

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil observasi, analisis data dan pembahasan dalam penelitian ini dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Lama pemanasan berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (kadar abu, kandungan vitamin C, kandungan protein) dan karakteristik sensoris (rasa, warna, aroma, kekentalan) pada skor dan metode hedonistik
2. Semakin lama waktu pemanasan , kadar abu Semakin tinggi nilainya, semakin rendah kandungan vitamin C dan proteinnya.
3. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P2 (lama pemanasan 8 menit) dengan kadar abu 0,51 %, vitamin C 1,08 %, protein 0,56 % dengan sifat organoleptik (Rasa, Warna, Aroma, Kekentalan) secara hedonik masih disukai penulis. Nilai skor Rasa (agak suka) 2,00, Warna (agak suka) 2,15, Aroma (agak suka) 2,25, Kekentalan (agak suka) 2,25.

5.2 Saran

1. Dalam pembuatan susu jagung daun kelor dalam pengolahannya disarankan menggunakan lama pemanasan 8 menit.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan gula tambahan dengan proporsi yang berbeda dan penyimpanan produk.

DAFTAR PUSTAKA

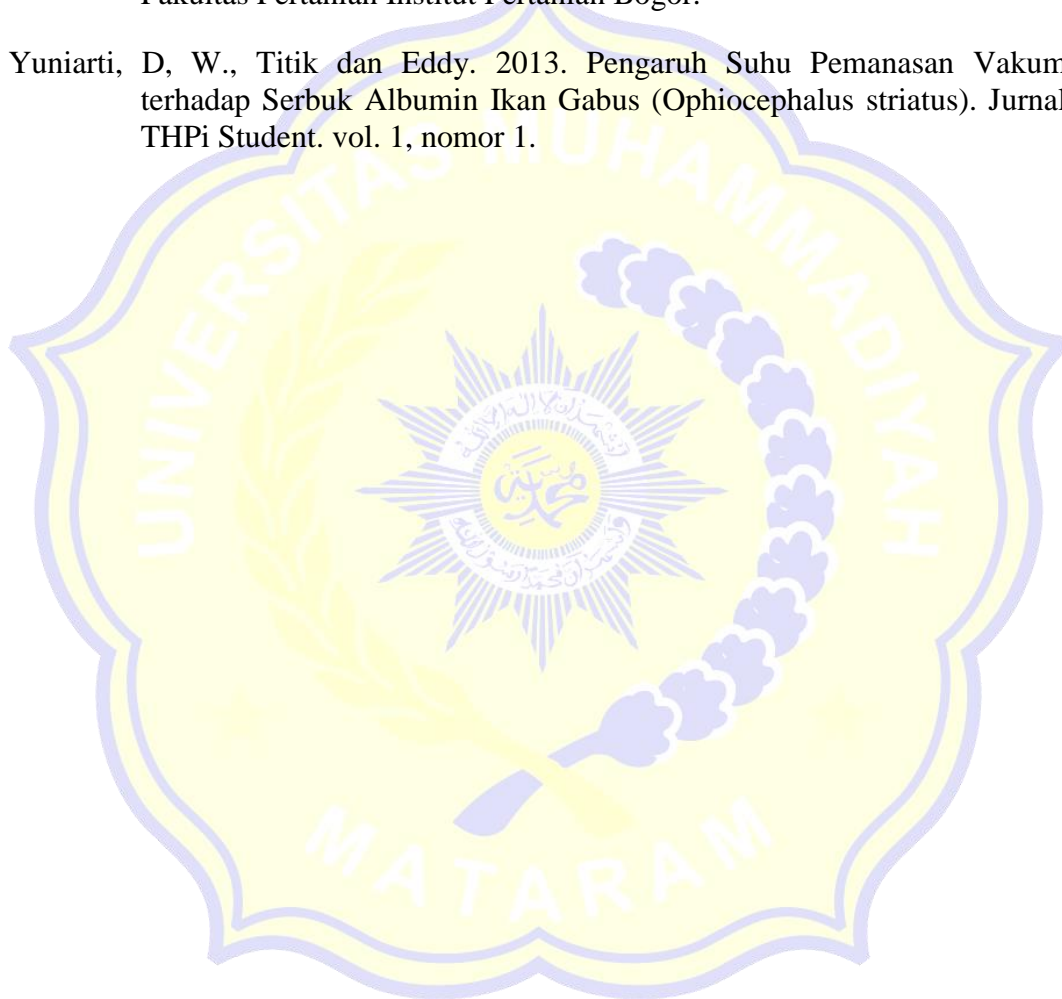
- Almatsier, S. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Asrawaty. 2011. *Pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap mutu tepung pandan*. Jurnal KIAT edisi juni. Universitas Alkha iraat. Palu.
- Asriani, N., Nurhayati, & Sulastrri, Y. (2021). The Study of Chemical and Organoleptic Properties Tofu Nugget on Various Percentage In Addition to The Seaweed Porridge (*Eucheuma cottoni*). *Pro Food*, 7(1), 859–869. <https://doi.org/10.29303/profood.v7i1.150>
- Badan Pusat Statistik NTB, 2012. *Statistik Tanaman Pangan Provinsi Nusa Tenggara Barat, Mataram, 2012*
- Carina, W., Wignyanto. 2007. *Pengembangan Belimbing Wuluh Sebagai Manisan Kering dengan Kajian Konsentrasi Perendaman Air Kapur ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) dan Lama Waktu Pengeringan*. Jurnal Industri 1, 195-203.
- Darwin, Philips. 3013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Hanafiah. (2002). *Analisis Pengolahan Teknologi Pangan*. Dapertemen Perindustrian. BI HP. Bogor.
- Hardiyanthi, I . 2015. *Pemanfaatan Aktifitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Morilaga Oliefera*) dalam Sediaan Hand And Body Cream*. Skripsi. Jakarta: Program Studi Kimia. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Ikawati, M. N. (2013). *Pemanfaatan Sukun (*Arthocarpus altilis*) dan Susu Jagung (*Zea mays*) dalam pembuatan Es Krim dengan Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*)*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P., Supartono, W., 1987. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*, Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P., Supartono, W., 1987. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*, Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Krisnandi, AD (2015). *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Pusat Informasi Dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia

