DAFTAR PUSTAKA

Astuti, M, R. 2015. Pengaruh Penggunaan Suhu Peng ovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma Dan Tekstur. Universitas Negri Semarang. TEKNOBUGA Volume 2 No.2.

BPOM RI, 2013. Informasi Kandungan Gizi Pangan Jajanan Anak Sekolah.

Dewi, K, S. 2015. Rancangan Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia Mangostana Linn). Universitas Negeri Semarang. SKRIPSI.

Dianti, W, R. (2010). Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Organik Mentik Susu Dan Ir64; Pecah Kulit Dan Giling Selama Penyimpanan. Universitas Sebelas Maret Surakarta. SKRIPSI.

Dimuzio, D, T. (2010). Bread Baking. John Wiley & Sons,Inc.America.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.

Fariddah, A. 2013. Uji Organoleptik Mi Basah Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pengaruh Tepung Porang Dan Air. Prosiding Seminar Nasional Peranan Teknologi Pangan dan Gizi Dalam Meningkatkan Mutu, Keamanan dan Kehalalan Produk Pangan Lokal. Fakultas Teknik Univeritas Negeri Padang.

Hernawan, D. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (Oryza Sativa L., Oryza Nivara Dan Oryza Sativa L. Indica). Jurnal Kesehatan Baktitunas Husana. Universitas Siliwangi.

Hestiany, R. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press.

Izydorczyk, M. 2005. Pollysaccharide gums : structure, functional properties and application. CRC press taylor & francis group, boca raton.

Kemenkes RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat.

Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840- 1995. Syarat Mutu Roti Tawar. Dewan Standar Nasional, Jakarta

Laili, E, T. 2015. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Subtitusi Tepung Cassava. Unversitas Negri Semarang, SKRIPSI.

Nuraissyah, A. 2018. Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. Jurnal Industri Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. ISSN: 0216-3160

Nasrudin. 2011. Studi Kualitas Minyak Goreng Dari Kelapa (Cocos Nucifera L.) Melalui Proses Sterilisasi Dan Pengepresan. Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol. 22 No. 1. Balai Riset dan Standardisasi Industri Palembang

Nugraheni, B. 2018. Identifikasi Dan Analisis Kandungan Makronutrien Glukomanan Umbi Porang (Amorphophallus Onchophyllus). Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik (Jiffk).

Mastuti, E,I. 2014. Pemurnian Tepung Glukomanan Dari Umbi Porang (AmorphophallusMuelleriBlume)Menggunakan Proses Ekstraksi/Leaching Dengan Larutan Etanol. Universitas Sebelas Maret. ISSN 1412-9612.

Mulloy, A. et al. 2010. Gluten-free and casein-free diets in the treatment of autism spectrum disorders: A systematic review. Res. Autism Spectr. Disord. 4, 328–339.

Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan. Alfabeta : Bandung.

Muthoharoh, F, D., 2017. Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, Dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu Proofing). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:34-44, April 2017. Universitas Brawijaya Malang.

Pratiwi,Y,F. 2015. Penggunaan Tepung Beras Dan Gula Merah Pada Pembuatan Petis Daging. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.

Rahardian, Z., 2010. Penentuan Harga dan Kebijakan Inventori pada Sistem Rantai Pasok PT. NIS dengan Model Permainan Stackelberg. Skripsi. Institut Teknologi Bandung Sutikno, I. 2000. Tanaman kapas dan kaitannya dengan gosipol. Bogor : Balai Penelitian Ternak.

Rimbawan dan A. Siagian. 2004. Indeks Glikemik Pangan. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes, Vol. 25 No. 4, Desember 2015, 235 – 242.

Setiawan, H. 2017. Pengaruh Substitusi Susu Skim dan Tepung Maizena terhadap Kadar Lemak dan Tingkat Kesukaan Yougurt. Universitas Semarang. SKRIPSI.

Septiani, H. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Proses Pembuatan Feozen Yoghurt Yang Berbahan Dasar Whey Terhadap Total Asam, pH Dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. Tugas Akhir. Universitas Diponogoro. Semarang.

Surono, I, D. 2019. Kualitas Fisik Dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (Musa Acuminate L). Universitas Semarang.

