

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN DAN DAUN
SUJI TERHADAP KUALITAS KERIPIK SANJAI LADO HIJAU**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**YOSI ANDESNA
1102586/2011**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2019**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

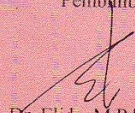
Judul : Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan Dan
Daun Suji Terhadap Kualitas Keripik *Sanjai Lado Hijau*

Nama : Yosi Andesna
NIM : 1102586/2011
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Padang, Mei 2019

Disetujui oleh:

Pembimbing


Dr. Elida, M.Pd
NIP.19611111 198703 2003

Ketua Jurusan


Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Yosi Andesna

NIM : 1102586/ 2011

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang
dengan Judul

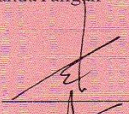
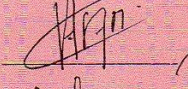
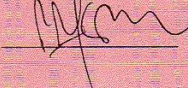
**Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan dan Daun Suji Terhadap
Kualitas Keripik *Sanjai Lado Hijau***

Padang, Mei 2019

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Elida, M.Pd
2. Anggota : Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D
3. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1. 
2. 
3. 



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : IKKFPUNP@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yosi Andesna
NIM/BP : 1102586/2011
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul :

“Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan dan Daun Suji Terhadap Kualitas Keripik Sanjai Lado Hijau”

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd.
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Yosi Andesna
NIM. 1102586

ABSTRACT

Yosi Andesna. 2019. “Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan Dan Daun Suji Terhadap Kualitas Keripik *Sanjai Lado Hijau*”. Skripsi. Padang. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

Penelitian ini dilatar belakangi karena banyaknya ditemukan penggunaan pewarna sintetis pada pengolahan keripik *sanjai lado hijau* yang dapat menimbulkan dampak negatif. Untuk itu penulis menggantikan pewarna sintetis menjadi pewarna alami dari ekstrak daun pandan dan daun suji. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan sujisebanyak 15 ml, 20 ml dan 25 ml terhadap kualitas warna, aroma, rasa dan tekstur.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*thruue eksperimen*) dengan metode RAL. penelitian ini dilaksanakan di *Workshop* Tata Boga pada bulan Agustus 2018 dengan 3 kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data primer dengan melibatkan tiga puluh orang panelis semi terlatih. Variabel penelitian ini terdiri dari variabel bebas (X) yaitu penambahan ekstrak daun pandan dan suji dan variabel terikat (Y) adalah kualitas keripik *sanjai lado hijau*. Instrument yang digunakan adalah angket yang kemudian dianalisis dengan uji organoleptik melalui uji jenjang, setelah itu untuk menguji hipotesis menggunakan uji statistik ANNAVA jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang nyata terhadap penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji sebanyak 15ml, 20ml dan 25ml terhadap kualitas warna hijau tua $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($3,86 > 2,76$), aroma $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($300,61 > 2,76$), rasa $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($4,96 > 2,76$) dan tektur $f_{hitung} > F_{tabel}$ ($4,36 > 2,76$). Hasil analisis data diperoleh nilai tertinggi secara keseluruhan yaitu kualitas warna hijau tua 3,06 (X3), kualitas aroma pandan 3,66 (X3), kualitas rasa pedas manis 2,95 (X1) dan kualitas tekstur kering dan rapuh 3,09 (X1).

Kata kunci : Ekstrak daun pandan, Ekstrak daun suji, Keripik *sanjai lado hijau*, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan Dan Daun Suji Dalam Pembuatan Keripik *Sanjai Lado Hijau*”**. Dalam proses penyusunan skripsi, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tidak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Dra. Elida, M.Pd, selaku pembimbing, dan sekaligus Penasehat Akademik yang telah memberikan sumbangan pikiran, bimbingan dan motivasi, mulai dari pembuatan skripsi hingga selesai.
5. Rahmi Holinesti, STP, M.Si dan Dr. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
6. Bapak, ibu staf pengajar dan teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Teristimewa kedua orang tua yang memberi motivasi dan semangat mencapai cita-cita terutama almarhumah Ama yang telah mendidik dan mendambakan kelulusan ini, semoga segala kebaikan dan doa yang saya ucapkan disampaikan oleh Allah SWT.
8. Suami tercinta “Ronal” terimakasih atas semangat dan dorongan dan yang selalu mendampingi.
9. Kedua adik tercinta semoga bisa menjadi motivasi untuk mencapai cita-cita.
10. Pihak-pihak terkait, rekan-rekan seperjuangan sahabat maupun junior yang telah member motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi.

