

DAFTAR PUSTAKA

- Afidah, N., & Mardiana. (2021). Potensi Nagasari Formulasi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Kudapan Pmt-P Balita Stunting. *Sport And Nutrition Journal*, 3(2), 39–50.
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/spnj/>
- Afrianto, E., Liviawaty, E., Suhara, O., & Hamdani, H. (2014). Pengaruh Suhu Dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Jurnal Akuatika*, 5(1), 45–54.
- Agustina, A., Hidayati, N., & Susanti, P. (2019). Jurnal Farmasi Sains Dan Praktis Penetapan Kadar B-Karoten Pada Wortel (*Daucus Carota, L*) Mentah Dan Wortel Rebus Dengan Spektrofotometri Visibel Determination Of B-Carotene Concrete On Raw Carrots (*Daucus Carota, L*) And Boiled Carrots With Visible Spectr. *Jfsp*, V(I), 2579–4558.
<http://journal.ummg.ac.id/nju/index.php/jfsp>
- Al-Mentafji, H. N. (2005). Official Methods Of Analysis Of Aoac International. *Aoac, February*.
- Alabran, D.M. & Mabrouk, A.M. (2010). Carrot Flavor, Sugars And Free Nitrogenous Compounds In Fresh Carrots. *Journal Of Agricultural And Food. Food Chemistry*, 21, 205-208.
- Amiruddin, C. (2013). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Dengan Variasi Suhu Pengering. Skripsi. Program Studi Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar.
<http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/3683/Skripsi.Pdf>
- Amelia, M. R., Nina, D., Trisno, A., Julyanty, S. W., Rafika, N. F., & Yuni, H. A. (2014). Penetapan Kadar Abu. *Jurnal Gizi, Aoac 2005*.
- Amalia, M. 2002. Konflik Peran Ganda Ibu Bekerja Ditinjau Dari Dukungan Pimpinan. Skripsi (Tidak Diterbitkan). Semarang: Fakultas Psikologi Universitas Katolik Soegijapratana.

- Amdala, H., & Bahar. A., 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik Waffle. *E-Journal Boga*, 5(1), 87–96.
- Andarwulan, N Dan Sutrisno, K.1992. *Kimia Vitamin*. Rajawali Pers. Jakarta
- Anam, Choirul. (2010). Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber Officinale*) Kajian Dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu Dan Suhu. *Jurnal Pertanian Mapeta*, Issn : 1411-2817, Vol. Xii. No. 2. April 2010 : 72-144.
- Anggara, G., Nopianti, R., & Herpandi. (2016). Pengaruh Suhu Dan Lama Perendaman Dalam Air Dingin Pada Praperebusan Terhadap Kualitas Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* , 5(2), 134–145.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim, 2011 . Tepung Wortel. [Http://Id.Wikipedia.Org/Wiki/Wortel.Htm](http://id.wikipedia.org/wiki/Wortel.htm). Di Akses Pada Tanggal 25 - 04 – 2011
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran Protein: Asi Dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak Untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 Dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris Ipa Indonesia*, 1(3), 427–435. [Https://Doi.Org/10.21154/Jtii.V1i3.393](https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.393)
- Ardianti, Y., S. Widyastuti, Rosmilawati, Saptono, Dan D. Handito. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Agroteksos*, 24(3): 159- 166.
- Asgar, A., & Musaddad, D. (2006). Optimalisasi Cara , Suhu , Dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Pada Wortel. *Jurnal Hort*, 16(3), 245–252.
- Badan Pom Ri. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. *Info Pom*. 9 (2): 1-11
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Cara Uji Kimia-Bagian 10: Penentuan Kadar Histamin Dengan Spektrofotometri Dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (Kckt) Pada Produk Perikanan*. 1–7.

- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 7: Perhitungan Kapang Dan Kamir Pada Produk Perikanan*. 1–9.
- Badan Standar Nasional. (2017). Sni Bakso Ikan. *Standar Nasional Indonesia*.
- Cahyono, D., M. C. Padaga Dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Mikrobiologis (Total Plate Count (Tpc), Enterobacteriaceae Dan Staphylococcus Aureus Susu Sapi Segar Di
- Dewi, I. A. Imam S. 2007. Aplikasi Metode Ahp (Analytical Hierarchy Process) Dalam Menganalisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Mutu Bakso Ikan Kemasan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (1): 19–25.
- Deviurianty, F. 2011. [Http://Blog.Ub.Ac.Id/Deviurianty/Files/2012/04/Analisa proses Haccp-Pada-Proses-Pembuatan-Tepung-Wortel4.Doc](http://Blog.Ub.Ac.Id/Deviurianty/Files/2012/04/Analisa%20proses%20Haccp-Pada-Proses-Pembuatan-Tepung-Wortel4.Doc).(Diakses Tanggal 2 Agustus 2013).
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2020). Substitusi Wortel (*Daucus Carota L.*) Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 23. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2662>
- Erri, D., Lestari, A. P., & Asymar, H. H. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10), 1–208.
- Fitria, N.C., Putut H.R., Dan Ima, W. 2014. Pemanfaatan Karagenan (*Euchema Cottoni*) Sebagai Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro. Semarang
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin. Mofie. (2017). Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum Sains Dan Teknologi*, 1(1), 39–45.

- Firman, N. A., Rais, M., & Mustarin, A. (2021). Analisis Kandungan Histamin Ikan Ckalang (Katsuwonus Pelamis) Dengan Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. *Paper Knowledge . Toward A Media History Of Documents*, 3(2), 6.
- Firmansyah, M. A., Rahayu, W., & Liana, T. (2018). Paket Pemupukan Wortel Pada Tanah Lempung Liat Berpasir Dataran Rendah Di Palangka Raya - Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati*, 17(2). <https://doi.org/10.14203/Beritabiologi.V17i2.2838>
- Fitri, M., Syamsuar, Sumarni, & Tartar, S. U. (2019). Pengembangan Dendeng Bandeng (Chanos-Chanos) Tanpa Duri Di Ukm Mentari Citra Lestari Kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 4(2), 168.
- Feringo, T. (2019) Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam Dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan Di Balai Riset Dan Standarisasi Industri Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Hanum, G. R. (1959). Kimia Amami (Analisa Makanan Minuman. *Nucl. Phys.*, 13(1), 104–116.
- Heatherbell, D.A. & Wrolstad, R.E. (1971). Carrot Volatiles: Chacarterization And Effects Of Canning And Freeze-Drying. *Journal Of Food Science*, 36, 219-224.
- Imra, I., Akhmadi, M. F., & Maulianawati, D. (2019). Fortifikasi Kalsium Dan Fosfor Pada Crackers Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos)
<I>[Calcium And Phosfor Fortification Of Crackers By Using Milkfish Bone (Chanos Chanos)]<I>. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 49–54. <https://doi.org/10.20473/Jipk.V11i1.11911>
- Indraningsih, T. Ariyanti, Dan A. Priyanti. 2010. Pengujian Residu Dan Cemaran Mikroba Pada Daging Kerbau Serta Implikasi Nilai Ekonomi. Seminar Dan Lokakarya Nasional Kerbau

- Kavalcová, P., Bystrická, J., Tóth, T., Trebichalský, P., Hrstková, M., Lenková, M., & Šiatkovský, O. (2015). Content Of Total Polyphenols And Antioxidant Activity In Selected Varieties Of Onion (*Allium Cepa* L.). *Potravinarstvo*, 9(1), 494–500. <https://doi.org/10.5219/524>
- Kesehatan, K. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia* (Vol. 2, Issue 2). <https://doi.org/10.29103/Averrous.V2i2.412>
- Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 8 (1): 1-8
- Kesuma, C., & Kholifah, D. N. (2019). Sistem Informasi Akademik Berbasis Web Pada Lkp Rejeki Cilacap. *Evolusi : Jurnal Sains Dan Manajemen*, 7(1), 82–88. <https://doi.org/10.31294/Evolusi.V7i1.5026>
- Kencana, Yuntarso, A. And Herawati, D. (2018) 'Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia Dan Non Standar Nasional Indonesia Dalam Penentuan Kadar Abu', *Jurnal Sainhealth*, 3(2), P. 37. Doi: 10.51804/Jsh.V3i2.601.37-41
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus Nobilis* Var. *Microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jkptb.2021.009.02.07>
- Kusumaningtyas, R. S., & Limantara, L. (2010). The Isomerization And Oxidation Of Carotenoid Compounds In The Oil Palm Fruit During Productions Of Cpo. *Indonesian Journal Of Chemistry*, 9(1), 48–53. <https://doi.org/10.22146/ljc.21561>
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, Dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen Dan Sifat Organoleptik (Warna) Chicken Nugget. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 370-376
- Kusumiyati, Farida, Sutari, W., Hamdani, J. S., & Mubarok, S. (2018). Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan Dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis. *Jurnal Kultivasi*, 17(3), 766–771.

