

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Kandungan karbohidrat dalam bentuk pati yang terdapat pada susu jagung manis kacang hijau adalah 0,11%, kandungan protein 10,53%, dan kandungan lemak 9,59%.
2. Organoleptik yang meliputi warna dengan kriteria suka diperoleh rerata sebesar 63%, aroma dengan kriteria suka diperoleh rerata sebesar 50%, tekstur dengan kriteria suka diperoleh rerata sebesar 46%, dan rasa dengan kriteria suka diperoleh rerata sebesar 60%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar minuman ini dapat dikonsumsi oleh balita untuk mengurangi angka kekurangan gizi sebab sebab baik bagi kesehatan karena mengandung bahan alami.

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 2010. *Teknik Bercocok Tanam Jagung manis*. Yogyakarta: Kanisius. Diakses pada tanggal 15 September 2015.
- Astawan, M. 2001. *Tetap sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai Solo.
- Dinas Kesehatan, 2015. *Gizi Buruk*. Gorontalo: Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo
- Fauzi, Mukhammad. 1994. *Analisa Hasil Pangan (Teori dan Praktek)*. Jember: UNEJ
- Hardinsyah., Hadi Riyadi., Victor Napitupulu. 2010. *Kecukupan Energi, Protein , Lemak Dan Karbohidrat*. Bandung: Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB.
- Iskandar, 2007. *Budidaya Jagung Manis*. Sumatra Utara
- Koswara, S. 1986. *Budidaya Jagung Manis*. Malang: Universitas Brawrjaya.
- Koswara, S. 2009. *Kacang-Kacangan, Sumber Serat Yang Kaya Gizi*. www.Ebookpangan.com. Diakses pada 15 September 2015
- Legowo. M. Anang, Nurwantoro dan Sutarwo. *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. 2005. Gizi Buruk, *Ancaman Generasi yang Hilang*. *PPI Jepang*. November 2005. Inovasi Online. <http://io.ppijepang.org/article.php?id=113> . Diakses pada tanggal 07 September 2015.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta. Diakses pada 07 Oktober 2015.
- Sarwoko, 2007. *Statistik Inferensi Untuk Ekonomi dan Bisnis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekirman, 2002. *Gizi Buruk, Kemiskinan, dan KKN*. Kompas. <http://www.kompas.co.id/kompas-cetak/0506/09/opini/1799285.htm>. Diakses pada tanggal 07 September 2015.

- Setyani, Sri., Medikasari, Astuti, Wahyu, Indra. 2009. *Fortifikasi Susu Jagung Manis Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Susu Jagung Manis Kacang Hijau*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 14, No. 2
- Suarni. 2009. *Pemanfaatan jagung masak susu berbagai produk olahan mendukung pemenuhan pangan menunjang hidup sehat*. Prosiding Sem Nasional BBP2TP. Palu. p. 175-182. Diakses pada tanggal 15 September 2015.
- Suarni 2009, dalam Suarni dan Yasin: *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Diakses pada 07 September 2015.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberti
- Sugiharyanto, 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. Yogyakarta
- Surjowardojo, 2012. *Penampilan Kandungan Protein dan Kadar Lemak Susu pada Sapi Perah Mastitis Friesian Holstein*. Vol. 2 No. 1. Malang
- Widjaya dan Astawan, 2001; Losso 2002, *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Diakses pada 15 September 2015.
- Winarno, F.G. 2003. *Analisis Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta: 253 hlm.
- Zuhra dkk. 2012. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan* Vol. 9 No. 1. Banda Aceh