

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

1.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data yang dan pembahasan yang telah dilakukan, maka peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan perbandingan tepung ketan hitam sangrai dan ketan putih sangrai berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia (kadar abu, dan kadar pati) serta sifat organoleptik (warna, rasa, aroma, dan tekstur) jajan iwel, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar aktivitas antioksidan pada jajan iwel yang diamati.
2. Semakin tinggi penambahan tepung ketan hitam, maka semakin tinggi kadar abu dan kadar pati. Pada kadar air dan kadar aktivitas antioksidan semakin cenderung tinggi walaupun nonsignifikan.
3. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P4 (75% tepung ketan hitam sangrai : 25% ketan putih sangrai). Dengan kadar air (23,45%), kadar abu (1,48%), kadar aktivitas antioksidan (81,46%) kadar pati (23,47%). Warna (1,85) hitam, rasa (4,65) sangat suka, aroma (3,9) suka, tekstur (4,1) kenyal.

1.2. Saran

Adapun saran yang dapat dikemukakan adalah :

1. Untuk membuat jajan iwel yang baik dan disukai dapat menggunakan perlakuan P4 dengan perbandingan (75% tepung ketan hitam sangrai : 25% ketan putih sangrai).
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk aktivitas antioksidan dengan penambahan gula aren pada jajan iwel agar memiliki kadar antioksidan yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Djaeni, Soediotama. 1989. *Ilmu Gizi*.: Dian Rakyat. Hal 110-139. Jakarta
- Adrianto, 2014. *Jajan pasar Makanan Tradisional Masyarakat Jawa*. Jantara, vol. 9, no 1, pp.1-18.
- Aliana R. 2008. *Gizi Dan Pengolahan Pangan*. Adi Citra. Jakarta
- Akuba, 2004. *Pemanfaatan Nira Aren (Arenga Pinnata) Pembuatan Gula Putih Kristal*. Jurnal Perennial Fakultas Kehutanan Universitas Hasanudin.
- Arty, 2015. EKSPOR BERAS : ketan hitam garut “terbang” ke AS diakses dari <http://bandung-bisnis.com/red/20150627/5/203798/ekspor-beras-ketan-hitam-garut-terbang-ke-AS>
- Artaty, M, A 2015. *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L) Substitusi Tepung Terigu*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Astawan, M. 2009. *Biscuit Cemilan Berbuka*. <http://cybermed.cbn.net.id>. (20 agustus 2008)
- Astawan, M., 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dengan Biji-Bijian*. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya. Jakarta
- Balai besar penelitian tanaman padi. 2015. Padi ketan: *Rendah Kadar Amilosa, Tinggi Kadar Amilopektin*, Subang, Jawa Barat. Diakses Dari <Http://Bbpadi.Litbang.Pertanian.Go.Id/Index.Php/Berita/Info-Teknologi/Content/183-Padi-Ketan-Rendah-Kadar-Amilosa-Tinggi-Kadar-Amilopektin>
- Barlina, 2004. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. UI-Press, Jakarta
- Benny, 2007. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Belitz, 2008. *Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Prose Fermentasi Menggunakan Lactobacillus Plantarum, Saccharomyces Cerevisiae, dan Rhizopus Oryzae*. Jurnal Teknik POMITS Vol,1. No 1.
- Brilia, 2015. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta

- BPTP Banten, 2005. *Kajian Social Ekonomi Aren Dibanten*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten
- Buda, 2007. *Kajian Pangan Tradisional Bali Dalam Rangka Pengembangannya Menjadi Produk Unggulan Di Kabupaten Gianyar* , Jurnal. <http://lppm.unmas.ac.id/wp-content/uploads/2014/33-yusa-suter-kl.1.pdf>
- Darwin ,P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Mutu : Yogyakarta.
- Dasrosier dan Tressler. 2009. *Cara Membuat Dodol Dengan Bahan Dasar Buah*. Erlangga. Jakarta
- Endika, m, F 2014. *Aktivitas Antioksidan Minuman Berakohol Dari Ragi Tuak Dayak Dengan Kombinasi Ketan Hitam Dan Beras Hitam Kultivar Cempo Ireng*. Fakultas Teknobiologi, Profram Studi Biologi . Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Fauzi. 2008. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Edisi Kedua. ITB. Bandung
- Farida, 2008. *Kajian Karakteristik Ketan Hitam Pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 1. Hal. 16-23.
- Fajariyah, 2010. *Tanaman Sumber Pemanis*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Firmansyah, 2009. *Analisis Rantai Gula Aren*. Dinas kehutanan dan Perkebunan Kabupaten Lebak. Banten.
- Hasanah, H., 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alcohol Tape Hitam Dan Tape Singkong*. Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri, Malang. .
- Hanafiah, K, A. 2002. *Rancangan Percobaan Teori Dan Aplikasi*. PT Raja Grafindo Persida, Jakarta.
- Handayani, z, darawti, m. widiada, IGN. 2019. *Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi, Dan Daya Terima Iwel Latan Untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil*. Jurnal Gizi Prima. 4(1) : 59-69
- Haryadi, 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. UGM Press, Yogyakarta.
- Heryani, H.2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press, Banjarmasin.
- Kataren, S. 2005. *Daya Guna Kelapa*. Jurusan Teknologi Industry , IPB. Bogor

