

BAB V KEIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis sidik ragam (ANOVA) Pengaruh Konsentrasi Jagung Dan Starter Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Yoghurt Susu Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata*). Disimpulkan berpengaruh terhadap *Total Plate Count* (TPC), Total Asam, pH, Viskositas, Kadar Protein, Organoleptik (*Overall*). Konsentrasi jagung berpengaruh sangat nyata terhadap TPC, berpengaruh nyata terhadap Kadar Total Asam, pH, Viskositas, Protein, Organoleptik *Overall*, berpengaruh tidak nyata pada organoleptik Rasa.

Yogurt susu jagung manis dengan TPC tertinggi pada konsentrasi jagung (1:3) dengan starter 10% sebesar 73400×10^5 CFU/ml, Total Asam Tertinggi pada konsentrasi jagung (1:3) dengan starter 10% yaitu 9,87%, pH terendah pada konsentrasi jagung (1:3) dengan starter 10% yaitu 3,73, Viskositas tertinggi pada konsentrasi jagung (1:1) dan starter 10% sebesar 12 Cp, Protein tertinggi pada konsentrasi jagung (1:3) dan starter 2% yaitu 1,69%, Organoleptik Rasa paling disukai 3,03 pada perlakuan konsentrasi jagung (1:1) dengan starter 5%, Organoleptik *Overall* paling disukai 2,77 pada perlakuan konsentrasi jagung (1:3) dengan starter 2%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar meneliti total Bakteri Asam Laktat (BAL) yang belum peneliti lakukan dalam penelitian ini, kadar Lemak, dan Total Padatan Susu bukan Lemak pada yoghurt susu jagung manis. Untuk memenuhi standar yoghurt nabati berdasarkan SNI.



DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, J. R., Maarif, S., & Arkeman, Y. 2014. Yoghurt susu jagung manis kacang hijau sebagai strategi inovasi produk alternatif pangan fungsional. *Jurnal teknik industri*. 4 (3): 172-183
- Anonymous. 2016. Cara kerja *rotation Viscometer*. Laboratorium Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Badan Pusat Statistik, (2015) Distribusi Perdagangan Komoditi Jagung Pipilan Di Indonesia, bps.go.id
- Badan Standarisasi Nasional. Syarat Mutu Yogurt SNI 2981-2009., sisni.bsn.go.id
- Chotimah, S. C. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam proses pembuatan yogurt. *J. Ilmu Peternakan* 4 (2) : 47-52.
- Dwidjoseputro. 2005. Dasar-dasar Mikrobiologi. Djambatan: Malang.
- Dyah, H. W., Diana, C. M., Eko, A. P. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim Semarang*. 11 (1): 7-12
- Fadro, Efendi, R., dan Restuhadi, F. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Skim dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea mays L.*) Menggunakan Kultur *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Sagu*. 14: 28-36. Halaman 29-35.
- Fardiaz. 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Hafsah., Astriana. 2012. Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Bionature*, 13 (2) : 96-102.
- Harun, N., Rahmayuni., Sitepu, Y.E. 2013. Penambahan Gula Kelapa dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah (*Phaesolus vulgaris L.*).12 (2) : 916
- Hasrudin dan Husna R, 2014. *Mini Riset Mikrobiologi Terapan*. Graha Ilmu. Medan
- Iskandar, D., 2008. Pengaruh Dosis Pupuk N, P dan K terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering Dikutip dari <http://www.iptek.net.id>. Tanggal Diakses 28 septemberr 2018.

