

## BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data dari pembahasan dalam ruang lingkup *research* ini maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut

- 1) Perlakuan pengaruh penambahan CMC berpengaruh secara nyata terhadap sifat fisik kimia (parameter kadar abu, kadar vitamin C, dan viskositas) dan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter kadar protein. Sedangkan uji sifat organoleptik berpengaruh secara nyata terhadap warna tetapi tidak berbed nyata terhadap aroma, rasa dan kekentalan.
- 2) Semakin banyak CMC yang ditambahkan maka kadar abu mengalami penurunan sedangkan vitamin C dan kadar protein akan mengalami peningkatan.

### 5.2. Saran

- 1) Disarankan untuk *research* selanjutnya lebih teliti dalam proses pemasakan dan penyimpanan bahan ataupun produk hasil *research*
- 2) Sebagai salah satu informasi terkait *mild* corn daun kelor dengan penambahan CMC.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, B. A dan Harsono. 1998. *Pengaruh Suhu dan Macam Suhu terhadap Mutu Yoghurt Selama Penyimpanan*. Hal 755-760. Dalam Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Afoakwa, E.O., J.E. Kongor, J.F Takrama, and A.S. Budu. 2013. Changes in acidification, sugars and mineral composition of cocoa pulp during fermentation of pulp pre-conditioned cocoa (*Theobroma cacao*) beans. *International Food Research Journal*. 20 (3): 1215-1222. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Alakali, J.S., Okankwo, T.M., dan Lordye, E.M., 2008. Effect of Stabilizer on the Physic-Chemical attributes of Thermizad Yoghurt. *African Jurnal of Biotechnology*, 7 (2): 153-163.
- Ambardini, S. 2005. *Perubahan Kadar Lemak Biji Kakao (Theobroma cacao, L) melalui Fermentasi Beberapa Isolat Khamir*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Haluoleo.
- Andarwulan, N., Kusnandara, F, dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Kencana-Jakarta.
- Aprillia, D, N dan Suryadarma, P. 2020. Pemanfaatan Biji Kakao dalam Pembuatan Olahan Selai Cokelat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, ISSN 2721-897X, Mei 2020, Vol 2 (3) 2020: 445-450. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist
- Astawan, M. 2011. *Sehat Dengan Tempe*. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe. Dian Rakyat, Bogor.
- Asriani, N., Nurhayati, & Sulastri, 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 Statistika. 2017. *Konsumsi Susu Masih 11,09 Liter per Kapita*. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. <http://www.kemenerin.go.id/artikel/8890/Konsumsi-Susu-Masih-11,09-Liter-per-Kapita>. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.

- Badan Pusat Statistik Propinsi Jawa Tengah, 2010. *Nusa Tenggara Barat Dalam Angka Tahun 2012*. NTB: Badan Pusat Statistik.
- Bernaert, H., Blondeel, I., Allegaert, L. dan Lohmueller, T. 2012. Industrial treatment of cocoa in chocolate production: health implications. *Dalam: Paoletti, R., Poli, A., Conti, A. dan Visioli, F. (eds.) Chocolate and Health*, hal 17-31. Springer-Verlag, Italia. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Dewi, Fitri Kusuma. 2016. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Jurnal Universitas Pasundan Bandung*. Bandung. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Diantoro A., Rahman M., Ratna B. dan Hapsari, TF. 2015. Pengaruh Penampahan Ekstrak Daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap kualitas Yoghurt. *Teknologi Pangan*. Vol.6 (2):59-66. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Fadilah, 2018. Karakteristik Minuman Fungsional Dari Komposisi Sari Daun Katuk (*Sauropus adrogynus* (L.) Merr) Dan Sari Buah Nenas Dengan Variasi Penstabil CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*)
- Fuglie, L. J. 1999. *The Miracle Tree: Moringa oleifera: Natural Nutrition for the Tropics*. Church World Service, Dakar. 68 pp.; revised in 2001 and published as *The Miracle Tree: The Multiple Attributes of Moringa*, 172 pp. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Fukumoto, L. R. and G. Mazza. 2000. Assessing Antioxidant and Prooxidant Activities of Phenolic Compounds. *Journal Agricultural of Food Chemistry*. Vol. 48. 3597-3604. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Hakim, A. R dan C. Anies. 2013. Aplikasi CMC, gum arab dan dekstrin sebagai bahan pengikat protein ekstrak kepala udang , JPB Kelautan dan Perikanan. 8(1):45-54.
- Halim, Yuniwaty. 2018. Training Drumstick Leaves-Based Instant Beverage Making At Kelompok Wanita Tani Cemara, Pamulang Barat, Tangerang Selatan. *Jurnal Sinergitas*, Vol. 2 Nomor 2. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Hardiyanthi, F. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Sediaan Hand and Body Cream. Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.

- Haryadi dan Supriyanto. 2017. *Teknologi Cokelat*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 283. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Hanafiah, KA. 2010. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. Edisi Ketiga*. Jakarta: Rajawali Press.
- Harris. 2011. "Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim" (Skripsi S-1 Program Studi Teknologi Pangan). Makassar : Universitas Hasanuddin. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Hidayat , A. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Kakao (*Theobroma Cacao*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mi Jagung Basah. Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Husna, A, Suherman dan Siti Nuryanti. 2017. Pembuatan Tepung Ari Biji Kakao (*Eobroma Cacao L*) dan Uji Kualitasnya. *J. Akad. Kim.* 6(2): 132-142, May 2017, ISSN 2302-6030 (p), 2477-5185 (e). Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Iskandar D. 2007. Pengaruh Dosis Pupuk N, P dan K terhadap Pertumbuhan Produksi dan Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering. *Jurnal Sains dan Teknologi.* 30: 36-34. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Iskandar N. 2021. Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Susu Jagung Manis. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Jayadi, F., Sukainah A, dan Rais, M. 2018. Pemanfaatan Tepung Daun Mangrove Jeruju (*Acanthus ilicifolius*) sebagai Pengawet alami Bakso Ayam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol. 4: 1- 13.*
- Kamal. 2021. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Karim, Mutemainna, Susilowati A, dan Asnidar. 2013. Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap otak-otak berbahan baku Ikan Berbeda. *Jurnal Balik Diwa Sains dan Teknologi.* Volume 4 No. 1.
- Krisnadi, A. D. 2015. Kelor Super Nutrisi. E-Book Kelorina.com LSM-MAPELING ([www.kelorina.com](http://www.kelorina.com)). Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.

- Krisnadi, A Dudi. 2013. *Kelor Super Nutrisi*. E-Book Edisi Revisi Maret 2013. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia Lembaga Swadaya Masyarakat–Media Peduli Lingkungan (LSM-Mepeling). Blora.
- Kurniasih. 2014. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Yogyakarta; Pustaka Baru Press.
- Kuswartini. 2011. Aplikasi Bubuk dan Lemak Kakao Fermentasi dan Non-Fermentasi (Dari Wilayah Perbatasan Indonesia - Malaysia). Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Larosta, J, T. 2019. Pengaruh Perbandingan Jagung Manis Dan Edamame Terhadap Karakteristik Susu Jagung Manis Edamame. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 8, No. 4, 398-407, Desember 2019. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Muhsanati, Syarif, Rahayu. 2012. Pengaruh Beberapa Takaran Kompos Tithonia Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*). Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH), For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn J. Sci. Technol.* 26 (2): 211-219. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Nugraha, Aditya. 2013. “Bioaktivitas Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap *Escherichia coli* penyebab Kolibasilosis pada Babi”. Thesis. Denpasar: Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- 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>
- 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, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020). 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., Arman, D., Pujiana, B. N., Habibirrahman, M. A., & Warid, M. hablul. (2020). INOVASI SUSU KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR DAN KULIT BUAH NAGA SEBAGAI IDE BISNIS DI KABUPATEN LOMBOK TENGAH. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 1(2), 68–74
- Octaviany, Dewi .2010. “Pembuatan Mellorine dari Mengkudu dan Rosella”, (Skripsi S-1 Program Studi Teknologi Pangan). Surabaya: UPN Veteran. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Pasta, I., A. Ette., dan H. N. Barus. 2015. Tanggap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea Mays L.*) Pada Aplikasi Berbagai Pupuk Organik. Palu, And Envirotment. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Pitaloka, A. B., Hidayah, N. S., Saputra, A. H. dan Nasikin, M., 2015. Pembuatan CMC dari selulosa eceng gondok dengan media reaksi campuran larutan isopropanol-isobutanol untuk mendapatkan viskositas dan kemurnian tinggi. *Jurnal Integrasi Proses*. 5(2) : 108–114. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Prasetyo, B.B, Purwadi dan D. Rosyidi. 2015. Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium Guajava*) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik. Universitas Brawijaya, Malang. p. 1-8. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Qanyah. 2012. Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung.<http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung.pdf>, Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Rahayu, A., T. Hardiyati & P. Hidayat. 2014. Pengaruh *polyethylene glycol 6000* dan lama penyimpanan terhadap mutu benih kakao (*Theobroma cacao L.*). *Pelita Perkebunan*. 30(1):15-24. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Rauf, M. 2015. Zinc Oxide, Zinc Sulfate and Zinc Oxide Nanoparticles as Source of Dietary Zinc: Comparative Effects on Growth and Hematological Indices of Juvenile Grass Carp (*Ctenopharyngodon idella*). *International*