- Kurniansih, R. 2013. *Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Menggunakan Pati Sebagai Bahan Penstabil*. Skripsi. Jember: Universitas Jember.
- Lisa, Maya., Mustofa Lutfi, dan Bambang Susilo. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Plaeotus ostreatus)*. Jurnal THPi Student, (on line), vol. 3, nomor 3, (<http://jkptb.ub.ac.id>, diakses 15 Desember 2016).
- Makkar, H.P.S., Becker K., 1996, Nutritional value and antinutritional components of whole and ethanol extracted Moringa Oleifera leaves. *Ani Feed SciTechnol* 63 (1-4); 21-24
- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2: (4): 259-267.
- Muhajir, R., Abdul. R., Gotot. S. H 2014. *Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Jagung Manis pada Berbagai Lama Perebusan*. *J. Argoland*. 21(2): 95-103.
- Murti, T. W. . (2014). *Ilmu manajemen dan industri ternak perah*. Evaluasi Total Solid Susu Segar Peternak Tawang Argo
- Nurchayanti, Erna. 2014. *Khasiat Dhasat Daun Kelor*. Jendela Sehat: Jakarta.
- Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020). PENYULUHAN GIZI DAN PELATIHAN PENGOLAHAN PRODUK BERBASIS JAGUNG SEBAGAI UPAYA MEMANIMALISIR STUNTING DI DESA LABUAPI KABUPATEN LOMBOK BARAT. *JJM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(5), 806-817. <https://doi.org/10.31764/jjm.v4i5.2973>
- Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi , F. S., & suprianto, S. (2018). Pengaruh Steam Blancing terhadap Aktivitas Poifenol 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., Setyiabudi, F. M. C. S. Marseno, D. W., & Suprianto, 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. <http://doi.org/10.22146/agritech.33103>
- Octaviani LF. 2014. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (Antidesma bunius)*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro.