Penulis telah berusaha menyusun skripsi ini dengan baik. Namun penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan karena masih terdapat keterbatasan ilmu dan pengalaman. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Amin.

Padang, Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kajian teori	8
1. Ekstrak Daun Pandan dan Daun Suji	8
a. Pengertian Ekstrak	8
b. Daun Pandan	8
c. Daun Suji	9
d. Ekstrak Daun Pandan dan Daun Suji	11
2. Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	12
3. Resep Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	17
4. Bahan Pembuatan Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	17
5. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	22
6. Kualitas Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	27
B. Kerangka Konseptual	29
C. Hipotesis	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	32
B. Tempat dan Waktu Penelitian	32

C. Objek Penelitian	32
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian	33
E. Jenis dan Sumber Data	34
F. Prosedur Penelitian	35
G. Rancangan Penelitian	41
H. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	42
I. Teknik Analisis Data	44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	46
1. Deskripsi Data.....	46
2. Uji Hipotesis.....	51
B. Pembahasan.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Klasifikasi Tanaman Suji	10
2. Komposisi Bahan Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i> dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan dan Daun Suji.....	38
3. Rancangan Pengamatan	41
4. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	43
5. Analisis Annava	44
6. Analisis Varian Kualitas Warna Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	51
7. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test Terhadap Kualitas Warna	52
8. Analisis Varian Kualitas Aroma Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	53
9. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test Terhadap Kualitas Aroma	53
10. Analisis Varian Kualitas Rasa Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	54
11. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test Terhadap Kualitas Rasa	54
12. Analisis Varian Kualitas Tekstur Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	55
13. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test Terhadap Kualitas Tekstur	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram Proses Pembuatan Ekstrak Pewarna Alami	12
2. Keripik <i>Sanjai</i> Tawar	13
3. Keripik <i>Sanjai</i> Asin	13
4. Keripik <i>Basaka</i>	14
5. Keripik <i>Sanjai Lado Merah</i>	14
6. Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	14
7. Keripik <i>Sanjai</i> Memanjang	15
8. Keripik <i>Sanjai</i> Melintang	15
9. Keripik <i>Sanjai</i> Korek Api	16
10. Keripik <i>Sanjai</i> Bergelombang	16
11. Keripik <i>Sanjai</i> Kubus (<i>ganepo</i>)	16
12. Singkong Mentega	18
13. Cabe Hijau <i>Darek</i>	19
14. Kerangka Konseptual Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	30
15. Proses Pembuatan Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	40
16. Gambar Rata-rata Kualitas Warna Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	47
17. Gambar Rata-rata Kualitas Aroma Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	48
18. Gambar Rata-rata Kualitas Rasa Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	49
19. Gambar Rata-rata Kualitas Tekstur Keripik <i>Sanjai Lado Hijau</i>	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat	67
2. Angket Penelitian	74
3. Uji Jenjang	77
4. Uji Annava	85

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keripik *sanjai* merupakan salah satu makanan tradisional yang berfungsi sebagai kudapan (cemilan) sehari-hari. “Keripik *sanjai* yang paling populer dan sering dijadikan oleh-oleh dikalangan masyarakat adalah keripik *sanjai lado*”, (Arismen, 2017). Keripik *sanjai lado* memiliki dua varian warna yaitu *sanjai lado merah* dan *sanjai lado hijau*. Adapun keripik *sanjai lado hijau* merupakan inovasi baru dan belum ada standar baku warnanya.

Pada pengamatan lapangan selama kunjungan industri di Kota Payakumbuh dan Pasar Atas Bukittinggi pada tahun 2016 ditemukan ciri-ciri adanya penambahan pewarna sintetis makanan. Ciri-ciri ini dapat diidentifikasi yaitu: memiliki warna yang cerah sekali dan terkadang meresap kedalam produk, tidak mudah larut dalam air dan meninggalkan bekas warna pada wadah dan tangan meskipun sudah dicuci. Dari tiga kota penghasil keripik *sanjai* yaitu Kota Bukittinggi, Payakumbuh dan Kota Padang diambil satu sampel keripik *sanjai* dari masing-masing kota tersebut. Ada tiga sampel yang tidak mau disebutkan nama kedainya tersebut yaitu Arismen pedagang *sanjai* Kota Padang, Rosnita pedagang *sanjai* Bukittinggi dan Darsi pedagang *sanjai* Payakumbuh. Dua diantara sampel tidak menambahkan pewarna sintetis makanan karena hanya menginginkan warna hijau alami, sedangkan pedagang yang lain

menambahkan pewarna untuk meningkatkan warna hijau cabe yang berkurang saat pengolahan.

Pengolahan yang belum memiliki standar baku pada penambahan zat pewarna pada keripik *sanjai* akan menimbulkan efek buruk bagi kesehatan masyarakat. Adapun dampak negatif menurut Welly Femelia (2009:31) yang akan terjadi bila:

1. Bahan pewarna sintetis ini dimakan dalam jumlah kecil namun berulang.
2. Bahan pewarna sintetis ini dimakan dalam jangka waktu lama.
3. Kelompok masyarakat luas dengan daya tahan yang berbeda-beda yaitu tergantung pada umur, jenis kelamin, berat badan, mutu makanan sehari-hari dan keadaan fisik,
4. Berbagai masyarakat menggunakan bahan pewarna sintetis secara berlebihan.
5. Penyimpanan bahan pewarna sintetis oleh pedagang bahan kimia yang tidak memenuhi persyaratan.

Selain menggunakan pewarna sintetis untuk menghasilkan keripik *sanjai lado hijau* dengan warna yang menarik, pedagang juga bisa memanfaatkan ekstrak daun pandan dan daun suji. Daun pandan dan daun suji menghasilkan warna hijau yang menarik serta memperoleh aroma wangi pandan. Salah satu penelitian mengenai ekstraksi daun suji adalah penelitian oleh Sri Reihana (2009). Penelitian ini bertujuan perbaikan proses ekstraksi agar diperoleh ekstrak cair daun suji dengan kadar klorofil yang tinggi. Penelitian lain juga dilakukan oleh Linda Hapsari yang mengaplikasikan pewarna pandan pada klepon, bolu kukus dan rengginang dengan judul Pembuatan Konsentrat Zat Warna untuk Bahan Makanan Dari Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius Roxb*) Dan Biji Kesumba (*Bixa Orellana Linn*) oleh Linda Hapsari Universitas Sebelas Maret tahun

2010. Sedangkan di Universitas Negeri Padang belum ada yang memanfaatkan ekstrak daun pandan dan daun suji pada keripik *sanjai*.

Daun Pandan dan daun suji biasanya digunakan sebagai pewarna makanan yang memanfaatkan warna hijau yang berasal dari zat klorofil. Hal ini sesuai dengan pendapat Mursalima Mulyasari (2016: 6), “Warna hijau disebabkan oleh adanya pigmen klorofil”. Selain aroma dan warna yang akan diperoleh, daun pandan dan daun suji juga memiliki bermacam kandungan zat alami salah satunya Alkaloid. Alkaloid dapat menetralkan racun dalam tubuh manusia yang berfungsi sebagai antioksidan. Menurut Linda Hapsari (2010 :18-19)

“Fungsi Alkaloid dalam tumbuhan sampai saat ini belum diketahui secara pasti, beberapa ahli pernah mengungkapkan bahwa alkaloid diperkirakan sebagai pelindung tumbuhan dari serangan hama dan penyakit, pengatur tumbuh, atau sebagai basa mineral untuk mempertahankan keseimbangan ion... Flavonoid berfungsi untuk: 1)Melancarkan peredaran darah keseluruhan tubuh dan mencegah terjadinya penyumbatan pada pembuluh darah, 2)mengurangi kandungan kolesterol serta mengurangi penumpukan lemak pada dinding pembuluh darah, 3)mengurangi kadar resiko penyakit jantung koroner, 4)mengandung anti inflamasi (anti radang), 5)berfungsi sebagai anti radang, 6)membantu mengurangi rasa sakit jika terjadi pendarahan atau pembengkakan

Adapun fungsi lain juga akan diperoleh dari daun suji dan dapat dijadikan sebagai obat. Menurut Yufri Aldi (2015:2)

Daun suji berkhasiat sebagai anti beri-beri, meredakan demam dan anti inflamasi (10). Rebusan akar suji telah digunakan untuk mengobati penyakit kencing nanah (gonorhea). Campuran daun suji dan parutan kelapa dapat mengkilapkan dan menyuburkan rambut (11). Daun suji juga digunakan sebagai antioksidan dan antikanker (12) (Yufri Aldi dkk, 2015:2)

