

## DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1995. Petunjuk Praktis Beternak Sapi Perah. Cetakan ke–6. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Anonim. 2012. <https://www.scribd.com/doc/115183019/Produksi-Susu-Kerbau>. Diakses : 08 Oktober 2020.
- Anonymous. 2013. Karena tingginya antioksidan, beras hitam bisa sehatkan jantung dan cegah diabetes.<http://jurnalpangan.com/index/pangan>. Diakses : 06 Juni 2020
- Artaty, M. A. 2015. Eksperimen pembuatan roll cake bahan dasar tepung beras hitam (*oryza sativa L. Indica*) substitusi tepung terigu. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Astawan, M. dan T. Wresdiyati, 2004. Diet Sehat Dengan Makanan Berserat.Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo
- Azis, A., M. Izzati, dan S. Haryanti. 2015. Aktivitas antioksidan dan nilai gizi dari beberapa jenis beras dan millet sebagai bahan pangan pungsiional Indonesia. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Diponegoro. 4(1):45-61
- Breemer, R.J.P Febby , dan R. Corneles. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan terhadap Mutu Dodol Pala. Jurnal Budidaya Pertanian. Vol 6: 17–20.
- Cahyadi, W 2012. Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta
- Calandrelli, M.. 2011. Manual on the production of traditional buffalo mozarella cheese. Food and Agriculture Organization of the United Nation. <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/documents/milk/mozarella/pdf>. Diakses :10 Oktober 2021.
- Dudi, R. Dedi dan T. Dhalika, 2006. Evaluasi Potensi Genetik Sapi Perah Fries holland. Tesis Sekolah Pasca Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. <http://pustaka.undap.ac.id/wp-content/uploads>. Diakses : 17 Mei 2020.
- FAOSTAT, 2012. FAO statistical database. Diakses :12 September 2020.
- Febrina, L. 2010. Analisis usaha ternak kerbau pada ketinggian tempat yang berbeda di Provinsi Sumatera Barat. Tesis Program Pascasarjana Universitas Andalas, Padang.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Rancangan Percobaan. Arminco, Bandung.

- Godam. 2012. Isi Kandungan Gizi Susu Kerbau - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. *Ilmu*. <http://isi-kandungan-gizi-susu-kerbau-komposisi-nutrisi-bahan-makanan>. Diakses : 14 Desember 2020.
- Gulcin, I., Uguz, M. T. M. Oktay, S., Beydemir, O.I., and Kufrevioglu, 2004, Evaluation of the Antioxidant and Antimicrobial Activities of Clary Sage (*Salvia sclarea L.*), *Turk I. Agric. For.*, 28: 25-33.
- Gross, J. 1987. *Pigments in Fruits*. Academic Press. London.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Tehnik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty, Yogyakarta.
- Hee-Young An., 2005, Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Hidayar, R., R. I., M. Sugitha, S. Wiadnyani. 2019. Pengaruh perbandingan tepung beras hitam dengan terugu terhadap karakteristik bakpao. *Fakultas Teknologi Pertanian . Universitas Jimbaran*. 8 (2) : 207-215
- Ichikawa, H., T.Ichiyanagi, B.Xu, dan T.Konishi. 2001 Antioxidant activity of anthocyanin extract from purple black rice. *Journal Of Medicine Food*. Vol 4(4): 211-218
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. UI-Press. Jakarta.
- Koswara, S., 2009. *Pewarna Alami : Produksi dan Penggunaannya*. Book Pangan.com.
- Lukito, M.S., Giyarto, dan Jayus. 2017. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi* Vol 11(1): 225 - 234
- Luvi-luvi. 2012. Nilai Gizi dan khasiat Susu Kerbau Untuk Kesehatan. *Manfaat-Susu-Kerbau*. <http://nilai-gizi-dan-khasiat-susu-kerbau>. Diakses : 28 April 2020
- Malaka, R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Yayasan Citra Emulsi. Makassar.
- Mangiri, Juwita, Nelly Mayulu, Shirley. 2014. Gambaran Kandungan Zat Gizi Pada Beras Hitam (*Oriza Sativa L.*). Skripsi. Program Studi Kedokteran, Universitas Sam Ratulangi, Manado.

Mukhtar A, 2006. Ilmu Produksi Ternak Perah. Surakarta LPP UNS dan UNS Press. Surakarta.

Marzoeki, M. Hafid., Jufri, Amir dan Madjid. 2003. Penelitian Peningkatan Mutu Dangke. Balai Penelitian Kimia Departemen Perindustrian, Makassar.

Narwidina, P. 2009. Pengembangan Minuman Isotonik Antosianin Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) dan Efeknya Terhadap Kebugaran dan Aktivitas Antioksidan pada Manusia Pasca Stres Fisik : A Case Control Study. Tesis. Program Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta

Nasaruddin N.L., ChinY.A., dan Yusof. 2012. Effect of processing on instrumental textural properties of traditional dodol using back extrusion. Int. Journal Food Pro. Vol. 15, No. 3:495–506.

Samber, L., N. S. Haryono, P. Budhi. 2010. Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. Universitas Kristen Satya Wacana, Jawa Tengah.

Setiavani G, Sugiyono, AB, Ahza, NE, Suyatma. 2018. Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. Jurnal Pangan, 27(3): 225-234

Soemaitmadja. 1997. Pengawetan Pangan di Indonesia. IPB, Bogor.

Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. Beras hitam, pangan berkhasiat yang belum populer. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 31(2): 9-10

Syamsir, E. dan D.L.S. Prita. 2010. Pengembangan Dodol sebagai Produk Pangan Darurat. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 8(2): 65–76.

Winarsi H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.

## Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Proses Pengukusan Dodol Susu



Proses Pengovenan Dodol Susu



Dodol yang Sudah di Oven



Proses Penimbangan Dodol Susu



Kegiatan Uji Kesukaan

## **RIWAYAT HIDUP**



Muh. Amin, lahir di Tirowali Kab Enrekang pada tanggal 03 Februari 1997, sebagai anak ke dua dari 5 bersaudara dari pasangan Bapak Siwa dan Ibu Mini. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh yaitu Sekolah Dasar SDN 83 Dante Marari Kab Enrekang, pada tahun 2004 sampai 2010. Kemudian lanjut ke tingkat SMP yaitu SMP 4 Baraka Kab Enrekang, pada tahun 2010 sampai dengan 2013 dan dilanjutkan ke Sekolah Menengah Atas di MAN 1 Enrekang pada tahun 2013 sampai dengan 2016 dan sekarang penulis melanjutkan pendidikan S1 di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Penulis masuk dengan jalur (SBMPTN). Penulis juga aktif di beberapa organisasi yaitu HPMM (Himpunan Pelajar Mahasiswa Massenrempulu), HIMAPROTEK UH (Himpunan Mahasiswa produksi Ternak Universitas Hasanuddin), KEMA FAPET UH (Keluarga Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin). Hobby penulis sendiri yaitu bermainsepak bola, bola volley dan bulu tangkis.