- Keum, 2001. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Ketan Beras Hitam Terhadap Mutu Dodol Papaya*. Jurnal Teknologi Pertanian, 4(1) :19-24
- Heller. 2012. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Khatir, 2011. *Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemangangan*. Jurnal vol.27 No 2,272-280.
- Koeswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori Dan Praktek*. Jurnal. Hal 1-13. Diakses Tanggal 30 Mei 2014.
- Kotta, 2015. *Anlisa Pangan*. PT. Dian Rakyat : Jakarta.
- Krisnawati, I, dkk. 2008. *Rainbow Diet 60 Resep Sajian Warna-Warni Lezat Dan Serat Khasiat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Diakses dari <http://www.books.goggle.co.id/books>
- Kristianingrum, 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*. Universitas Negri Yogyakarta
- Lempang, 2012. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dalam Pembuatan Gula Aren*. Chemistry Progress. 4:60-66
- Lelya, 2014. *Kajian Kualitas Gula Kelapa Cetak Yang Difortifikasi Dengan Vitamin A Dari Sumber Karoten Yang Berbeda*. Laporan Penelitian. Purwokerto : Teknologi Pertanian Unsoed
- Liu, Liangli. 2005. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta.
- Maladi, 2007. *Gumi Sasak Dalam Sejarah*. Penerbit Yayasan Budaya Sasak Lestari : Lombok.
- Maimunah, S, 2004. *Pengaruh Variasi Dosis Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Glukosa Dan Kadar Alcohol Pada Tape Ktan Hitam*. Skripsi Tidak Diterbitkan, Malang: F, MIPA Jurusan Biologi Universitas Islam Negeri Malang
- Mayer, LH. 2007. *Food Chemistry*. Affiliated East West Press, New Delhi.
- Makarim dan Suhartatik,2009. *Pengujian Fisik Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil pertanian. Fakuktas Teknologi Pertanian . Universitas Brawijaya Malang.

- Marsiti, N,M, Suriani, and N.W,Sukerti 2017. *Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner*. Seminar Nasional Riset Inovatif, pp. 517-521.
- Murjijati, 2013. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Naulifar,2012,Ani Amalia, Basito, dan Choirul Anam. *Kajian Karakteristik Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa) Pada Berbagai Jenis Pengemas Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1Okteober 2012. Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Nugraha , 2015. *Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Cara Fermentasi* , Warta Pergi Pangan 2 (12) : 108-118
- Palungkun, 2007. Perkembangan berbagai produk pangan dari daging buah kelapa hibrida. <http://dekindo.com/content/teknologi/jp> (7 maret 2007)
- Putri, 2010. *Prinsip-Prinsip Biokimia*. Edisi Ke-2, A. B. Soenddor R, Airlangga. Surabaya
- Pryanto T., 2012. *Beras Ketan & Sifat Fisika – Kimiannya*, <http://www.alatcetakrengginang.com/2012/02/beras-ketan-sifat-fisika-kimiannya.html>, 12 Mei 2013
- Qinah, Elysa. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Dan Tepung Beras Ketan Terhadap Sifat Kimia, Organoleptik, Serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara.
- Raimundo. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja Dan Peran Terhadap Kesehatan*. Hal 1-12 .Institute Pertanian Bogor.
- Reed, 2010. *Merah Ungu Antosianin*. Institut Pertanian Bogor
- Ridwan, J, N, S. Eka Riani dan IG, N, Suharto. 2009. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Optic Tepung Ketan*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan 2(1) : 1-6
- Rukmini, 2003. *Penilaian Organoleptik Untuk Industry Pangan Hasil Pertanian*. Penerbit Bintara Karya Aksara. Jakarta
- Sadabpod, 2010. *Sifat Fisikokimia dan Daya Tepung Bekatul Padi Awet Sebagai Sumber Serat Makanan*. Jurusan Ilmu Pangan. IPB:Bogor.
- Sa'ada,I,R,supriyanta dan subejo. 2013. *Keragaman Warna Gabah Dan Warna Beras Varietas Local Padi Beras Ketan Hitam yang Dibudidayakan*

Oleh Petani kabupaten Sleman, Bantul, Dan Magelang. Jurnal Vegetalika, 2(3) :14-16

Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyanto Dan Mayapuspita Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo. Gramedia : Jakarta

Subono, 2010. *Pembuatan Minyak Kelapa Dengan Metode Fermentasi*. Udayana Mengabdi, 3(1) : 21-26

Sudarmadji, S, Haryono, Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Pangan Dan Pertanian..* PT. Liberty : Yogyakarta.

Somaatmadja, 2005. *Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sunarni, T., Pramono, S. Dan Asmah, R., 2007. *Flavenoid Antioksidan Penangkap Radikal Dari Daun Kepel (Stelechocarpus Burahol (BI) Hook F & Thz)*. Majalah Farmasi Indonesia. 18(3) : 111-116.

Standar Nasional Indonesia 1992. *Standar Mutu Dodol*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia Jakarta :01-2986-1192. Jakarta

Suprpto, 2006. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Papaya*. Jurnal Agritekno (Online). 4 (1) :1-5

Suryono, 2008. *Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wangko Babat*. Jurnal Boga. Vol 4, No 2, 67-76.

Suwati, Ihromi, S dan Asmawati. 2019. *Konsentrasi Penambahan Gula Merah Terhadap Sifat Kimia, Dan Organoleptik Dendeng Ikan Lumeru (Saridinelle Longiceps)*. Agrikan. Jurnal Agribisnis Perikanan. Vol. 12. No. I. Hal : 51-58

Suyatno, 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia*. Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Diponegoro.

Steenis, 2011. *Tanaman Yang Menghasilkan Minyak, Tepung dan Gula*. Yasaguna. Jakarta.

Tauber, 2009. *Teknologi Pengolahan Beras*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta

Tarwotjo, C. S. 2008. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo, Diakses Dari <http://www.books.google.co.id/books>

- Triwitono, Priyanto, 2012. *Beras Ketan Dan Sifat Fisika-Kimianya* (online) www.alacetakrengginang.com . Diakses Pada Hari Sabtu 25 Januari 2014.
- Wahidah. 2010. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta
- Widarta I Wayan Rai, 2011. *Pangan Tradisional Bali : Jajan Kajian Aspek Social-Budaya, Pengolahan Pangan, Gizi Dan Keamanan*. Pusat Penelitian Makanan Tradisional Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Udayana
- Widiyanti, Y, Asrie , mustofa , a. 2015. *Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Pencampuran Tepung Mocaf Dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggang*. Jurnal vol 27 no. 2, 272-280. Diambil dari <http://ejournal.unisri.ac.id/index.php/joglo/article/view/1186>
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Winarno, FG. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta
- Wood Dan Harger. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta
- Yustina, 2012. *Identifikasi senyawa antosisanin dan metabolit sekunder dan ekstrak beras ketan hitam dalam pemanfaatannya sebagai alternative pengobatan demam berdarah dengue*. Akademi farmasi saraswati. Denpasar
- Zulaikah , 2002. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. ITB press. Bandung



LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Lembar kuisisioner Uji Warna Iwel (Jajan Khas Lombok)

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Iwel (Jajan Khas Lombok)

Dihadapan saudara disajikan Iwel (Jajana Khas Lomok), saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

012	806	710	238	085

Keterangan :

1. Sangat hitam
2. Hitam
3. Agak Hitam
4. Coklat
5. Coklat muda

Komentar

.....

.....

.....

LAMPIRAN 2. Lembar Kuisisioner Uji Rasa Iwel (Jajan Khas Lombok)

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Iwel (Jajana Khas Lombok)

Dihadapan saudara disajikan Iwel (Jajana Khas Lomok), saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

012	806	710	238	085

Keterangan :

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

Komentar

.....
.....
.....

LAMPIRAN 3. Lembar Kuisisioner Uji Aroma Iwel (Jajana Khas Lombok)

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Iwel (Jajana Khas Lombok)

Dihadapan saudara Iwel (Jajana Khas Lombok), saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil penginderaan saudara.

