

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

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

- a. Perlakuan konsentrasi blondo berpengaruh secara nyata terhadap kadar abu, kadar protein, aktivitas antioksidan, rasa, warna dan kekentalan, tetapi tidak berpengaruh secara nyata terhadap aroma minasarua yang diamati.
- b. Semakin tinggi konsentrasi blondo yang di tambahkan dalam minasarua ,maka kadar abu, kadar protein dan aktivitas antioksidan semakin meningkat.
- c. Semakin tinggi konsentrasi blondo yang ditambahkan, maka skor nilai rasa dan warna semakin meningkat sedangkan skor nilai kekentalan menurun.
- d. Dalam pembuatan minasarua dengan perlakuan konsentrasi blondo yang berbeda diperoleh perlakuan terbaik pada B5 (konsentrasi blondo 25%) dengan kadar abu 0,94, kadar protein 7,50, aktivitas antioksidan 94,09, rasa dan aroma disukai, warna coklat tua dan mempunyai kekentalan agak kental.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dalam ruang lingkup penelitian ini maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut:

- a. Untuk mendapatkan minasarua yang disukai oleh panelis disarankan menggunakan dengan konsentrasi blondo 25%.
- b. Untuk penelitian lebih lanjut disarankan melakukan penelitian tentang lama penyimpanan minasarua, sehingga diperoleh informasi yang lengkap mengenai minasarua.

DAFTAR PUSTAKA

- Alan Malingi. 2010. Mina Sarua Kratting Daengnya Bima. <http://alanmalingi.wordpress.com>. (13 November 2012).
- Almatsier, S. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official of Analytical Chemistry, and Analytical Aspects*. AOAC, Washington.
- Arum Tanjung. 2018. Minasarua. [Https//Budaya Indonesia](https://Budaya Indonesia).
- De Man J.M. 1997. *Kimia Pangan*. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Bandung: ITB Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Ferdinanti, E, 2001. Uji Aktivitas Antibakteri Obat Kumur Minyak Cengkeh (*Syzygium aromaticum* (L) Merr & Perry) Asal Bunga, Tangkai Bunga, Dan Daun Cengkeh Terhadap Bakteri. Skripsi S1 Jurusan Farmasi. Fakultas Matematika dan dan Pengetahuan Alam. Institut Sains dan Teknologi Nasional. Jakarta.
- Hartomo, A. J. dan M. C. Widiatmoko. 1992. *Emulsi dan Pangan Ber-Lesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Kartasapoetra, A. G. 1996. *Budidaya Tanaman Bekhasiat Obat*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Khaerani Zahra, 2020. Pengaruh Konsentrasi Blondo Terhadap Persenyawaan Lemak pada Produk Tradisional Brem Padat Sebagai Sumber Energi.
- Koswara, S. 2006. *Jahe, Rimpang dengan Sejuta Khasiat*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kusnandar, Feri. 2007. *Kimia Pangan*. Bogor. IPB
- Mei Sawitra Yus. 2020. Manfaat Tape Ketan Hitam untuk Kesehatan. Jan 29. *M. Bola. Com/ragam/read/41*
- Mustaufik dan Karseno 2004. Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Kelapa Kristal Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas. Laporan

Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed, Purwokerto.

Mustaufik dan P. Haryanti. 2006. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal yang Dibuat dari Bahan Baku Nira dan Gula Kelapa Cetak. Laporan Penelitian. Peneliti Muda Dikti Jakarta. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed. Purwokerto.

Mohammad, Anang dan Nurwantoro. 2004. Diktat Kuliah Analisis Pangan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.

Nordic Sugar, 2012. Solubility. <http://lexicon.dansukker.com>. (12 Desember 2012).

Nurchahyo, 2007. Kayu Manis dan Jahe Berpotensi Sebagai Antioksidan dan Antimikroba. <http://indonesiaindonesia.com>. (11 November 2012).