- Riwandi. 2014. *Teknik Budidaya Jagung dengan Sistem Organik di Lahan Marjinal*. UNIB Press. Bengkulu.
- Rizkiyah dan Utomo. 2020. Pengaruh lama perendaman dan persentase *carboxymethyl cellulose* (CMC) terhadap karakteristik susu kecambah kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.). *TEKNOLOGI PANGAN : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. Volume 11, No. 2, (2020), Halaman 171-181 *Licensed : Creative Commons Attribution 4.0 International License. (CC-BY) p-ISSN: 2087-9679, e-ISSN: 2597-436X*
- Rubiyo dan Siswanto. 2012. *Peningkatan Produksi dan Pengembangan Kakao (Theobroma cacao L) di Indonesia*. Buletin RISTRI Vol 3 (1). Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Satriarini dan Bertha. 2006. *Kajian Produksi Dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung*. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Satiarini, B. 2006. *Kajian Produksi dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Scapagnini, G., Vasto, S., Abraham, N. G., Caruso, C., Zella, D., dan Fabio, G. (2011). *Modulation of Nrf2/ARE pathway by food polyphenols: A nutritional neuroprotective strategy for cognitive and neurodegenerative disorders*. *Mol. Neurobiol*, 44: 192-201. doi: 10.1007/s12035-011-8181-5.
- Simbolan, J.M.dkk. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius
- Small, E. 2012. *Top 100 Exotic Food Plants*. CRC Press. New York
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Universitas Press. Yogyakarta.
- Subekti, N. A., Syafruddin, R, Efendi dan S. Sunarti. 2012. *Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. Hal 185-204. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Suarni dan S. Widowati. 2007. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung, (dalam Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan, Departemen Pertanian), Maros, Sulawesi Selatan: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, 410-426*. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.

- Suarni, & Yasin, M. 2011. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, Vol. 6 No. 1, hal. 41-56. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Suarni dan Yasin. 2015. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Peneliti pada Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros*. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Suarni dan S. Widowati. 2007. *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung*. Dalam *Jagung. Pusat Penelitian Tanaman Pangan*, Bogor. hlm. 410-426. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Sudarmadji. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius Sundari.
- Sundari, Titik, dan Elfi, A, S. 2013. *Pembuatan Es Krim Lidah Buaya (Aloe chinensis) dengan Penambahan gelling agents*. *Jurnal Bestari Universitas Muhammadiyah Malang*. Vol 42.
- Titik dan Elfi Anis Saati. 2009. *Pembuatan Es Krim Lidah Buaya (Aloe chinensis) dengan Penambahan gelling agents*. *Jurnal Bestari Universitas Muhammadiyah Malang*. Vol 42.
- Takdir M.. 2007. *Pembentukan Varietas Jagung Hibrida*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Tanur, A. E. 2009. Pengaruh Proporsi Kedelai: Jagung Manis Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Kedelai Jagung Manis, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- USDA. 2018. Classification for Kingdom Plantae Down to Subspecies *Zea mays* L. ssp. *mays*. <https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=display&classid=ZEMAM2>. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Utomo, M.S., Purwadi, dan I. Thohari. 2013. Pengaruh Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Terhadap Kualitas Yoghurt Drink Selama Penyimpanan Pada Refrigerator Ditinjau Dari TPC, Viskositas, Sineresis dan pH. *Jurnal Ilmu – Ilmu Peternakan*. Vol 23, No 2 (2013).
- Wahyudi, M.H., R Setiamihardja, A Baihaki, Ruswandi. 2006. Evaluasi daya gabung dan hetreosis hibrida hasil persilangan diallel lima genotip jagung pada kondisi cekaman kekeringan. *Zuriat 17*: 1-9. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.



- Wahyudi, T, Pangabean dan Pujiyanto. 2008. Panduan Lengkap Kakao. Penebar swadaya. Jakarta.
- Wardhani, D H, Maharani, DC, Prasetya, EA. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yogurt Jagung Manis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-Brio Press.
- Wolgast,J., & Anklam, E. 2000. Review Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan on polyphenols in Theobroma cacao. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.
- Yulianti, Hasri. 2008. *Pengaruh Ekstrak Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri di SMU Muhammadiyah Kupang*. Tesis. Makassar: Program Studi Kebidanan. Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin.
- Zuhra, Sofyana, Cut Erlina. 2012. Pengaruh Kondisi Operasi Alat Pengering Semprot Terhadap Kualitas Susu Bubuk Jagung. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan* Vol. 9, No. 1, hal. 36- 44, 2012 ISSN 1412-5064. Diakses pukul 20.00 WITA, tanggal 28 April 2021.

## Lampiran 1.

### Lembaran Kuisioner Uji Rasa Susu Jagung Daun Kelor

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Susu jagung daun kelor

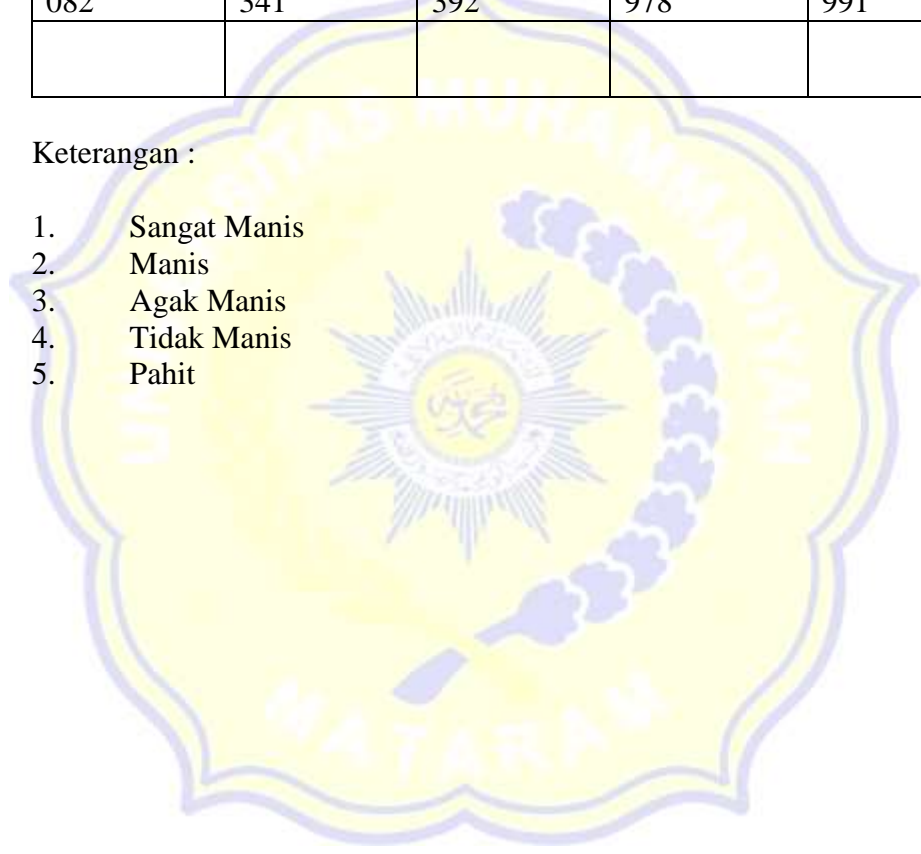
Dihadapan saudara disajikan susu jagung daun kelor , saudara diminta untuk memberikan penilaian rasa sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