Toha. 2014. Kandungan Lemak Telur Ayam Leghorn Dan Telur Itik Setelah Penambahan Ekstrak Bawang Putih (Allium Sativum) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Universitas Muhammadiah Surakarta.

Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Jakarta : Direktorat Menengah Kejuruan.

Wahyuningsih, K., 2015. Pemanfaatan Beras (Oryza sativa L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten. Artikel Balai Besar Penelitian dan

Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

Yaseen, E.I., Herald, T.J., Aramouni, F. M. and Alavi, S. 2005. Rheological properties of selected gum solutions, Food Res. Int. 38(2), 111−119.

Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi . 2000. Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I.. Central Grafika. Jakarta.

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. E-book pangan.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Sidik Ragam Anova (Penambahan Glukomanan)

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.298	2	.149	11.180	.041
Within Groups	.040	3	.013		
Total	.338	5			

Multiple Comparisons

Warna

LSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Gl 1	Gl 2	-.44000*	.11547	.032	-.8075	-.0725
	Gl 3	-.50000*	.11547	.023	-.8675	-.1325
Gl 2	Gl 1	.44000*	.11547	.032	.0725	.8075
	Gl 3	-.06000	.11547	.639	-.4275	.3075
Gl 3	Gl 1	.50000*	.11547	.023	.1325	.8675
	Gl 2	.06000	.11547	.639	-.3075	.4275

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.084	2	.042	.710	.559
Within Groups	.177	3	.059		
Total	.261	5			

Multiple Comparisons

Aroma

LSD

(I)	(J)	Mean Difference	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval

perlakuan	perlakuan	(I-J)			Lower Bound	Upper Bound
GI 1	GI 2	.02000	.24276	.940	-.7526	.7926
	GI 3	-.24000	.24276	.396	-1.0126	.5326
GI 2	GI 1	-.02000	.24276	.940	-.7926	.7526
	GI 3	-.26000	.24276	.363	-1.0326	.5126
GI 3	GI 1	.24000	.24276	.396	-.5326	1.0126
	GI 2	.26000	.24276	.363	-.5126	1.0326

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.335	2	.167	4.794	.116
Within Groups	.105	3	.035		
Total	.440	5			

Multiple Comparisons

Rasa

LSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
GI 1	GI 2	.48000	.18690	.083	-.1148	1.0748
	GI 3	.52000	.18690	.069	-.0748	1.1148
GI 2	GI 1	-.48000	.18690	.083	-1.0748	.1148
	GI 3	.04000	.18690	.844	-.5548	.6348
GI 3	GI 1	-.52000	.18690	.069	-1.1148	.0748
	GI 2	-.04000	.18690	.844	-.6348	.5548

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.099	2	.049	1.925	.290

Within Groups	.077	3	.026		
Total	.176	5			

Multiple Comparisons

Tekstur

LSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Gl 1	Gl 2	.04000	.16021	.819	-.4699	.5499
	Gl 3	-.25000	.16021	.217	-.7599	.2599
Gl 2	Gl 1	-.04000	.16021	.819	-.5499	.4699
	Gl 3	-.29000	.16021	.168	-.7999	.2199
Gl 3	Gl 1	.25000	.16021	.217	-.2599	.7599
	Gl 2	.29000	.16021	.168	-.2199	.7999

Lampiran 2. Hasil Analisis Sidik Ragam Anova (Penambahan Susu Skim)

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.023	2	.011	.551	.625
Within Groups	.062	3	.021		
Total	.085	5			

Multiple Comparisons

warna

LSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Sk 1	Sk 2	-.02000	.14422	.898	-.4790	.4390
	Sk 3	-.14000	.14422	.403	-.5990	.3190
Sk 2	Sk 1	.02000	.14422	.898	-.4390	.4790

	Sk 3	-.12000	.14422	.466	-.5790	.3390
Sk 3	Sk 1	.14000	.14422	.403	-.3190	.5990
	Sk 2	.12000	.14422	.466	-.3390	.5790

ANOVA

Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.023	2	.011	.321	.748
Within Groups	.107	3	.036		
Total	.130	5			

Multiple Comparisons

aroma

LSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Sk 1	Sk 2	.02000	.18903	.922	-.5816	.6216
	Sk 3	.14000	.18903	.513	-.4616	.7416
Sk 2	Sk 1	-.02000	.18903	.922	-.6216	.5816
	Sk 3	.12000	.18903	.571	-.4816	.7216
Sk 3	Sk 1	-.14000	.18903	.513	-.7416	.4616
	Sk 2	-.12000	.18903	.571	-.7216	.4816

ANOVA

Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.105	2	.052	1.265	.400
Within Groups	.124	3	.041		
Total	.229	5			

Multiple Comparisons

rasa

LSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Sk 1	Sk 2	-.28000	.20331	.262	-.9270	.3670
	Sk 3	.00000	.20331	1.000	-.6470	.6470
Sk 2	Sk 1	.28000	.20331	.262	-.3670	.9270
	Sk 3	.28000	.20331	.262	-.3670	.9270
Sk 3	Sk 1	.00000	.20331	1.000	-.6470	.6470
	Sk 2	-.28000	.20331	.262	-.9270	.3670

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.167	2	.083	6.260	.085
Within Groups	.040	3	.013		
Total	.207	5			

Multiple Comparisons

Tekstur

LSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Sk 1	Sk 2	-.38000*	.11547	.046	-.7475	-.0125
	Sk 3	-.06000	.11547	.639	-.4275	.3075
Sk 2	Sk 1	.38000*	.11547	.046	.0125	.7475
	Sk 3	.32000	.11547	.069	-.0475	.6875
Sk 3	Sk 1	.06000	.11547	.639	-.3075	.4275
	Sk 2	-.32000	.11547	.069	-.6875	.0475

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Lampiran 3. Data Uji Organoleptik Penambahan Glukomanan

NAMA	PENILAIAN WARNA					
	122	232	132	181	172	274
Indah pus	6	7	6	6	6	6
agus safri	4	5	5	4	4	4
asmayana	7	2	6	4	5	5
aburipal G	6	5	6	5	5	5
humairah	5	6	5	6	5	6
nurfatiah	4	4	3	4	3	3
a nurul W	3	4	4	4	4	4
sunrixon	5	5	5	5	5	5
Asya	3	4	2	1	1	2
rashifa r	6	5	6	3	4	4
musdalifa	5	7	6	5	4	6
nur haliza	4	3	5	5	3	6
widya h	6	6	6	6	6	6
ayu azkia	6	6	5	5	5	6
a yuyun a	3	6	5	3	3	6
ariani r	4	4	5	5	3	6
fitri kinan	4	4	3	2	5	4
kerina ms	6	5	6	6	6	6
vivi elfira	3.34	3	3	5	4	4
padli prat	3	5	6	3	3	6
mila sari	5	4	4	4	5	4
johana iv	5	3	5	5	3	4
dino kani	6	3	6	4	5	5
wiwiek w	6	6	5	5	5	4
Lisa	6	6	6	6	6	6
	4.8536	4.72	4.96	4.44	4.32	4.92
	GL 3	GL 2	GL 3	GL 1	GL 1	GL 2

NAMA	PENILAIAN TEKSTUR					
	122	232	132	181	172	274
Indah pus	2	4	6	5	4	6
agus safri	4	4	4	3	3	2
asmayana	3	2	2	2	2	2
aburipal G	2	3	4	2	4	3
humairah	2	2	2	2	2	2
nurfatiah	2	2	3	2	2	2
a nurul W	5	3	5	3	3	3
sunrixon	2	2	2	2	2	2
Asya	1	2	3	1	1	1

rashifa r	2	2	3	3	2	3
musdalifa	3	3	3	2	3	3
nur haliza	4	2	5	3	3	6
widya h	3	3	4	3	3	3
ayu azkia	3	2	2	3	3	3
a yuyun a	1	2	2	2	3	5
ariani r	4	5	4	4	2	2
fitri kinan	1	1	3	4	4	1
kerina ms	2	2	2	1	2	2
vivi elfira	2	2	2	2	1	2
padli prat	1	1	1	2	2	1
mila sari	7	2	2	3	2	3
johana iv	4	3	4	3	4	4
dino kani	3	2	2	2	1	1
wiwiek w	2	2	2	4	3	2
Lisa	1	1	1	1	1	1
	2.64	2.36	2.92	2.56	2.48	2.6
	GL 3	GL 2	GL 3	GL 1	GL 1	GL 2