Nurdjannah, Nanan. 2007. Teknologi Pengolahan Pala. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Nurhayati, N., & Apriyanto, M. (2021). Sensory evaluation of chocolate bar production materials of dry cocoa seeds in various fermentation treatments. *Czech Journal of Food Sciences*, 39 (2021)(No. 1), 58–62. <https://doi.org/10.17221/272/2020-CJFS>

<https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4659>

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), 95–103. <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>

Nurhayati, Setyabudi, F. S., Marseno, D. W., & Supriyanto. (2017). Inactivation of Polyphenol oxidase with Microwave and Its Influence on Total Polyphenol Content and Antioxidant Activity of Cocoa Beans (*Theobroma Cacao L.*). *The International Journal of Science & Technoledge*, 5(2), Article 2. <http://internationaljournalcorner.com/index.php/theijst/article/view/123429>

Nursaadah. 2006. Cita Rasa dan Tampilan Modern Puding Santan Tampil Menawan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Qazuini, M dan Satrijo Soloko. 2008. Pengaruh Pemanasan Santan Terhadap Pembentukan Asam Lemak Bebas. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Mataram. Mataram.
- Rahmawati, Yulia. 1998. Pengaruh Beberapa Tingkat Konsentrasi Bahan Penstabil CarboxyMetil Selulose (CMC) Terhadap Sari Lidah Buaya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. UNAND. Padang.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rismunandar, 1990. Budidaya dan Tata niaga Pala. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rukmana, Rahmat. 2000. Usaha Tani Jahe. Kanisius. Yogyakarta.
- Sarpian, T., 2003. Pedoman Berkebun Lada Dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Saputrayadi, A. 2018. **Pangan dan Gizi**. Buku Ajar. Deepublish. Yogyakarta
- Setiono, Marlene. 2011. Absorpsi Repetitif Komponen Tetes Tebu dengan Kalium Zeolit. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Soekarto S.Y 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhrata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, ST. 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji. S, Bambang H, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Syafridawaty. 1991. Studi Pembuatan Tape Ketan Instan dari Beberapa Jenis Beras Ketan dan Suhu Pengeringan Beku. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syukur, Cheppy. 2001. Agar Jahe Berproduksi Tinggi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Taryono, R. A. 2004. Cabe Jawa. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tersono, Lukas. 2007. Terapi Herbal Berdasarkan Golongan Darah. Agromedia Pustaka. Tony, Lukman Lutony. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya. Jakarta.

The logo of Universitas Muhammadiyah Mataram is a yellow shield with a blue border. It features a central sunburst with Arabic calligraphy, a green palm branch on the left, and a blue and white floral wreath on the right. The text "UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH" is written in blue along the top curve, and "MATARAM" is written in blue along the bottom curve.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Lembar kuisisioner Uji Warna Minasarua Minuman Khas Bima

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Minasarua dengan penambahan blondo

Dihadapan saudara disajikan Minasarua dengan penambahan blondo, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

275	083	200	199	009

Keterangan :

1. Sangat hitam
2. Hitam
3. Hitam Kecoklatan
4. Coklat tua
5. Coklat muda

Komentar:.....
.....
.....
.....

LAMPIRAN 2. Lembar Kuisisioner Uji Rasa Minasarua Minuman Khas Bima

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Minasarua dengan penambahan blondo

Dihadapan saudara disajikan Minasarua dengan penambahan blondo, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

275	083	200	199	009

Keterangan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar:.....
.....
.....
.....

LAMPIRAN 3. Lembar Kuisisioner Uji Aroma Minasarua Minuman Khas Bima

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Minasarua dengan penambahan blondo

Dihadapan saudara Minasarua dengan penambahan blondo, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sampel tersebut, sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

275	083	200	199	009

Keterangan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar:.....
.....
.....
.....

