

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kombinasi antara jagung pulut dan kacang hijau sebagai Susu Jagung Pulut Kacang Hijau yaitu sebagai berikut:

1. 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 %
2. Kualitas 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).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan penulis menyarankan bahwa pengolahan bahan pangan lokal seperti jagung pulut dan kacang hijau lebih ditingkatkan lagi khususnya pemeriksaan kandungan gizi yang lebih spesifik dengan tidak seacara total, agar dapat diketahui dan menghasilkan produk yang bermanfaat bagi kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar ILMU GIZI*. Jakarta: PT SUN
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Balibang. 2012. *lahirkan benih varitas jagung unggulan*. (pdf). Jawa timur. Teropong
- BKPPIJ. 2015. *Deskripsi Varietas Unggul Jagung*. Gorontalo: Badan Ketahanan Pangan Dan Pusat Informasi Jagung (BKPPIJ)
- BKPPIJ. 2013. *Deskripsi Varietas Jagung*. Gorontalo: Badan Ketahanan Pangan Dan Pusat Informasi Jagung (BKPPIJ)
- Cahyono, B. 2007. *Aneka Produk Olahan Palawijaya*. Semarang: Aneka Ilmu
- Cahyono, 2008. *Kacang Hijau*. Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Aneka Ilmu. Semarang.
- Dillah, Shohib Qomad., Ismail., Abdul Malik Hosyiyar Rahman Yudha Pradipta Putra., Marisa Seravina. 2006. *Pembuatan Susu Kacang Hijau Sebagai Alternatif Minuman Kesehatan*. (pdf). Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Dinas Kesehatan. 2015. *Gizi Buruk*. Gorontalo: Dinas Kesehatan Propinsi Gorontalo.
- Fauzi, Mukhammad. 1994. *Analisa Hasil Pangan (Teori dan Praktek)*. Jember: UNEJ
- Hardinsyah dan Tambunan, V. (2004). *Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Serat Makanan. Dalam Angka Kecukupan Gizi dan Acuan Label Gizi. LIPI, Deptan, Bappenas, BPOM, BPS, Menristek, PERGIZI PANGAN, PERSAGI dan PDGMI*. Jakarta
- Legowo. M. Anang, Nurwantoro., Sutarwo. 2011. *Analisis Makanan*. Semarang. Universitas Diponegoro
- Lestari, Arsanti. 2013. *Analisis Zat Gizi*. Yogyakarta. UGM
- Moehji, S. 1982. *Ilmu Gizi*. Jilid 1. Bhratara Karya Aksara. Jakarta. 86 hlm.

- Nency, Y., M.T. Arifin. *Gizi Buruk, Ancaman Generasi yang Hilang. PPI Jepang*. November 2005. Inovasi Online.<http://io.ppijepang.org/article.php?id=113> . Diakses pada tanggal 16 oktober 2015
- Rukmana, R. 1996. *Kacang Hijau Budidaya dan Pascapanen. Kanisius*. Yogyakarta. Hlm. 16-17.
- Safuan, La, Ode., Dirvamena, Boer., Teguh, Wijayanto., Neli, Susanti. 2014. *Analisis Variabilitas Kultivar Jagung Pulut (Zea mays Ceratina Kulesh) Lokal Sulawesi Tenggara*. (Journal): Universitas Halu Oleo
- Setyani, Sri., Medikasari., Astuti, Wahyu Indra. 2009. *Fortifikasi Jagung Manis Dan Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Susu Jagung Manis Kacang Hijau*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 14, No. 2
- Suarni., I.U.Firmansyah. 2006. *Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap kandungan nutrisi biji jagung beberapa varietas*. Laporan Hasil Penelitian Balitsereal Maros.
- Suarni dan S. Widowati. 2007. *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung*. Bagian Buku Jagung. Puslitbang Tanaman Pangan. p. 410-426
- Sudarmadji, S; B. Haryono; dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Syam'un, Elkawakib., Mollah, Jaya., Nurfaida. 2012. *Pertumbuhan Dan Produksi Berbagai Genotip Jagung Pulut Pada Berbagai Dosis Pupuk KCL*. (journal). Makassar: UNHAS
- Tiommanisyah. 2010. *Analisa Kadar Protein Kasar dalam Kacang Kedelai, Kacang Tanah dan Kacang Hijau Menggunakan Metode Makro Kjehdal sebagai Bahan Makanan Campuran*. USU, Medan.
- Trustinah, B.S. Radjit, N. Prasetiaswati, dan Harnowo Didik. 2014. *Adopsi Varietas Unggul Kacang Hijau di Sentra Produksi*. (Journal). Malang: Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Ubi
- Widowati, S., J. Wargiono. 2011. *Peran Pangan Fungsional dalam Peningkatan Kesehatan Masyarakat*. Bogor. Puslitbangtan

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hlm.

Winarno, F.G. 2003. *Analisis Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta