

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kualitas yogurt jagung manis yang menggunakan susu skim yaitu untuk pengukuran pH yaitu 4.0, kadar asam laktat 1,98 %, total bakteri  $2,8 \times 10^3$  CFU/ml CFU/ml dan organoleptik untuk warna 24 panelis memberikan nilai suka, aroma 15 panelis memberikan nilai suka, tekstur 24 panelis memberikan nilai suka dan untuk rasa 11 panelis memberikan nilai suka. Sedangkan kualitas yogurt yang menggunakan susu krim untuk hasil pengukuran pH yaitu 4.0, kadar asam laktat 2,16 %, total bakteri CFU/ml dan organoleptik untuk warna 18 panelis memberikan nilai suka, aroma 16 panelis memberikan nilai suka, tekstur 10 panelis memberikan nilai suka dan untuk rasa 15 panelis memberikan nilai suka.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan bahwa yogurt jagung manis yang menggunakan susu skim dan susu krim memiliki kualitas yang baik. Untuk penelitian selanjutnya penulis menyarankan agar melakukan penelitian untuk melihat kadar lemak, protein, dan karbohidrat dari yogurt jagung manis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, A. Budi, H. Harsono. 1998. *Pengaruh Suhu Dan Macam Susu Terhadap Mutu Yoghurt Selama Penyimpanan*. Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Balai Penelitian Ternak: Bogor
- Agustina, Wawan, Rahman Taufik. 2010. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim Terhadap Jumlah Asam sebagai Asam Laktat Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” ISSN 1693 – 4393. (Diakses pada tanggal 15 September 2015)
- Buckle, A. K, Edwards, A. R, Fleet, H. G, Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Chairunnisa, Hartati. 2009. *Penambahan Susu Bubuk Full Cream Pada Pembuatan Produk Minuman Fermentasi Dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis*. J. Teknol. Dan Industri Pangan, Vol. XX No. 2 T. Laboratorium Teknologi Pengolahan Produk Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran: Bandung-Sumedang 9158 (Diakses 06 Februari 2016)
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI
- Depdiknas, 2010. “*Juknis Pengembangan Bahan Ajar SMA*”, Depdiknas, Jakarta,
- Dewi, Endang Sri. 2013. *Efisiensi Penggunaan N Anorganik Dengan Pemanfaatan N Dari Pupuk Kandang Kambing Pada Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Jagung Manis*. Jurnal AgroPet Vol. 10 Nomor 2 ISSN: 1693-9158 (Diakses 06 Februari 2016)
- Fauziah, Uzi. 2015. *Desain Penelitian Pengembangan Bahan Ajar IPA Terpadu Tema Cahaya dan Warna untuk Pembelajaran IPA SMP*. Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains 2015 (SNIPS 2015) Bandung:Indonesia. (Diakses 08 November 2016).
- Hidayat, Nur, Padaga, C. Masdiana, Suhartini, Sri. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi OFFSET. Yogyakarta
- Koswara, Sutrisno. 1995. *Teknologi Pengolahan Jagung*. (Teori dan Praktek). <http://www.eBookPangan.com> (Diakses 20 Februari 2016)
- Lunggani, Tri Arina. 2008. *Penggunaan Kultur campuran Bakteri Asam Laktat Untuk Produksi Minuman Fermentasi Dari Sari Belimbing Wuluh (Averrhoa*

- bilimbi L*). Jurnal Sains & Matematika (JSM) Volume 16 Nomor 3 ISSN 0854-0675. Lab. Mikrobiologi, Jurusan Biologi Faklutas MIPA Universitas Dipanegoro 9158 (Diakses 06 Februari 2016)
- Mardiani, Astri, Sumarmono, Juni, Setyawardani, Triana. 2013. *Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Air Dan Protein Keju Peram Susu Kambing Yang Mengandung Probiotik Lactobacillus casei Dan Bifidobacterium longum*. Jurnal Ilmiah Peternakan 1(1):244-253. ( Diakses 17 Oktober 2016).
- Mawarni, Niwan Anggita, Fithriyah, Hidayati Nurul. 2015. *Pengaruh Kosentarsi Starter Terhadap Kadar Asam Laktat Dalam Pembuatan Fruitghurt Dari Kulit Buah Semangka*. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. ISSN:2407-1846. Jurusan Teknik Kimia. Faklutas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta. ( Diakses 1017 November 2016).
- Millah S. Elina, Budipramana, Suhendra Lukas, Isnawati. 2012. *Pengembangan Buku Ajar Materi Bioteklogi Di Kelas Xii Sma Ipiems Surabaya Berorientasi Sains, Teknologi, Lingkungan, Dan Masyarakat (Sets)*. BioEdu Vol. 1/No. 1. Jurusan biologi, FMIPA, Universitas Negeri Surabaya. ( Diakses 08 November 2016).
- Nofrianti, R, Eliyasmi, R, dan Azima, F. 2013. *Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung*. Volume ke-2. No 2. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Kampus Limau Manis. Padang.
- Ruku, Subaedah, Haddade, Idris, Wijanarko, Teguh R.D. *Teknologi Pengolahan Tanaman Pangan*. Sulawesi Tenggara: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) 9158. (Diakses 06 Februari 2016)
- Saleh, Eniza. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Dalam Jurnal Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Suarni. 2009. *Komposisi Nutrisi Jagung Menuju Hidup Sehat*. Prosiding Seminar Nasional Serealia. ISBN :978-979-8940-27-9 ( Diakses 07 september 2016)
- Suarni, Muh. Yasin. 2009. *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. (Di akses 07 september 2015)
- Suratmini, Putu. 2009. *Kombinasi Pemupukan Urea dan Pupuk Organik pada Jagung Manis di Lahan Kering*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 28 NO. 2. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali: Denpasar 9158 (Diakses 06 Februari 2016)

- Sutedjo, Dwi Septa Kukuh, Fithri Choirun Nisa. 2015. *Konsentrasi Sari Belimbing (Averrhoa Carambola L) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Mikrobiologi Yoghurt*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.582-593. (Diakses 06 Februari 2016)
- Tim Penulis SNI. 2009. *Yoghurt*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- Wardana, Agung Setya. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Faklutas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi: Surakarta
- Wardhani, Dyah Hesti, Maharani, Diana Catur, Prasetyo, Eko Agus. 2015. *Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis*. Momentum, Vol. 11, No. 1 ISSN 0216-7395, e-ISSN 2406-9329. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro: Semarang. (Diakses 04 september 2016).
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang : Pusan Pengembangan Bioteknologi UMM
- Zakaria, Yusdar. 2008. *Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt yang Menggunakan Persentase Lactobacillus casei dan Kadar Gula yang Berbeda*. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala: Banda Aceh. (Diakses 20 Januari 2016).
- Zuhra, Sofyana, Cut Erlina. 2012. *Pengaruh Kondisi Operasi Alat Pengering Semprot Terhadap Kualitas Susu Bubuk Jagung*. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan Vol. 9, No. 1, hal. 36- 44, 2012 ISSN 1412-5064. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Syiah Kuala: Banda Aceh. Diakses 04 september 2016).