NAMA	PENILAIAN AROMA					
	122	232	132	181	172	274
Indah pus	4	4	5	3	3	4
agus safri	4	4	4	5	4	3
asmayana	6	7	5	5	6	5
aburipal G	5	5	5	5	5	5
humairah	4	4	4	4	4	4
nurfatiah	5	3	5	5	5	6
a nurul W	5	5	5	5	5	5
sunrixon	4	4	4	4	4	4
Asya	2	3	3	4	4	4
rashifa r	5	6	4	4	5	7
musdalifa	5	4	3	4	4	3
nur haliza	5	5	2	3	3	5
widya h	6	6	6	6	6	6
ayu azkia	3	4	4	4	3	3
a yuyun a	4	4	5	4	4	4
ariani r	3	3	3	6	5	3
fitri kinan	3	2	1	4	5	1
kerina ms	6	6	6	6	3	6
vivi elfira	4	5	4	4	3	4
padli prat	4	6	6	6	4	5
mila sari	4	4	3	3	4	4
johana iv	4	4	5	5	5	4

dino kani	4	4	4	4	4	4
wiwiek w	2	2	2	2	3	2
Lisa	5	4	4	4	4	4
	4.24	4.32	4.08	4.36	4.2	4.2
	GL 3	GL 2	GL 3	GL 1	GL 1	GL 2

NAMA	PENILAIAN RASA					
	122	232	132	181	172	274
Indah pus	3	4	5	4	5	5
agus safri	5	5	4	4	3	2
asmayana	3	4	2	4	3	2
aburipal G	3	3	5	3	5	2
humairah	2	2	3	2	2	2
nurfatiah	5	3	3	3	4	3
a nurul W	4	4	4	5	4	5
sunrixon	2	2	2	2	2	2
Asya	2	2	3	3	2	2
rashifa r	3	4	5	6	4	5
musdalifa	3	3	3	5	4	3
nur haliza	7	4	6	6	5	6
widya h	3	4	3	5	5	3
ayu azkia	3	3	3	4	4	4
a yuyun a	2	3	3	5	4	5
ariani r	4	4	5	5	4	6
fitri kinan	4	4	1	5	5	5
kerina ms	6	6	5	6	5	6
vivi elfira	3	3	2	3	3	3
padli prat	3	3	3	4	4	4
mila sari	2	2	2	3	3	3
johana iv	4	3	5	5	5	4
dino kani	4	3	3	4	3	2
wiwiek w	2	2	2	4	2	2
Lisa	2	1	1	1	2	2
	3.36	3.24	3.32	4.04	3.68	3.52
	GL 3	GL 2	GL 3	GL 1	GL 1	GL 2

Lampiran 4. Data Uji Organoleptik Penambahan Susu Skim

NAMA	PENILAIAN WARNA					
	162	102	145	117	118	205
widya h	5	6	6	5	5	5
fitri kina	5	5	5	5	5	5
sunrixon	4	4	4	4	4	4

lisa angr	5	6	6	6	6	6
johana j	5	6	5	6	6	4
mila sari	6	6	6	5	5	5
nurdian f	6	6	6	6	6	6
husnul kh	6	6	5	5	4	4
m.rizqun	4	5	4	5	5	6
rubiana	6	6	6	6	6	6
ulfah nur	4	3	3	3	3	2
wiwiek w	4	5	3	4	4	4
dino kani	4	5	2	4	5	3
rashifa r	6	6	6	5	6	7
nur haliza	2	4	4	3	3	3
kerina ms	6	6	6	6	6	6
aburipal g	5	3	5	5	5	5
a. nisra f	5	5	5	5	6	6
ayu azkiy	6	6	6	6	6	6
a. nurul w	4	4	5	3	4	4
m. hanif m	6	6	6	5	5	5
nur azizah	3	5	5	4	3	3
n asya	4	5	6	4	4	4
ariani	4	4	4	5	4	5
aulia b	6	4	4	4	4	4
	4.84	5.08	4.92	4.76	4.8	4.72
	GL 1	GL 3	GL 2	GL 1	GL 3	GL 2

