

ABSTRAK

Noviana N. Mohi. 2016. Skripsi “Kualitas Susu Jagung Kacang Hijau Kombinasi Jagung Pulut (*Zea mays* Ceratina) dengan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*)”. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan IPA, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes, Pembimbing II Syam S. Kumaji, S.Pd, M.Kes.

Penelitian ini bertujuan untuk melihat kualitas kandungan gizi dan organoleptik pada susu jagung pulut kacang hijau. Penelitian ini merupakan penelitian pra-eksperimen dengan menggunakan 3 perlakuan (1:1, 2:1 dan 3:1). Uji kandungan gizi data dianalisis secara deskriptif dalam bentuk naratif sedangkan uji organoleptik dianalisis secara deskriptif dalam bentuk persentil. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kandungan karbohidrat dalam bentuk pati yaitu perlakuan A1 0,12 %, A2 0,13 %, A3 0,19 %, kandungan lemak pada perlakuan A1 11,04 %, A2 15,73 %, A3 10,44 %, untuk kandungan protein pada perlakuan A1 10,12 %, A2 10,45 % dan A3 10,65 %. Pada uji organoleptik yang meliputi warna presentasi tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 80 % dalam kategori suka (3), aroma presentasi tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 57 % dalam kategori suka (3), tekstur pada perlakuan A3 yaitu 50 % dalam kategori suka (3) dan rasa pada perlakuan A3 yaitu 57 % dalam kategori suka (3).

Kata Kunci : Jagung Pulut, Kacang Hijau, Kandungan Gizi, Organoleptik

ABSTRACT

Noviana N. Mohi. 2106. Skripsi “ The Quality of Corn Mung bean as Combination of White Corn (*Zea mays* Ceratine) and Mungbean (*Phaseolus radiates*)” Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Science, State University of Gorontalo. Principal Supervisor is Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes and Co-supervisor is Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes.

This research aims to see the quality of nutritional content and organoleptic of white corn and mung bean mil. This is a pre experimental research with three treatments (1:1, 2:1 and 3:1). The nutritional content data are analyzed descriptively in narrative form, meanwhile the organoleptic test are analyzed descriptively in percentage form. It reveals that the carbohydrate in the form of starch for treatment A1 is 0,12%, A2 is 0,13%, and A3 is 0,19%, fat content in treatment A1 is 11,04%, A2 is 15,73%, and A3 is 10,44%. Meanwhile, the protein content in treatment A1 is 10,12%, A2 is 10,45%, and A3 is 10,65%. On the other hand, the organoleptic test of color presentation, the highest goes to treatment A3 with the percentage of 80% and within the like category (3), the highest percentage of flavor also received by treatment A3 with the percentage of 57% and within the like category (3), the best texture also found in treatment A3 with the percentage of 50% and within the like category (3), and the best taste also belongs to treatment A3 with the percentage of 57% and within the like category (3).

Keywords: White Corn, Mungbean, Nutritional Content, Organoleptic