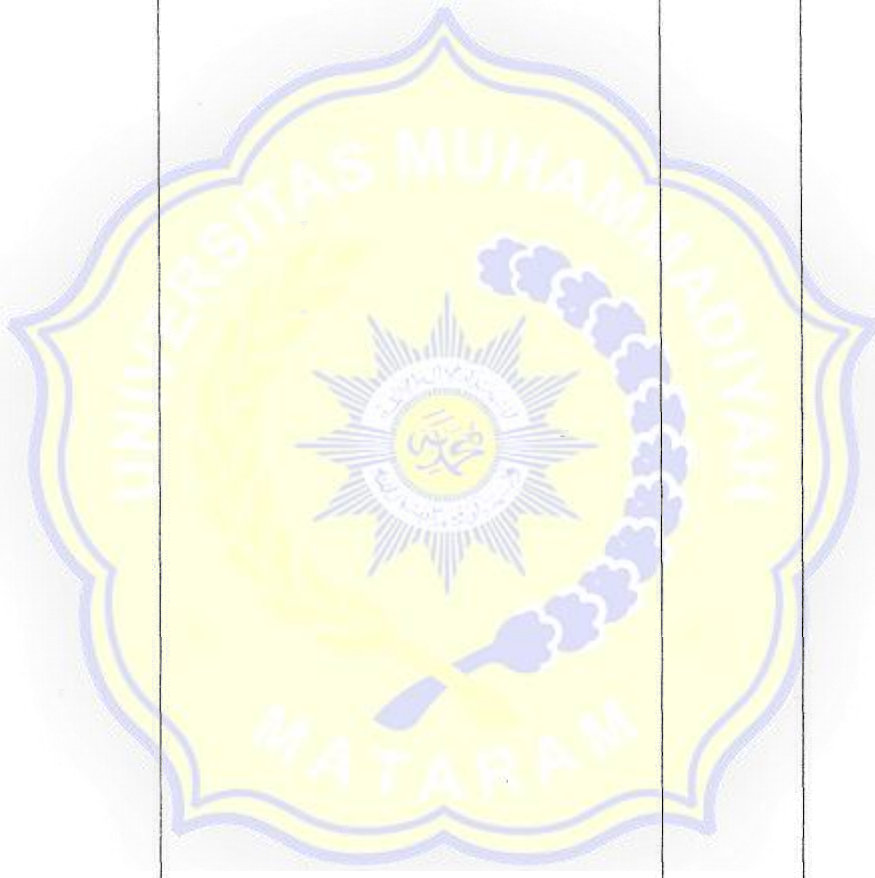
Jl.K.H.Ahmad Dahlan No.1 Telp.(0370)633723 fax. (0370)641906 Pagesangan Mataram
Website : www.agrotek.ummat.ac.id email: fpertaummat@gmail.com
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI


NAMA : Naudar Iskandar
NIM : 316110011
Program Studi : Teknologi Hasil pertanian
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Hj. Marriah, M.si
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Dr. Nurhayati, S.Tp.Mp.
Judul Skripsi : Pengaruh penambahan Daun Kelor Terhadap sifat fisik, kimia dan Organoleptik susu jagung manis.

NO	HARI / TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1	22 / 02 / 21	Personel	/s	
2	25 / 02 / 21	Personel	/s	
3	01 / 03 / 21	Personel	/s	
4	06 / 03 / 21	Personel	/s	
5	11 / 03 / 21	Personel	/s	

17/03/21	Pesmelel	/ps
----------	----------	-----

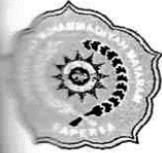


Dosen Pembimbing Utama


 R. Hj. NAPIANITA MSi

Dosen Pembimbing Pendamping

(_____)



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
FAKULTAS PERTANIAN
TERAKREDITAS "B"

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.1 Telp. (0370)633723 fax. (0370)641906 Pagesangan Mataram
Website : www.agrotek.ummat.ac.id email: fpertaummat@gmail.com
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

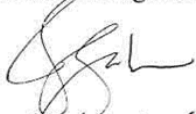
NAMA : Nandar Iscandar
NIM : 316110011
Program Studi : Teknologi Hasil pertanian
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Hj. Marranah . M. Si
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Dr. Murdayati . S. Tp. MP
Judul Skripsi : Pengaruh penambahan daun kelor Terhadap sifat fisik, sifat kimia dan organoleptik susu jagung pogramir

NO	HARI / TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.)	22/02/21	Revisi proposal		JSS
2.)	25/02/21	Revisi latar belakang, rumus kimia & pemasakan sikontribur lipatan		JSS
3.)	28/02/21	Cari 15 jurnal terkait susu jagung (10 tahun terakhir)		JSS
4.)	04/03/21	Revisi metode		JSS

07/03/21	Semua metode semu dengan pucuk pedahda. Aca Penelitian	SSS
10/03/21	Ulangi Data pada Air dan tambahkan data pada buku	SSS
15/03/21	Ulangi dan Entry Data di excel Analisis Data	SSS SSS
17/03/21	Entry data dan buat grafik	SSS
19/03/21	Bahas semua data dan Resume jurnal yg sudah dicari	SSS
20/03/21	Pembaca Hasil & Pembahasan	SSS
20/03/21	Pembaca Pembahasan pada Air Pembaca Pembahasan Organoleptik	SSS SSS
21/03/21	Aca Ujian Skripsi.	SSS
21/03/21	Revisi	SSS
21/03/21	Revisi	SSS

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Pendamping


(Dr. Nurhasdini, STP, MP)