- Lidiyawati, R., Dwijayanti, F., S, N., & Pradigdo, S. (2013). Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(1), 96762. <https://media.neliti.com/media/publications/96762-id-mentel-permen-wortel-sebagai-solusi-pena.pdf>
- Marliyati, S.A., Nugraha, A., Dan Anwar, F. (2014). Asupan Vitamin A, Status Vitamin A, Dan Status Gizi Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Leuwiliang, Kabupaten Bogor. *Jurnal Gizi Dan Pangan*. 9(2):109- 116.
- Mas'ud, F. (2011). Prevalensi Dan Derajat Infeksi *Dactylogyrus Sp.* Pada Insang Benih Bandeng (*Chanos Chanos*) Di Tambak Tradisional, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan
<I>[Prevalence And Infection Level Of *Dactylogyrus Sp.* On Gill Of Milkfish Juvenile (*Chanos Chanos*) In Traditional Pond, Glagah Subdistrict, Lamongan Residence]<I>. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(1), 27–40. <https://doi.org/10.20473/jipk.v3i1.11616>
- Meilawati, N. L. W., Bemawie, N., Purwito, A., & Manohara, D. (2016). Respon Tanaman (*Piper Nigrum L.*) Varietas Ciinten Terhadap Iradiasi Sinar Gamma. *Jurnal Litri*, 22(2), 71–80. <https://media.neliti.com/media/publications/128965-id-none.pdf>
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia Determination Of Quality Attribute Of Tofutexture To Be Recommended As An Additional Requirement In Indonesian National Standard. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih Antimikroba Ekstrak Bawang Putih Antimicrobial Of Garlic Extract. *Pangan*, 27(1), 55–66.
- Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Pengelolaan Pangan* (Pp. 1–245).
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects And Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.

- Octaviani, T., Guntarti, A., & Susanti, H. (2014). Penetapan Kadar β -Karoten Pada Beberapa Jenis Cabe (Genus Capsicum) Dengan Metode Spektrofotometri Tampak. *Pharmaciana*, 4(2).
<https://doi.org/10.12928/Pharmaciana.V4i2.1566>
- Perikanan, K. Dan. (2021). *Laporan Tahunan Kelautan Dan Perikanan Sulawesi Selatan* (Pp. 1–23).
- Pertumbuhan Produksi Wortel Di Indonesia Sampai. (2021). 2022.*
- Purnamawan, I. K. (2016). Implementasi Teknologi Solar Evaporasi Bermediasi Palungan Dalam Pembuatan Garam Artisanal Piramida Untuk Meningkatkan Potensi Sumber Daya Maritim Desa Pemuteran. *Jurnal Media Komunikasi Geografi*, 17, 63–75.
- Purwanto, R. O., B. D. Argo, Dan M. B. Hermanto. 2013. Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa Dan Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko - Kimia Dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucahema Spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1): 1-12
- Purwanti, A., Putri, M. E. V. E., & Alviyati, N. (2019). Optimasi Ekstraksi β -Karoten Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* .L) Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. *Journal Itny*, 2019(November), 414–419.
- Purwasih, R. (2022). 1. *Analisis Pangan* (Issue September).
<https://doi.org/10.17605/Osf.io/J8v9p>
- Purwanti, S. (2012). Perilaku Mencuci Tangan Terhadap Angka Koloni Kuman Pada Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Tanjungpura. *Vokasi Kesehatan*. Volume 1(2): 64-69
- Purwa, N., Junianto Dan T. Herawati. 2012. Karakteristik Bakteri Caviar Nilem Dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat Dengan Larutan Garam Pada Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*. 3 (4): 171-175.

