

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- 5.1.1 Analisis kadar protein dengan metode Kjeldahl dapat di lakukan dengan tiga tahapan yaitu proses destruksi, proses destilasi uap dan proses titrasi
- 5.1.2 Dari hasil penelitian analisis kadar protein di laboratorium pembinaan dan pengujian mutu hasil perikanan (LPPMHP) dapat disimpulkan kadar protein pada stick jagung sebesar 9,42 % sedangkan untuk stick jagung rasa ikan sebesar 25,43 %. Hal ini menunjukkan bahwa stick jagung rasa ikan kandungan proteinnya lebih tinggi jika di bandingkan dengan stick jagung biasa.

5.2. Saran

- 5.2.1 Bagi usaha kecil menengah (UKM) sebaiknya gunakan produk olahan dari stick jagung rasa ikan karena memiliki kandungan protein yang tinggi jika di bandingkan dengan stick jagung biasa .

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2007. *Jagung*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Jagung>. [12 Desember 2013]
- Badan Informasi Jagung, 2011. *Produksi Jagung Gorontalo*. Badan Informasi Jagung Provinsi Gorontalo
- Ismail G, 2002. Jagung sebagai pangan pokok alternatif dalam penganekaragaman pangan. Dalam simposium Nasional penganekaragaman pangan. Hotel Sahid Jaya. Jakarta 28-29 Oktober 2002.
- Kementrian Pertanian. 2012. *Karakteristik Berbagai Olahan jagung*. Jakarta.
- Pusat Informasi Jagung. 2012. *Laporan tahun 2012 Badan Informasi Jagung Provinsi Gorontalo*.
- Sudarmadji, 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Syakur. 2012. *Metode Uji Protein*. Informasi Kesehatan. Jakarta.
- Suarni. 2002. *Karakteristik sifat fisik dan Komposisi Kimia Biji jagung* Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Makassar, 29- 30 September 2005.
- Winarno. F.G, 2003 *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta
- Winarno, F.G, 1993. *Pangan : Gizi, Teknologi dan Konsumen* . Gramedia . Jakarta.

Lampiran 1.

Hasil Pengujian Kadar Protein Dengan Metode Kjeldahl

Nama	titrasi	titrasi	N	berat atom	faktor	berat	kadar	Rata
Sampel	contoh	Blanko	HCL	Nitrogen	konversi	contoh	protein (%)	rata
Stick jagung	1,55	0,5	0,2	14,007	6,25	2,10	8,75	
	1,70	0,5	0,2	14,007	6,25	2,10	10,01	9,42
	1,64	0,5	0,2	14,007	6,25	2,10	9,50	
Rasa ikan	3,50	0,5	0,2	14,007	6,25	2,10	25,01	
	3,55	0,5	0,2	14,007	6,25	2,10	25,43	25,43
	3,60	0,5	0,2	14,007	6,25	2,10	25,85	

Lampiran 2. Hasil Pengujian Kadar Protein Dengan Metode Kjeldahl

Rumus perhitungan protein :

$$\text{Kadar Protein \%} = \frac{(V_a - V_b) \text{ HCL} \times 14,007 \times 6,25 \times 100 \%}{W \times 1000}$$

Sampel 1. Stick jagung

$$\text{Kadar Protein \%} = \frac{(V_a - V_b) \text{ HCL} \times 14,007 \times 6,25 \times 100 \%}{W \times 1000}$$

$$\begin{aligned} \text{Ulangan 1} &= \frac{(1,5 - 0,5) \times 0,2 \times 14,007 \times 6,25 \times 100 \%}{2,10 \times 1000} \\ &= 8,75 \% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Ulangan 2} &= \frac{(1,70 - 0,5) \times 0,2 \times 14,007 \times 6,25 \times 100 \%}{2,10 \times 1000} \\ &= 10,01 \% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Ulangan 3} &= \frac{(1,64 - 0,5) \times 0,2 \times 14,007 \times 6,25 \times 100 \%}{2,10 \times 1000} \\ &= 9,50 \% \end{aligned}$$

Sampel 2. Stick jagung rasa ikan

$$\text{Kadar Protein \%} = \frac{(V_a - V_b) \text{HCL} \times 14,007 \times 6,25 \times 100 \%}{W \times 1000}$$

$$\begin{aligned} \text{Ulangan 1} &= \frac{(3,50 - 0,5) \times 0,2 \times 14,007 \times 6,25 \times 100 \%}{2,10 \times 1000} \\ &= 25,01 \% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Ulangan 2} &= \frac{(3,55 - 0,5) \times 0,2 \times 14,007 \times 6,25 \times 100 \%}{2,10 \times 1000} \\ &= 25,43 \% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Ulangan 3} &= \frac{(3,60 - 0,5) \times 0,2 \times 14,007 \times 6,25 \times 100 \%}{2,10 \times 1000} \\ &= 25,85 \% \end{aligned}$$