

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Skripsi yang berjudul:**

**Kualitas Susu Jagung Kacang Hijau Kombinasi Jagung Hibrida Bisi-222 (*Zea mays* L.) dengan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.)**

**Oleh :**

**AMELYA I. LASANDRE PUTRI**

**NIM : 431 412 042**

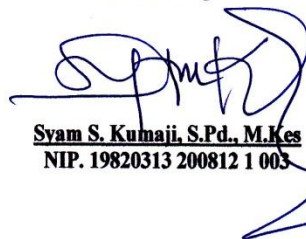
**Telah Diperiksa dan Disetujui untuk Diuji**

**Pembimbing I**



**Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes**  
NIP. 19690629 199403 2 002

**Pembimbing II**



**Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes**  
NIP. 19820313 200812 1 003

**Mengetahui,  
Ketua Jurusan Biologi**



**Dr. Elva Nusantari, M.Pd**  
NIP. 19720917 199903 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN**

**Skripsi yang berjudul “Kualitas Susu Jagung Kacang Hijau Kombinasi Jagung Hibrida Bisi-222 (*Zea mays* L.) dengan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.)”**

**Oleh**

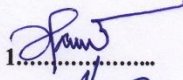

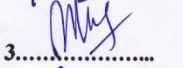

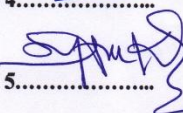
**Amelya I. Lasandre Putri**

**Nim : 431412042**

**Telah Dipertahankan di depan dewan penguji**

**Hari/Tanggal : Jumat, 1 juli 2016**

**Waktu : 09.15 – 10.15 Wita**

	<b>Penguji</b>	
1. Dr. Laksmi Kadir, S.Pd., M.Kes	(Penguji I)	1..... 
2. Dr. Jusna Ahmad, M.Si	(Penguji II)	2..... 
3. Dr. Margaretha Solang, M.Si	(Penguji III)	3..... 
4. Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes	(Pembimbing I)	4..... 
5. Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes	(Pembimbing II)	5..... 

**Gorontalo, 1 juli 2016**

**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Matematika dan IPA**

**Universitas Negeri Gorontalo**



**Prof. Dr. Evi Hulykati, M.Pd**

**NIP. 196005301986032001**

## ABSTRAK

**Amelya I. Lasandre Putri. 2016.** Kualitas Susu Jagung Kacang Hijau Kombinasi Jagung Hibrida Bisi-222 (*Zea mays* L.) dengan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Skripsi, Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Gorontalo. Dibimbing oleh Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes sebagai pembimbing I dan Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes sebagai pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan karbohidrat dalam bentuk pati, lemak, dan protein serta organoleptik yang terdiri dari aroma, warna, tekstur, rasa dari kombinasi jagung hibrida bisi-222 (*Zea mays* L.) dengan kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Penelitian ini merupakan penelitian Pra-eksperimen dengan menggunakan 3 perlakuan (A1 = 50 gr jagung hibrida bisi-222 : 50 gr kacang hijau, A2 = 100 gr jagung hibrida bisi-222 : 50 gr kacang hijau, A3 = 150 gr jagung hibrida bisi-222 : 50 gr kacang hijau). Data dianalisis secara deskriptif dalam bentuk naratif untuk kandungan gizi sedangkan uji organoleptik dianalisis secara deskriptif dalam bentuk persentil. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan karbohidrat dalam bentuk pati yaitu perlakuan A1 0,008%, A2 0,166%, A3 0,131%, sementara kandungan lemak yaitu perlakuan A1 10,423 %, A2 12,942 %, A3 12,412%, dan kandungan protein yaitu perlakuan A1 10,2434%, A2 10,4862%, A3 sebesar 10,6947%. Pada uji organoleptik yang meliputi warna persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 27% dengan kriteria sangat suka, aroma persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 27% dengan kriteria sangat suka, tekstur persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 30% dengan kriteria sangat suka, dan rasa persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 50% dengan kriteria sangat suka.

Kata kunci : Jagung Hibrida Bisi-222, Kacang Hijau, Kandungan Gizi, Organoleptik.

## ABSTRACT

**Amelya I. Lasandre Putri.** 2016. The quality of corn-green peas milk, combination of Hybrid Corn Bisi-222 (*Zea mays* L.) with green peas (*Phaseolus radiates* L.). Skripsi. Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, State University of Gorontalo. Principal Supervisor is Wirmangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes, and Co-Supervisor is Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes.

This research aimed at investigating the contents of carbohydrate in starch, fat, protein, and organoleptic that consist of aroma, color, texture, and flavor of the combination of hybrid corn Bisi-222 (*Zea mays* L.) with green peas (*Phaseolus radiates* L.). This research as the pre-experiment research used three treatments (A1 = 50 gr hybrid corn bisi-222 : 50 gr green peas, A2 = 100 gr hybrid corn bisi-222 : 50 gr green peas, A3 = 150 gr hybrid corn bisi-222 : 50 gr green peas). The data are analyzed in narative descriptive, while organoleptic is analyzed descriptively in percentage. The result of the research for carbohydrate in form of starch shows that treatment A1 is 0,008%, A2 is 0,166%, and A3 is 0,131%, while the fat content shows that treatment A1 is 10,423%, A2 is 12,942%, and A3 is 12,412%, and the protein content shows that treatment A1 is 10,2434%, A2 is 10,4862%, A3 is 10,6947%. In the Organoleptic test, the highest percentage for color is in the treatment A3 for 27% with the very like criteria, the highest percentage for aroma is in the treatment A3 for 27% with the very like criteria, the highest percentage for texture is in the treatment A3 for 30% with the very like criteria, and the highest percentage for flavor is in the treatment A3 for 50% with the very like criteria.

**Keywords:** Hybrid Corn Bisi-222, Green Peas, Nutrient, Organoleptic.