- Ola, Anastasia Penaten, 2017. *Pengaruh Variasi Konsentrasi sari Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Hasil Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin A pada Yoghurt Susu Sapi*. Program Studi Pendidikan Biologi. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Dharma. Yogyakarta. Jurnal dipublikasi.
- Olivera, D.F. and Salvodari 2008. Finite Element Modeling of Food Cooking. *Lat Am Appl Res* 38 : 377-383;
- Pabbage, Masdianadan Manik. (2008). *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Pangestu. 2017. *Aktivitas antioksidan, pH, viskositas, viabilitas bakteri asam laktat pada yoghurt*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 78-84.
- Parle M, dan Dhamijal. (2013). *Manfaat jagung manis dan memiliki karbhidrat tinggi*. *Jurnal teknologi dan hasil pertanian*.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi). 2011. *Tabel Konsumsi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Pratiwi, I., 2009. Pengembangan Pembuatan Manisan Pepaya Kering (Carica papaya). Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmi, A., dan Jumiati. 2007. *Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Penyemprotan Pupuk Organik Cair Super ACI terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jagung Manis*. *Jurnal Agritrop*, 26(3). Hal:105-109.
- Rosyidah. 2005. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Dauk Kelor. *E-journal Boga Vol.5*. Universitas Negeri Surabaya.
- Rukmana. 2010. *Prospek Jagung Manis*. Skripsi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Shearer, J. K., K. C. Bachman, and J. Boosinger. 1992. *The Production of Quality Milk. This document is DS61, one of a series of the Animal Science Department, Florida Cooperative Extension Service, Institute of Food and Agricultural Sciences, University of Florida, USA*.
- Siswanti, Pricilla Yolanda Agnesia dan R. Baskara Katri A., 2018. Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Jurnal dipublikasi Rabu, 28 Februari 2018.
- Sitohang, A., 2013. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Suhu Pemanasan Terhadap Mutu Pada Pembuatan Sirup Markisa

- Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor
- Sudarmadji. S, Bambang H, dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty
- Sudarmadji. S, Bambang H, dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty
- Sulisna, R., Yunita, M., Rahmawati, 2015. Pembuatan Manisan Kering Labu Mie (Cucurbita pepo L.) Kajian Konsentrasi Larutan Kapur dan Lama pemanasan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. Skripsi. Jurusan THP, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Sundarsih Dan Kurniati, Yuliana 2011. Pengaruh Suhu dan lama Perendaman Kedelai Pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Dalam Proses Pembuatan Tahu. Makalah Penelitian, Teknik Kimia Fakultas Teknik Kimia Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jakarta Pusat: Media Litbangkes, Vol.25 No.(4) Hal: 235-242.
- Suprpti, L. 2000. Membuat Saos Tomat. *Trubus Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Maros.Agrisana. Surabaya.*
- Sutrisno, C.D.N. 2014. Pengaruh Penambahan Jenis dan Konsentrasi Pasta (Santan dan Kacang) Terhadap Kualitas Produk Gula Merah, *Jurnal Pangan dan Agro Industri* 2(1) : 97-105
- Syafrizar & Wilda, W. (2011), Gizi olahraga. Malang: Wineka Media.
- Syahrumisyah, H., Murdianto, W., dan Pramanti, N. 2010. *Pengaruh Penambahan karboksil metil selulosa (CMC) dan tingkat kematangan buah nanas (Ananas comosus (L) Merr.) terhadap selai nanas. Jurnal Teknologi Pertanian* 6 (34).
- Syamsir, 2008. *Pembuatan Susu Jagung*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB
- Syukur, M dan Azis Rifianto. 2013. Jagung Manis. Penerba Swadaya : Jakarta. 130 hal.
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. *Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau Ulvareticulate Frosskal. J. Ilmu Kefarmasian Indonesia.* 5(1):31-36.