- Pratama, R.I., I. Rostini Dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatik.*, 5 (1): 30-39.
- Rinda, A., & Asyik, N. (2018). Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe Dan Biji Lamtoro (*Leucaena Leucocephala (Lam.) De Wit*) Terhadap, Penilaian Organoleptik, Proksimat, Dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1328–1340.
- Rini, Y.P., H. Setiyawan, A. H. Burhan, T. Sumarlina Dan Harmawati. 2017. Uji Formalin, Kandungan Garam Dan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Berbagai Jenis Ikan Asin Yang Beredar Di Pasar Tradisional Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Sains Universitas Muhammadiyah Semarang*. 5(1): 1-9.
- Rohmah, N. K., Dan Handayani, S. 2017. Kajian Keamanan Pangan Pentol Cilok Di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpring Lamongan. *E-Journal Boga*, 2(1).
- Rahmawati, E., Wardiningsih, S. S., & Utami, S. S. (2019). Analisis Financial Distress Dengan Menggunakan Model Grover, Altman Z-Score, Springate, Dan Zmijewski Pada Perusahaan Telekomunikasi. *Jurnal Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 18(2), 352–360.
- Rukmana, R. 1995. Bertanam Wortel. Kanisius. Yogyakarta.
- Rochima, E., Pratama, R., & Djunaedi, O. (2015). Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 6(1), 79–86.
- Silaban M, Herawati N, Zalfiatri Y. 2017. Pengaruh Penambahan Rebung Betung Dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jom Faperta*. 4(2):1-13.
- Srihari, E, Lingganinggrum, Fs, Damaiyanti, D & Fanggih, N 2015, 'Ekstrak Bawang Putih Bubuk Dengan Menggunakan Proses Spray Drying', *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 9, No. 2.

- Soekarto, Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bathara Karya Aksara: Jakarta
- Soekarto, S. T. 1995. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Santoso, B. B., Nikmatullah, A., & Zawani, K. (2018). Pengenalan Budidaya Tanaman Wortel (*Daucus Carota L.*) Dataran Medium Di Desa Santong Kabupaten Lombok Utara. *Program Studi Agroteknologi*, 1–9.
- Sekti, B. H., Aprilianti, R. G., & Wijastini, S. (2021). Uji Kandungan Vitamin A Tanaman Wortel (*Daucus Corata L.*) Di Desa Ngabab Kabupaten Malang. *Herbapharma: Journal Of Herb Farmacological*, 3(2), 70–77. <https://doi.org/10.55093/Herbapharma.V3i2.264>
- Sidiq, M. Z. S., Nikmatullah, A., & Suheri, H. (2020). Respon Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Wortel (*Daucus Carota L.*) Di Dataran Rendah Pada Berbagai Volume Media Dan Dosis Ampas Padat Biogas. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 6(2), 144–155. <https://doi.org/10.29303/Jstl.V6i2.145>
- Sinaga, H., & Suhaidi, I. (2007). *Pembuatan Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Kitosan [Tugas Akhir]*. Departemen Teknologi Pertanian Sumatra Utara.
- Sari, J. M. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Stick. *E-Journal Boga*, 03(02), 23–35.
- Statistik, B. P. (2017). *Indikator Pertanian Agricultural Indicators* (Vol. 21, Issue 1). <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/jkm/article/view/2203>

- Suhaila, M., & Hussein, R. (1994). *Effect Of Low Temperature Blanching, Systeine-Hci, N-Acetyl-Lcysteine, Na Metabisulphite And Drying Temperatures On The Firmness And Nutrient Content Of Dried Carrots*. 18, 343–348.
- Tarigan, R., Barus, S., Hutabarat, R. C., Sembiring, P., Parhusip, D., Udiarto, B. K., & Aryani, D. S. (2022). Keanekaragaman Dan Aktivitas Serangga Pengunjung Pada Bunga Wortel. *Jurnal Entomologi Indonesia*, 19(3), 214–222. <https://doi.org/10.5994/Jei.19.3.214>
- Widowati, S Dan D.S. Damardjati., 2001. Menggali Sumberdaya Pangan Lokal Dalam Rangka Ketahanan Pangan. *Majalah Pangan* No. 36/X/Jan/2001. Bulog, Jakarta.
- Wibowo, A., Hamzah, F., & Setiaries, V. J. (2014). Pemanfaatan Wortel (*Daucus Carota* L.) Dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. *Agricultural Science And Technology Journal*, 13(2), 27–34.
- Widarta, I. Wayan R. (2018). Teknologi Telur. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Widyasanti, A., Pratiwi, R. A. N., & Nurjanah, S. (2018). Effects Of Blanching Pretreatments And Drying Air Temperature On Quality Characteristics Of Tamarillo (*Chyphomandra Betaceae* Sendt.) Fruit Leather. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(2), 105–118.
- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23. <https://doi.org/10.26623/Jtphp.V16i2.4546>
- Wijaya, R. 2009. Penerapan Peraturan Dan Pratek Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah Di Sekolah Dasar Kota Dan Kabupaten Bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yunita, M., Hendrawan, Y., Dan Yulianingsih, R. (2015). Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan Garuda Indonesia Berdasarkan Tpc (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate. Volume 3 (3) : 237-248.