012	806	710	238	085

Keterangan :

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

Komentar

.....

.....

.....

LAMPIRAN 4. Lembar Kuisisioner Uji Tekstur Iwel (Jajan Khas Lombok)

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Iwel (Jajana Khas Lombok)

Dihadapan saudara Iwel (Jajana Khas Lomok), saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur sampel tersebut, sesuai dengan hasil penginderaan saudara.

012	806	710	238	085

Keterangan :

1. Sangat Lembek
2. Lembek
3. Agak Kenyal
4. Kenyal
5. Sangat Kenyal

Komentar

.....

.....

.....

Lampiran 5. Hasil Pengamatan Kadar Air Jajan Iwel

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	1	2	3		
P1 (0%+100%)	22.34	23.81	23.92	70.07	23.36
P2 (25%+75%)	23.94	22.19	22.29	68.42	22.81
P3 (50%+50%)	24.28	23.34	23.59	71.21	23.74
P4 (75%+25%)	22.3	26.7	21.35	70.35	23.45
P5 (100%+0%)	27.52	25.74	26.12	79.38	26.46

Tabel Analisis keragaman

S Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	Ket
Perlakuan	4	24.76244	6.19061	2.81	3.48	NS
Galat	10	22.0148	2.20148			
Total	14	46.77724				

BNJ 5% = 0

Lampiran 6. Hasil Pengamatan Kadar Abu Jajan Iwel

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	1	2	3			
P1 (0%+100%)	1.24	1.15	1.23	3.62	1.21	a
P2 (25%+75%)	1.24	1.39	1.15	3.78	1.26	A
P3 (50%+50%)	1.48	1.53	1.55	4.56	1.52	Bc
P4 (75%+25%)	1.46	1.47	1.5	4.43	1.48	B
P5 (100%+0%)	1.64	1.54	1.65	4.83	1.61	C

Tabel Analisis Keragaman

S Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	Ket
Perlakuan	4	0.36084	0.09021	19.99	3.48	S
Galat	10	0.045133	0.004513			
Total	14	0.405973				

BNJ 5% = 0,12

Lampiran 7. Hasil Pengamatan Kadar Aktivitas Antioksidan

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	1	2	3		
P1 (0%+100%)	77.59	84.17	83.28	245.04	81.68
P2 (25%+75%)	85.62	82.61	84.95	253.18	84.39
P3 (50%+50%)	82.05	84.62	81.38	248.05	82.68
P4 (75%+25%)	77.26	83.28	83.84	244.38	81.46
P5 (100%+0%)	80.49	82.94	84.06	247.49	82.50

Tabel Analisis Keragaman

S Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	Ket
Perlakuan	4	16.08969	4.022423	0.58	3.48	NS
Galat	10	69.6176	6.96176			
Total	14	85.70729				

BNJ 5% = 0

Lampiran 8. Hasil Pengamatan Kadar Pati

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	1	2	3			
P1 (0%+100%)	17.37	18.69	17.16	53.22	17.74	A
P2 (25%+75%)	20.85	20.53	20.79	62.17	20.72	B
P3 (50%+50%)	21.31	21.12	20.78	63.21	21.07	B
P4 (75%+25%)	23.72	23.03	23.66	70.41	23.47	C
P5 (100%+0%)	24.41	24.75	24.57	73.73	24.58	D

Tabel Analisis Keragaman

S Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	Ket
Perlakuan	4	84.81363	21.20341	109.98	3.48	S
Galat	10	1.927933	0.192793			
Total	14	86.74156				

BNJ 5% = 0,79

Lampiran 9. Hasil Pengamatan Uji Sifat Organoleptik Aroma Jajan Iwel

Panelis	P1	P2	P3	P4	P5	Total
1	3	3	3	3	3	15
2	4	4	4	4	4	20
3	3	3	3	3	2	14
4	4	5	5	5	5	24
5	1	1	4	5	4	15
6	1	2	4	4	3	14
7	2	2	4	3	3	14
8	1	3	3	4	3	14
9	1	2	3	4	2	12
10	1	3	4	4	3	15
11	1	3	4	3	2	13
12	3	2	4	5	3	17
13	1	3	4	4	4	16
14	2	3	4	4	2	15
15	1	4	4	4	3	16
16	2	2	3	3	3	13
17	3	3	3	4	2	15
18	2	3	4	5	3	17
19	2	2	3	3	2	12
20	3	4	3	4	4	18
total	41	57	73	78	60	309
Purata	2.05	2.85	3.65	3.9	3	
Notasi	a	B	Bc	c	b	

