

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini yaitu :

1. Tingkat kesukaan jagung manis dengan beberapa jenis kemasan dan pelilinan selama penyimpanan memberikan pengaruh nyata terhadap hasil organoleptik yaitu warna, rasa, tekstur, aroma
2. Kandungan fisikokimia dari jagung manis dengan beberapa jenis kemasan dan pelilinan selama penyimpanan yaitu kadar gula terbaik sebesar 3.60cm³/s terbaik terdapat pada perlakuan jagung manis dengan kemasan plastik sebesar 2.03% pada hari ke-2, TPT terbaik sebesar 2.20%, laju respirasi

5.2 Saran

Pada penelitian ini perlu dilanjutkan dengan pengujian kadar air, protein dan lemak akibat penyimpanan pada suhu ruang

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini Renny, T.Sugiarti.2018. *Analisis pengemasan jagung manis (zea mays l. saccharata sturt) berkelobot dengan berbagai bahan pengemas*. Jurnal teknologi pangan, vol.1, no.1, Oktober 2018
- Campbell, N.A., Reece, J.B., Urry, L.A., Cain, M.L., Wasserman. S.A., Minorsky, P.V. & Jacson, R.B. 2010 *Biologi Edisi Kedelapan jilid III*. Jakarta : Erlangga.
- Dhyan Christina, S.H.Sumarlan, B.Susilo. 2014. *Pengaruh pelapisan lilin lebah dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah jambu biji merah(Psidium guajava L)*. Jurnal Bioproses Komoditas tropis Vol.2 No.1, Juli
- Fitri Khairini dan Harmadi. 2017. *Analisis kontras optis lapisan lilin lebah pada buah tomat dengan metode laser speckle imaging*. Jurnal fisika unand Vol. 6, No.1, Januari.
- Hasanah. 2012. <http://blog.ub.ac.id/klovers/2012/09/09/jeruk-dan-buah-non-klimaterik/>. [Diakses 10 desember 2012]
- Helmiyesi, R.B Hastuti. 2008. *Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula dan vitamin C pada buah jeruk silam (Citrus nobilis var. microcarpa)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi volume XVI, nomor 2, Oktober 2008.
- Irawan Fredy, F.Sumual, j.Pontoh. 2017. *Pengaruh umur panen terhadap sifat fisik tepung jagung manis (zae mays saccharata sturt) effect of the age at hervest on physical characteristic of sweet corn flour*. Jurnal teknolohi pertanian volume 8, nomor 1
- Johansyah Afrazak, E. Prihastanti, E.Kusdyantini.2014. *Pengaruh plastic pengemas terhadap penundaan kematangan buah tomat*. Buletin Anatomi dan Fisiologi Volume XXII, Nomor 1.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi pertanian, Insitut Pertanian Bogor, Bogor.

- Mareta Dea Tio, S.Nur.2011. *Pengemasan produk sayuran dengan bahan kemas plastic pada penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin*. Jurnal teknologi pangan Vol 7, No.1 Hal 26-40
- Murtiningrum, M.K.Roreng, Z.L.Sarungallo, A.Jading, M.Watofa.2013. *Pengaruh perbedaan jenis kemasan plastic pada beberapa suhu penyimpanan terhadap umur simpan drupe buah merah (Pandanus conoideus L) dan kualitas minyaknya*. Prosiding Senmas PATPI, ISBN: 978-602-9030-49-5
- Rustiningsih, N.A.Utama, I.A.Rineksane.2005. *Pengaruh berbagai macam pendinginan dan pengemasan terhadap umur simpan jagung manis (zea mays saccharata)*. Jurnal program studi Agronomi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta Volume 1, No.2
- Rifianto, A. 2010. *Jagung Manis Master sweet*. <azizrifianto.blongspot.com>. diakses 2 Desember 2014
- Santoso. 2009. *Bahan Fisiologi Hewan*. Padang : Universitas Andalas.
- Saragih, C. S. Rejeki. 2018. *Penerapan Penyimpanan Dingin Untuk Pisang Raja Sere (Musa acuminata colla (skripsi))*. Bogor : IPB 58 hlm
- Sedani Niwayan, D. Kencana, I.M Anom S. Wijaya. *Pengaruh jenis dan ketebalan plastik terhadap laju perubahan kosentrasi o₂ selama penyimpanan jagung manis (zea mays saccharata sturt)*. Jurnal jurusan teknik pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Unud
- Sihombing Yenita. 2010. *Kajian pengaruh kosentrasi pelilinan dan suhu penyimpanan terhadap mutu buah manggis (garcinia mangostana L)*. Skripsi pascasarjana Insitut Pertanian Bogor 2010.
- Sholikhah Nur, K.W Rahmawati, S. Prajoko. 2018. *Pengembangan Respirometer Sederhana dari Bahan daur ulang*. Indonesian Journal of Natural Science Education (IJNSE). Volume 01, Nomor 01,2018, pp: 41-47. P-ISSN: 2621-8747, e-ISSN : 2621-8755

- Suhaidi Ismet.2008.*Pelapisan lilin lebah untuk mempertahankan mutu buah selama penyimpanan*. Departemen Teknologi Pertanian FP USU Medan. Jurnal Penelitian Rekayasa volume 1, nomor 1
- Susanto Slamet, D.Inkorisa. D.Hermansyah. 2018. *Pelilinan efektif memperpanjang umur simpan buah jambu biji (Psidium guajava L)*. Jurnal.ipb.ac.id/indeks.php/jhi
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt*. Buletin Teknik Pertanian. 11 (1)
- Yasin, T.R. Hartanto, A. Haryanto dan Tamrin.2013. *Pengaruh Komposisi Gas Terhadap Laju Respirasi Pisang Janten Pada Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi*. Jurnal Tekni Pertanian. Vol.2, No 3 : 147-160