Zainuddin, Ali. 2019. Metode Penelitian Hukum. Jakarta: Sinar Grafika

LAMPIRAN

Lampiran 1. Uji Perbandingan β -Karoten Perebusan Dan Pengeringan

Tabel 7. Hasil uji SPSS Perbandingan Sebelum Jadi Produk *Puree* Wortel Dan Tepung Wortel

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
								Lower	Upper
Pair 1	Perebusan <i>Puree</i> Wortel- Pengeringan Tepung Wortel	-459.667	38.427	15.688	-499.994	-419.340	-29.301	5	.125

Tabel 8. Hasil SPSS Perbandingan Dua Produk *Puree* Wortel Dan Tepung Wortel

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
								Lower	Upper
Pair 1	Produk <i>Puree</i> Wortel - Produk Tepung Wortel	-350.500	38.083	15.547	-390.465	-310.535	-22.544	5	.097

Tabel 9. Hasil SPSS Perbandingan Sampel *Puree* Wortel Sebelum Jadi Produk dan Setelah Jadi Produk

		Paired Samples Test							
		Paired Differences			95% Confidence Interval of the Difference				
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	Lower	Upper	t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	<i>Puree</i> Wortel Setelah - Produk <i>Puree</i> Wortel	-386.333	77.719	31.729	-467.895	-304.772	-12.176	5	.003

Tabel 10. Hasil SPSS Perbandingan Sampel Tepung Wortel Sebelum Jadi Produk dan Setelah Jadi Produk

		Paired Samples Test							
		Paired Differences			95% Confidence Interval of the Difference				
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	Lower	Upper	t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	Tepung Wortel Setelah - Produk Tepung Wortel	-423.833	57.266	23.379	-483.930	-363.737	-18.129	5	.001

Lampiran 2. Uji Kandungan β -karoten pada wortel

Tabel 11. Kandungan β -karoten pada *puree* wortel dan tepung wortel sebelum jadi produk bakso ikan bandeng.

Sampel Puree Wortel	serapan	Konsentrasi (ppm)	Kadar (%)	Rata-rata \pm SD (mg)
Ulangan 1	0,469	1,91	3,82	0.0372 \pm 0.0108
Ulangan 2	0,468	1,91	3,81	
Ulangan 3	0,433	1,76	3,52	
Sampel Tepung Wortel	serapan	Konsentrasi (ppm)	Kadar (%)	Rata-rata \pm SD (mg)
Ulangan 1	0,521	2,13	4,26	0.0380 \pm 0.0118
Ulangan 2	0,408	1,65	3,31	
Ulangan 3	0,468	1,91	3,81	

Sumber : andimaharani, 2023.

Tabel 12. Kandungan β -karoten pada *puree* wortel dan tepung wortel setelah jadi produk bakso ikan bandeng

Sampel Puree Wortel	serapan	Kosentrasi (ppm)	Kadar (%)	Rata-rata \pm SD (mg)
Ulangan 1	0,324	1,30	2,60	0.0256 \pm 0.0051
Ulangan 2	0,332	1,33	2,67	
Ulangan 3	0,301	1,20	2,41	
Sampel Tepung Wortel	serapan	Kosentrasi (ppm)	Kadar (%)	Rata-rata \pm SD (mg)
Ulangan 1	0,385	1,56	3,12	0.0287 \pm 0.0058
Ulangan 2	0,349	1,41	2,81	
Ulangan 3	0,332	1,33	2,67	

Sumber : andimaharani, 2023.

