

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan waktu pemasakan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar kalsium jagung pulut nikstamal. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu pemasakan 90 menit memberikan hasil tertinggi yaitu sebesar 65.66 mg/l
2. Perlakuan pemasakan memberikan pengaruh nyata terhadap uji lama masak dan daya rehidrasi. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan perlakuan waktu pemasakan 90 menit memberikan hasil tertinggi pada uji daya rehidrasi yaitu sebesar 80.47 % dan pada uji lama masak menghasilkan lama masak tercepat yaitu 7.16 menit
3. Hasil organoleptik menunjukkan bahwa waktu pemasakan 90 menit memberikan hasil tertinggi. Perlakuan waktu pemasakan tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan warna, tetapi memberikan pengaruh nyata terhadap kesukaan tekstur, rasa dan kekenyalan jagung pulut nikstamal. Nilai rata-rata penilaian organoleptik tekstur yaitu 5.33, rasa 5.07, warna 4.87 dan kekenyalan 5.17
4. Hasil proksimat pada perlakuan pemasakan 90 menit memberikan jumlah zat gizi untuk kadar air 8.12, abu 0.98, lemak 2.38, protein 4.26 dan karbohidrat 84.26.

5.2 Saran

Berdasarkan dengan penelitian ini disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan dan penelitian *scale up*

DAFTAR PUSTKA

- Astawan, M., 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- [BPS] Biro Pusat Statistik, 2015. *Produksi Padi, Jagung Dan Kedelai*. [1 Maret 2016]
- Cahyani W. 2010. *Substitusi Jagung (Zea Mays) Dengan Jaly (Coix lacryma-jobil L) Pada Pembuatan Tortila : Kajian Karakteristik Kimia Dan Sensori*. Universitas Sebelas Maret.Surakarta.
- Chistina N.P.2014.*Analisis Pengaruh Jarak Sumber Gelombang Bunyi Terhadap Pertumbuhan Tanaman Jagung (Zea Mays)*.[Skripsi].Universitas Bengkulu
- Darmajana D.A. *Perbaikan Mutu Keripik Jagung Dengan Penambahan Kacang Kedelai Dan Perlakuan Perendaman Dalam Larutan Kapur.pengaruh perebusan dengan kapur terhadap kalsium*. Balai Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI.Hal 5
- Fitriani A.A.N.2013.*Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Mocaf Terhadap Kualitas “Jamof Rice” Instan Ditinjau Dari Sifat Organoleptik*. Universitas Negeri Surabaya
- Febianto A. Basoto. Anam C.2014. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Tortila Corn Chips Dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Fellowes, P. J., 2000. *Food Processinf Technology, Principle and Practice*, Ellis horwood, New York, London.
- Hildayanti. 2012. *Studi pembuatan flakes jewawut (Setaria italica) (Setaria italica)* Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Makassar. Makassar
- Haerani NA.2012. *Studi Pengaruh Pencelupan Biji Kakao (Theobroma cacao L) Basah Dalam Air Kapur Secara Berkala Selama Fermentasi*. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Hendi.2017.[Skripsi]. *Formulasi Bubur Instan Berbasisi Singkong (Manihot esculenta Crantz) Sebagai Pangan Pokok Alternatif*. Institut Pertanian Bogor. Bog
- Hani. A.M. 2012. *Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (Solanum tuberosum. L) Varietas Granola*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Hal 12

- Husain H, Muchtadi T.R, Sugiyono, Haryanto B. 2007. *Pengaruh Metode Pembekuan dan Pengeringan terhadap karakteristik Grits Jagung Instam*. Program Studi Ilmu Pangan. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor
- Hildayanti.2012.*Studi Pembuatan Flakes Jewawut (Setaria italica)*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makassar
- Hutagalung H. 2004. Karbohidrat. Bagian Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara
- Khoerunnisa.2011. *Isolasi dan Karakterisasi Nano Kalsium dari Cangkang Klijing Lokal (Pilsbryconcha exilis) Dengan Metode Presipitasi*. Institut Pertanian Bogor.Bogor
- Koswara S. 2009. Teknologi Pengolahan Jagung. eBookPangan.com
- Kastanja A.Y. 2007. Identifikasi kadar air biji jagung dan tingkat kerusakannya pada tempat penyimpanan. Politehnik Padamara.Tobelo
- Limonu M. 2007. *Pengaruh Pre-Gelatinisasi dan Pembekuan terhadap karakteristik Fisiko-Kimia Jagung Muda Instan Dan Penentuan Umur Simpannya*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Marta H.2011. Sifat Fungsional Dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal Serta Cintah Aplikasinya Pada Pembuatan Makanan Pendamping ASI. Institut Pertanian Bogor.Bogor
- Mayasari.D.F.2012. Pengaruh Setiap Tahap Pengolahan Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Jagung. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Hal 7
- Neni Iriany, Andi Takdir M, Nuning AS, Musdalifah Isanaini dan Marsum Dahlan. 2006. Perbaikan Potensi Hasil Populasi Jagung Pulut. Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung 2005. Makassar 29-30 September 2005. P41-45
- Putri S.2011. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Nikstamal dan Aplikasinya Sebagai Bahan Baku TortillaChips*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung
- Putra S.N. 2008. *Optimalisasi Formulaa dan Proses Pembuatan Mi Jagung Dengan Metode Kalenderin*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 73

- Poste LM,DA Mackie, G Butler dan E Larmond .1991.Laboratory Methods For Sensory Analysis Of Food. Canada: Agric Canada Pubi
- Rahmadani S. 2011. *Penentuan Kadar Kalsium Dengan Metode Permanganometri Terhadap Tempe Yang Dibungkus Plastik Dan Daun Di Pasar Arengka Pekanbaru*. Universitas Islam Negeri Sultan syarif Kasim Riau.Pekanbaru
- Reski. 2013. *Perilaku Kadar Air Dan Warna Biji Jagung Menurut Waktu Panen*. Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal. 6
- Sianipar D. 2008. *Kajian Formulasi Bumbu Instan Binthe Biluhuta, Karakteristik Hidratasi Dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Menggunakan Metode Pendekatan Kadar Air Kritis*.Istitut Pertanian Bogor. Bogor
- Shreya N. Sahasrabudhe.2015. *Corn Characterization and Development of a Convenient Laboratory Scale Alkaline Cooking Process*.University of Nebraska-Lincoln,
- Supriadi A.2004.*Optimasi Teknologi Pengolahan Dan Kajian Isotermik Beras Jagung Instan*. [tesis]. Program Pascasarjana.Bogor.IPB
- Salamaah E, Purwaningsih S, Kurnia R. 2012. *Kandungan Mineral Remis akibat Proses Pengolahan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suarni.2009.*Komposisi Nutrisi Jagung Menuju Hidup Sehat*. Balai Penelitian Tanaman Serealia Balai Penelitian Tanaman Serealia. Hal 61
- Sulthoniyah S.T.M. Sulistiyatih T.D. Suprayitno E. 2013. *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Hal 4
- Sunaryo M. 2006. *Mempelajari Pengaruh Kadar Air Terhadap Karakteristik Mutu Dan Minimalisasi Waste Selama Proses Produksi Snack Taro Net Di PT.Rasa Mutu Utama, Bogor*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suarni, Widowati S. 2011. *Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung*. Balai Besar Penelitian dan pengembangan pascapanen pertanian.Bogor
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta L Gramedia Pustaka Utama