LAMPIRAN 4. Lembar Kuisisioner Uji Kekentalan Minasarua Minuman Khas

Bima

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Minasarua dengan penambahan blondo

Dihadapan saudara Minasarua dengan penambahan blondo, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur sampel tersebut, sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

275	083	200	199	009

Keterangan :

1. Sangat cair
2. Agak cair
3. Cair
4. Agak kental
5. Kental

Komentar:.....
.....
.....
.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Abu (%) Minasarua.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Abu (%) Minasarua

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
B1	0,67	0,72	0,76	2,15	0,72	a
B2	0,83	0,80	0,72	2,35	0,78	a
B3	0,88	0,89	0,92	2,69	0,90	b
B4	0,91	0,90	0,92	2,73	0,91	b
B5	0,93	0,95	0,93	2,81	0,94	b
Total	4,22	4,26	4,25	12,73		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	0,107	0,0266	22,44	3.48	S
Galat	10	0,012	0,0012			
Total	14	0,118				

BNJ 5% = 0,09

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Protein (%) Minasarua.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Protein (%) Minasarua

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
B1	4,52	4,44	4,19	13,15	4,38	a
B2	4,89	4,96	4,57	14,42	4,81	ab
B3	5,19	5,28	5,10	15,57	5,19	b
B4	5,83	5,95	6,39	18,17	6,06	c
B5	7,11	7,60	7,78	22,49	7,50	d
Total	27,54	28,23	28,03	83,80		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	18,248	4,5621	79,17	3,48	S
Galat	10	0,576	0,0576			
Total	14	18,825				

BNJ 5% = 0,65

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Antioksidan (%) Minasarua.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Antioksidan (%) Minasarua

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
B1	91,89	91,60	91,74	275,23	91,74	a
B2	92,18	92,32	92,68	277,18	92,39	b
B3	92,68	92,46	92,39	277,53	92,51	b
B4	93,32	93,68	93,40	280,40	93,47	c
B5	93,83	94,11	94,33	282,27	94,09	d
Total	463,90	464,17	464,54	1392,61		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	10,399	2,5997	62,19	3,48	S
Galat	10	0,418	0,0418			
Total	14	10,817				

BNJ 5% = 0,55

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Warna Minasarua (uji skoring)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Warna Minasarua (Uji Skoring)

Panelis	Perlakuan					Total
	B1	B2	B3	B4	B5	
1	4	3	3	3	5	18
2	3	3	2	3	4	15
3	2	4	3	3	5	17
4	2	3	4	3	5	17
5	4	5	3	5	5	22
6	2	2	3	5	4	16
7	3	3	4	3	5	18
8	3	3	3	4	4	17
9	3	3	3	4	4	17
10	4	4	4	5	5	22
11	3	3	4	5	5	20
12	3	3	3	3	3	15
13	2	3	3	2	3	13
14	4	4	5	5	5	23
15	2	3	3	2	3	13
Total	44	49	50	55	65	263
Purata	2,93	3,27	3,33	3,67	4,33	
Notasi	a	ab	Ab	bc	c	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	14	26,75	1,91			
Perlakuan	4	16,88	4,22	10,22	2,54	S
Galat	56	23,12	0,41			
Total	74	66,75				

BNJ 5% = 0,71

Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Aroma Minasarua (uji skoring)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Aroma Minasarua (Uji Hedonik)

panelis	B1	B2	B3	B4	B5	Total
1	4	3	3	4	2	16
2	4	2	3	4	3	16
3	4	2	3	2	3	14
4	4	3	3	2	3	15
5	3	4	4	3	3	17
6	4	5	3	4	3	19
7	4	3	2	3	4	16
8	4	3	4	3	3	17
9	4	3	4	3	3	17
10	4	1	3	1	1	10
11	4	5	4	4	3	20
12	4	4	5	5	4	22
13	2	3	1	2	3	11
14	3	3	3	3	3	15
15	2	3	1	2	3	11
Total	54	47	46	45	44	236
Purata	3.60	3.13	3.07	3.00	2.93	
Notasi	a	a	a	a	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	14	30,99	2,21			
Perlakuan	4	4,19	1,05	1,82	2,54	NS
Galat	56	32,21	0,58			
Total	74	67,39				