Lampiran 3. Organoleptik Pada Produk

PANELIS	Uji Kenampakan Pada Produk (Angka 7,0)									
	NO	SAMPEL								
		A0.1	A0.2	A0.3	A1.1	A1.2	A1.3	A2.1	A2.2	A2.3
1	6	6	6	9	8	8	7	7	7	
2	6	7	6	9	8	8	7	8	9	
3	7	6	6	8	8	7	7	7	7	
4	7	7	7	7	8	8	8	7	7	
5	7	6	6	8	7	8	7	7	8	
6	7	7	6	7	8	8	8	7	8	
7	6	6	6	7	7	8	7	7	8	
8	7	6	6	8	7	8	8	7	8	
9	7	7	6	7	8	8	8	8	7	
10	7	7	7	7	7	8	8	9	7	
11	7	7	8	8	7	8	7	7	7	
12	8	7	8	8	6	7	7	7	7	
13	7	6	8	7	8	7	7	9	8	
14	8	7	8	7	8	7	7	7	8	
15	7	6	7	8	8	8	7	7	8	
16	9	7	7	7	8	8	7	7	8	
17	9	6	8	8	8	7	7	8	8	
18	9	7	7	8	8	8	8	7	7	
19	9	7	7	8	7	8	8	7	8	
20	7	6	7	7	8	9	7	8	8	
21	8	7	7	8	8	9	8	7	8	
22	8	7	6	8	8	9	6	8	7	
23	8	6	7	7	8	8	6	8	7	
24	8	6	6	7	9	9	7	8	8	
25	7	7	7	8	8	9	7	9	8	
26	6	6	7	8	8	8	7	7	8	
27	8	7	8	8	8	8	7	7	7	
28	8	7	6	7	9	9	7	7	9	
29	8	9	7	8	9	9	7	7	7	
30	8	9	7	9	9	9	7	7	8	
31	6	9	7	9	9	9	7	8	8	
32	8	6	6	8	9	9	8	8	8	
33	9	9	7	8	9	9	7	8	8	
34	9	9	7	9	8	9	8	8	8	
35	9	9	7	8	6	9	7	7	9	
36	8	6	6	8	8	9	7	7	9	
37	7	8	8	8	9	8	8	8	9	
38	8	8	7	8	9	8	7	8	9	
39	9	8	8	8	9	9	6	8	7	
40	8	8	7	8	9	8	7	8	8	
41	8	9	9	9	8	8	7	7	8	
42	7	8	8	9	8	8	7	7	8	
RATA-RATA	7.6	7.1	7.0	7.9	8.0	8.2	7.2	7.5	7.8	
	7.23			8.05			7.51			

Sumber : andimaharani, 2023.

PANELIS	Uji Aroma Pada Produk (Angka 7,0)								
	NO	SAMPEL							
A0.1		A0.2	A0.3	A1.1	A1.2	A1.3	A2.1	A2.2	A2.3
1	7	7	7	8	9	9	8	7	6
2	8	7	7	8	7	8	8	6	6
3	8	8	7	9	7	8	7	6	6
4	8	7	7	8	8	7	8	7	8
5	8	7	7	7	8	7	8	6	7
6	7	7	6	7	7	7	8	7	6
7	8	6	7	7	7	7	8	7	7
8	7	7	7	8	7	6	7	8	8
9	7	7	6	8	7	6	8	7	8
10	8	6	6	8	7	5	7	7	7
11	7	6	8	7	5	6	7	7	6
12	8	7	7	7	7	6	8	7	6
13	7	6	6	7	7	7	7	6	7
14	8	6	7	7	7	6	7	7	6
15	7	6	7	8	7	7	8	8	7
16	8	6	7	8	7	7	8	8	7
17	7	8	7	7	7	6	8	8	6
18	7	7	6	8	6	7	7	8	6
19	8	7	6	7	7	6	7	7	6
20	7	8	6	7	7	7	7	8	6
21	7	7	6	8	7	5	7	8	6
22	7	7	6	7	7	7	7	7	7
23	7	8	7	8	7	6	8	7	6
24	7	8	6	7	7	7	7	7	7
25	7	8	6	8	6	6	8	7	7
26	7	8	7	8	7	6	8	7	7
27	8	7	6	7	7	7	7	7	6
28	7	7	6	7	6	6	8	8	8
29	8	8	7	7	7	6	7	7	8
30	8	8	6	8	7	7	7	7	6
31	8	8	6	7	7	7	8	7	7
32	7	8	7	8	7	7	8	8	8
33	6	6	6	8	7	7	7	9	9
34	8	6	7	7	7	7	8	8	8
35	8	8	6	7	7	7	7	7	8
36	7	7	6	8	7	7	7	7	7
37	8	8	7	8	7	7	8	8	8
38	7	7	6	8	7	6	7	7	8
39	7	8	6	8	7	8	8	8	9
40	8	8	7	8	8	6	8	7	8
41	8	7	6	6	7	7	8	8	8
42	7	8	6	8	7	8	7	8	9
RATA-RATA	7.4	7.2	6.5	7.5	7.0	6.7	7.5	7.3	7.1
	7.03			7.09			7.29		

Sumber : Data Primer, 2023.

