

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi kedelai dan jagung manis berpengaruh terhadap sifat fisikokimia (persen pengendapan, viskositas, warna, total padatan terlarut, kadar gula reduksi, dan protein) dan organoleptik (warna, rasa dan aroma) minuman sari kedelai jagung manis yang dihasilkan.
2. Semakin tinggi proporsi jagung manis yang ditambahkan semakin rendah kadar protein minuman sari kedelai jagung manis.
3. Semakin tinggi proporsi jagung manis yang ditambahkan semakin tinggi pula kadar gula reduksi, total padatan terlarut, persen pengendapan, viskositas minuman sari kedelai jagung manis.
4. Kadar protein minuman sari kedelai jagung manis pada semua perlakuan telah memenuhi syarat mutu minuman sari kedelai dalam SNI 01-3830-1995.
5. Total padatan terlarut minuman sari kedelai jagung manis yang dihasilkan dari perlakuan 4,5 dan 6 telah memenuhi syarat mutu minuman sari kedelai dalam SNI 01-3830-1995.
6. Minuman sari kedelai jagung manis perlakuan 4 yaitu proporsi kedelai : jagung manis 70:30 memiliki nilai organoleptik rasa, warna dan roma tertinggi.
7. Perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan adalah perlakuan 4 yaitu proporsi kedelai : jagung manis adalah 70:30.

6.2. Saran

1. Perlu adanya penelitian untuk mengetahui umur simpan minuman sari kedelai jagung manis serta jenis kemasan apa yang cocok untuk produk susu kedelai jagung manis.
2. Perlu adanya penelitian untuk mengetahui kadar serat minuman sari kedelai jagung manis.
3. Perlu adanya penelitian untuk mengetahui jenis penstabil apa yang cocok untuk menstabilkan minuman sari kedelai jagung manis.

DAFTAR PUSTAKA

- Annas W. 2004. *Pembuatan dan Manfaat Susu Kedelai*. Available at: <http://insidewinme.blogspot.com/2007/11/pembuatan-dan-manfaat-susu-kedelai.html>
- Anonimous. 2002. *Sweet Corn - Baby Corn*, cetakan ke 9. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anonimous. 2004. *Frozen Sweet Corn Puree*. Available At: <http://www.stahlbush.com/sweetcornspec.html>
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Azima, R.Y.F. dan I.E. Yani. 2007. *Evaluasi Nilai Gizi dan Mutu Susu Kedelai Bubuk yang Diperkaya Konsentrat Protein Jagung*. Seminar Nasional PATPI, Bandung 17-18 Juli 2007, 1514-1531.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Susu Kedelai (SNI 01-3830-1995)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badenhop, A.F. dan L.R. Hacker. 1973 Methionine Supplementation of Soymilk to Correct Cistine Loss Resulting from Alkaline Soaking Procedure. *J Food Science*. 68:(186-198).
- Bressani, R. 1981. The Role of Soybeans in Food Systems. *J Am Oil Chem*. 5(58):392-400.
- Considine, D.M. dan D.G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand_Reinhold Company.
- Kolapo, A.L. dan G.R. Oladimedji. 2008. Production and Quality Evaluation of Soy-corn Milk. *J of Appl Biosciences*. 1(2):40-45.
- Koswara, S. 1986. *Budidaya Jagung Manis dan Jagung Merang*. Bogor: Fakultas Pertanian IPB.

- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Koswara, S. 2006. *Isoflavon, Senyawa Multi Manfaat dalam Kedelai*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Koswara, S. 2007. *Susu Kedelai Tak Kalah Dengan Susu Sapi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Kuswurj, R. 2009. *Sugar Technology and Research*. Available at: <http://www.risvank.com/penentuan-kadar-gula-reduksi-nira-tebu.html>
- Matz, S.A. 1969. *Cereal Science*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Mudjajanto, E.S. dan F.R. Kusuma. 2005. *Susu Kedelai*. Jakarta: Agromedia.
- Murhadi. 2005. *Struktur Kimia dan Sifat Fungsional Air, Lipida, Karbohidrat dan Vitamin*. Bandar Lampung: THP Unila.
- Omueti, O. dan K. Ajomale. 2005. Chemical and Sensory Attributes of Soy-corn Milk Types. *J of Biotechnology*. 4(6):847-851.
- Purseglove. 1992. *Tropicals Crops, Monocotyledons*. London: Longmann
- Richana, N, dan Suarni. 2008. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen.
- Rubatzky, V.E., dan M. Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi dan Gizi Jilid 1*. Bandung: ITB.
- Saifudin, O. 2008. *Analisa Karbohidrat*. Available at: <http://food4healthy.wordpress.com/category/food-science>
- Somaatmadja, S. 1985. *Kedelai*. Bandung: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian – Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.

- Suarni, dan S. Widowati. 2008. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen.
- Suharyono, A.S. 2007. *Efek Sinar Ultraviolet dan Jenis Kemasan terhadap Reduksi Total Mikroba pada Susu Kedelai*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Wikipedia¹. 2009. *Sistem Koloid*. Available at: http://id.wikipedia.org/wiki/Sistem_koloid
- Wikipedia². 2009. *Viskositas*. Available at: <http://id.wikipedia.org/wiki/Viskositas>
- Winarno, F.G. 1989. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Winarno, F.G. 1991. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.