- Tilong, A. D. 2012. *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Yogyakarta: Diva Press.
- Winarno FG. 1994. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Pusat Sinar Harapan.
- Winarsi, H. M. S. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yulianti, R. 2008. *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Sebagai Sumber Fitamin C dan β -Karoten*. Skripsi: Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Yuniarti, D, W., Titik dan Eddy. 2013. Pengaruh Suhu Pemanasan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal THPi Student. vol. 1, nomor 1.





LAMPIRAN (3), FORMULIR KUISIONER UJI CITA ORGANOLEPTIK

Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Susu Jagung Daun Kelor

Nama : _____ Usia : _____

L/P : _____ Taggal : _____

Intruksi :

Uji Skoring

1. Sebelum melakukan tes, dianjurkan terlebih dahulu berkummur dengan air
2. Ambil 2 gram sampel dan letakan dalam mulut biarkan selama 20 detik. Kemudian evaluasi masing masing sampel **berdasarkan profil tribute rasanya dengan cara memberikan skor yang tersedia (intensitas 1-5)** sedangkan untuk aroma susu jagung daun kelor dengan mencium aroma susu jagung daun kelor selama 20 detik lalu evaluasi seperti profil rasa yang lainnya.
3. Saat pergantian tiap sampel, penulis diharuskan berkumur dengan air dan menetralkanya dengan roti tawar yang di sediakan.

Uji Skoring

Kode sampel	Skor atribut organoleptic			
	Rasa	Warna	Aroma	Kekentalan
082				
341				
392				
978				
991				

Keterangan skor

No	Rasa	Warna	Aroma	Kekentalan
1	Tidak manis	Tidak hijau	Tidak kuat khas kelor	Tidak kental
2	Agak manis	Agak hijau	Agak kuat khas kelor	Agak kental
3	Manis	Hijau	Kuat khas kelor	Kental
4	Sangat manis	Sangat hijau	Sangat kuat khas kelor	Sangat kental
5	Amat sangat manis	Amat sangat hijau	Amat sangat kuat khas kelor	Amat sangat kental

LAMPIRAN Form Konsioner Uji Organoleptik

Kriteria penilaian kesukaan **Uji Hedonik** (tingkat kesukaan)

Skor	Warna	Rasa	Aroma	Kekentalan	Keterangan skor
1					1. Tidak suka
2					2. Agak suka
3					3. Suka
4					4. Sangat suka
5					5. Amat sangat suka

Lampiran 4. Data Hasil Pengamatan Kadar Abu Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Susu Jagung Daun Kelor.

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P1 (5)	0.51	0,52	0.53	1.04	0.52	Ab
P2 (8)	0,53	0.53	0.52	1.05	0.53	a
P3 (11)	0.51	0.54	0,53	1.05	0.53	a
P4 (14)	0.58	0.58	0.54	1.7	0.57	b
P5 (17)	0.58	0.57	0.58	1.73	0.58	b
Total	2.18	2.22	2.17	6.57		
Rerata	0.55	0.56	0.54			

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	Kt	F hit	F tabel	Ket
Perlakuan	4	0.17884	0.04471	0.813501	3.48	S
Galat	10	0.5496	0.05496			
Total	14	0.72844				
BNJ %	0.04					

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan Kadar Protein Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Susu Jagung Daun Kelor.

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P1 (5)	0.71	0.97	0.80	2.48	0.83	c
P2 (8)	0.58	0.58	0.53	1.69	0.56	b
P3 (11)	0.53	0.40	0.49	1.42	0.47	b
P4 (14)	0.40	0.36	0.44	1.20	0.40	ab
P5 (17)	0.27	0.22	0.31	0.80	0.27	a
Total	2.49	2.53	2.57	7.59		
Rerata	0.50	0.51	0.51			

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	Kt	F hit	F tabel	Ket
Perlakuan	4	0.529181	0.132295	24.33492	3.48	S
Galat	10	0.054364	0.005436			
Total	14	0.583545				
BNJ %	0.18					

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan Kadar Vitamin C Pengaruh Lama

Pemanasan Terhadap Susu Jagung Daun Kelor.

