

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji organoleptik, proksimat dan total beta karoteen diatas dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil uji organoleptik terbaik dari semua perlakuan yaitu terdapat pada perlakuan P4 dengan fortifikasi sari wortel 15%, dengan nilai pada parameter rasa yaitu 5.7, warna 5.7, dan aroma 5.3.
2. Hasil kadar protein terbaik dari semua perlakuan yaitu pada perlakuan P3 dengan nilai 0.82, nilai kadar lemak terbaik yaitu pada perlakuan P4 dengan nilai 0.845, nilai kadar air terbaik yaitu pada perlakuan P1 96.13, nilai kadar abu terbaik yaitu pada perlakuan P4 dengan 0.165%, nilai kadar karbohidrat terbaik yaitu pada perlakuan P1 dengan nilai 2.48%, nilai kadar serat kasar terbaik yaitu pada perlakuan P1, P2, dan P3 0.17%, sedangkan untuk nilai kadar beta karoten terbaik yaitu pada perlakuan P4 133.55 ppm.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat diberikan saran bahwa :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terutama cara menaikkan kadar proksimat susu jagung manis serta dalam pembuatan susu jagung manis sangat baik jika ditambahkan sari wortel karena dapat memberikan asupan beta karoten.
2. Upaya memperpanjang umur simpan produk susu jagung manis maka penyimpanannya harus dilakukan di suhu dingin sekitar 10°C.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Dabbas M. M, Mohammed I. Saleh, Khalid I. 2014. *Preservation Methods Impacted Phenolic, Flavonoid and Carotenoid Contents and Antioxidant Activities of Carrots (Daucus Carota L.)* Journal of Food Processing and Preservation ISSN 1745-4549. Jordan
- Adelina R, Noorhamdani, Annasary M. 2013. *Perebusan Dan Penumisan Menurunkan Kandungan Beta Karoten Dalam Wortel.*Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia Vol. 1, No. 3: 164-68. Malang
- Aini, N. 2007. *Structure-antioxidant activities relationship analysis of isoegenol, eugenol, vanillin and their derivatives.* Indonesian Journal of chermistry. 7(1):61-66
- Amiruddin C.2013. *Pembuatan Tepung Wortel (Daucus Carrota L) Dengan Variasi Suhu Pengering.* Skripsi Universita Hasanuddin. Makassar
- Andarwulan, N., F.Kusnandar & D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan.* Dian Rakyat, Jakarta.
- Badwaik L. S., G. Gautamand S. C. Deka.** 2015. ***Influence of Blanching on Antioxidant, Nutritional and Physical Properties of Bamboo Shoot.****The Journal of Agricultural Sciences* **Vol. 10, No. 3, Pp 140 – 150**
- Budiyanto, Devi S, Zulman E., Rasie J. 2010. *Perubahan Kandungan -Karoten, Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan.* Agritech, Vol. 30, No. 2. Bengkulu
- Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia. 2015. *Berita Resmi Statistik.* Badan Pusat Statistik. Gorontalo. <http://www.bps.go.id>. Diakses 12 April 2018.
- Badan Standardisasi Nasional (1995). *SNI 01-3830-1995. 1995. Susu Kedelai.* Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (1992). *SNI 01-2891-1992. Serat Kasar.* Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Bibit bunga. *Benih jagung manis juning 12 biji.* <http://bibitbunga.com/benih-jagung-manis-kuning>. Diakses 13 april 2018
- Chatatikun, M & Chiabchalard, A. (2013). *Phytochemical Screening and Free Radical Scavenging Activities of Orang Baby Carrot and Carrot (Daucus Carota Linn.) Root Crude Exstracts.* J Chem Pharm Res. 5(4):97-102.
- Effendi M.S. 2012. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan.* ALFABETA. Bandung

- Estiasih T, Kgs Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Malang
- Etiyati, 2010, *Pengaruh Penambahan Sukrosa Dan Jenis Bakteri Pada Pembuatanyogurt Dari Jagung (Zea Mays L.)*. Skripsi Fkip Biologiums. Surakarta
- Fitriani F. 2009. *Hama Dan Penyakit Jagung Manis (Zea Mays Saccharata Sturt.) Di Desa Benteng, Cibanteng Dan Nagrog, Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor, Jawa Barat*. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Fitriani, T.K. 2011. *Kajian Penambahan Ekstrak Dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Es Krim*. Skripsi Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Harianja C. H, Herla R, Era Y. 2015. *Pembuatan Susu Jagung Dengan Pengayaan Kacang Hijau Bergerminasi Dan Penambahan Cmc Sebagai Penstabil*. J.Rekayasa Pangan Dan Pert., Vol.3 No.1. Medan
- Hilal M., dan Memen S. 2015. *Daya Hasil dan Kualitas Jagung Manis Genotipe SD3 dengan Empat Varietas Pemanding di Kabupaten Bandung*. Bul. Agrohorti 3 (3): 316 – 322. Bandung
- Hurst WJ. 2002. *Methods of Analysis for Functional Foods and Nutraceuticals*. CRC press. Florida
- Iskandar, D. 2011. *Pengaruh Dosis Pupuk N, P, dan K Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering*. <http://www.ipitek.net.id> Diakses 8 maret 2018.
- Jonathan, R. 2011. *Perubahan Kandungan -Karoten Dan Warna Pada Cabai Rawit Merah (Capsicum Frutescens L.) Selama Pengeringan Dengan Menggunakan Cabinet Dryer, Solar Tunnel Dryer, Dan Freeze Dryer*. Skripsi. Semarang
- Kamal, N. 2010. *Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa*. Jurnal Teknologi Vol. I, Edisi 17, 78-84.
- Kharisma D.P., M. A.Z., dan Djoko K. 2015. *Pengaruh Rasio Susu Full Cream Dengan Jagung Manis (Zea Mays Saccharata) Terhadap Nilai Gizi, Sifat Fisik Dan Organoleptik Es Krim*. Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan) Vol 1 No. 1
- Kurniawan, F., Sri, H., dan Dewi, K.A.K.H. 2015. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Pati Dan Gula Reduksi pada Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lamk)*. ISSN: 2087-0922. Jawa tengah
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Dian rakyat. Jakarta

