

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa hasil analisis penilaian uji organoleptik kerupuk jagung UKM Flamboyan lebih baik dari kerupuk wortel dan kerupuk ubi kayu.

#### **5.2 Saran**

1. Bagi Perusahaan : Sebaiknya perlu penambahan karyawan karena melihat semakin hari semakin banyaknya permintaan konsumen yang harus dipenuhi.
2. Bagi Fakultas : Untuk kompetensi mahasiswa, diharapkan pihak fakultas dapat menyediakan fasilitas praktikum yang memadai dan mengoptimalkan fasilitas yang sudah ada, sehingga mahasiswa lebih dapat berkompetensi di dunia industri.
3. Bagi Daerah : Pemerintah daerah diharapkan dapat menjalin kerja sama yang lebih baik dengan pihak universitas, khususnya fakultas pertanian dengan mengadakan program-program pertanian yang bertujuan mengembangkan pertanian yang ada di daerah gorontalo.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Apandi, M, 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni, Bandung.
- Amertaningtyas D., Masdiana Ch.P., Manik E.S., dan Khotibul U.A, 2010. Kualitas Organoleptik (kerenyahan dan rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci Pada Teknik Buang Buang Bulu yang Berbeda, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol 5 No 1.
- Buckle, K.A, R.A, Edwards, G.H. Fleet and M.Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan, H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Budiarti, Asiani dan Pulungkun, Roni, 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Pender Swadaya. Jakarta.
- De man, J.M, 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Desrosier, N.W, 1963. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Rukman, H, Rahmat, 1998. *Budidaya dn Pascapanen Jagung Manis*. Aneka Ilmu
- Sulistyawati, Ani, 1999. *Membuat Kerupuk Buah dan Sayur*. Bogor
- Surbakti BM, 1995. *Cara Membuat Gaplek, Tapioka, Pisang sak, Tempe Kedelai dan SariDele*. PT. Balai Pustaka. Jakarta.
- Susiwi, S, 2009. *Penilaian Organoleptik*. <http://metronews.fajar.co.id/read/113734/20/penilaian-organoleptik>. Tanggal akses 11 Juli 2012.
- Wibowo, S, 1995. *Budidaya Bawang*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Winarno, F,G, 1990. *Bahan Tambahan Makanan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F,G, 1994. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

## **Lampiran 1. kuesioner**

Nama Panelis :  
 Tanggal Pengujian :  
 Jenis Contoh : Kerupuk  
 Instruksi :Nyatakan penilaian anda dan berikan tanda √ pada pernyataanyang sesuai dengan penilaian saudara.

PENILAIAN	KODE BAHAN		
	A	B	C
Renyah	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AgakRenyah	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Netral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AgakTidakRenyah	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TidakRenyah	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Lampiran 2. Tabel. Hasil Pengujian Organoleptik**

Panelis	Kerupuk Jagung		
	K. Flamboyan	Kerupuk B	Kerupuk C
	A	B	C
1	1	4	4
2	1	4	2
3	1	2	2
4	2	2	4
5	2	2	3
6	1	2	2
7	1	1	3
8	1	2	5
9	1	1	4
10	1	2	2
11	1	1	2
12	2	1	5
13	2	2	2
14	2	2	4
15	2	2	5
16	1	2	3
17	1	2	4
18	1	2	2
19	1	3	5
20	1	2	5
21	1	3	5
22	1	2	2
23	1	2	2
24	1	4	3
25	1	1	4

**Lampiran 3. Tabel analisis data**

Panelis		Kerupuk Jagung			Total Panelis		
		K. Flamboyan	Kerupuk B	Kerupuk C	$Y_i$	$\sum_i Y_{ij}^2$	$(Y_i)^2$
Panelis	1	1	4	4	9	33	81
	2	1	4	2	7	21	49
	3	1	2	2	5	9	25
	4	2	2	4	8	24	64
	5	2	2	3	7	17	49
	6	1	2	2	5	9	25
	7	1	1	3	5	11	25
	8	1	2	5	8	30	64
	9	1	1	4	6	18	36
	10	1	2	2	5	9	25
	11	1	1	2	4	6	16
	12	2	1	5	8	30	64
	13	2	2	2	6	12	36
	14	2	2	4	8	24	64
	15	2	2	5	9	33	81
	16	1	2	3	6	14	36
	17	1	2	4	7	21	49
	18	1	2	2	5	9	25
	19	1	3	5	9	35	81
	20	1	2	5	8	30	64
	21	1	3	5	9	30	64
	22	1	2	2	5	9	25
	23	1	2	2	5	9	25
	24	1	4	3	8	26	64
	25	1	1	4	6	18	36
Total Sampel	y.1	31	53	84	168		1173
	$\sum 1 Y^2$	43	131	318		492	
	$(Y1.)^2$	961	2809	7056	10826		
Rata-rata		1.24	2.12	3.36			

Tabel. Daftar analisis varian

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F Tabel
Perlakuan	2	56.72	28.36	26.25**	1 % = 5.18
Kelompok	24	14.68	0.61		5 % = 3.23
Galat	48	44.28	1.08		
Total					

Langkah a

Dihitung sebuah parameter Sy (Standar Error Rata-rata).

$$Sy = \sqrt{\frac{KT \text{ Galat}}{Jumlah \text{ Kelompok}}}$$

Jumlah Kelompok

$$= \sqrt{\frac{1.08}{25}}$$

$$= \sqrt{0.04}$$

$$= 0.2$$

Langkah b

Menentukan LSR ( Least Significant Ranges )

**Tabel. Least Significant Ranges**

P	2	3	4
Range	2.86	3.07	3.10
Least Significant Ranges (LSR)	0.57	0.60	0.62

Dari data-data pada tabel diatas kemudian dilakukan analisis sidik ragam untuk mengetahui nyata atau tidaknya perbedaan antar perlakuan.

$$\begin{aligned}
 & \text{Total Umum} \\
 \text{Faktor koreksi} &= \frac{\text{Total Umum}}{\text{Jumlah kelompok} \times \text{Jumlah perlakuan}} \\
 &= \frac{168^2}{25 \times 3} = \frac{28224}{75} \\
 &= 376.32 \\
 \\
 \text{Jumlah Kuadrat Total} &= \text{Total jumlah kuadrat} - \text{Faktor koreksi} \\
 &= 492 - 376.32 \\
 &= 115.68 \\
 \\
 \text{Jumlah kuadrat perlakuan} &= \frac{\text{Jumlah kuadrat total perlakuan}}{\text{Jumlah kelompok}} - \text{Faktor koreksi} \\
 &= \frac{312 + 532 + 842}{25} - 376.32 = \frac{10826}{25} - 376.32 \\
 &= 36.72 \\
 \\
 \text{Jumlah kuadrat kelompok} &= \frac{\text{Jumlah kuadrat total kelompok}}{\text{Jumlah perlakuan}} - \text{Faktor koreksi} \\
 &= \frac{11.73}{3} \\
 &= 14.68 \\
 \\
 \text{Jumlah kuadrat Galat} &= \text{JK Total} - \text{JK Perlakuan} - \text{JK Kelompok} \\
 &= 115.68 - 56.72 - 14.68 \\
 &= 44.28
 \end{aligned}$$

Lampiran 4. Dokumentasi



Gambar 1 : Proses Pemplenderan



Gambar 2 : Pemasakan dan pencampuran bahan





Gambar 3 : Proses Pembuatan Adonan



Gambar 4 : Proses pembungkusan adonan dalam bentuk lemper.



Gambar 5 : Proses pengukusan



Gambar 6 : Proses penjemuran



Gambar 7 : Proses Pengirisan



Gambar 8 : hasil pengirisan

## **CURICULUM VITAE**

### **I. Identitas Pribadi**

Nama : Ridwan Halid

Tempat, Tanggal Lahir : Gorontalo 27 Juni 1987

Jenis Kelamin : Laki-laki

Agama : Islam

Alamat : Bone Bolango

### **II. Identitas Orang Tua**

Nama Ayah : Sudiro Halid

Nama Ibu : Tuty Ntoma

### **III. Riwayat Pendidikan**

2001 : SDN III Talulobutu

2004 : SLTP Negeri 1 Gorontalo

2007 : SMA Negeri 3 Gorontalo