

### 3. HASIL PENELITIAN

#### 3.1. Analisis Sensori pada Minuman Jagung

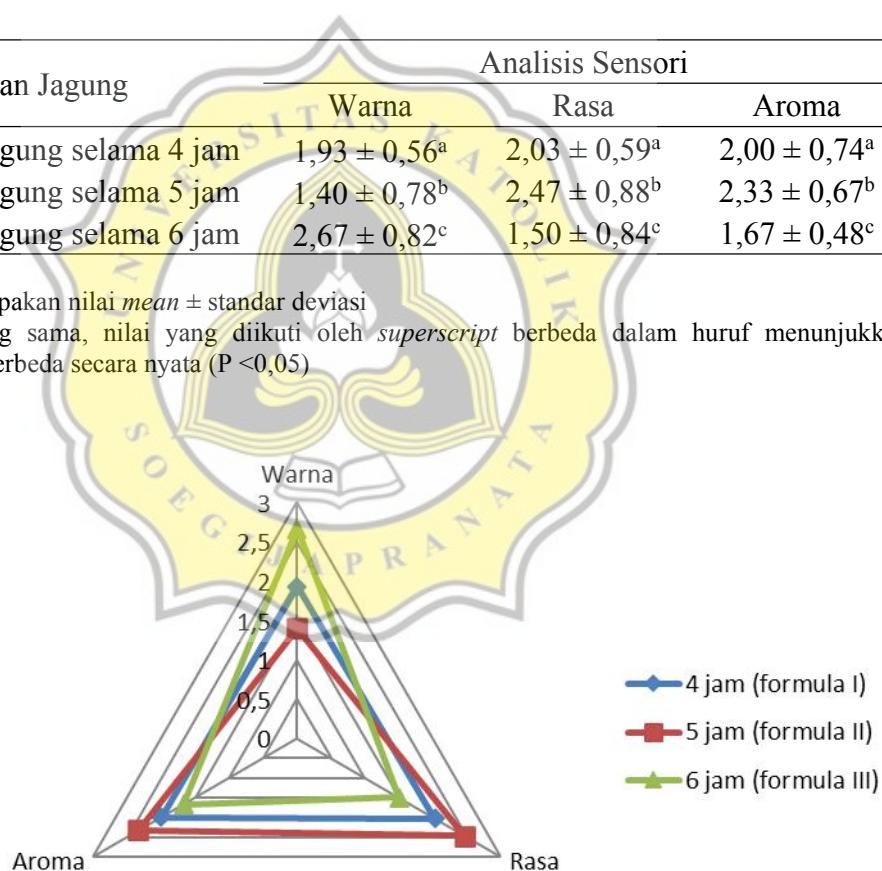
Analisis sensori minuman jagung dilakukan dengan uji hedonik yang meliputi *hedonic ranking test* yang diuji oleh 30 panelis tidak terlatih. Sampel yang diuji adalah minuman jagung formula I, II, dan III. Hasil analisis sensori dapat dilihat pada Tabel 1 dan Gambar 5.

Tabel 1. Analisis Sensori pada Minuman Jagung

Minuman Jagung	Analisis Sensori		
	Warna	Rasa	Aroma
Penyangraian jagung selama 4 jam	$1,93 \pm 0,56^a$	$2,03 \pm 0,59^a$	$2,00 \pm 0,74^a$
Penyangraian jagung selama 5 jam	$1,40 \pm 0,78^b$	$2,47 \pm 0,88^b$	$2,33 \pm 0,67^b$
Penyangraian jagung selama 6 jam	$2,67 \pm 0,82^c$	$1,50 \pm 0,84^c$	$1,67 \pm 0,48^c$

Keterangan:

- Semua nilai merupakan nilai *mean* ± standar deviasi
- Pada kolom yang sama, nilai yang diikuti oleh *superscript* berbeda dalam huruf menunjukkan hubungan yang berbeda secara nyata ( $P < 0,05$ )



Keterangan :

- 1 : tidak suka
- 2 : netral
- 3 : suka

Gambar 5. Analisis Sensori pada Minuman Jagung

Berdasarkan Tabel 1 dan Gambar 5., diketahui bahwa pada pengujian sensori warna, panelis lebih menyukai jagung formula III dengan rata-rata 2,667 dan tidak menyukai warna pada formula II dengan rata-rata 1,4. Pada pengujian sensori rasa, panelis lebih menyukai jagung formula II dengan rata-rata 2,467 dan tidak menyukai warna pada formula I dengan rata-rata 2,033. Pada pengujian sensori aroma, panelis lebih menyukai jagung formula II dengan rata-rata 2,33 dan tidak menyukai aroma pada formula III dengan rata-rata 2,033.

### 3.2. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Minuman Jagung

Hasil analisis kandungan antioksidan pada minuman jagung Formula II dapat dilihat pada Tabel 2 dan Gambar 6.

Tabel 2. Analisis Kandungan Antioksidan pada Minuman Jagung

Sampel	Kandungan Antioksidan (%)
Minuman Jagung Formula II tanpa bahan tambahan (gula)	$5,43 \pm 0,29$
Bahan Tambahan (cengkeh, pekak dan kayu manis)	$92,24 \pm 2,89$

Keterangan:

- Semua nilai merupakan nilai *mean* ± standar deviasi



Gambar 6. Analisis Kandungan Antioksidan pada Minuman Jagung

Berdasarkan Tabel 2 dan Gambar 6., dapat dilihat bahwa kandungan antioksidan pada bahan tambahan berupa cengkeh, pekak, dan kayu manis cukup tinggi yaitu sebesar  $92,24 \pm 2,89\%$ . Namun, ketika bahan tambahan tersebut dicampurkan dengan biji jagung yang telah disangrai selama 5 jam, kandungan antioksidan mengalami penurunan menjadi  $5,43 \pm 0,29\%$ .