- Lutfhianto A.K, Singgih S.S, dan Triana, S. (2013). *Pengaruh Penambahan Level Ekstrak Jagung Manis (Zea Mays Saccharata) Pada Pembuatan Susu Pasteurisasi Terhadap Kadar Beta Karoten Dan Kesukaan.*Jurnal Ilmiah Peternakan 1(2): 634 – 638. Purwokerto
- Mahmud M.K, Hermana N.A, Zulfianto R.R, Apriyanto I, Ngadiarti B, Hariati, Bernardus, dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia.* Alex Media Komputindo. Jakarta
- Manfaat Sehat. *30 Manfaat Wortel untuk kesehatan & kecantikan.*
<http://manfaatsehat.id/manfaat-wortel-untuk-kesehatan-kecantikan.com>.
 Diakses 13 april 2018
- Maulina I. D. 2011. *Uji Stabilitas Fisik Dan Aktivitas Antioksidan Sediaan Krim Yang Mengandung Ekstrak Umbi Wortel (Daucus Carota L.).* Universitas Indonesia. Depok
- Marx M, Monika S, Andreas S, Reinhold C. 2003. *Effects of thermal processing on trans–cis-isomerization of b-carotene in carrot juices and carotene-containing preparations.* Food Chemistry 83 (2003) 609–617. Germany
- Mufidah, Z., Wahyuningsih, dan Titin, A. 2017. Perbedaan kualitas indrawi dan kandungan betakaroten pada inovasi pembuatan carang madu dengan menggunakan campuran santan dengan sari wortel. *Jurnal Kompetensi Teknik Vol. 36 8, No.2.* Semarang.
- Mutiarasari A. 2017. *Pengaruh Perbandingan Pemberian Ekstrak Wortel (Daucus Carota L) Dan Ekstrak Labu Kuning (Cucurbita Moschata D) Terhadap Warna Kuning Pada Ikann Koi (Cyprinus Carpio Haematopreus).* Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Lampung
- Nurchayono, Z. 2015. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri: Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose Sebagai Edible Coating Dan Suhu pengeringan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Wortel Kering Instan.*FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Otemusu A. 2016. *Pengaruh Perbandingan Volume Susu Kedelai Dan Susu Jagung Pada Pembuatan Soy Corn Yogurt Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen.* Skripsi Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Patil, M. V. K., Kandhare, A. D., Bhisra, S. D. (2012). *Pharmacological Evaluation Of Ethanolic Extract Of Daucus Carota Linn Root Formulated Cream On Wound Healing Using Excision And Incision Wound Model.* Asian Pasific Journal Of Tropical Biomedicine.12: S646-S655.

- Padghan P.V, Patil S, Jaybhaye R.V, Katore V.D, Desmukh N. 2015. *Studies On Cost Of Production Of Sweet Corn Milk And It's Blended Milk Product*. Journal Of Ready to Eat Food. 2(2), 51-55
- Puteri F, Rona J. N, Lasma N. L. 2015. *Pengaruh Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah*. J.Rekayasa Pangan dan Pert, Vol.3 No.4. medan
- Radiati L. E, Firman J, Hedy O. 2016. *Effect of Carrot-Juice on Exopolisaccharides and -D Galactosidase Activity in Yogurt*. Animal Production. 18(3): 173-179. Malang
- Riyani, I.O. 2017. *Tips memasak wortel agar tidak langu dan terasa manis*. www.m.vemale.com. Diakses pukul 06:35, 25 maret 2018.
- Rubatzky, V.E. dan M Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia 2*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Sari, F. K., Dwi, I., Nur, H.P., dan Chairul, A. 2013. *Pengaruh Penambahan Tulang Ikan Lele (Clarias Sp.) Dan Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata) Terhadap Kandungan Kalsium Dan Protein Pada Susu Jagung Manis (Zea Mays Saccharata)*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1. Surakarta
- Setyaningsih, D., Apriyanto. A., dan Sari. MP. 2010. *Analisis Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Prees. Bogor
- Sismanto L.N.D.A., dan Novia, E.S. 2012. *Pembuatan Yoghurt Nabati Dari Jagung Manis (Zea Mays Saccharata)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Soekarto, Soewarno T., (1985), *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Suarni dan Muh. Y. 2011. *Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 No. 1. Maros
- Sundari D, Almasyhuri, Astuti L. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes, Vol. 25 No. 4, 235 – 242. Jakarta
- Trianto, S.S., Sarah, Y.L., dan Margono. 2014. *Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (Daucus Carota) Menggunakan Pelarut Air*. Vol. 13. No. 2. Halaman : 51 – 54. Surakarta
- United States Departement of Agriculture. 2016. Sweet Corn. United States Department of Agriculture, United States.

United States Departement of Agriculture. 2016. Carrot. United States Department of Agriculture, United States.

Wahdaningsih S, Erna P. S, Subagus W. 2011. *Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Dari Batang Pakis (Alsophila Glauca J. Sm)*. Majalah Obat Tradisional, 16(3), 156 – 160. Jogjakarta

Wahyuni R. 2011. *Penerapan Umur Simpan Sari Wortel Pada Biaya Penyimpanan Selama Pemasaran*. jurnal.yudharta. pasuruan

Winarno FG. 2002. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

