7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Spesifikasi Jagung NK 212

Asal	:	Persilangan antara hibrida silang tunggal NP5150 (NP5120 x NP5139) sebagai tetua betina dengan galur murni NP5088 sebagai tetua jantan (NP5150 x NP5088).
Golongan	:	Hibrida silang tiga jalur (*Three way Cross)*
		Berumur sedang
		50% keluar serbuk sari ± 57 hst
		50% keluar rambut ± 59 hst
		Masak fisiologis ± 101 hst
Bentuk	:	Bentuk bulat
Warna Batang	:	Hijau tanpa antosianin
Tinggi tanaman	:	± 216 cm
Tinggi tongkol	:	± 119 cm
Daun	:	Lebar dan tegak
Warna Daun	:	Hijau
Keseragaman tanaman	:	Sangat seragam
Bentuk malai	:	Sedang, tegak dan agak kompak
Warna sekam (glume)	:	Hijau dengan antosianin sedang
Warna malai (*anther*)	:	Kombinasi warna ungu kemerahan (*red purple*) dan hijau kekuningan (*yellow green)*
Warna rambut	:	Ungu
Tipe biji	:	Semi mutiara (*semi flint*)
Warna biji	:	Jingga kemerahan (*red orange*)
Jumlah baris biji per tongkol	:	14-16 baris
Baris biji	:	Lurus agak bengkok dan rapat
Bentuk tongkol	:	Silindris
Penutupan tongkol	:	Menutup tongkol dengan baik
Perakaran	:	Kuat
Kerebahan	:	Tahan rebah
Potensi hasil	:	10,8 ton/ha pipilan kering KA 15%
Rata-rata hasil	:	9,5 ton/ha pipilan kering pada KA 15%
Bobit 1000 butir (KA 15%)	:	± 292 gram
Kandungan karbohidrat	:	± 74,1%
Kandungan protein	:	± 4,9 %
Kandungan lemak	:	± 8,1 %
Ketahanan terhadap hama dan penyakit	:	Tahan terhadap penyakit bulai (*Peronosclerospora maydis*), tahan karat daun (*Puccinia sorghi*), hawar daun (*Helminthosporium maydis*) dan busuk tongkol (*Gibberella* dan *Fusarium*).
Keterangan	:	Hibrida ini baik ditanam di daerah yang endemik penyakit bulai dan busuk tongkol (*Gibberella* dan *Fusarium*) serta beradaptasi luas di sentra penanaman jagung

Lampiran 2. Komponen Kimia pada Biji Jagung

Komponen	Pati	Protein	Lemak	Gula	Abu	Serat
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
Biji Utuh	73,4	9,1	4,4	1,9	1,4	9,5
Endosperma	87,6	8,0	0,8	0,62	0,3	1,5
Lembaga	8,3	18,4	33,2	10,80	10,5	14,0
Perikap	7,3	3,7	1,0	0,34	0,8	90,7
Tip Cap	6,3	9,1	3,8	1,60	1,6	95,0

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

Lampiran 3. Analisis Statistik Uji Sensori

Analisa Kruskal-Wallis

Test Statistics[a,b]

	warna	rasa	aroma
Chi-Square	35.996	20.866	9.889
df	2	2	2
Asymp. Sig.	.000	.000	.007

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: sampel

Analisa mann-whitney pada sampel jagung penyangraian 4 dan 5 jam

Test Statistics[a]

	warna	rasa	aroma
Mann-Whitney U	270.000	280.500	325.000
Wilcoxon W	735.000	745.500	790.000
Z	-2.915	-2.731	-1.982
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004	.006	.048

a. Grouping Variable: sampel

Analisa mann-whitney pada sampel jagung penyangraian 4 dan 6 jam

Test Statistics[a]

	warna	rasa	aroma
Mann-Whitney U	210.000	250.500	325.000
Wilcoxon W	675.000	715.500	790.000
Z	-3.867	-3.185	-1.991
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.001	.046

a. Grouping Variable: sampel

Analisa mann-whitney pada sampel jagung penyangraian 5 dan 6 jam

Test Statistics[a]

	warna	rasa	aroma
Mann-Whitney U	90.000	199.500	275.000
Wilcoxon W	555.000	664.500	740.000
Z	-5.667	-4.033	-2.805
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.005

a. Grouping Variable: sampel

Lampiran 4. Lembar *Worksheet* dan *Scoresheet*

UJI RANKING HEDONIK

Nama : Tanggal :

Produk : Minuman Herbal Minuman jagung No Hp :

Instruksi :

Berkumurlah menggunakan air mineral terlebih dahulu sebelum anda menguji setiap sampel. Dihadapan anda terdapat 3 konsentrasi minuman herbal Minuman jagung yang berbeda. Amatilah warna, aroma dan rasa dari masing-masing sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mencicipi semua sampel, anda boleh mengulang sesering yang anda butuhkan. Berikan penilaian sampel (**TIDAK BOLEH SAMA**) dari yang paling Anda sangat tidak suka (=1), netral (=2), dan suka (=3)

Atribut	Kode Sampel			
Rasa				
Aroma				
Warna				

Terima kasih

Worksheet Uji Ranking Hedonik

Tanggal Uji :
Jenis Sampel : Minuman Herbal Minuman jagung

Identifikasi Sampel

Jenis Sampel	Kode
Minuman Jagung Penyangraian jagung selama 4 jam	A
Minuman Jagung Penyangraian jagung selama 5 jam	B
Minuman Jagung Penyangraian jagung selama 6 jam	C

