

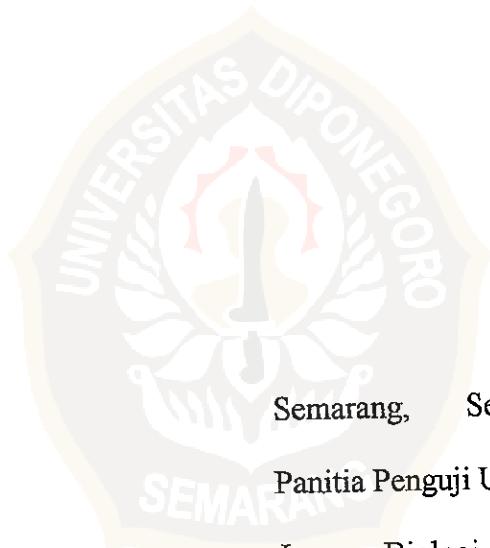
## HALAMAN PENGESAHAN I

Judul Skripsi : Pengaruh Lama Penyimpanan Dengan Temperatur Dingin Terhadap Kandungan Gula Jagung Manis (*Zea mays saccharata Sturt*)

Nama : Emirita Dyah Palapasari

N i m : J 201 95 1245

Tanggal Lulus Ujian : 22 Agustus 2000



Semarang, September 2000

Panitia Penguji Ujian Sarjana

Jurusan Biologi



Drs. Koen Praseno, SU  
NIP. 130 675 284

Jurusan Biologi

Ketua,

Dra. Hj. Nanik Heru S , MSi  
NIP. 131 126 530

## **HALAMAN PENGESAHAN II**

Judul Skripsi : Pengaruh Lama Penyimpanan Dengan Temperatur Dingin  
Terhadap Kandungan Gula Jagung Manis  
(*Zea mays saccharata Sturt*)

Nama : Emirita Dyah Palapasari

N i m : J 201 95 1245

Telah mengikuti ujian sarjana dan dinyatakan lulus pada tanggal 22 Agustus 2000



Semarang, September 2000

Pembimbing II

Dra. Hj. Endah Dwi Hastuti, MSi

NIP. 131 625 509

Mengetahui  
Pembimbing I

Drs. Koen Praseno, SU

NIP. 130 675 284

*DAN KETIKA TERUJI KESABARAN UNTUK MENGUNCI  
KEBIMBANGAN, SEKETIKA ITU PULA PENGETAHUAN  
MEMBERIKAN PELUANG, TERISI GUGUSAN HARAPAN DENGAN  
PERJALANAN YANG PANJANG.INI ADALAH PERWUJUDAN DARI  
SEBUAH USAHA, SETENGAHNYAPUN BELUM ADA, SETENGAHPUN  
BELUM MENCAPAI TITIK TERTINGGI TAPI MURNI DISELUBUNGI  
PENGORBANAN.  
DEDIKASI INI, SEMOGA MENDAPAT PENGAKUAN.*



## KATA PENGANTAR

Syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa dengan segala aliran berkat yang tiada pernah berhenti sehingga penulispun mampu menyelesaikan skripsi sebagai syarat untuk mencapai sarjana strata satu, dengan judul : PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DENGAN TEMPERATUR DINGIN TERHADAP KANDUNGAN GULA JAGUNG MANIS (*Zea mays saccharata* Sturt ).

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan dan bimbingan berbagai pihak, sehingga dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang dalam kepada :

1. Drs. Mustafid, M.Eng.,Ph.D. ,selaku Dekan FMIPA UNDIP
2. Drs. Koen Praseno, SU. , selaku Ketua Jurusan Biologi FMIPA dan pembimbing utama.
3. Dra. Endah Dwi Hastuti, MSi. , selaku pembimbing anggota.
4. Dra. Tyas Rini Saraswati, M.Kes. , selaku dosen wali angkatan'95.
5. Bapak dan Ibu Dosen Biologi FMIPA UNDIP.
6. Dr. Bambang Cahyono, selaku Dosen Kimia FMIPA UNDIP, yang telah membantu penelitian ini.
7. Ayahanda yang telah memberikan tempaan dan semangat yang terus menerus.
8. Ibunda tercinta di Surga, atas rasa aman dan doanya yang masih tetap terasakan hingga detik hari ini.
9. Keempat Kakakku Yullius, Felix Xacafalouis, Victor dan Francisca.
10. Keluarga Drs. Djoko Suseno, MS.,di Bogor atas seluruh bantuannya.
11. Ilainatatuuen terkasih, atas seluruh lingkaran doa dan dukungannya yang begitu besar.
12. Teman – temanku satu kost : Sulis, Wiwi', Ela, Fitri, Verina; kalian adalah teman disegala cuaca.
13. Untuk Indah dan Tiara ; sungguh **indah** dan **tiada taranya** mengenalmu empat tahun ini.

14. Dan seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu dalam penelitian hingga terselesaiannya skripsi ini.

Akhir kata, kritik dan saran membangun demi lebih baik dan bermanfaatnya hasil skripsi ini, penulis harapkan. Semoga bermanfaat bagi semua pihak.

Semarang, September 2000

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>RINGKASAN .....</b>	iii
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	iv
<b>DAFTAR ISI .....</b>	vi
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	viii
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Formulasi Permasalahan .....	3
1.3. Tujuan .....	3
1.4. Manfaat .....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	4
2.1. Biologi Jagung Manis .....	4
2.2. Penyimpanan .....	12
<b>III. HIPOTESIS .....</b>	15
<b>IV. METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	16
4.1. Desain Penelitian .....	16
4.2. Waktu dan Tempat .....	16
4.3. Alat dan Bahan .....	16
4.4. Cara Kerja .....	17
4.5. Perlakuan .....	17
4.6. Parameter .....	18
4.7. Analisa Data .....	18
<b>V. HASIL PENELITIAN .....</b>	19
5.1. Kadar Gula Terlarut (Glukosa) .....	20
5.2. Kadar Gula Tak Terlarut (Pati) .....	20
5.3. Kadar Air .....	20
<b>VI. PEMBAHASAN .....</b>	22
6.1. Kadar Gula Terlarut (Glukosa) .....	22
6.2. Kadar Gula Tak Terlarut (Pati) .....	23
6.3. Kadar Air .....	24
<b>VII. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	27
7.1. Kesimpulan .....	27
7.2. Saran .....	27

## **DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN - LAMPIRAN**

## **DAFTAR TABEL**

01.	Kandungan Zat Gizi Jagung Manis dan Jagung Biasa Tiap 100 Gram .....	6
02.	Rerata Kadar Gula Terlarut (glukosa), Gula Tak Terlarut (Pati) dan Kadar Air Setelah Perlakuan Lama Penyimpanan .....	19
03.	Tabel Anova Kadar Gula Terlarut (glukosa) Jagung Manis (%) Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 - 5°C .....	33
04.	Tabel Anova Kadar Gula Tak Terlarut (pati) Jagung Manis (%) Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 - 5°C .....	35
05.	Tabel Anova Kadar Air Jagung Manis (%) Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 - 5°C .....	37



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Halaman

- |     |   |    |
|-----|---|----|
| 01. | Analisis Varians Kadar Gula Terlarut (glukosa) Jagung Manis (%)<br>Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 - 5°C .....  | 31 |
| 02. | Analisis Varians Kadar Gula Tak Terlarut (pati) Jagung Manis (%)<br>Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 - 5°C ..... | 33 |
| 03. | Analisis Varians Kadar Air Jagung Manis (%)<br>Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 - 5°C .....                      | 35 |

