

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan berdasarkan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Hasil pengeringan menggunakan metode oven lebih efektif dibandingkan dengan menggunakan sinar matahari.
- b. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada parameter menggunakan sinar matahari dengan tingkat kadar air pada P3 yaitu sebesar 19,05 % dan menggunakan oven yaitu pada P3 sebesar 12,99 %.

5.2. Saran

Langkah yang baik pada proses panen yaitu penjemuran dan proses sosok jagung yang tepat sebaiknya perlu dilakukan petani agar hasil jagung menjadi lebih baik.

DAFTAR FUSTAKA

- Badan pusan NTB, 2012 Stastik Tanaman Pangan Provinsi Nusa Tenggara Barat,Mataram, 2012
- BPS Sumbawa. 2015. Kabupaten Sumbawa dalam Angka. BPS Kabupaten Sumbawa. Sumbawa Besar.
- Bradburn, N., Blunden, G., Coker, R.D. dan Jewers, K. (1993). Aflatoxin contamination of maize. *Tropial Science* **33**: 418-428.
- Cahyaningtyas A, Azizah N, Herlina N. 2018. Evaluasi Dampak Perubahan Iklim terhadap Produktivitas Padi (*Oryza sativa L.*) di Kabupaten Gresik. *Jurnal Produksi Tanaman*. 6(9): 2030-2037.
- Firmansyah U. I, 2009 *Teknologi Pengeringan Dan Pemipilan Untuk Perbaikan Mutu Biji Jagung* Prosiding Seminar Nasional Serealia 2009. ISBN :978-979-8940-27-9.
- Firmansyah, I.U., S. Saenong, B. Abidin, Suarni, dan Y. Sinuseng. 2006. Proses pascapanen untuk menunjang perbaikan produk biji jagung berskala industri dan ekspor. Laporan Hasil Penelitian, Balai Penelitian Tanaman Serealia. Maros. p. 1-15.
- Irawan, F. 2017. Pengaruh Umur Panen Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Manis (*Zea mays saccharata Sturt*). Tesis. Program Studi Ilmu Pangan.Universitas Sam Ratulangi.
- Kementerian Pertanian. 2017. Basis Data Pertanian. [internet]. [diunduh pada tanggal Maret 3 2018]. Tersedia pada: www.pertanian.go.id/.
- Kling, M. und W. Woehlbier, 1983. Handelsfuttermittel, 2B. Eugen Ulmer Verlag. Kristanto, A. (2008). Teknologi Pascapanen untuk Peningkatan Mutu Jagung. www.google.co.id. [21 November 2008].
- Runtuuwu E, Syahbuddin H, Ramadhani F. 2013. Kalender Tanam sebagai Instrumen Adaptasi Perubahan Iklim. Litbang. pp. 271-291.
- Suarni, Widowati S. 2009. *Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung*. Balai Besar Penelitian Serealia. <http://www.balitsereal.litbang.deptan.co.id>. [14 Juli 2014]
- Soerjandono, N. B. 2008. Teknik Produksi Jagung Anjuran di Lokasi Peima Tani Kabupaten Sumenep. Buletin Teknik Pertanian.

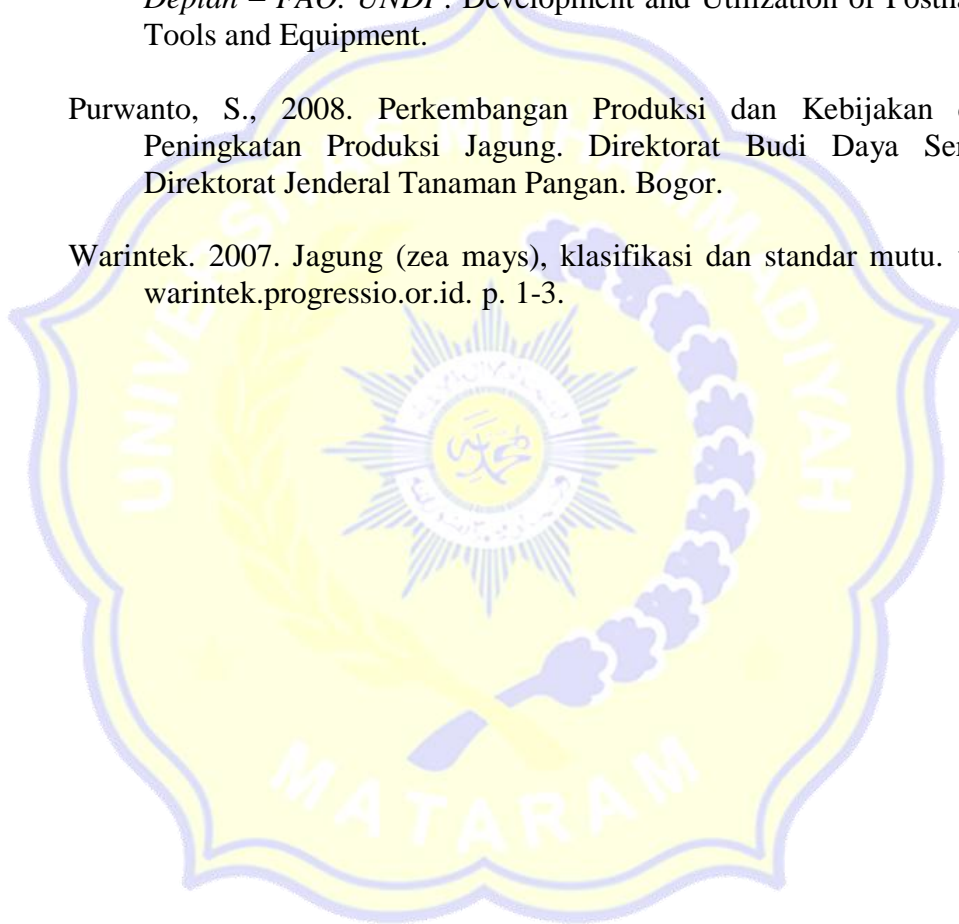
Subandi, S. Saenong, Bahtiar, I.U. Firmansyah dan Zubachtirodin, 2004. Peranan penelitian jagung dalam upaya mencapai swasembad jagung nasional. Makalah Seminar Nasional Pemasyarakatan Agro Inovasi Mendukung Pembangunan Pertanian Daerah, 10-11 Agustus 2004, BPTP Sukarami, Solok.