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P1 (5)	1.49	1.49	1.44	4.42	1.47	e
P2 (8)	1.09	1.1	1.05	3.24	1.08	d
P3 (11)	0.83	0.83	0.87	2.53	0.84	c
P4 (14)	0.61	0.65	0.65	1.91	0.64	b
P5 (17)	0.52	0.52	0.53	1.57	0.52	a
Total	4.54	4.59	4.54	13.67		
Rerata	0.91	0.92	0.91			

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	Kt	F hit	F tabel	Ket
Perlakuan	4	1.724707	0.431177	818.6899	3.48	S
Galat	10	0.005267	0.000527			
Total	14	1.729973				
BNJ %	0.06					

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Uji Skoring Skor

Nilai Rasa Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Susu Jagung Daun Kelor.

Panelis	Perlakuan					Jumlah
	P1 (5)	P2 (8)	P3 (11)	P4 (14)	P5 (17)	
1	1	2	2	3	3	11
2	1	2	2	2	4	11
3	2	2	2	3	2	11
4	1	2	2	3	5	13
5	2	1	2	3	3	11
6	1	2	3	3	5	14
7	1	2	3	2	5	13
8	2	1	2	4	3	12
9	1	1	3	2	2	9
10	2	2	3	2	4	13
11	1	1	2	4	2	10
12	2	2	2	3	2	11
13	2	1	2	4	3	12
14	1	2	2	2	4	11
15	2	2	1	2	5	12
16	1	3	2	3	3	12
17	2	2	3	4	2	13
18	2	1	2	4	3	12
19	1	3	2	2	3	11
20	2	3	4	1	3	13
Jumlah	30	37	46	56	66	235
Rerata	1.5	1.85	2.3	2.8	3.3	
Notasi	a	a	b	b	c	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	41.6	10.4	14.74627	2.49	S
Ulangan	14	5.55	0.396429			
Galat	76	53.6	0.705263			
Total	99	100.75				

**Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Uji Skoring Skor
Nilai Warna Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Susu
Jagung Daun Kelor.**

Panelis	Perlakuan					Jumlah
	P1 (5)	P2 (8)	P3 (11)	P4 (14)	P5 (17)	
1	3	3	3	2	3	14
2	2	3	3	3	3	14
3	4	3	3	2	2	14
4	4	3	3	2	2	14
5	5	2	2	4	2	15
6	4	4	4	2	1	15
7	3	5	3	2	2	15
8	4	3	3	2	1	13
9	5	4	2	2	2	15
10	3	4	2	2	1	12
11	3	3	2	2	1	11
12	2	4	3	2	2	13
13	4	3	4	3	3	17
14	5	4	4	3	1	17
15	3	3	1	3	2	12
16	4	4	2	1	1	12
17	5	3	4	2	1	15
18	5	3	2	2	2	14
19	3	4	3	2	1	13
20	4	2	3	1	1	11
Jumlah	75	67	56	44	34	276
Rerata	3.75	3.35	2.8	2.2	1.7	
Notasi	c	c	b	ab	a	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	55.34	13.835	21.08825	2.49	S
Ulangan	14	11.04	0.788571			
Galat	76	49.86	0.656053			
Total	99	116.24				

**Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Uji Skoring Skor
Nilai Aroma Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Susu
Jagung Daun Kelor.**

