

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Terdapat pengaruh nyata pemberian madu terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis.
2. Berdasarkan uji BNT konsentrasi madu yang baik untuk mendapatkan kadar asam laktat optimum diperoleh pada perlakuan 20% dengan kadar asam laktat yang dihasilkan 0.62%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lanjutan tentang batas jumlah maksimal penambahan madu yang boleh ditambahkan dalam pembuatan yoghurt jagung manis.

Daftar Pustaka

- Anggarini, A. 2010. Penerapan Metode Eksperimen Untuk Meningkatkan Keterampilan Merencanakan Eksperimen dalam Pembelajaran Biologi Siswa Kelas X-3 SMA Negeri 1 SIMO. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aulia, 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung Pada Pembuatan Mie. Jurnal Chemica. Vol 12 No. 2. Jurusan Kimia FMIPA UN
- Becker, W. M. Jane B. Reece and Martin F. Poenie. 1996. The Word Of The Cell. By The Benjamin Cummings Publishing Company. Third Edition.
- Deibel & Seeley 1974. Streptococcaceae in Bergeys Manual of Determinative Bacteriology. Baltimore: Walliams & Wilkins. Journal Online.pdf
- Efendi, M.H., Sorini, H dan A.M. Lusiastuti. 2009. Peningkatan Kualitas Yoghurt Dari Susu Kambing Dengan Penambahan Bubuk Susu Skim Dan Pengaturan Suhu Pemeraman. J. Penelit. Med. Eksakta Vol. 8, No. 3, Des 2009: 185-192
- Eliyasm, R, Nofrianti, 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.
- Etiyati, 2010. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Jenis Bakteri pada Pembuatan Yoghurt dari Jagung (*Zea mays*). Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU IPB dengan LSI IPR Bogor. Freedictionary, 2007. Classification Of Bacteria. Online tersedia <http://repository.usu.ac.id/bitstream.pdf>.
- Ginting, N. dan E. Pasaribu. 2005. Pengaruh temperatur dalam pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan lactobacillus bulgaricus dan streptococcus thermophilus. Jurnal agrobisnis peternakan. 1 (2) : 73-77
- Gulo, Nitema. 2006. Substitusi Susu Kedelai dan Susu Sapi Pada Pembuatan Soygurt Instan. Sumatera Utara : Fakultas Pertanian Unika.
- Hariyati. 2010. Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu Terhadap Mikroba Pembusuk. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hanafiah Ali Kemas. 2005. Rancangan Percobaan. Jakarta : PT. Grafindo Persada
- Helferich & Westhoff. 1980. All About Yoghurt. New York: Prentice Hall.
- Herawati, D. A. dan A. A. Wibawa. 2011. Pengaruh kosentarasasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. Universitas setia budi. Surakarta. Jurnal ilmiah teknik lingkungan vol. 1 No. 2

- Irda, s. Sri, w. dan Dian, K. S. 2013. Penambahan ekstrak ubi jalar ungu dan susu skim terhadap organoleptik yoghurt jagung manis dengan menggunakan inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. Universitas Riau.
- Kumala, N.T, Setyaningsih, R dan Susilowati, A. 2003. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Madu terhadap Kualitas Hasil Yogurt Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) dengan Inokulum *Lactobacillus casei*. Vol. 6 No 1. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Lutfhianto, A. K, Santosa, R dan Setyawardani, T. 2013. Pengaruh Penambahan Level Ekstrat Jagung Manis (*Zea mays saccharat*) pada pembuatan susu pasteurisasi terhadap kadar beta karoten dan kesukaan. Jurnal Ilmiah Peternakan 1(2) : 634-638. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Manfaati, R. 2010. Kenetika Dan Variabel Optimum Fermentasi Asam Laktat Dengan media campuran Tepung Tapioka dan Limbah Cair Tahu Oleh *Rhizopus oryzae*. Program Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Marascuilo A. L and M Mcsweeney. 1985. Nonparametric and distribution-free methods for the social sciences. University of California. ISBN:1-55577-008-8
- Muchtadi, Ayustaningwarno. 2010. Defenisi Ferementasi. Bogor Agricultural University.Pdf
- Nahaishi. 1985. Microbiology of Fermented Foods. dihttp://www.Fermented Youghurt. Pdf
- Novyana, F. 2010. Addition Of Honey And Time Ferment To Quality Of Read Bean Milk Fermen (*Phaseolus vulgaris* L.). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Radiati, L. E, Thohari, I dan Agustina, N. H. 2007. Kajian Propolis, Polen dan Royal Jelly Pada Produk Madu Sebagai Antioksidan Alami. Jurnal Ilmu dan Teknologi hasil Ternak. Hal. 35-39. Vol. 2 No. 1. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya
- Rahmayuni. 2013. Penambahan Madu dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah. Jurnal Sagu. Vol. 12. No 1: 25-33. ISSN 1412-4424
- Ramadzanti, Alviana. 2006. Aktivitas Protease Dan Kandungan Asam Laktat Pada Yoghurt Yang Dimodifikasi (*Bifidobacterium bifidum*). Hasil penelitian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ratnayani, K, Dwi Adhi, S dan Gitadewi, I G. 2008. Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa Pada Madu dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. Jurnal Kimia Vol. 2 No. 2 Hal 77-86. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.
- Prasetyo, H. 2010. Pengaruh penggunaan starter yoghurt pada level tertentu terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rusmiati, D, Sulistianingsih, Milanda, T. dan Sri A. 2008. Penyuluhan pentingnya konsumsi yoghurt dan metode pembuatannya dengan cara sederhana dalam rangka peningkatan

- derajat kesehatan dan ekonomi masyarakat di kelurahan sukaluyu kota bandung. Lembaga pengabdian kepada masyarakat. Universitas padjadjaran
- Satiarini, B. 2006. Kajian produksi dan profitabilitas pembuatan susu jagung. Fakultas teknologi pertanian. Institut pertanian bogor. Bogor
- Setyani, S, Medikasari dan 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. Vol. 14 No. 2 Universitas Lampung.
- Sirait. 2000. Proses Pengolahan Susu Menjadi Yoghurt. Balai Penelitian Ternak, Bogor, Wartazoa Vol. 1 No. 4, Juli 2000.
- Sudjana, 2002. Metoda Statistika. Bandung : Tarsito
- Surtinah. 2008. Waktu Panen Yang Tepat Menentukan Kandungan Gula Biji Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). Jurnal Ilmiah Pertanian Vol. 4 No. 2. Staf pengajar Fakultas Pertanian Universitas Lancang Kuning. Jurusan Budidaya Pertanian.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Unessa Press
- Triyono, Agus. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses ISSN : 1411-4216. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wang. W, Chen. X, Ship. P, and H.A.J.M Van Gerder. 2008. Detecting changes in extreme precipitation and extreme streamflow in the dongjiang river basin in southern china. Journal of Hydrology and Eart system Sciences
- Winarno , F. G dan I. E Fernades . 2007. Susu dan produk fermentasinya. M-Brio Press. Bogor