

BAB IV PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Penambahan kacang hijau dan kacang kedelai akan menghasilkan susu jagung manis yang berbeda secara fisikokimia (viskositas, total padatan terlarut, kadar protein, kadar lemak) dan organoleptik (rasa, warna, aroma).

4.2. Saran

Perlu diadakan pengembangan lebih lanjut untuk produk susu jagung manis kacang hijau menjadi produk lain seperti es krim dan yoghurt.

DAFTAR PUSTAKA

- 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)*. Surabaya: Biro Pusat Statistik.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI press.
- Considine, D. M. dan D. G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand-Reinhold Company.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Iskandar, D. 2007. *Pengaruh Dosis Pupuk N, P, dan K terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering*. <http://www.iptek.net.id/ind/?mnu=8&ch=jsti&id=15>. (23 Juli 2009).
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Kolapo, A. L. dan G. R. Oladimeji. 2008. *Production and Quality Evaluation of Soy-corn Milk*. <http://www.biosciences.elewa.org>
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta : Dian Rakyat
- Matz, S. A. 1969. *Cereal Science*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Moehji, S. 1982. *Ilmu Gizi Jilid I*. Jakarta : Bhratara Karya Askara.
- Mudjajanto, E. S. dan F. R. Kusuma. 2005. *Susu Kedelai*. Jakarta : Agromedia.

- Omueti, O. dan K. Ajomale. 2005. *Chemical and Sensory Attributes of Soy-Corn Milk Types*. <http://www.academicjournals.org/AJB>
- Pantastico, ER. B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling, and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Sediaoetama, A. D. 1989. *Ilmu Gizi Jilid II*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Setyani S. dan Medikasari. 2008. Studi Pembuatan Susu Jagung Manis Kacang Hijau : Efek Formulasi Jagung Manis dan Kacang Hijau Terhadap Nilai Gizi, *Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008*, Universitas Lampung, 17-18 November 2008, 136-148.
- Supriyanto. 2006. *Susu Baru, Jagung Manis*. <http://www.suaramerdeka.com/harian/0603/27/ragam03.htm>. (13 Januari 2009).
- Supriyono, T. 2008. Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas “Merantas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. *Thesis S-2*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Srianta, I., I. Kuswardani., A.E. Tanur., F. Anita and V. Lini. 2010. Development of Low Aflatoxin Soycorn Milk : Optimisation Of Soybean And Sweet Corn Ratio And Its Stability During Storage, *International Journal of Food Nutrition and Public Health*. Vol.3. No 2. 161-170.
- USDA. 2010. *Mung beans, mature seeds and raw*. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl (9 Oktober 2010)
- Wijaningsih, W. 2008. Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi. *Thesis S-2*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.