

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel dan uraian yang menunjukkan pengaruh bahan pengemas (kertas kop surat, aluminium foil, plastik klip) dan dua kondisi suhu penyimpanan (stabil dengan AC 14°C dan fluktuatif 25-30°C) terhadap mutu benih jagung. Parameter yang diamati meliputi daya berkecambah, kecepatan tumbuh, keserempakan tumbuh, potensi tumbuh maksimal, dan kadar air.

Tabel 4. 1 Rekapitulasi Sidik ragam Pengaruh Bahan Pengemas dan Suhu Ruang Terhadap Mutu Benih Jagung

N o.	Parameter pengamatan	Perlakuan		
		Faktor P	Faktor S	Interak si PxS
1.	Daya berkecambah	**	**	*
2.	Kecepatan tumbuh	**	**	**
3.	Keserempakan tumbuh	**	**	*
4.	Potensi tumbuh maksimum	**	**	*
5.	Kadar air	**	*	ns

Keterangan: P = Jenis Pengemas; S = Suhu; PxS= Interaksi antara jenis pengemas dan suhu **= berbeda sangat nyata; *= berbeda nyata, ns= berbeda tidak nyata

Berdasarkan Tabel 4.1 diperoleh hasil bahwa faktor P menunjukkan berbeda sangat nyata pada parameter daya berkecambah, kecepatan tumbuh, keserempakan tumbuh, potensi tumbuh maksimum dan juga kadar air. Sementara faktor S menunjukkan berbeda sangat nyata pada parameter daya berkecambah, kecepatan tumbuh, keserempakan tumbuh, dan potensi tumbuh maksimum. Serta berbeda nyata pada parameter kadar air. Kemudian, interaksi antara faktor P dan S menunjukkan berbeda nyata terhadap parameter daya berkecambah, keserempakan tumbuh, serta potensi tumbuh maksimum.

DAFTAR PUSTAKA

- Asmoroningtyas, B. (2019). DAKOCAN (Daun Kelobot Cantik): Pemanfaatan Limbah Kulit Jagung Sebagai Aksesoris Fashion Bernilai Jual Tinggi. *AJIE (Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship)*, 103-106.
- Bahrudin, M. A. (2023). *Pengaruh Teknik Penyimpanan Benih Secara Anoxia dan Dosis Bahan Seed Coating Terhadap Mutu Fisiologis Benih Jagung Manis*. Politeknik Negeri Jember .
- Bangun, I. (2021). Uji Pemberian POC Air Kelapa dan Pupuk Kotoran Sapi Terhadap Pertumbuhan Serta Produksi Tanaman Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata*). *Pembangunan Panca Budi*, -.
- Dewi, T. K. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Benih Jagung Manis di PT. Sang Hyang Seri (Persero) Sukamandi. *Jurnal Agrorektan*, 117-117.
- Gumelar, A. I., & Kenjam, R. (2022). Uji Vigor dan Viabilitas Benih Jagung (*Zea Mays L.*) Lokal Putih Pada Beberapa Metode Penyimpanan Tradisional di Kab. Timor Tengah Utara. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian* , 186-193.
- Haris, F. Y. (2024). *Analisis Usaha Pengemasan Benih Jagung Hibrida di Desa Karangrejo Kecamatan Sumber Sari Kab Jember*. Politeknik Negeri Jember.
- Hartanto, P. &. (2011). Bertanam Jagung Unggul. *Penebar Swadaya*, 68.
- Kristanto, B. A. (2006). PERUBAHAN KARAKTER TANAMAN JAGUNG (*Zea mays L.*) AKIBAT ALELOPATI DAN PERSAINGAN TEKI (*Cyperus rotundus L.*). *J.Indon. Trop.Anim.Agric.*, 189-194.
- Kuswanto, H. (1996). *Dasar-dasar Teknologi, Produksi, dan Sertifikasi Benih*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kuswendi, & Uut. (2009). *Pengujian Faktor Periode Simpan, Kondisi Ruang dan Media Penyimpanan Terhadap Viabilitas Benih Jagung*.
- Lesilolo, M. K., & Party, J. (2012). Penggunaan Desikan Abu dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Benih Jagung (*Zea Mays L*) pada Penyimpanan Ruang Terbuka. *Agrologia*.
- M. Fiqriansyah W, S. A. (2021). *Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (*Zea mays L.*) dan Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) Moench*)*. Makassar: Penerbit Jurusan Biologi FMIPA UNM.
- Nino, J., & Neonbeny, E. Y. (2020). Analisis Kdar Aflatoksin Jgung Lokal Timur Pada Perlakuan Lama Pengeringan Menggunakan Udara Alamiah . *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 336-342.

- Pangestu, A. R. (2023). Proses Penyimpanan, Treatment, dan Pengemasan Benih Jagung (*Zea Mays*).
- Pramanata, V. S. (2014). Metode Pengemasan Pada Benih Jagung Hibrida Dengan Mesin (Sms) Semi Automatis Di PT Ahsti (Asian Hybrid Seeds Technologies Indonesia).
- Sadjad, S. (1993). *Dari Benih kepada Benih*. Jakarta: PT Grasindo.
- Suleman, R., K., N. Y., & Abdul, A. (2019). Karakteristik Morfologi dan Analisis Proksimat Jagung (*Zea mays*, L.) Varietas Momala Gorontalo. *Jambura Edu Biosfer*, 72-81.