NAMA	PENILAIAN AROMA					
	162	102	145	117	118	205
widya h	4	4	4	4	4	4
fitri kina	4	3	4	4	5	2
sunrixon	5	5	5	5	5	5
lisa angr	6	6	5	5	6	6
johana j	6	5	6	5	5	4
mila sari	4	5	5	5	6	4
nurdian f	6	6	7	6	6	7
husnul	5	4	1	4	2	3

kh						
m.rizqun	6	6	3	6	3	6
rubiana	5	5	6	5	6	6
ulfah nur	3	3	2	3	2	2
2.64	3	4	4	2	5	4
3.02	3	3	3	3	4	4
rashifa r	6	3	2	4	5	4
nur haliza	4	3	4	3	3	4
kerina ms	5	5	6	6	6	6
aburipal g	5	2	3	3	5	5
a. nisra f	6	3	4	4	4	4
ayu azkiy	4	5	5	4	4	6
a. nurul w	5	5	5	5	5	5
m. hanif m	4	4	5	5	4	5
nur azizah	3	3	3	3	4	3
n asya	3	3	4	4	3	4
ariani	4	3	6	3	3	3
aulia b	3	4	3	5	4	6
	4.48	4.08	4.2	4.24	4.36	4.48
	GL 1	GL 3	GL 2	GL 1	GL 3	GL 2

NAMA	PENILAIAN RASA					
	162	102	145	117	118	205
widya h	4	4	5	4	5	5
fitri kina	1	5	4	4	1	3
sunrixon	6	6	7	6	6	6
lisa angr	3	3	4	3	4	4
johana j	4	6	5	4	5	5
mila sari	3	3	3	2	3	2
nurdian	4	4	4	4	3	4
husnul k	5	4	3	3	2	3
m.rizqun	3	1	2	1	1	2
rubiana	2	2	4	2	2	2
ulfah n	2	3	3	2	3	2
wiwiek	4	5	3	3	4	5
dino k	4	2	2	5	3	1
rashifa r	6	2	4	4	3	5
nur h	4	3	4	2	4	4
kerina m	6	6	6	5	6	6

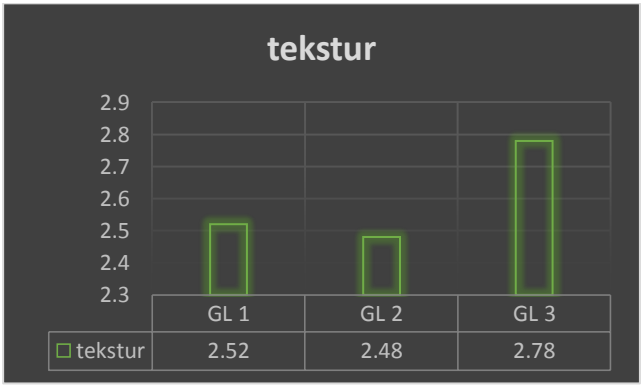
aburipal	3	2	3	4	5	3
a. nisra f	5	2	2	4	5	3
ayu az	4	5	5	4	4	6
a. nurul	5	3	3	4	5	4
m. hanif	5	4	6	4	4	6
nur aziz	2	1	5	3	3	3
n asya	2	3	4	3	5	4
ariani	4	4	4	2	3	3
aulia b	3	3	4	3	4	3
	3.76	3.44	3.96	3.4	3.72	3.76
	GL 1	GL 3	GL 2	GL 1	GL 3	GL 2

