

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KUALITAS SUSU JAGUNG KACANG HIJAU KOMBINASI
JAGUNG HIBRIDA BISI-2 (*Zea mays* L.) DENGAN KACANG
HIJAU (*Phaseolus radiatus*)**

SKRIPSI

OLEH

Wiharsri

NIM : 431 412 048

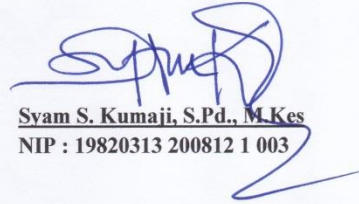
Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Pembimbing I



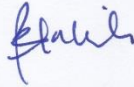
Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes
NIP : 19690629 199403 2 002

Pembimbing II



Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes
NIP : 19820313 200812 1 003

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Biologi**



Dr. Elva Nusantari, S.Pd., M.Pd
NIP : 19720917 199903 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

KUALITAS SUSU JAGUNG KACANG HIJAU KOMBINASI JAGUNG HIBRIDA
BISI-2 (*Zea mays* L.) DENGAN KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus*)

Oleh
Wiharsri
Nim : 431 412 048

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : Selasa, 20 Desember 2016
Waktu : 10.15 – 11.30 Wita
Tempat : Ruang Sidang Biologi

Penguji/Pembimbing

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| 1. Dr. Laksmyn Kadir, S.Pd., M.Kes | (Penguji I) |
| 2. Dr. Jusna Ahmad, M.Si | (Penguji II) |
| 3. Dr. Margaretha Solang, M.Si | (Penguji III) |
| 4. Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes | (Pembimbing I) |
| 5. Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes | (Pembimbing II) |

1.....
2.....
3.....
4.....
5.....

Gorontalo, 20 Desember 2016

Mengetahui

Dekan Fakultas Matematika Dan IPA
Universitas Negeri Gorontalo


Prof. Dr. Hj. Evi Hulukati, M.Pd
NIP. 19600530 198603 2 001

ABSTRAK

Wiharsri. 2016. Kualitas Susu Jagung Kacang Hijau Kombinasi Jagung Hibrida Bisi-2 (*Zea mays* L.) dengan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*). Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes, dan Pembimbing II Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan karbohidrat dalam bentuk pati, lemak dan protein serta organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa dari kombinasi jagung hibrida bisi-2 (*Zea mays* L.) dengan kacang hijau (*Phaseolus radiatus*). Penelitian ini merupakan penelitian pra-eksperimen dengan tiga perlakuan, yaitu perlakuan A1, Perlakuan A2, dan Perlakuan A3. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung pada kualitas kandungan gizi yang meliputi karbohidrat dalam bentuk pati, lemak, dan protein dan kualitas organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa susu jagung hibrida bisi-2 kacang hijau. Data dianalisis secara deskriptif dalam bentuk naratif untuk kandungan gizi sedangkan uji organoleptik dianalisis secara deskriptif dalam bentuk persentil. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan karbohidrat dalam bentuk pati pada perlakuan A1 0,11%, A2 0,14%, A3 0,12%, sementara kandungan lemak yaitu perlakuan A1 12,327%, A2 13,035%, A3 12,834%, dan kandungan protein yaitu A1 10,3601%, A2 10,1883%, A3 10,0989%. Pada uji organoleptik yang meliputi warna persentasi tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 53% dengan kriteria sangat suka, aroma persentasi tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 50% dengan kriteria sangat suka, tekstur persentasi tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 37% dengan kriteria sangat suka, dan rasa persentasi tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 40% dengan kriteria sangat suka.

Kata kunci: Jagung Hibrida Bisi-2, Kacang Hijau, Kandungan Gizi, Organoleptik

ABSTRACT

Wiharsri. 2016. The Quality of Corn Mung Beans Milk, a Combination of Corn Hybrids (*Zea Mays* L.) Bisi-2 and Mung Beans (*Phaseolus radiatus*). Study Program of Biology Education, Faculty of Mathematics and Natural Science, State University of Gorontalo. Principal Supervisor is Wirmangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes, and Co-Supervisor is Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes.

This research aims at finding out carbohydrate content in the form of starch, grease, protein and organoleptic which comprise to color, aroma, texture, and taste of corn hybrids (*Zea mays* L.) and mung beans (*Phaseolus radiatus*) combination. This research is pre-experimental consisting of three treatments, namely A1, A2, and A3. Technique of data collection is direct observation on quality of nutritional content which is comprised to carbohydrate in the form of starch, grease, and protein and quality of organoleptic which is comprised to color, aroma, texture, and taste of corn hybrids bisi-2 and mung bean milk. Data are analyzed descriptively in the form of percentile. Findings show that carbohydrate content in the form of starch on A1 is 0,11%, A2 is 0,14%, A3 is 0,12. Meanwhile grease content on A1 is 12,327%, A2 is 13,035%, A3 is 12,834%. Protein content on A1 is 10,3601%, A2 is 10,1883%, A3 is 10,0989%. At organoleptic testing which is comprised to color, the highest percentage is 53% on A3 treatment with like criteria, aroma with the highest criteria is 50% on A3 treatment with like criteria, texture with the highest percentage is 37% on A3 treatment with like criteria, taste with the highest percentage is 40% on A3 treatment with like criteria.

Keywords: Corn Hybrids Bisi-2, Mung Bean, Nutritional Content, Organoleptic

