

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Nilai kadar air grits jagung pada semua perlakuan berkisar antara 9.21% - 10.385. presentasi nilai kadar air terendah pada perlakuan kedua (P2) dengan lama perebusan 30 menit dan presentasi nilai kadar air tertinggi pada perlakuan pertama yaitu sebanyak 10.38%
2. Grits jagung yang mengalami pregelatinisasi stabil pada penyimpanan suhu redah
3. Bentuk granula bubur jagung untuk yang diinstanisasi memperlihatkan bentuk granula yang pecah dan tidak beraturan sehingga sebagian hilang
4. Grits jagung yang tanpa instanisasi menghasilkan nilai viskositas berdasarkan RVA yang lebih tinggi dari grits jagung yang mengalami instanisasi
5. Waktu optimum pemasakan untuk perlakuan pregelatinisasi 20 menit waktu rehidrasi 6,17 menit, pregelatinisasi 30 menit waktu rehidrasi 5.3 menit dan pregelatiisasi 40 menit waktu rehidrasi 3.44 menit
6. Daya serap air tertinggi diperoleh pada waktu pregelatinisasi 20 menit sebesar 77.41% sedangkan yang terendah diperoleh pada pregelatinisasi 40 menit sebesar 75.90%

5.2 Saran

penelitian ini belum menjelaskan produk bubur jagung instan dapat disimpan berapa lama maka dari itu disarankan perlu dilakukan pengujian umur simpan serta kemasan produk

Daftar pustaka

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. (1984). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC.USA: Association of Official Analitical Chemist.
- Abo-El-Fetoh, S.M., Hanan, M.A.A. dan Nabih, N.M.N. (2010). Physicochemical properties of starch extracted from different sources and their application in pudding and white sauce. *World Journal of Dairy and Food Sciences* 5(2): 173-182
- Adisarwanto, T. dan Y.E. Widyastuti. (1999). *Meningkatkan Produksi Jagung Di Lahan Kering, Sawah dan Pasang Surut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Agustina. F (2008). *Kajian formulasi dan isotermik sorpsi air bubur jagung instan*. (tesis). Institut pertanian bogor. Bogor
- Ahmad, L. (2009). *Modifikasi fisik pati jagung Dan aplikasinya untuk perbaikan Kualitas mi jagung* (Tesis). Institusi Pertanian Bogor. Bogor
- Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo, (2016). *Gorontalo Dalam Angka Tahun 2016*. Gorontalo : Badan Pusat Statistik.
- Badan Standar Nasional. *Standar mutu Tepung Jagung SNI 01-3727-1995*.
- Bahrie S. (2005). *Optimasi proses pada proses pengolahan bubur jagung menggunakan alat pengering drum (drum dryer)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- BPS Provinsi Gorontalo, *Provinsi Gorontalo Dalam Angka* (2015). Gorontalo : Badan Pusat Statistik
- Dickerson, G. W. (2003). Specialty Corns. Guide H-232. *Extension Horticulture Specialist*. Cooperative Extension Service College of Agriculture and Home Economics
- Djaina R.Y. (2017). *Analisa Kandungan Proksimat Dan Kalsium Grits Jagung Nikstamal Sebagai Bahan Baku Bubur Tradisional Gorontalo* (Skripsi). Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Effendi, S. dan Sulistiati. (1991). *Bercocok Tanam Jagung*. CV. Yasaguna, Jakarta.
- Grennwood CT, Muhro DN. (1979). Carbohydrates. Di dalam: Prestley RJ, editor. *Effect of Heat on Food Stufs*. London: Applied Science Publisher Ltd.