Panelis	Perlakuan					Jumlah
	P1 (5)	P2 (8)	P3 (11)	P4 (14)	P5 (17)	
1	2	1	2	4	3	12
2	1	3	3	3	3	13
3	1	2	2	3	5	13
4	1	2	3	3	2	11
5	1	2	2	4	4	13
6	1	2	3	2	3	11
7	2	2	2	4	3	13
8	2	2	2	2	4	12
9	1	1	3	3	3	11
10	2	2	2	3	5	14
11	1	2	1	4	4	12
12	2	1	3	3	4	13
13	1	2	2	2	5	12
14	2	2	2	3	3	12
15	2	2	2	3	3	12
16	2	2	4	4	4	16
17	1	3	2	3	3	12
18	1	1	2	3	5	12
19	2	1	4	2	4	13
20	1	2	2	3	4	12
Jumlah	29	37	48	61	74	249
Rerata	1.45	1.85	2.4	3.05	3.7	
Notasi	a	ab	b	c	c	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	65.54	16.385	30.77756	2.49	S
Ulangan	14	4.99	0.356429			
Galat	76	40.46	0.532368			
Total	99	110.99				

**Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Uji Skoring Skor
Nilai Kekentalan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Susu
Jagung Daun Kelor.**

Panelis	Perlakuan					Jumlah
	P1 (5)	P2 (8)	P3 (11)	P4 (14)	P5 (17)	
1	3	3	2	2	3	13
2	2	2	2	2	4	12
3	2	1	3	3	5	14
4	1	2	3	4	3	13
5	2	3	2	3	5	15
6	1	2	2	3	5	13
7	1	4	3	3	4	15
8	1	3	3	3	3	13
9	1	2	4	4	5	16
10	1	2	3	2	3	11
11	2	1	3	4	3	13
12	1	2	2	3	4	12
13	2	2	2	4	4	14
14	2	1	3	2	3	11
15	2	2	3	2	3	12
16	1	3	3	4	4	15
17	2	1	3	3	3	12
18	1	2	2	5	5	15
19	2	2	2	2	5	13
20	2	2	2	3	4	13
Jumlah	32	42	52	61	78	265
Rerata	1.6	2.1	2.6	3.05	3.9	
Notasi	a	ab	bc	c	d	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	62.6	15.65	25.52361	2.49	S
Ulangan	19	7.55	0.397368			
Galat	76	46.6	0.613158			
Total	99	116.75				

**Lampiran 12. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Uji Hedonik Skor
Nilai Rasa Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Susu Jagung
Daun Kelor.**

Panelis	Perlakuan					Jumlah
	P1 (5)	P2 (8)	P3 (11)	P4 (14)	P5 (17)	
1	2	2	4	4	4	16
2	2	3	2	2	3	12
3	1	1	3	4	3	12
4	2	2	2	2	3	11
5	2	2	3	4	4	15
6	1	2	3	2	3	11
7	2	2	3	4	4	15
8	2	1	2	3	5	13
9	1	2	2	3	3	11
10	2	2	3	2	3	12
11	1	2	3	2	4	12
12	2	2	2	3	3	12
13	2	2	2	2	3	11
14	1	2	2	4	3	12
15	2	2	3	2	3	12
16	1	3	2	3	3	12
17	1	2	2	2	3	10
18	2	2	2	3	3	12
19	1	2	3	2	3	11
20	1	2	2	4	3	12
Jumlah	31	40	50	57	66	244
Rerata	1.55	2	2.5	2.85	3.3	
Notasi	a	b	bc	cd	d	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	37.94	9.485	25.68995	2.49	S
Ulangan	19	8.64	0.454737			
Galat	76	28.06	0.369211			
Total	99	74.64				

**Lampiran 13. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Uji Hedonik Skor
Nilai Warna Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Susu
Jagung Daun Kelor.**

Panelis	Perlakuan					Jumlah
	P1 (5)	P2 (8)	P3 (11)	P4 (14)	P5 (17)	
1	1	3	2	3	5	14
2	2	2	2	2	4	12
3	2	2	2	2	5	13
4	2	2	4	4	3	15
5	1	2	2	3	5	13
6	1	2	4	3	4	14
7	1	3	3	2	4	13
8	2	2	2	4	5	15
9	2	2	2	4	3	13
10	2	2	2	3	4	13
11	3	3	2	3	3	14
12	2	2	2	2	3	11
13	2	2	2	3	5	14
14	1	2	3	3	2	11
15	2	2	3	4	5	16
16	1	2	2	3	3	11
17	2	2	2	2	3	11
18	2	2	3	4	3	14
19	2	2	2	3	2	11
20	1	2	3	3	2	11
Jumlah	34	43	49	60	73	259
Rerata	1.7	2.15	2.45	3	3.65	
Notasi	a	ab	b	c	c	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	45.94	11.485	21.36	2.49	S
Ulangan	19	9.39	0.494211			
Galat	76	40.86	0.537632			
Total	99	96.19				