- Jannah, A. M., Anang, M. L., Yoyok, B. P., Ahmad, N. A., Setya, B. M. A., 2014. "Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing", Jurnal Aplikasi Pangan 3 (2) 2014, Indonesian Food Technologists.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., Golden, D. A. 2005. Modern Food Microbiology. <https://www.springer.com/gb/book/9780387231808> (diakses 19 desember 2018)
- Kanoni, S. 1999. Handout Viskositas Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kumalasari, K. E. D., Nurwantoro dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh Kombinasi Susu dengan Air Kelapa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Gula dan Keasaman Drink Yoghurt. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang. Vol. 1. No. 2. Hal. 48 – 53.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Makassar: Masagena Press
- Manglayang. 2006. Mikrobiologi susu dan kultur starter. Bogor: balai besar penelitian pasca panen pertanian
- Maulidya, A., (2007), Kajian Pembuatan Yoghurt Susu Jagung Sebagai Minuman Probiotik Menggunakan Campuran Kultur. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor
- Mawarni, A. N., Fithriyah, H. N. 2015. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Asam Laktat Dalam Pembuatan Fruitghurt Dari Kulit Buah Semangka. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Melani. 2009. Fermentasi. (<http://www.scibd.com/doc/9739014/fermentasi.>) Diakses pada tanggal 25 Februari 2019.
- Prasetyani, A. H., 2018. Pengaruh Penambahan Sari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Terhadap yoghurt Susu Jagung Manis (*Zea mays*) dan Aktivitas Antioksidan, *skripsi*, Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sanata Dharma Yogyakarta
- Premy Puspitawati Rahayu., Ria Dewi Andriani. 2018. Mutu Organoleptik Dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung Dengan Penambahan Susu Skim Dan Karagenan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 13 (1): 38 – 45.
- Purwono, M. dan Hartono, R. 2007. Bertanam Jagung Manis. Penebar Swadaya. Bogor. 68 hal

- Rifianto, azis. 2010. Jagung Manis. <http://azisrifianto.blogspot.com> (diakses 4 oktober 2018)
- Rusmiati, D., Sulistyaningsih, R., Milanda, T. dan Kusuma, S.A.F., 2008. Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Yoghurt dan Metode Pembuatannya dengan Cara Sederhana dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Sukaluyu Kota Bandung. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Santoso. 2009. Susu dan Yoghurt Kedelai Laboratorium Kimia Pangan Faperta Uwg, (<http://labfpuwg.files.wordpress.com/2010/02/susu-danyoghurtkedelai.pdf>) diakses pada tanggal 8 Januari 2019)
- Setiawati, B.B., dan Puspitojati, E. 2011. Evaluasi Mutu Yoghurt Formulasi Susu Jagung Manis – Kedelai. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian. Volume 7, No. 1, Juli 2011.
- Shurtleff, W. dan Aoyagi, A. 2007. History of Fermented Soymilk and Its Products. Soy Info Center Lafayette. California.
- Sumardikan, H. 2007. Penggunaan Carboxymethyl (CMC) terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik Yogurt Set. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Supavititpatana, P, Wirjantoro, T. I. dan Raviyan, P., (2010). Characteristics and Shelf-Life of Corn Milk Yoghurt. CMU.J.Nat.Sci vol 9(1), p. 133 – 148.
- Surono. 2004. Yoghurt Untuk Kesehatan. Yogyakarta : Penebar Swadaya.
- Susilorini, Tri & Manik Eirry Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Jakarta: Penebar swadaya.
- Waluyo, L. 2004. Mikrobiologi Univeristas Muhammadiyah Malang. UMM Press. Malang
- Wasito. 2005. Proses Pembuatan Etanol. <http://www.suamerdekaco.id>. Diakses tanggal 25 Februari 2019
- Wahyudi, M . 2006. Proses Pembuatan dan Analisis MutuYoghurt. Buletin Teknik Pertanian. 11 (1) : 12-16
- Whardani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo E. A. 2015. Kajian pengaruh cara pembuatan susu jagung , rasio dan waktu fermentasi terhadap karakteristik yoghurt jagung manis. Fakultas Teknik, Universitas wahid hasyim semarang.

- Widowati, S dan Misgiyarta. 2002. Efektivitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. *Dalam Jurnal Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian*. Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, E., dan Putranto. 2010. Karakteristik *Stred* Yoghurt Mangga (*Mangifera Indica*) dan Apel (*Malus Domestica*) dan Selama Penyimpanan (Characteristics of Mango (*Mangifera Indica*) and Aple (*Malus Domestica*) *Sittred Yoghurt During Storage*). *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 10 No 1, 14-16
- Yusmarini, R. Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Yoghurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. Pekanbaru: *Jurnal Natur Indonesia*. Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Faperta, Universitas Riau.
- Yusmarini dan Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuak dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*, 6 (2): 104-110