NAMA	PENILAIAN TEKSTUR					
	162	102	145	117	118	205
widya h	2	3	3	2	3	3
fitri kina	1	4	5	4	1	3
sunrixon	4	4	4	4	4	4
lisa angr	1	1	1	1	1	1
johana j	3	4	4	3	3	3
mila sari	3	4	3	2	4	2
Nurdian	3	3	3	3	5	5
husnul k	2	3	2	2	1	1
m.rizqun	1	1	2	1	1	2
rubiana	2	2	3	2	2	2
ulfah n	2	2	2	3	2	3
wiwiek	4	4	3	2	3	4
dino k	2	1	2	2	1	1
rashifa	2	1	3	3	2	3
nur hali	3	3	3	2	2	3
kerina m	2	2	1	1	2	2
aburipal	3	2	4	3	2	3
a. nisra f	2	2	2	2	2	2
ayu azk	3	3	4	4	3	5
a. nurul	4	3	5	4	3	5
m. hanif	3	3	4	3	2	2
nur aziz	2	3	5	3	3	5
n asya	5	5	4	5	4	3
ariani	3	2	4	3	5	4
aulia b	2	4	2	4	5	2
	2.56	2.76	3.12	2.72	2.64	2.92
	GL 1	GL 3	GL 2	GL 1	GL 3	GL 2

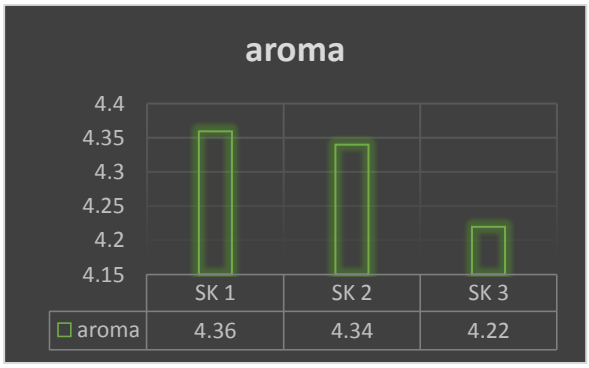
Tabel Rata-Rata Perlakuan Susu Skim

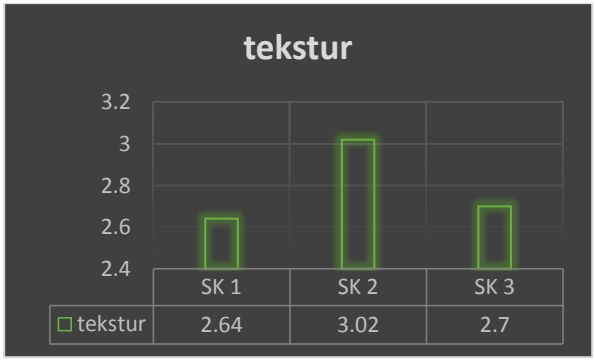
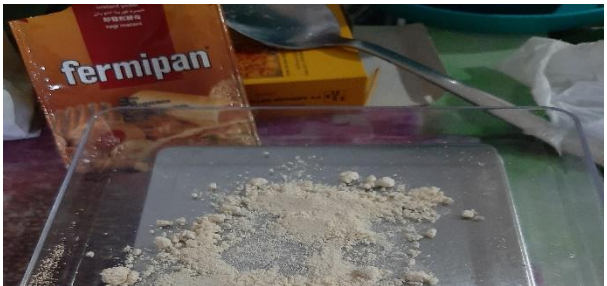
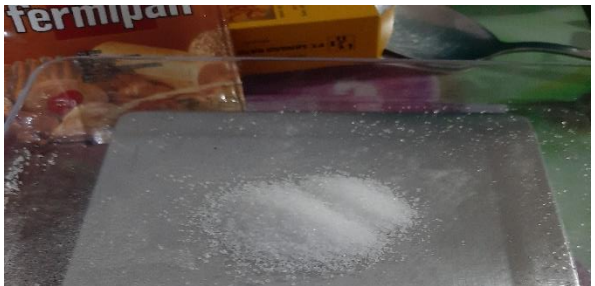
Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	**Rata-Rata**
Sk 1	4.8	4.36	3.58	2.64	**3.85**
Sk 2	4.82	4.34	3.86	3.02	**4.01**
Sk 3	4.94	4.22	3.58	2.7	**3.86**

Lampiran 5. Diagram Uji Hedonik



Lampiran 6. Grafik Organoleptik (Susu Skim)





Lampiran 7. Dokumentasi Pembuatan Produk dan Penelitian