Kode kombinasi urutan penyajian :

1 = ABC	4 = BCA
2 = ACB	5 = CAB
3 = BAC	6 = CBA

Penyajian :

Panelis	Urutan penyajian	Kode Sampel
1, 7, 13, 19, 25	1	862 245 458
2, 8, 14, 20, 26	2	123 456 113
3, 9, 15, 21, 27	3	486 635 665
4, 10, 16, 22, 28	4	368 712 797
5, 11, 17, 23, 29	5	478 778 581
6, 12, 18, 24, 30	6	542 765 691

Rekap kode sampel :

Sampel A	862 123 635 797 778 691
Sampel B	245 113 486 368 581 765
Sampel C	458 456 665 712 478 542

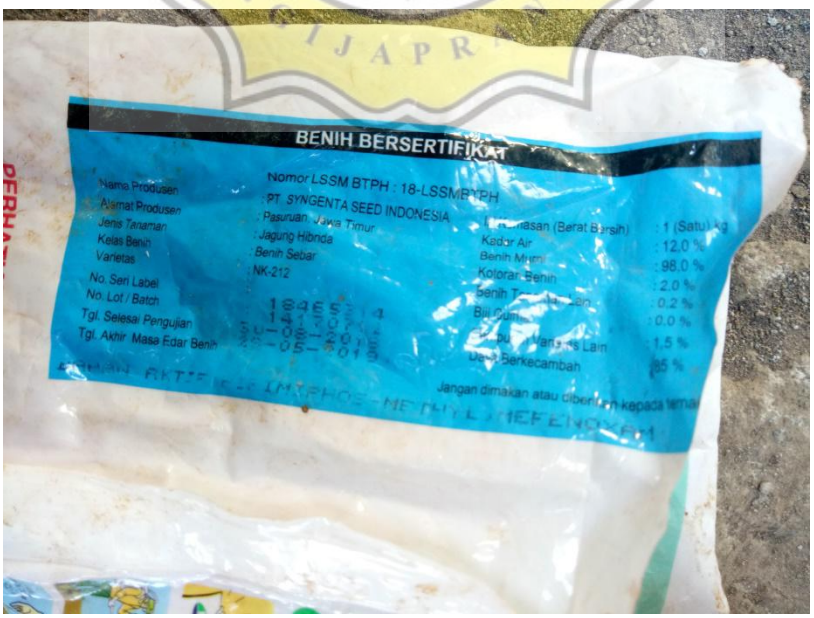
Lampiran 5. Panelis Sensori

Gambar 7. Panelis Uji Sensori

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

Lampiran 6. Kemasan Jagung NK 212

Gambar 8. Kemasan Jagung NK 212 Tampak Depan



Gambar 9. Kemasan Jagung NK 212 Tampak Belakang

Lampiran 7. Penampakan jagung sebelum dan sesudah dihaluskan dan diayak

Gambar 10. Penampakan jagung sebelum dan sesudah dihaluskan dan diayak

UNIVERSITAS KATOLIK DEGIJAPRANATA

Lampiran 8. Penampakan jagung selama proses penyangraian

Gambar 11. Penampakan jagung selama proses penyangraian

UNIVERSITAS KATOLIK DEGIJAPRANATA

Lampiran 9. Penampakan kelapa sebelum dan sesudah proses pelakuan (diayak dan disangrai)

Gambar 12. Penampakan kelapa sebelum dan sesudah proses perlakuan (pengayakan dan penyangraian)

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

Lampiran 10. Hasil Plagscan

PLAGIARISM CHECK.ORG

7.99% PLAGIARISM APPROXIMATELY

Report #10277990

PENDAHULUANLatar BelakangDi Indonesia, jagung merupakan salah satu hasil pertanian yang mengalami peningkatan produksi. Pada tahun 2017, hasil produksi jagung 27,95 juta ton sedangkan pada tahun 2016, sekitar 23,58 juta ton. Hasil pertanian pada jagung mengalami peningkatan dikarenakan adanya peningkatan produktivitas petani dan lahan yang digunakan untuk menanam jagung bertambah luas menjadi 931 hektar dari 657 hektar (Kementan, 2017). Pada umumnya, petani menanam jagung untuk memenuhi kebutuhan keluarga (subsistence) dan belum berorientasi pada pasar (market oriented). Hasil jagung yang melimpah tersebut digunakan untuk bibit, konsumsi rumah tangga, bahan baku pabrik dan pakan ternak (Kementan, 2016). Pengembangan hasil pertanian jagung hingga saat ini belum berkembang, kendala lain yang membuat tidak berkembang adalah kualitas sumber daya manusia (SDM), kurang tertarik dalam menekuni pengolahan produk jagung, distribusi yang terbatas, infrastruktur yang terbatas, dan teknologi yang juga masih terbatas (Maharani, 2010). Harga jagung pipilan pada tingkat produsen tahun 2015 rata-rata sebesar Rp 3.778/kg. Sehingga dengan hasil produk yang melimpah tersebut, harga jual sangatlah rendah (Kementan, 2016). Untuk meningkatkan nilai ekonomis dari jagung tersebut, maka jagung dapat diolah menjadi minuman seperti kopi. Pada

Gambar 13. Hasil Plagscan