

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang berjudul:

**Kualitas Gizi dan Organoleptik Susu Jagung Manis Kacang Hijau
(SUJAKAJU) sebagai Minuman Fungsional**

Oleh :

**ASYRA SALEH
NIM : 431 412 047**

Telah Diperiksa dan Disetujui untuk Diuji

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Biologi**



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

LEMBAR PENGESAHAN

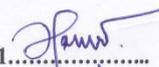
Skripsi yang berjudul "Kualitas Gizi dan Organoleptik Susu Jagung Manis Kacang Hijau (SUJAKAJU) sebagai Minuman Fungsional"

Oleh

Asvra Saleh
Nim : 431412047

Telah Dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : Jumat, 1 juli 2016
Waktu : 10.15 – 11.15 Wita

| | Penguji | |
|------------------------------------|-----------------|--|
| 1. Dr. Laksmin 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 Hulukati, M.Pd
NIP: 196005301986032001

ABSTRAK

Asyra Saleh, 2016. Skripsi “Kualitas Gizi dan Organoleptik Susu Jagung Manis Kacang Hijau (SUJAKAJU) sebagai Minuman Fungsional”. Program Studi Pendidikan 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 mengetahui kualitas gizi dan organoleptik susu jagung manis kacang hijau (sujakaju) sebagai minuman fungsional. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analitik. Data dianalisis secara deskriptif dalam bentuk naratif untuk uji kandungan gizi dan uji organoleptik dianalisis secara deskriptif dalam bentuk persentil. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada susu jagung manis kacang hijau mengandung karbohidrat dalam bentuk pati sebesar 0,11%, kandungan protein 10,53%, dan kandungan lemak 9,59%. Sementara untuk organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa rata-rata diterima oleh panelis.

Kata Kunci: Jagung manis, Kacang hijau, Kandungan Gizi, Organoleptik

ABSTRACT

Asyra Saleh, 2016. Skripsi “Nutritional Quality and Organoleptic of Sweet Corn and Green Bean Milk (SUJAKAJU) as a Functional Drink”. Biology Study Program, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, 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.

It aims at understanding nutritional quality and organoleptic of sweet corn and green bean milk (sujakaju) as a functional drink. It is a descriptive-analytic. Data is analyzed descriptively in narrative form, nutrient content test and organoleptic are analyzed descriptively in percentiles. The result shows that sweet corn and green bean milk contains of carbohydrate in form of starch which amounted to 0,11%, protein 10,53% and 9,59%. While the organoleptic which covers color, aroma, texture, and flavor are evenly accepted by the panelists.

Keywords: Sweet corn, Green bean, Nutrient content, Organoleptic

