

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Lama waktu pengukusan jagung kuning hibrida mengakibatkan peningkatan total padatan terlarut (9,01%), kestabilan koloid (2,5%) dan viskositas susu kedelai jagung (14,56%).
2. Lama waktu penyimpanan dingin susu kedelai jagung meningkatkan padatan terlarut (14,15%) dan viskositas (22,11%) tetapi menurunkan kestabilan koloid 6,21%.
3. Interaksi waktu pengukusan jagung kuning hibrida dan lama penyimpanan dingin susu kedelai jagung berpengaruh nyata terhadap total padatan terlarut, kestabilan koloid, dan viskositasnya.
4. Interaksi waktu pengukusan jagung kuning hibrida dan lama penyimpanan dingin susu kedelai jagung berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan terhadap kekentalan tetapi tidak berpengaruh pada tingkat kesukaan terhadap warna dan rasa susu kedelai jagung.

6.2. Saran

Susu kedelai jagung merupakan minuman yang kaya akan zat gizi terutama karbohidrat sehingga belum tentu dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai indeks glikemik (IG) susu kedelai jagung kuning hibrida agar diketahui apakah susu kedelai jagung dapat dikonsumsi penderita diabetes tanpa menyebabkan peningkatan kadar glukosa dalam darah.

DAFTAR PUSTAKA

- AFAB Enterprises. 2007. *Hand Refractometer Specifications*. <http://www.refractometer.com> (30 Januari 2013).
- Agustina, F. 2008. Kajian Formulasi dan Isotermik Sorpsi Air Bubur Jagung Instan, *Tesis S-2*, Sekolah Pascasarjana Ilmu Pangan IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id> (2 Oktober 2012).
- Anonim. 2009. *Inovasi Teknologi Tanaman Jagung*. <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id> (2 Oktober 2012).
- Brookfield. 2005. *Viscometers*. <http://www.brookfieldengineering.com> (30 Januari 2013).
- Carolina, A. 2006. Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Kadar Glukosa Darah pada Diet Pasien Diabetes Mellitus di Rumah Sakit Dr. Saiful Anwar Malang, *Skripsi S-1*, Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang. <http://elibrary.ub.ac.id> (2 Oktober 2012).
- Dinas Pertanian dan Kehutanan. 2011. *Pengertian Tanaman Pangan*. <http://dipertanhut.purworejokab.go.id> (21 Oktober 2012).
- Epriliati, I., Haryadi P., dan Apriantono A. 2002. Komposisi Kimia Biji dan Sifat Fungsional Pati Gayam (*Inocarpus edulis* Forst.) , *Seminar Nasional PATPI*, Semarang, 9-10 Oktober 2001.
- Esvandiari, M., H. Sholihin, dan A. Suryatna. 2010. Studi Kinerja Adsorpsi Arang Aktif-Bentonit Pada Aroma Susu Kedelai, *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia* 1 (2): 135-149.
- Fennema, O. R., M. Karen M., dan Lund D. B. 1996. *Principle of Food Science*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Ginting, E. 2010. *Petunjuk Teknis Produk Olahan Kedelai*. Malang: Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Hanna Instruments. 2013. *Benchtop Precision pH meter*. <http://www.directindustry.com> (30 Januari 2013).

- Harril, R. 1998. *Using A Refractometer To Test The Quality Of Fruits and Vegetables*. <http://www.nutritionsecurity.org> (18 desember 2012).
- Juhriah, Baharuddin, Yunus M., Marcia B.P., dan Masniawati. 2012. Deteksi Gen *Phytoene Synthase 1* (PSY1) dan Karoten Plasma Nutfah Jagung Lokal Sulawesi Selatan Untuk Seleksi Jagung Khusus Provitamin A, *J. Agrovigor* 11 (2): 152-160.
- Khairunnas. 2012. *Indonesia Pengidap Diabetes Terbesar*. <http://www.medanbisnisdaily.com> (19 September 2012).
- Khomsatin, S. 2011. *Kajian Pengaruh Pengukusan Bertekanan (Steam Pressure Treatment) Terhadap Sifat Fisikimia Tepung Jagung*. <http://repository.ipb.ac.id> (24 April 2013).
- Kolapo, A.L. dan Oladimeji G. R. 2008. Production and Quality Evaluation of Soy-corn Milk, *Journal of Applied Biosciences* 1 (2): 40-45.
- Lasimo, M., Z. Noor, dan Y. Marsono. 2001. Sifat Hipoglikemik dan Hipokolesterolemik Protein Kedelai pada Tikus Model Toleransi Glukosa Terganggu (TGT) Induksi Alloksan, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 13 (2): 136-143.
- Lini, V. 2010. Pengaruh Penambahan Gum Xanthan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Susu Kedelai Jagung, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Marsono, Y. 1998. Resistant Starch : Pembentukan, Metabolisme dan Aspek Gizinya (Review). *Agritech*: 18 (4): 29-35
- Maruli, A. 2012. *8 Juta Lebih Penduduk Indonesia Idap Diabetes*. <http://www.antaranews.com> (19 September 2012).
- Omueti, O dan Ajomale K. 2005. Chemical and Sensory Attributes of Soy-Corn Milk Types, *African Journal of Biotechnology* 4 (6): 847-851.
- Pomeranz Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. New York: Academic Press.

- Regina. 2012. *Penyakit Diabetes Melitus*. <http://diabetesmelitus.org> (16 September 2012).
- Rosida, R. 2012. *Pengaruh Cara Pengolahan terhadap Daya Cerna Pati (secara in-vitro) Pada Pisang*. <http://eprints.upnjatim.ac.id> (19 September 2012).
- Rukmana, R. dan Y. Yuniarsih. 1996. *Budidaya dan Pasca Panen Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. 1997. *Usaha Tani Jagung*. Yogyakarta: Kanisius.
- Srianta, I., I. Kuswardani, A. E. Tanur, F. Anita, dan V. Lini. 2010. Development of Low Aflatoxin Soycorn Milk: Optimization of Soybean and Corn Ratio and It's Stability During Storage, *International Journal of Food, Nutrition and Public Health*, 3 (2): 161-170.
- Suarni dan Widowati. 2006. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. <http://pustaka.litbang.deptan.go.id> (30 Januari 2013).
- Suhaedi, I. 2003. *Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu*. <http://luk.tsipil.ugm.ac.id> (10 Desember 2012).
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zapsalis, C. dan Beck R. 1986. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. New York: Macmillan Publishing Company.