

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Pasteurisasi susu kedelai jagung menghasilkan TPT, kadar gula total, kadar protein, viskositas dan kestabilan koloid yang lebih tinggi daripada sterilisasi.
2. Semakin lama waktu pengukusan jagung menghasilkan TPT, kadar gula total dan kadar protein yang meningkat, tetapi menghasilkan viskositas dan kestabilan koloid yang menurun.
3. Pasteurisasi susu kedelai jagung dengan perbedaan waktu pengukusan jagung manis menghasilkan nilai warna dan rasa yang tidak beda nyata dengan sterilisasi susu kedelai jagung.

6.2. Saran

Susu kedelai jagung merupakan produk yang berpotensi diperdagangkan secara komersial sehingga perlu memenuhi Standar Nasional Indonesia untuk jumlah angka lempeng total produk dan umur simpan minuman susu kedelai jagung. Oleh karena itu, untuk menunjang pengembangan minuman susu kedelai jagung diarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh waktu pengukusan dan metode pemanasan susu kedelai jagung terhadap sifat mikrobiologis susu kedelai jagung..

DAFTAR PUSTAKA

- Ames, J. M. and T. F. Hofmann. 2001. *Chemistry and physiology of selected food colorants*. Washington, DC:ACS, p.227
- AOAC (1984), *Official Methods of Analysis, 14th ed.*, Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC
- Chandra, E. Y. 2011. Pengaruh Penambahan Gum Xanthan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Susu Kedelai Jagung yang Diperkaya Kalsium, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Epriliati, I., Haryadi P., and Apriantono A. 2002. Komposisi Kimia Biji dan Sifat Fungsional Pati Gayam (*Inocarpus edulis* Forst.) , *Seminar Nasional PATPI*, Semarang, 9-10 Oktober 2001
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan Lanjut*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Fardiaz, S. 1995. Teknik Pengalengan Produk Hortikultura dan Perikanan. Proceeding Pelatihan Singkat “Production Engineering Supervisor”, 17-26 Oktober 1995.
- Fardiaz, S and Rambitan. 1988. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Beberapa Varietas Jagung*. Laporan Penelitian, Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB
- Fellow, P.J. 2000. *Food Processing Technology*. CRC Press, New York.
- Giner, J., Ibarz, A., Garza, S. and Xhian-Quan, S. 1996. *Rheology of clarified cherry juices*. Journal of Food Engineering 30: 147-154
- Harris R.S. dan Karmas E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Suminar Achmadi, penerjemah. Bandung: Penerbit Institut Teknologi Bogor Bandung. Terjemahan dari: *Nutritional Evaluation of Food Processing*.

- Hariyadi, P. 2000. *Dasar-dasar Teori dan Praktek Proses Termal*. Bogor : Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology* Vol 4. New York: John Wiley and Sons,
- Inglett, G. E. 1987. *Kernel, Structure, Composition and Quality. Ed. Corn: Culture. Processing and Products*. Avi Publishing Company, Westport
- Koswara, S. 2006. Susu Kedelai tak kalah dengan susu sapi. www.Ebookpangan.com. 6september2012
- Kolapo, A.L dan Oladimeji, G.R. 2008. Production and Quality Evaluation of Soy-corn Milk. *Journal of Applied Biosciences*, Vol.1 (2): 40 - 45.
- Koswara, J., 1986. *Budidya Jagung Manis*. Yasaguna, Jakarta.
- Lawrence, G.H.M. 1951. *Taxonomy of Vascular Plant*. New York: John Wiley and Sons.
- Lewis, M.J. 1996. *Physical Properties of Food and Food Processing Systems*. pp. 109-112. England: Woodhead Publishing Limited.
- Lini. 2010. Pengaruh Penambahan Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sari Kedelai Jagung Manis, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Mauro D.J., Abbas I.R., Orthoefer F.T. 2003. Corn Starch Modification and Uses. Didalam: White PJ, Johnson LA, editor. *Corn: Chemistry and Technology*. Ed ke-2. St. Paul, Minnesota, USA: American Association of Cereal Chem.
- McCreedy RM. 1970. Starch and Dextrin. Di dalam: Joslyn MA, editor. *Method in Food analysis*. New York: Academic Pr.
- Messina M. 1995. Modern applications for an ancient bean; soy beans and the prevention and treatment of chronic disease. *J. Nutr.* 125: 567S–569S.

- Muchtadi D. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi D. 1994. *Makanan Kaleng : Teknologi dan Pengawasan Mutu*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mudjajanto, E.S. dan F.R. Kusuma. 2005. Susu Kedelai: Susu Nabati yang Menyehatkan. AgroMedia Pustaka, Jakarta
- Omueti, O. dan K. Ajomale. 2005. Chemical and Sensory Attributes of Soycorn milk Types. *African Journal of Biotechnology* vol. 4(6) pp. 847-851.
- Pratiwi, E. 1986. Pengaruh Umur Panen terhadap Produksi dan Kualitas JagungManis (*Zea mays saccharata*), Skripsi S-1, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/29684/A86EPR.pdf?sequence=1>(20 oktober 2012)
- Purseglove. 1992. *Tropical Crops, Monocotyledons*. London: Longmann.
- Radiyati, T., 1992. Pengolahan Kedelai. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI.
- Ramaswamy, H., Marcotte, M. 2006. *Food Processing: Principles and Application*. Boca Raton: CRC Press
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control For Fruit and Vegetable Products*, 2nd ed. New Delhi : Tata Mc Graw Hill Publishing Company Limited.
- Rao, S. *Sterilization and Desinfection*. <http://www.microrao.com/micronotes/sterilization.pdf> (2 Januari 2013)
- Reuter H. 1993. *Aseptic Processing of Food : Foods -Ind ed*. New Holland. Technomic.
- Singh, N., Sandhu K. S, and M. Kaur. 2005. *Physicochemical Properties Including Granular Morphology, Amylose Content, Swelling and Solubility, Thermal and Pasting Properties of Starches From Normal, Waxy, High Amylose and Sugary Corn*. Progress in Food

- Biopolymer Research. 1: 43-55. <http://www.ppti.usm.my/pfbr> (18 Juli 2013)
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sumardjo D. 2008. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Sumarno. 1991. *Kedelai dan Cara Budidaya*. C.V. Yasaguna. Jakarta.
- Sumiati, T. 2008. Pengaruh Pengolahan terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (*Tilapia Mossambica*), Skripsi S-1, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/3184/A2008_Tintin%20Sumiati.pdf?sequence=4 (17 Desember 2012)
- Susanto, T dan S. Yuwono. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Surabaya: Unesa Press.
- Tanur, A. E. 2009. Pengaruh Proporsi Kedelai dan Jagung Manis Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Kedelai Jagung Manis, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Trisnawati, C. Y., Srianta I., and Marsono, Y. 2013. Effect of Corn Varieties on The Chracteristics of soycorn Milk, *International Food Research Journal* 20 (30): 1187-1190 (18 Juli 2013)
- Winarno, F.G. 1994. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia