

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Kandungan karbohidrat dalam bentuk pati adalah sebagai berikut pada perlakuan A1 0,11%, perlakuan A2 0,14%, perlakuan A3 0,12%, dan kandungan lemak pada perlakuan A1 12,327%, perlakuan A2 13,035%, perlakuan A3 12,834% serta kandungan protein pada perlakuan A1 10,3601%, perlakuan A2 10,1883%, dan perlakuan A3 10,0989%.
2. Kualitas organoleptik yang meliputi warna persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 53% dengan kriteria sangat suka, pada tingkat aroma persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 50% dengan kriteria sangat suka, pada tingkat tekstur persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 37% dengan kriteria sangat suka dan pada tingkat rasa persentase tertinggi pada perlakuan A3 yaitu 40% dengan kriteria sangat suka.

5.2 Saran

Saran dalam penelitian ini adalah:

Penulis menyarankan agar lebih meningkatkan lagi pengolahan sumber bahan pangan lokal yang melimpah di Gorontalo seperti jagung hibrida bisi-2 dan kacang hijau khususnya pada pengujian jenis kandungan gizi lainnya agar dapat menghasilkan produk yang bermanfaat bagi kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar ILMU GIZI*. Jakarta: PT SUN.
- Andrianto, T.T., Indarto, N. 2004. *Budidaya dan Analisis Tani Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Panjang*. Absolut. Yogyakarta. Hal : 93.
- Arief, R. W., R. Asnawi, 2009. *Kandungan Gizi dan Komposisi Asama Amino Beberapa Varietas Jagung*. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 9 (2) : 61-66.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2009. *Konsumsi kalori dan protein penduduk Indonesia dan provinsi 2009*. Badan Pusat statistik. Jakarta.
- BKPPIJ. 2013. *DESKRIPSI VARIETAS UNGGUL JAGUNG*. Gorontalo: Badan Ketahanan Pangan Dan Pusat Informasi Jagung (BKPPIJ).
- Boyle MA and Roth SL. 2010. *Personal Nutrition, Seventh Edition*. Wadsworth Cengage Learning, Belmont.
- Dinas Kesehatan. 2015. *Gizi Buruk*. Gorontalo: Dinas Kesehatan Propinsi Gorontalo.
- Fauzi, Mukhammad. 1994. *Analisa Hasil Pangan (Teori dan Praktek)*. Jember: UNEJ.
- Gusman, Itsa. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hanafiah, Kemas Ali. 2005. *Rancangan Percobaan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya Palembang. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Hardinsyah., Hadi Riyadi., Victor Napitupulu. 2010. *Kecukupan Energi, Protein , Lemak Dan Karbohidrat*. Bandung: Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB.
- Hartono, R., dan Purwono. 2005. *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kurniawati, Ika. 2011. *Modul Pelatihan Pengembangan Bahan Ajar*. Jakarta: KEMDIKBUD
- Legowo. M. Anang, Nurwantoro dan Sutarwo. *Analisis Makanan*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Lestari, Arsanti. 2013. *Analisis Zat Gizi*. Yogyakarta: UGM.

- Mahan K. dan Escott-Stump. 2008. *Food, Nutrition, and Diet Therapy*. USA: W.B Saunders Company.
- Marzuki, R., H.S. Soeprapto. 2007. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- McGuire M and Beerman KA. 2011. *Nutritional Sciences: From Fundamentals to Food, Second Edition*. Wadsworth Cengage Learning, Belmont.
- Moehji, S. 1982. *Ilmu Gizi*. Jilid 1. Jakarta: Bhratara Karya Aksara. 86 hlm.
- Mubyarto. 2012. *Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian*. Workshop Pemandu Lapangan 1 (PL-1) Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (SL-PPHP). Departemen Pertanian.
- Nency, Yetty., Muhamad Tohar Arifin. 2005. Gizi Buruk, Ancaman Generasi yang Hilang. PPI Jepang. Nopember 2005. Inovasi Online. Jurnal ISSN: 2085-871X Edisi Vol.5/XVII/November 2005. <http://io.ppijepang.org/article.php?id=113>. Diakses pada tanggal 28 September 2016.
- Payumo, E.M. 1978. The potentials of Mungbean as a protein suplement for child feeding. Dalam: The 1st International Mungbean Symposium. UNIDO.
- Purwono., R. Hartono. 2005. *Seri Agribisnis : Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau; Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarwoko. 2007. *Statistik Infeerensi Untuk Ekonomi Dan Bisnis*. Yogyakarta: C.V. Andi offset.
- Sattler L dan FW. Zerban. 1948. The Dreywood anthrone reaction as affected by carbohydrate structure, Science, 108:207.
- 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
- Somaatmadja, S. 1993. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 1 Kacang-Kacangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal : 89

- Suarni., Muh. Yasin. 2011. *Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Iptek Tanaman Pangan Vol.6 No.1
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S; B. Haryono; dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sundari, D., Almasyhuri, Lamid A. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan. Pusat Teknologi Terapan Kesehatan dan Epidemiologi Klinik. Jakarta.
- Suprpto. 2001. *Mengenal Jagung (Zea mays)*. Buletin Teknik Pertanian Vol.13 No.2.
- Triyono, Agus., Nurhaidar, Rahman., Yusuf Andriana. 2010. *Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi Dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (Phaseolus radiatus , L.)*. Jurnal Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna – LIPI.
- Uman Khotibul Al Awwaly, Anniditha Puspawati, Lilik Eka Radiarti. 2011. *Pengaruh Penggunaan Persentase Starter yang Berbeda Terhadap Tekstur dan Kadar Lemak Dan Organoleptik Nata De Milko*. Jurnal Dan Teknologi Hasil Ternak ISSN 1978-0303. 26-35
- World Health Organization (WHO). 2007. *Protein And Amino Acid Requirements In Human Nutrition Report Of A Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation*. WHO. Geneva.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hlm.