

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Kandungan karbohidrat dalam bentuk pati adalah sebagai berikut pada perlakuan A1 0,008%, perlakuan A2 0,166%, perlakuan A3 0,131%, sementara kandungan lemak pada perlakuan A1 10,423%, A2 12,942%, A3 12,412% dan untuk kandungan protein pada perlakuan A1 10,2434%, A2 10,4862%, A3 10,6947%.
2. Kualitas organoleptik yang meliputi warna persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 27% dalam kriteria sangat suka, aroma persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 27% dalam kriteria sangat suka, tekstur persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 30% dalam kriteria sangat suka dan rasa persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 50% dalam kriteria sangat suka.

#### **5.2 Saran**

Saran dalam penelitian ini adalah:

Penulis menyarankan agar masyarakat lebih meningkatkan lagi dalam hal pengolahan sumber pangan yang melimpah di Gorontalo khususnya jagung hibrida bisi-222 dan kacang hijau, untuk dapat diolah menjadi suatu produk minuman yang bermanfaat bagi kesehatan khususnya pengolahan susu nabati, sebab bahan dasar yang dimanfaatkan dalam pembuatan susu ini memiliki

kandungan gizi yang memenuhi angka kecukupan gizi (AKG). Selain itu penulis juga menyarankan agar dilakukan penelitian lanjutan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Agustina, W., dan Andriana, Y. 2010. *Karakteristik Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI. Subang. Jawa Barat.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT.SUN.
- Anggrahini, S. 2007. *Pengaruh Lama Perkecambahan Terhadap Kandungan  $\alpha$ -Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.)*. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Jurnal Agritech Vol.27, No.4.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Atmadja, G. S. 2006. *Pengembangan Produk Pangan Berbahan Dasar Jagung Quality Protein Maize (Zea mays L.) dengan Menggunakan Teknologi Ekstruksi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- BKPPIJ. 2013. *Deskripsi Varietas Unggul Jagung*. Gorontalo: Badan Ketahanan Pangan Dan Pusat Informasi Jagung (BKPPIJ).
- Cahyono, B. 2007. *Aneka Produk Olahan Palawija*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Dinas Kesehatan. 2015. *Gizi Buruk*. Gorontalo: Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo.
- Ebook Pangan. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. Diakses pada tanggal 8 Februari 2016.
- Fauzi, Mukhammad. 1994. *Analisa Hasil Pangan (Teori dan Praktek)*. Jember: UNEJ.
- Hamidun, Y., Mario, M. D., Azrai, M., Slangen, N.N., Tambengi, E., Gani, N., Mosii, R. 2008. *Motoko Kiki (Local Varietas Gorontalo)*. Badan Pusat Informasi Jagung (BPIJ) Provinsi Gorontalo. Ds. Moutong, Kec. Tilongkabila, Kab. BoneBolango. Gorontalo.
- Hardiansyah, Riyadi, H., Napitupulu, V. 2011. *Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat*. Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB. Departemen Gizi FK UI.

- Harianja, C.H., Rusmarilin, H., Yusraini, E. 2015. *Pembuatan Susu Jagung dengan Pengayaan Kacang Hijau Bergerminasi dan Penambahan CMC Sebagai Penstabil*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan. *Journal Rekayasa Pangan dan Pertanian.*, Vol.3, No. 1.
- Iswandari, R. 2006. *Studi Kandungan Isoflavon Pada Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Tempe Kacang Hijau, dan Bubur Kacang Hijau*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Koswara,S. 1986. *Budidaya Jagung Manis*. Malang: Universitas Brawijaya. *Diakses pada tanggal 15 September 2015*.
- Koswara. 2000. *Komposisi Kimia Jagung*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Legowo. M. Anang, Nurwantoro dan Sutarwo. *Analisis Makanan*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Lestari, Arsanti. 2013. *Analisis Zat Gizi*. Yogyakarta. UGM.
- Leon, K., D. Mery and F. Pedreschi. 2005. *Color Measurement in L.a.b Units From RGB Digital Images*. Publication in *Journal of Food Engineering* Vol. I, Page 1-23.
- Moehji, S. 1982. *Ilmu Gizi Jilid 1*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta. 86 Hlm.
- Nency, Y., M.T. Arifin. 2005. *Gizi Buruk, Ancaman Generasi yang Hilang*. PPI. Jepang. November 2005. Inovasi Online. [http:// io. Ppijepang.org/article.php?id=113](http://io.Ppijepang.org/article.php?id=113). *Diakses pada tanggal 07 September 2015*.
- PT. BISI Internasional, Tbk. 2010. *Jagung Super Hibrida Bisi-222*. Jawa timur, Indonesia.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta. *Diakses pada 07 Oktober 2015*.
- Setyani, Sri., Medikasari, Astuti, Wahyu Indra. 2009. *Fortifikasi Susu Jagung Manis dan Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Susu Jagung Manis Kacang Hijau*. *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian* Vol. 14, No. 2.
- Suarni dan Yasin, M. 2011. *Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. *Iptek Tanaman Pangan* Vol.6 No.1.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji, S; B. Haryono; dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Suhartina. 2005. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang.
- Sundari, D., Almasyhuri, Lamid A. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan. Pusat Teknologi Terapan Kesehatan dan Epidemiologi Klinik. Jakarta.
- Soekirman. 2002. *Gizi Buruk , Kemiskinan, dan KKN*. Kompas. <http://www.kompas.co.id/kompas-cetak/0506/09/opini/1799285.html>. Diakses pada tanggal 07 September 2015.
- Soekarto, Soewarno.T. 1981. *Penilaian Organoleptik, Untuk Industri Pangan dan Hasil Industri Pertanian, PUSBANGTEPA/ Food Tecnology Development Center*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susilorini, T.E., dan Sawitri M. E. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia, FMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Triyono, A., Rahman, N., Andriana, Y. 2010. *Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Balai Besar Pengembangan teknologi Tepat Guna-LIPI. Yogyakarta.