Tabel Aalisis Keragaman

Sumber	Db	Jk	Kt	F Hitung	F Tabel 0.05	Keterangan
Panelis	4	42.34	10.585	21.3611		S
Perlakuan	19	30.19	1.58895	3.20659	2.90	
Galat	76	37.66	0.49553			
Total	99	110.19				

BNJ 5% = 0,39

Lampiran 10. Hasil Pengamatan Uji Sifat Organoleptik Rasa Jajan Iwel

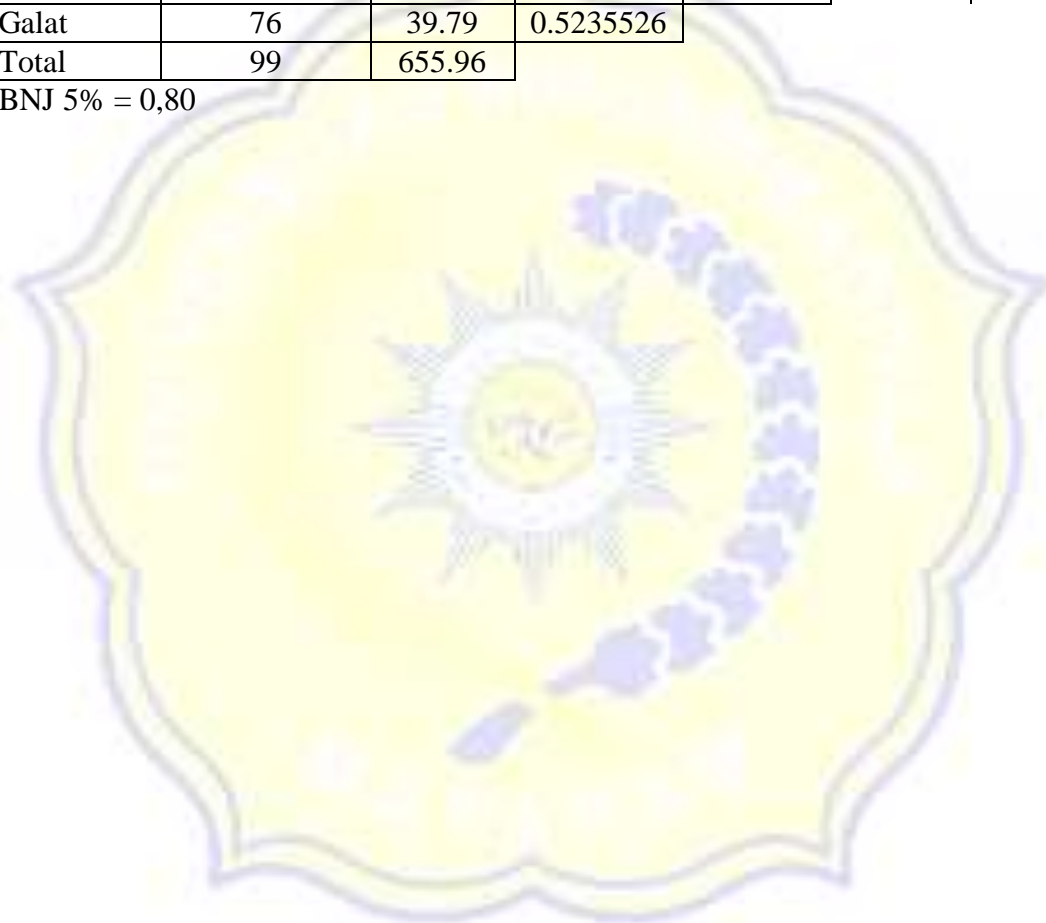
No	Panelis	Perlakuan					Total
		P1	P2	P3	P4	P5	
1	1	2	3	3	3	4	11
2	2	2	2	3	3	4	10
3	3	2	3	4	3	5	12
4	4	3	2	3	5	5	13
5	5	3	3	3	4	5	13
6	6	3	3	3	3	4	12
7	7	3	5	4	4	5	16
8	8	2	2	3	3	4	10
9	9	2	2	4	4	5	12
10	10	4	2	3	4	5	13
11	11	4	4	4	4	5	16
12	12	2	3	4	5	5	14
13	13	2	3	2	3	5	10
14	14	2	3	4	3	5	12
15	15	5	3	3	3	4	14
16	16	3	3	4	3	4	13
17	17	2	3	4	4	4	13
18	18	4	4	4	4	5	16
19	19	4	3	4	3	5	14
20	20	3	1	1	3	5	8
Total		57	57	67	71	93	252