**Lampiran 14. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Uji Hedonik Skor
Nilai Aroma Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Susu
Jagung Daun Kelor.**

Panelis	Perlakuan					Jumlah
	P1 (5)	P2 (8)	P3 (11)	P4 (14)	P5 (17)	
1	2	2	2	3	2	11
2	2	2	2	2	5	13
3	1	3	2	4	4	14
4	2	3	4	3	3	15
5	2	3	3	3	3	14
6	2	3	2	3	2	12
7	3	2	4	2	3	14
8	2	2	3	4	4	15
9	1	3	3	3	3	13
10	2	2	2	2	5	13
11	2	2	2	4	2	12
12	1	1	2	2	2	8
13	2	2	2	2	3	11
14	2	3	2	5	3	15
15	2	2	3	2	3	12
16	2	3	2	2	3	12
17	2	2	2	2	4	12
18	2	2	3	3	4	14
19	2	2	2	2	4	12
20	1	1	4	3	3	12
Jumlah	37	45	51	56	65	254
Rerata	1.85	2.25	2.55	2.8	3.25	
Notasi	a	ab	b	bc	c	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	22.64	5.66	9.920664	2.49	S
Ulangan	19	10.84	0.570526			
Galat	76	43.36	0.570526			
Total	99	76.84				

**Lampiran 15. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Uji Hedonik Skor
Nilai Kekentalan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Susu
Jagung Daun Kelor.**

Panelis	Perlakuan					Jumlah
	P1 (5)	P2 (8)	P3 (11)	P4 (14)	P5 (17)	
1	2	3	2	3	5	15
2	1	2	2	3	5	13
3	2	2	2	4	3	13
4	1	3	2	4	3	13
5	2	3	3	3	5	16
6	2	3	2	3	4	14
7	1	2	2	2	4	11
8	1	2	3	2	4	12
9	2	2	3	2	2	11
10	2	3	2	3	2	12
11	2	1	2	3	4	12
12	1	3	2	3	3	12
13	2	2	4	4	4	16
14	3	2	2	3	3	13
15	3	2	2	3	2	12
16	2	2	4	4	3	15
17	1	2	2	3	4	12
18	3	2	4	3	5	17
19	2	2	5	3	5	17
20	2	2	4	4	5	17
Jumlah	37	45	54	62	75	273
Rerata	1.85	2.25	2.7	3.1	3.75	
Notasi	a	ab	bc	cd	D	

Tabel Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	43.66	10.915	18.05703	2.49	S
Ulangan	19	16.11	0.847895			
Galat	76	45.94	0.604474			
Total	99	105.71				

**LAMPIRAN (1), HASIL PENELITIAN DI LABORATORIUM
PENGOLAHAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS
MUHAMMADIYAH MATARAM.**



Pembersihan Bahan Jagung dan Kelor



Pendinginan dan Pemipilan Jagung



Penimbangan Bahan Kelor dan Jagung



Pengecilan Ukuran (blenderan) dan Penyaringan



Pemanasan Susu Jagung Daun Kelor



Penimbangan Bahan Tambahan (gula, garam, CMC)

Susu Jagung Daun Kelor



Persiapan sampel organoleptic susu jagung daun kelor



Uji Organoleptik Susu Jagung Daun Kelor

**LAMPIRAN (2), HASIL PENELITIAN DILABORATORIUM KIMIA
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH
MATARAM.**



Sampel Pengujian Sifat Kimia



Pengujian Vitamin C



Pengujian Kadar Protein



Pengujian Kadar Abu