- Hartono NAD. (2004). *Pengaruh jenis jagung terhadap pembuatan beras jagung instan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hoover , R dan A. Gunaratne, (2002). *Effect of Heat-Moisture Treatment on The Structure and Phsiochemical Properties of Tuber and Roots Sarches*. Carbohydrates Polymers 49. 425 – 437
- Husain H. (2006). *Optimasi proses pengeringan grits jagung dan santan sebagai bahan baku bassang instan, makanan tradisional makasar*. [Tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Jugenheimer RW. (1976). Corn : Improvement, Seed Production and Uses. New York: A Willey-Interscience Publication. John Willey and Sons.
- Juniawati, (2003). *Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen*. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kusnandar, F. (2006). *Modifikasi Pati dan Aplikasinya dalam Industri Pangan*. Food Review Indonesia
- Kusumaningrum, Aryani dan Winiati P. Rahayu. (2007). *Penambahan Kacangkacangan Dalam Formulasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Berbahan Dasar Pati Aren (Arenga pinnata (Wurmb) Merr)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XVIII No. 2 Th. 2007. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Marta, H. (2011). *Sifat Fungsional dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal serta Contoh Aplikasinya pada Pembuatan Makanan Pendamping ASI*. (Skripsi). IPB. Bogor.
- Marta,H dan Tensiska. (2016). *Kajian sifat fisikokimia tepung jagung pregelatinisasi serta aplikasinya pada pembuatan bubur instan*. Departemen teknologi industry pangan, Universitas Padjajaran
- McDonogh, C. M., M.H. Gomez, L.W. Rooney, dan S.O. Serna-Saldivar. (2001). *Alkaline-cooked Corn Product. Chapter 4 in: snack foods processing*. E. Lucas and L. Rooney, ed. Technomic publishing: Lancaster, PA.
- Mendez-Montalvo, G., Sanchez-Rivera, M.M., Parades-Lopez, O. and Bello-Perez, L. A. (2006). *Thermal and rheological properties of nixtamalized maize starch*. International Journal of Biological Macromolecules. 40 : 59-63.

- Mirdhayati I. (2004). *Formulasi dan karakterisasi sifat-sifat fungsional bubur garut (Maranta arundinaceae Linn) instan sebagai makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI)* [tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Padmaja, G.; C. Balagopalan; S.N. Moorthy; and V., P., Potty. (1996). Yuca Rava and Yuca Porridge : *The Funtional Properties and Quality of Two Novel Cassava Products*. Cassava Flour and Starch: Progress in Research and Development p: 323-330.
- Panggabean KD. (2004). *Pengembangan produk bubur jagung instan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Perdana D. (2003). *Dampak penerapan ISO 9001 terhadap peningkatan mutu berkesinambungan pada proses produksi bubur bayi instan di PT. gizindo prima nusantara*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Prabowo, B. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surabaya
- Putri, S. (2011). *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Nikstamal dan Aplikasinya sebagai Bahan Baku Tortilla Chips*. (Tesis). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Rooney. L.W., S.O. Serna-Saldivar. (2003). *Food Use of Whole Corn and Dry Milled Fractions*. American Association Of Cereal Chemist, Inc. St. Paul, Minnesota, USA
- Serna Salvidar, Sergio O, Gomez MH, Rooney LW. (2001). *Food Uses of Regular and Specialty Corn and Their Dry-Milled Fraction*. Arnel R. Hallauer editor. Specialty Corn 2nd. New York: CRS Press. starch. Cereal Chemistry 74(2): 171-175
- Sugiyono, Soekarto ST, Hariyadi P, Supriadi A. (2004). *Kajian optimasi teknologi pengolahan beras jagung instan*. J. Teknol dan Industri Pangan XV (2) : 119-128.
- Suprapto, H.S. dan Rasyid, M.S. (2002). *Bertanam Jagung*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suprapto, Marzuki. (2005). *Bertanam Jagung*. cetakan ke 18. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Suzuki T, Clydesdale FM, Pandolf T. (1992). *Solubility of iron in model containing organic acids and lignin*. Journal of Food Protection. 55:893-898
- Tester, R.F. and J. Karkalas. (1996). *Swelling and Gelatinization of Oat Starches. Cereal Chemistry*. New York. Amerika. 73 : 271 – 277.
- Waliszewski, K, N Aparico, M, A, Bello, L, A, Monroy, J, A. (2003). *Changes of banana starch by chemical and physical modification*, carbohydrate polymers. 52(3):237-22
- Widianti, G.G. (2010). *Pengaruh lama nikstamalisasi terhadap tualitas tortilla chip*. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Winarno FG. (2002). *Kimia Pangan dan gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.