Berdasarkan pra penelitian penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji dibatasi menjadi sebanyak 15ml, 20ml dan 25ml. Pembatasan ini bertujuan untuk mendapatkan hasil warna yang baik dari ketiga perlakuan, karena semakin banyak ekstrak yang ditambahkan akan menambah cairan pada *lado* sehingga menghasilkan keripik *sanjai lado hijau* bertekstur basah. Berdasarkan pra penelitian dan hasil observasi serta uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan dan Daun Suji Terhadap Kualitas Keripik *Sanjai Lado Hijau*”**.

B. Identifikasi Masalah

Bertitik tolak dari latar belakang yang telah dikemukakan maka dapat diidentifikasi beberapa masalah yang muncul yaitu:

1. Pedagang keripik *sanjai* pada umumnya menambahkan pewarna sintetis makanan pada pembuatan keripik *sanjai lado hijau* berdasarkan keinginan.
2. Pengetahuan pedagang terhadap bahaya bagi konsumen yang mengkonsumsi pewarna sintetis dalam jumlah banyak dan berkesinambungan masih kurang.
3. Pedagang keripik *sanjai* belum berinisiatif mengganti pewarna sintetis dengan pewarna alami seperti ekstrak daun pandan dan daun suji.
4. Penelitian mengenai pengaruh penggunaan ekstrak daun pandan dan daun suji terhadap kualitas keripik *sanjai lado hijau* belum ada.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi penelitian pada penggunaan ekstrak daun pandan dan daun suji ini dalam pembuatan keripik *sanjai lado hijau* sebanyak 15ml, 20ml dan 25ml terhadap kualitas keripik *sanjai lado hijau* yang dihasilkan yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur

D. Rumusan Masalah

Bedasarkan batasan masalah di atas, maka dapat dikemukakan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji sebanyak 15 ml, 20 ml, dan 25 ml terhadap warna keripik *sanjai lado hijau*?
2. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji sebanyak 15 ml, 20 ml, dan 25 ml terhadap aroma keripik *sanjai lado hijau*?
3. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji sebanyak 15 ml, 20 ml, dan 25 ml terhadap rasa keripik *sanjai lado hijau*?
4. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji sebanyak 15 ml, 20 ml, dan 25 ml terhadap tekstur keripik *sanjai lado hijau*?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah menganalisis :

1. Pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji sebanyak 15 ml, 20 ml, dan 25 ml terhadap warna keripik *sanjai lado hijau*.
2. Pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji sebanyak 15 ml, 20 ml, dan 25 ml terhadap aroma keripik *sanjai lado hijau*.
3. Pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji sebanyak 15 ml, 20 ml, dan 25 ml terhadap rasa keripik *sanjai lado hijau*.
4. Pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji sebanyak 15 ml, 20 ml, dan 25 ml terhadap tekstur keripik *sanjai lado hijau*.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari hasil penelitian ini adalah:

1. Bagi penulis
 - a. Meningkatkan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya bahan tambahan pangan.
 - b. Sebagai syarat dalam membuat penulisan ilmiah serta untuk memenuhi salah satu syarat guna mendapatkan gelar Sarjana di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang (UNP).
 - c. Meningkatkan pemanfaatan ekstrak daun pandan dan daun suji sebagai pewarna alami makanan.

2. Bagi Mahasiswa lain

- a. Masukkan bagi mahasiswa jurusan Tata Boga agar dapat memanfaatkan daun pandan dan daun suji sebagai pewarna alami.
- b. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pewarna alami.

3. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan nilai guna dan ekonomi dari daun pandan dan daun suji.
- b. Memberi informasi tentang kandungan gizi dari daun pandan dan daun suji.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbedaan pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan dan Daun Suji 15ml, 20ml dan 25ml, Terhadap Kualitas Warna Hijau Tua Pada Keripik *Sanjai Lado Hijau*

Hasil uji organoleptik warna (HijauTua) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3,06) dengan kategori cukup hijau tua. Hasil uji ANAVA menyatakan penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna (hijau tua) terhadap keripik *sanjai lado hijau*.

2. Perbedaan pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan dan Daun Suji 15ml, 20ml dan 25ml Terhadap Kualitas Aroma Pada Keripik *Sanjai Lado Hijau*

Hasil uji organoleptik aroma (pandan) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3,66) dengan kategori beroma pandan. Hasil uji ANAVA menyatakan penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji memberikan perbedaan pengaruh yang nyata terhadap kualitas aroma (pandan) pada keripik *sanjai lado hijau*.

3. Perbedaan pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan dan Daun Suji 15ml, 20ml dan 25ml, Terhadap Kualitas Rasa Pedas Manis Pada Keripik *Sanjai Lado Hijau*

Hasil uji organoleptik rasa (pedas manis) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_1 (2,95) dengan kategori cukup pedas manis. Semakin banyak menambahkan ekstrak daun pandan dan daun suji, maka hasilnya sedikit kurang

pedas manis. Hasil uji ANAVA menyatakan penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji memberikan perbedaan pengaruh yang nyata terhadap kualitas rasa (pedas manis) keripik *sanjai lado hijau*

4. Perbedaan pengaruh Penambahan Ekstrak DaunPandan dan daun Suji 15ml, 20ml dan 25ml, Terhadap Kualitas Tekstur Pada Keripik *Sanjai Lado Hijau*

Hasil uji organoleptik tekstur (kering dan rapuh) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_1 (3,09) dengan dikategorikan tekstur cukup kering dan rapuh. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan ekstrak daun pandan dan daun suji memberikan perbedaan pengaruh yang nyata terhadap tekstur (kering dan rapuh) pada keripik *sanjai lado hijau*.

B. Saran

Setelah dilakukannya penelitian maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan Keripik *sanjai lado hijau*, peneliti menyarankan untuk menambahkan ekstrak daun pandan dan daun suji saat memasak cabe dan bumbu dengan tujuan mengurangi kadar air dalam ekstrak dan menghasilkan *lado hijau* yang kering.
2. Untuk memperoleh Keripik *sanjai lado hijau* dengan warna hijau tua dan aroma yang baik tambahkan ekstrak sebanyak 25ml.
3. Untuk mendapatkan rasa pedas manis dan tekstur kering dan rapuh yang baik, tambahkan ekstrak daun pandan dan daun suji sebanyak 15ml.
4. Untuk memperoleh hasil keripik *sanjai lado hijau* yang baik secara keseluruhan, bisa menambahkan ekstrak sebanyak 20ml. Penggunaan ekstrak daun pandan dan

daun suji lebih dari 25ml akan mempengaruhi tekstur dan mengurangi rasa pedas manis keripik *sanjai lado hijau*.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo. 2007. *Management Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graham Ilmu.
- Agoes, Anwar. 2011. *Tanaman Obat Indonesia Buku 1*. Jakarta: Salemba Medika.
- Anni Faridah, Kasmita S, Asmar Yulastri, dan Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri jilid I, II, III*. Jakarta : Penebar Jaya.
- Arief,S. 2006. *Teknologi Pengolahan Singkong*. BPTP. NTB
- Arismen. 2017. *Pengertian karupuak sanjai lado hijau*. Padang: Kripik Balado Mahkota
- Azmiyawati. 2007. *Zat Kimia Berbahaya Dalam Makanan dan Minuman*. Jakarta Selatan: PT Sunda Kelapa Pustaka.
- Budi Sutomo. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering, dan Jajanan Pasar*. Jakarta: Nsbooks
- Buku panduan penulisan tugas akhir atau skripsi Universitas Negeri Padang. 2014
Kementrian Pendidikan Nasional UNP.
- Cahyadi. 2009. *Analisis dan Aspek Bahan Tambahan Pangan Edisi ke-2*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Elida. (2012). *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang : UNP.
- Fairuz Rifdah Permanasari. 2017. Teori tentang Ekstraksi. https://www.academia.edu/12684504/Teori_Tentang_Ekstraksi. Diakses 28 Februari 2019.
- Hariana, Arief. 2009. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Husniati. 2010. *Memilih Singkong Aman Dimakan*. Tersedia di <http://radarlampung.co.id/red/opini/6565-memilih-singkong-aman-dimakan-> diakses 3 Desember 2017.
- Linda Hapsasi. 2010. “*Pembuatan Konsentrat Zat Warna untuk Bahan Makanan dari Daun Pandan (Pandanus Amaryllifolius Roxb) dan Biji Kesumba (Bixa osellana Linn) beserta Penerapannya*” Tugas Akhir. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.