BNJ 5% = -

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Kekentalan Minasarua (uji skoring)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Tekstur Minasarua (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan					Total
	B1	B2	B3	B4	B5	
1	3	4	2	4	3	16
2	5	2	2	4	3	16
3	5	2	4	2	3	16
4	5	4	4	2	3	18
5	4	2	4	2	3	15
6	4	4	4	2	3	17
7	5	4	5	4	2	20
8	5	5	5	4	3	22
9	5	5	5	4	3	22
10	5	4	2	2	2	15
11	5	5	5	5	4	24
12	5	5	4	4	3	21
13	3	4	4	4	2	17
14	5	5	5	4	4	23
15	4	4	4	4	2	18
Total	68	59	59	51	43	280
Purata	4,53	3,93	3,93	3,40	2,87	
Notasi	c	bc	Bc	ab	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	14	26,27	1,88			
Perlakuan	4	23,73	5,93	9,06	2,54	S
Galat	56	36,67	0,65			
Total	74	86,67				

BNJ 5% = 0,90

Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Rasa Minasarua (uji skoring)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Rasaa Minasarua (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan					Total
	B1	B2	B3	B4	B5	
1	3	3	4	3	4	17
2	2	3	4	3	2	14
3	3	2	4	3	3	15
4	3	3	4	2	3	15
5	4	3	3	4	5	19
6	2	4	4	5	5	20
7	2	4	3	3	2	14
8	3	4	3	4	4	18
9	3	4	3	4	4	18
10	3	4	1	4	4	16
11	3	3	3	3	4	16
12	3	4	3	4	4	18
13	2	3	2	4	4	15
14	4	4	4	4	4	20
15	2	1	4	2	4	13
Total	42	49	49	52	56	248
Purata	2,80	3,27	3,27	3,47	3,73	
Notasi	a	ab	Ab	ab	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	14	13,95	1,00			
Perlakuan	4	7,01	1,75	2,81	2,54	S
Galat	56	34,99	0,62			
Total	74	55,95				

BNJ 5% = 0,88

Lampiran 12. Kartu kontrol Bimbingan Skripsi



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN (DIKILITBANG)
PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM

FAKULTAS PERTANIAN TERAKREDITASI "B"

Kampus I : Jl. K. H. Ahmad Dahlan No. 1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Kotak Pos No. 108 Mataram
website : <http://agrotek.ummat.ac.id> e-mail : fapertaummat@gmail.com

Nusa Tenggara Barat

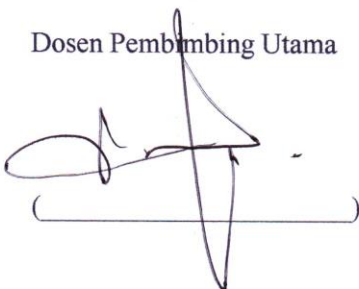
KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Febri Wulandari
NIM : 310110017
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Nazarudin Sp.MP
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Adi Sarutrayadi Sp. M. Si
Judul Skripsi : Pengaruh konsentrasi Blondo Terhadap
Mutu Minusarua Minuman Khas Bima

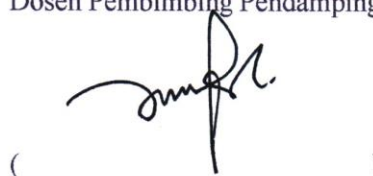
NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.		Hasil Perbaiki		Adi.
2.	18/1-21	Pembahasan Perbaiki pembahasan pd sifat organoleptik Lengkapi dengan Kesimpulan dan Saran.		Adi.

3.	Fabo 26/1-2022	Perbaiki : Simpulan saran	Ke-
----	-------------------	---------------------------------	-----

Dosen Pembimbing Utama



Dosen Pembimbing Pendamping



Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian



Pemasakan beras ketan



Pendinginan suhu ruang



Penaburan ragi



Pemerasan santan kelapa



Penyimpanan santan kelapa



Pemasakan santan kelapa



Penimbangan Blondo



Blondo yang dihasilkan



Pengupasan rempah-rempah



Penimbangan rempah-rempah



Penimbangan gula semut



Pemasakan gula semut



Pembuatan minasarua



Minasarua yang dihasilkan



Penambahan Blondo