

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrahini, S. 1999. Pengaruh penambahan CMC dan kuning telur terhadap karakteristik santan instan. Prosiding Seminar Nasional Pangan. Yogyakarta.
- Anjasari. 2010. Pangan Hewani. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Agus, N. 2013. Pembuatan dodol susu. Jurnal Teknologi Pertanian 2 (2): 12-17.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. Susu Segar. SNI 01-3141-1998. Dewan Standardisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Dodol. SNI 01-2986-1992. Dewan Standardisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. Cara Uji Minyak dan Lemak. SNI 01-3555-1998. Dewan Standardisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1998. Dewan Standardisasi Indonesia, Jakarta.
- Breemer, R., F. J. P dan C. Rumahrupte. 2010. The effect of waxy rice dloer concentration on the quality of dodol nutmeg. Jurnal Budidaya Pertanian 17-20.
- Damardjati, D. S., S. Widowati, dan Suismono. 2000. Sistem perkembangan agroindustri tepung kasava di Indonesia. Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Damanhuri. 2005. Pewarisan antosianin dan tanggap klon tanaman ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) terhadap lingkungan tumbuh. Fakultas Pasca Sarjana, Universitas Brawijaya, Malang.
- Endang, S., F. S. Lingganingrum., R. Hervita., dan W. S. Helen. 2010. Pengaruh penambahan maktodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Feri, K. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Gusti S., Sugiyono., A. B. Ahza., dan E. S. Nugraha. 2018. Teknologi pengolahan dan peningkatan nilai gizi dodol. Institut Pertanian Bogor. 27 (3) : 225-234.
- Hariati, N., Ansharullah., dan A. Nur. 2018. Pengaruh penambahan tepung beras merah (*Oriza nivara l*) terhadap uji organoleptic dan proksimat bolu kukus. J. Sains dan Teknologi Pangan 3 (1) : 1006-1017.

- Heti, R. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. Balai Penelitian Ternak 497-502.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Ika, O. A. 2016. Reduksi tingkat ketengikan minyak kelapa dengan pemberian antioksidan ekstrak daun sirih (*Piper betle linn*). J. tech 4 (1) : 32-36.
- Ilma, N. 2012. Studi pembuatan dodol buang dengan (*Dillenia serrata* Thunb). Skripsi. Teknologi Pangan Jurusan, Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Univeristas Hasanuddin, Makassar.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. *In ebook* Pangan.com 1-24.
- Kendri, W., N. P. Dwiwangsa., dan C. Wisnu. 2015. Pemanfaatan beras (*Oryza sativa l*) inpari 17 menjadi tepung sebagai bahan baku roti tawar non gluten. Pangan 24 (3) : 167-182.
- Koswara, A. 2006. Teknologi Modifikasi Pati. *Ebook* Pangan.
- Metaliri, M. 2007. Efek antibakteri infusum kulit anggur (*Vitis vinifera*) varietas Probolinggo biru terhadap *Sterptococcus mutans* asal saliva in vitro. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Muhammad, I. N., M. Fuadi., dan A. P. P. Winda. 2012. Studi pembuatan dodol pisang. Agrium 17 (3) : 227-235.
- Mauron, J. 1981. The maillard reaction in food. A Review Prog. Fd. Nutr. Sci., 5, 5-35.
- Naroki, S dan Kanomi, S. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. PAU Pangan dan Gizi. Unversitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nova, K. 2015. Pengaruh penggunaan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas “cookies santang”. Jurnal Penelitian Teknologi Industri 7 (2) : 69-79.
- Palungkun, R. 2001. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prastyaharasti, L. dan Zubaidah, E. 2014. Evaluasi pertumbuhan *Lactobacillus casei* dalam medium susu skim yang disubstitusi tepung beras merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (4) : 285-296.
- Pietta, P.G. 2000. Flavonoids as Antioxidants, J. Nat. Prod., 63, 1035-1042.

- Purwadi, Radiati, Evanuari, dan Andriani. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press, Jakarta.
- Purwiyatno, H. 2019. Masa Simpan dan Batas Kadaluwarsa Produk Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Rahmat, A. 2000. Produksi asam lemak tak jenuh majemuk dari *Absidia corymbifera* melalui proses fermentasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi Al- Kamal, Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik) Penerjemah B. Sumantri. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sri, R. 2019. Oksidasi lemak pada makanan: implikasinya pada mutu makanan dan kesehatan. UB Press, Jakarta
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya.
- Tifauzah. 2013. Buku Panduan Ilmu Pangan Dasar. Politeknik Kesehatan Kemkes, Yogyakarta.
- Tjahjadi, P. 2002. Aktivitas antioksidan isoflavon aglikon dari tempe terhadap oksidasi minyak kedelai. BioSMART 4 (1) : 1-5.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yulianti. 2019. Analisis nutrisi dodol kelapa. Jurnal Teknologi Pertanian 8 (2): 117-123.
- .

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova Kadar Air pada Berbagai Kombinasi Level Susu Sapi dan Tepung Beras Merah

Analisis Ragam Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	32.944 ^a	5	6.589	.835	.549
Intercept	37629.389	1	37629.389	4.770E3	.000
Perlakuan	32.944	5	6.589	.835	.549
Error	94.667	12	7.889		
Total	37757.000	18			
Corrected Total	127.611	17			

a. R Squared = .258 (Adjusted R Squared = -.051)

Lampiran 2. Tabel Anova Asam Lemak Bebas pada Berbagai Kombinasi Level Susu Sapi dan Tepung Beras Merah

Analisis Ragam Asam Lemak Bebas

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.678 ^a	5	.736	.962	.478
Intercept	142.307	1	142.307	186.090	.000
Perlakuan	3.678	5	.736	.962	.478
Error	9.177	12	.765		
Total	155.161	18			
Corrected Total	12.854	17			

a. R Squared = .286 (Adjusted R Squared = -.011)

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Sensori Warna pada Berbagai Level Susu Sapi dan Tepung Beras Merah

Analisis Ragam Kualitas Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	40.882 ^a	5	8.176	21.377	.000
Intercept	911.946	1	911.946	2.384E3	.000
Perlakuan	40.882	5	8.176	21.377	.000
Error	22.949	60	.382		
Total	975.778	66			
Corrected Total	63.832	65			

a. R Squared = .640 (Adjusted R Squared = .611)

Uji Lanjut Duncan Kualitas Warna

	Perlakuan	N	Subset	
			1	2
Duncan ^a	SS 20% dan TBM 10%	11	2.9091	
	SS 30% dan TBM 10%	11	2.9091	
	SS 10% dan TBM 10%	11	3.0000	
	SS 30% dan TBM 20%	11		4.3636
	SS 20% dan TBM 20%	11		4.3939
	SS 10% dan TBM 20%	11		4.7273
	Sig.		.748	.199

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .382. a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 11.000.

Lampiran 4. Tabel Anova Tekstur pada Berbagai Kombinasi Level Susu Sapi dan Tepung Beras Merah

Analisis Ragam Kualitas Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.726 ^a	5	.745	1.097	.372
Intercept	803.840	1	803.840	1.183E3	.000
Perlakuan	3.726	5	.745	1.097	.372
Error	40.768	60	.679		
Total	848.333	66			
Corrected Total	44.493	65			

a. R Squared = .084 (Adjusted R Squared = .007)

RIWAYAT HIDUP



Ainun Syah Putri Akram, lahir di Ujung Pandang pada tanggal 18 Maret 1999, sebagai anak keempat dari pasangan bapak Drs. M. Akram Anas dan ibu St. Aminah Mustang, A.Md. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah SDI Mattirowalie, lulus pada tahun 2011. Kemudian melanjutkan di SMP Negeri 1 Barru, lulus pada tahun 2014 dan SMA Negeri 1 Barru, lulus pada tahun 2017. Setelah menyelesaikan Tingkat Sekolah Menengah Atas, penulis diterima di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui Jalur Undangan (SNMPTN) Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Pengalaman Organisasi saya yaitu saya pernah menjadi pengurus MADING ketika kelas XI dan menjadi Wakil Direksi pada organisasi di sekolah. Saya pernah mengikuti lomba Basketball tingkat provinsi. Motto Hidup saya yaitu selalu ada harapan bagi mereka yang sering berdoa, selalu ada jalan bagi mereka yang sering berusaha, karena sebuah usaha tidak akan pernah mengkhianati hasilnya.