Sugiyono, Soewarno T. Soekarto, Purwiyatno, H., Agus, S. 2004. Kajian Optimasi Teknologi Pengolahan Beras Jagung Instan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. Vol 15 : 119 – 128.

Purwadaria, H.K. (1987). *Teknologi Penanganan Pascapanen Jagung. Deptan – FAO. UNDP. Development and Utilization of Postharvest Tools and Equipment.*

Purwanto, S., 2008. Perkembangan Produksi dan Kebijakan dalam Peningkatan Produksi Jagung. Direktorat Budi Daya Sereal, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. Bogor.

Warintek. 2007. Jagung (zea mays), klasifikasi dan standar mutu. www.warintek.progressio.or.id. p. 1-3.



Lampiran Foto-Foto Kegiatan Penelitian

Dengan Menggunakan Sinar Matahari



Penimbangan Jagung



Proses pengecekan Kadar Air





Proses Pengeringan Menggunakan Matahari



Pengeringan jagung



Jagung dengan lama pengeringan 3 jam



Jagung dengan lama pengeringan 4 jam



Jagung dengan lama pengeringan 5 jam

Dengan Menggunakan Oven



Jagung sebelum di proses



Loyang Untuk Penyimpanan Jagung Di Dalam Oven



Persiapan penimbangan jagung sebelum di oven



Penimbangan jagung



Pengeluaran Jagung Dari Dalam Oven



Di Oven Selama 3 Jam



Di Oven Selama 4 Jam



Di Oven Selama 5 Jam

Lampiran hasil perhitungan

1. Berat loyang

Perlakuan	Ulangan			Rata-Rata
	U1	U2	U3	
P1	28,28	27,84	27,61	27,91
P2	28,31	28,53	28,31	28,38333
P3	28,74	28,34	28,43	28,50333
Total	85,33	84,71	84,35	

2. Berat Jagung Sebelum Di Oven

Perlakuan	Ulangan			Rerata
	U1	U2	U3	
P1	50,22	50,11	50,13	50,15333
P2	50,18	50,61	50,23	50,34
P3	50,16	50,14	50,1	50,13333
Granda Total	150,56	150,86	150,46	

3. Berat Jagung Sesudah Di Oven

Perlakuan	Ulangan			Rerata
	U1	U2	U3	
P1	35,51	35,37	35,46	35,44667
P2	36,18	36,17	36,72	36,35667
P3	36,87	37,27	37,28	37,14
Granda Total	108,56	108,81	109,46	

Hasil analisis

A. Analisis matematis

Analisis menggunakan oven

Perlakuan	Ulangan			Rerata
	U1	U2	U3	
P1	14,71	14,74	14,67	14,70667
P2	14	14,44	13,51	13,98333
P3	13,29	12,87	12,82	12,99333
Granda total	42	42,05	41	

Analisis menggunakan sinar matahari

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	1	2	3		
P1	22,3	22,3	22,3	66,90	22,30
P2	20,10	20,10	20,10	60,30	20,10
P3	19,5	19,5	19,5	58,50	19,50
Jumlah	61,90	61,90	61,90	185,70	
Rerata	15,73	15,98	16,23		

B. hasil perhitungan perbedaan menggunakan oven dan sinar matahari

Perlakuan	Kadar air oven (%)	Kadar air matahari (%)
P1	14,71	22,30
P2	13,98	20,10
P3	12,99	19,50



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN (DIKELITBANG)
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 : Dona Hermansyah
 NIM : 31712001
 Program Studi : Teknik Pertanian
 Dosen Pembimbing Utama (I) : Budy wiryono, SP., M. Si
 Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Karyatik, ST, MT
 Judul Skripsi : ANALISIS KARAKTERISTIK FISIK JAGUNG DENGAN MENGGUNAKAN PENGUAMAN DARI TERAK MATAHARI

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.	01-08-2022	Buat grafik pada gambar a. hasil pengujian menggunakan warna dan suhu matahari - Bentuk ketubuhan gambar/peta - Buat analisis anova 2. real (diambil) - lengkap data hasil pengujian Culanya?		7.
2.	02-08-2022	publiti grafik di Hala Foutya di publikasi		7.
3.	03-08-2022	ACE, ke publisng I		7.

27-9-2022	Perbaiki i, ii, iii, ix xiii. Abstrak di depan Bab I, 20, Daftar Pustaka	fu	
3-10-2022	Perbaiki hal ii, iii. daftar Pustaka	fu	
4-10-2022	Perbaiki daftar Pustaka	fu	
7-10-2022	Acc untuk digilid	fu	
10-10-2022	Acc 4/ 21 jilid		7.

Dosen Pembimbing Utama

(_____)

Dosen Pembimbing Pendamping

[Signature]
(*[Signature]* ST.MP)