Rerata	2.85	2.85	3.35	3.55	4.65
Notasi	a	a	a	a	b

Tabel Aalisis Keragaman

Sumber	Derajat bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Keragaman	Bebas					S
Panelis	19	17.36	0.9136842	1.745162		
Perlakuan	4	598.81	149.7025	285.9359	2.90	
Galat	76	39.79	0.5235526			
Total	99	655.96				

BNJ 5% = 0,80



Lampiran 11. Hasil Pengamatan Uji Sifat Organoleptik Warna Jajan Iwel

Panelis	P1	P2	P3	P4	P5	Total
1	5	4	3	3	2	17
2	4	3	2	2	2	13
3	4	3	3	2	1	13
4	5	3	2	1	1	12
5	4	3	2	1	1	11
6	4	3	2	1	1	11
7	4	3	2	1	1	11
8	5	4	2	2	1	14
9	5	4	3	2	1	15
10	4	2	2	2	2	12
11	4	3	2	2	1	12
12	4	3	2	2	2	13
13	4	3	2	2	2	13
14	5	3	2	1	1	12
15	4	3	2	2	2	13
16	5	3	2	2	1	13
17	5	3	3	2	2	15
18	4	3	2	1	1	11
19	5	3	4	3	2	17
20	3	4	4	3	3	17
Total	87	63	48	37	30	265
Purata	4.35	3.15	2.4	1.85	1.5	
Notasi	c	b	ab	a	a	

Tabel Analisis keragaman

Sumber	Db	Jk	Kt	F Hitung	F Tabel 0.05	Keterangan
Keragaman						
Panelis	4	103.3	25.825	96.6847		S
Perlakuan	19	15.15	0.79737	2.98522	2.90	
Galat	76	20.3	0.26711			

Total	99	138.75
-------	----	--------

BNJ 5% = 0,37

Lampiran 12. Hasil Pengamatan Uji Sifat Organoleptik Tekstur Jajan Iwel

Panelis	P1	P2	P3	P4	P5	Total
1	3	3	3	3	3	15
2	3	4	4	4	3	18
3	4	4	4	4	4	20
4	2	2	3	5	4	16
5	4	3	2	4	4	17
6	4	3	2	4	4	17
7	4	4	4	5	5	22
8	2	2	3	4	4	15
9	3	3	3	5	5	19
10	2	4	4	5	4	19
11	3	3	2	4	5	17
12	2	3	3	4	4	16
13	4	3	2	4	5	18
14	3	3	5	5	5	21
15	5	4	4	4	4	21
16	3	4	4	4	4	19
17	1	2	2	3	3	11
18	1	2	3	3	5	14
19	2	2	4	4	5	17
20	1	2	2	4	4	13
Total	56	60	63	82	84	345
Purata	2.8	3	3.15	4.1	4.2	
Notasi	a	a	a	ab	b	

Tabel Analisis keragaman

Sumber	Db	Jk	Kt	F Hitung	F Tabel 0.05	Keterangan
Keragaman Panelis	4	34	8.5	15.8333		
Perlakuan	19	29.95	1.57632	2.93627	2.90	S
Galat	76	40.8	0.53684			

Total	99	104.75
-------	----	--------

BNJ 5% = 0,44



DOKUMENTASI PENELITIAN



Sortasi beras ketan hitam dan ketan putih



Pencucian beras ketan hitam dan ketan putih



Penirisan beras ketan hitam dan ketan putih



Penyangraian beras ketan hitam dan beras ketan putih



Penepungan ketan hitam dan ketan putih



Pengirisan gula aren dan pembakaran kelapa



Pencucian kelapa bakar dan pamarutan kelapa bakar



Proses pencampuran 1 tepung ketan hitam dan ketan putih



Pencampuran ke-2 kelapa parut bakar dan garam



Pengukusan adonan jajan iwel



Pengukusan dan pencampuran irisan gula aren



Proses penumbukkan jajan iwel



Proses penetakkan jajan iwel



Pemotongan iwel



Proses uji organoleptik jajan iwel



Proses penimbangan cawan dan penghalusan jajan iwel



Proses suspensi analisis kadar pati

Jajan iwel hari ke- 14