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

082	341	392	978	991

Keterangan :

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



## Lampiran 2.

### Lembaran Kuisisioner Uji Aroma Susu Jagung daun kelor

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Susu jagung daun kelor

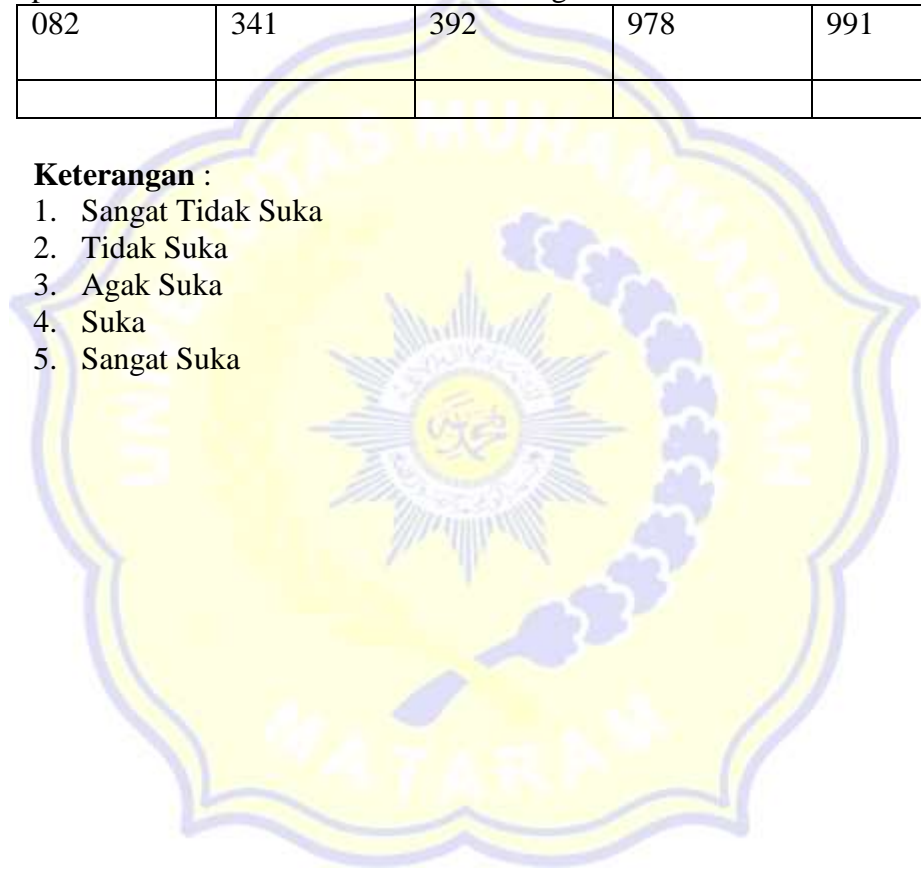
Dihadapan saudara disajikan susu jagung daun kelor, saudara diminta untuk memberikan penilaian aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

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

082	341	392	978	991

#### Keterangan :

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



### Lampiran 3.

#### Lembaran Kuisisioner Uji Warna Susu Jagung Daun Kelor

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Susu jagung daun kelor

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

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

082	341	392	978	991

#### Keterangan :

1. Sangat Kuning
2. Kuning
3. Kuning Kehijauan
4. Hijau
5. sangat hijau

#### Lampiran 4.

##### Lembaran Kuisisioner Uji Kekentalan Susu Jagung Daun Kelor

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : susu jagung daun kelor

Dihadapan saudara disajikan susu jagung daun kelor, saudara diminta untuk memberikan penilaian penampakan sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Susu jagung daun kelor diamati kenampakanrnya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

082	341	392	978	991

##### Keterangan :

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

### Lampiran 5. Hasil Analisis Kadar Abu

Perlakuan	ulangan			total	rerata	notasi
	P1	P2	P3			
P1	0.8029	0.7758	0.818	2.3967	0.7989	b
P2	0.8275	0.8362	0.7992	2.4629	0.8210	c
P3	0.7338	0.7456	0.7274	2.2068	0.7356	ab
P4	0.7495	0.7287	0.7251	2.2033	0.7344	b
P5	0.7085	0.6842	0.6408	2.0335	0.6778	a
Rerata	0.76444	0.7541	0.7421	11.3032		

Tabel Anova

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	Ket
Perlakuan	4	0.03906 7	0.00976 7	21.5464 8	3.4780 5	S
Galat	10	0.00453 3	0.00045 3			
Total	14	0.0436				
BNJ = 5%	0.055					

### Lampiran 6. Hasil Analisis Kadar Protein

Perlakuan	ulangan			total	rerata	notasi
	P1	P2	P3			
P1	0.3018	0.3044	0.3052	0.9114	0.3038	
P2	0.2175	0.5199	0.4784	1.2158	0.4053	
P3	0.4778	0.7829	0.6036	1.8643	0.6214	
P4	0.9129	0.3923	0.5187	1.8239	0.6080	
P5	0.649	0.7366	0.7825	2.1681	0.7227	
Rerata	0.5118	0.54722	0.53768	7.9835		

Tabel Anova

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	Ket
Perlakuan	4	0.354816 2	0.088704	3.44564 8	3.478049 7	NS
Galat	10	0.257437 9	0.025743 8			
Total	14	0.612254 1				

### Lampiran 7. Hasil Analisis Kadar Vitamin C

Perlakuan	ulangan			total	rerata	notasi
	P1	P2	P3			
P1	0.13	0.13	0.17	0.43	0.14	a
P2	0.21	0.21	0.26	0.68	0.23	a
P3	0.31	0.31	0.3	0.92	0.31	a
P4	0.34	0.35	0.39	1.08	0.36	a
P5	0.34	0.39	0.39	1.12	0.37	a
Rerata	0.266	0.278	0.302	4.23		

Tabel Anova

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	Ket
Perlakuan	4	0.11197 3	0.02799 3	47.7159 1	3.4780 5	S
Galat	10	0.00586 7	0.00058 7			
Total	14	0.11784				
BNJ = 5%	0.063					



### Lampiran 8. Viskositas

Perlakuan	ulangan			total	rerata	notasi
	P1	P2	P3			
P1	0.13	0.13	0.17	0.43	0.14	a
P2	0.21	0.21	0.26	0.68	0.23	a
P3	0.31	0.31	0.3	0.92	0.31	a
P4	0.34	0.35	0.39	1.08	0.36	a
P5	0.34	0.39	0.39	1.12	0.37	a
Rerata	0.266	0.278	0.302	4.23		

Tabel Anova

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	Ket
Perlakuan	4	0.111973	0.027993	7.23	3.47805	S
Galat	10	0.005867	0.000587			
Total	14	0.11784				
BNJ = 5%	0.876					

### Lampiran 9. Hasil Analisis Uji Rasa Susu Jagung Daun Kelor

Panelis	P1	P2	P3	P4	P5	TOTAL
1	4	5	5	4	4	22
2	5	4	3	2	1	15
3	3	4	1	3	2	13
4	3	2	3	2	3	13
5	2	4	4	3	3	16
6	3	3	3	3	4	16
7	2	4	2	2	3	13
8	2	2	1	2	3	10
9	3	3	2	3	3	14
10	5	4	2	1	2	14
11	2	2	2	3	3	12
12	3	3	3	2	3	14
13	2	1	1	1	2	7
14	2	2	3	3	5	15
15	1	4	3	2	3	13
16	3	3	3	2	2	13
27	3	2	2	1	4	12
18	5	2	3	3	4	17
19	3	3	2	2	2	12
20	3	2	2	3	3	13
Total	59	59	50	47	59	274
Rerata	2.95	2.95	2.5	2.35	2.95	

### Anava

Sumber keragaman	Jumlah kuadrat	Derajat bebas	Kuadrat tengah	F hitung	F tabel 5%		
Ulangan	32.84	19	1.73				
Perlakuan	6.84	4	1.71	2.18	2.49		NS
Galat	59.56	76	0.78				
Total	99.24	99					
BNJ	-						

**Lampiran 10. Hasil Analisis Uji Aroma Susu Jagung Daun Kelor**

PANELIS	P1	P2	P3	P4	P5	TOTAL
1	3	3	3	2	2	13
2	3	2	3	4	3	15
3	4	3	1	2	2	12
4	2	2	2	3	1	10
5	3	2	3	2	2	12
6	2	2	2	1	5	12
7	3	2	5	4	2	16
8	4	4	3	4	3	18
9	2	3	3	2	3	13
10	3	2	5	3	1	14
11	4	4	4	4	4	20
12	5	5	4	4	4	22
13	2	1	2	2	1	8
14	2	3	3	3	2	13
15	1	3	4	2	1	11
16	3	3	2	1	1	10
27	3	5	3	4	1	16
18	5	1	4	3	2	15
19	2	2	3	2	2	11
20	3	3	3	3	3	15
Total	59	55	62	55	45	276
Rerata	2.95	2.75	3.1	2.75	2.25	

**Anava**

Sumber keragaman	Jumlah kuadrat	Derajat bebas	Kuadrat tengah	F hitung	F tabel 5%		
Ulangan	45.44	19	2.39				
Perlakuan	8.24	4	2.06	2.43	2.49		NS
Galat	64.56	76	0.85				
Total	118.24	99					
BNJ	-						

**Lampiran 11. Hasil Analisis Uji Warna Susu Jagung Daun Kelor**

PANELIS	P1	P2	P3	P4	P5	TOTAL
1	4	3	3	4	3	17
2	5	2	3	3	3	16
3	3	4	4	4	4	19
4	4	5	3	3	3	18
5	3	5	4	3	3	18
6	3	4	4	4	4	19
7	3	5	4	3	4	19
8	3	4	4	3	4	18
9	3	4	4	4	4	19
10	4	4	1	3	1	13
11	5	4	2	4	3	18
12	4	4	4	4	4	20
13	4	4	3	2	2	15
14	3	4	4	4	4	19
15	3	3	3	4	2	15
16	3	3	3	4	4	17
17	4	5	3	2	1	15
18	3	5	4	2	3	17
19	3	4	3	3	3	16
20	3	4	4	3	3	17
Total	70	80	67	66	62	345
Rerata	3.5	4	3.35	3.3	3.1	
Notasi	c	d	c	b	b	

**Anava**

Sumber keragaman	Jumlah kuadrat	Derajat bebas	Kuadrat tengah	F hitung	F tabel 5%		
Ulangan	12.35	19	0.65				
Perlakuan	9.20	4	2.30	3.55	2.49		S
Galat	49.20	76	0.65				
Total	70.75	99					
BNJ	-						

**Lampiran 12. Hasil Analisis Uji Kekentalan Susu Jagung Daun Kelor**

PANELIS	P1	P2	P3	P4	P5	TOTAL
1	2	2	1	2	2	9
2	1	2	2	4	3	12
3	2	1	3	3	4	13
4	2	3	3	3	3	14
5	1	2	2	3	3	11
6	2	2	2	3	3	12
7	3	2	3	4	3	15
8	2	1	1	2	2	8
9	2	3	3	3	3	14
10	5	4	5	3	1	18
11	2	2	2	2	2	10
12	4	2	4	4	1	15
13	4	3	4	1	1	13
14	2	3	4	4	5	18
15	4	3	3	3	4	17
16	2	2	3	4	4	15
17	1	2	3	3	4	13
18	4	1	1	2	3	11
19	1	2	2	3	4	12
20	2	2	2	2	2	10
Total	48	44	53	58	57	260
Rerata	2.4	2.2	2.65	2.9	2.85	

**Anava**

Sumber keragaman	Jumlah kuadrat	Derajat bebas	Kuadrat tengah	F hitung	F tabel 5%		
Ulangan	30.00	19	1.58				
Perlakuan	7.10	4	1.78	1.96	2.49		NS
Galat	68.90	76	0.91				
Total	106.00	99					
BNJ	-						