|  |  |
| --- | --- |
| Proceeding | : Seminar dan Workshop Nasional Inovasi Pembelajaran Melalui Hypnoteaching, Hypnolearning, dan Hypnoleader |
| ISBN | : 979-604-215-0 |
| Date | : 19 November 2016 |
| Tittle | : Inovasi Pembuatan Susu dari Jagung Kuning Dengan Kacang Kedelai Pendorong Kreativitas Peserta Didik |
| Authors | : Nurhayati B, Andi Hudiah, Sakina Sapri |
| Page | : 75-81 |
| Abstract | : Fokus penelitian ini adalah pengkajian tentang pembuatan susu dari bahan jagung kuning segar dicampur dengan kacang kedelai. Dewasa ini susu kedelai sudah popular di masyarakat, tetapi susu jagung belum dikenal masyarakat. Jagung hanya digunakan sebagai sayuran, pakan ternak dan sebagian kecil masyarakat menggunakannya sebagai sumber bahan makanan pokok. Untuk itu dilakukan inovasi jagung dicampur dengan kacang kedelai menjadi susu. Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan susu jagung yang diterima oleh peserta didik. Desain penelitian adalah rancangan acak lengkap, tempat di Laboratorium Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Formulasi jagung: kacang kedelai adalah 20%: 80% (F1), 40% : 60% (F2), 60% : 40% (F3), 80% : 20% (F4), jagung 100% (F5). Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan angket Uji organoleptic mutu hedonic dengan 7 skala dan kesukaan/hedonic 11 skala (sangat tidak suka sekali – sangat-sangat suka sekali). Analisis yang digunakan adalah analisis Anova dan uji lanjut Duncan. Hasil penelitian ini adalah pembuatan susu jagung kuning segar secara keseluruhan dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa diterima panelis dengan kategori “Agak baik” dan dari uji penerimaan berada pada kategori “Suka”. Inovasi pembuatan susu jagung dapat mendorong kreativitas peserta didik yang pada akhirnya dapat melahirkan generasi muda penerus pemimpin bangsa Indonesia yang berkualitas dan menjadikan Indonesia menjadi negara maju. |
| Key words | : Inovasi pembatan susu, susu jagung, susu kedelai |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | |
|  | |
|  | |