PANELIS	Uji Rasa Pada Produk (Angka 7,0)								
NO	SAMPEL								
	A0.1	A0.2	A0.3	A1.1	A1.2	A1.3	A2.1	A2.2	A2.3
1	8	7	7	8	8	8	9	8	8
2	8	7	6	8	8	8	9	9	8
3	9	7	7	9	8	8	7	7	6
4	9	7	7	7	6	6	6	6	6
5	9	7	7	7	8	8	6	6	7
6	9	7	7	8	7	7	8	6	7
7	8	7	7	8	7	6	9	8	8
8	8	7	6	9	7	7	9	9	8
9	9	7	7	8	7	6	6	6	7
10	9	8	8	8	7	8	6	6	6
11	7	7	8	7	7	8	6	6	7
12	7	8	8	9	7	6	7	6	7
13	8	7	7	9	7	6	9	8	8
14	8	7	6	8	7	7	9	9	8
15	8	7	6	6	6	6	6	6	6
16	8	7	8	7	6	6	6	6	6
17	8	8	7	9	6	7	7	7	6
18	7	8	6	9	6	6	7	7	6
19	8	8	7	8	7	6	7	8	8
20	8	8	6	8	7	7	9	9	8
21	8	8	7	7	7	6	6	6	7
22	8	8	7	8	7	6	6	6	6
23	9	7	8	9	7	6	6	6	6
24	9	7	7	8	8	8	7	6	6
25	8	7	7	8	7	6	9	8	8
26	8	8	7	8	7	7	9	7	8
27	8	8	7	7	7	6	6	7	6
28	8	8	7	8	7	6	6	7	6
29	7	7	7	8	7	7	9	7	6
30	7	8	7	7	8	8	7	6	6
31	8	8	7	8	7	8	9	8	8
32	8	7	9	8	7	7	9	9	8
33	8	7	7	7	7	8	9	6	6
34	8	8	9	8	7	7	9	6	6
35	8	7	7	7	9	8	9	6	6
36	7	8	8	7	9	8	9	6	6
37	8	8	7	8	7	8	9	8	8
38	8	8	9	8	7	7	9	9	8
39	8	8	8	8	9	8	9	6	6
40	8	7	9	8	8	8	8	6	6
41	8	8	9	8	8	7	8	6	6
42	8	8	9	6	8	7	8	6	6
RATA-RATA	8.0	7.5	7.3	7.8	7.2	7.0	7.7	6.9	6.8
	7.61			7.36			7.15		

Sumber : Data Primer, 2023.

PANELIS	Uji Tekstur Pada Produk (Angka 7,0)								
	NO	SAMPEL							
A0.1		A0.2	A0.3	A1.1	A1.2	A1.3	A2.1	A2.2	A2.3
1	7	7	7	7	7	7	8	7	7
2	8	7	7	7	7	6	7	7	7
3	8	7	7	8	8	7	8	8	8
4	7	8	6	7	7	6	7	6	6
5	8	8	7	8	7	6	7	6	6
6	7	7	6	8	8	8	8	7	6
7	8	7	7	7	6	6	8	7	7
8	6	8	6	8	7	6	7	7	7
9	8	7	6	8	7	6	8	8	8
10	7	7	6	7	7	7	7	7	6
11	8	7	6	8	7	6	7	6	6
12	7	6	6	8	7	7	7	7	6
13	8	8	7	7	7	6	8	7	7
14	7	7	6	8	7	6	7	7	7
15	7	6	6	8	7	6	8	8	8
16	7	7	7	7	7	7	7	6	6
17	7	7	7	8	8	6	7	6	6
18	7	8	6	8	7	8	7	7	6
19	7	8	7	8	8	8	8	7	7
20	7	8	6	8	7	8	7	7	6
21	7	8	6	8	8	8	8	8	8
22	7	7	7	7	7	7	7	6	7
23	7	7	7	8	7	6	7	6	6
24	7	7	7	7	7	7	8	7	6
25	7	7	7	7	7	7	8	8	7
26	7	7	6	7	7	6	7	8	6
27	7	7	6	7	6	7	8	8	6
28	7	7	7	7	7	7	7	8	7
29	8	7	7	7	6	7	6	8	7
30	7	7	8	7	7	6	8	8	7
31	8	7	8	7	7	7	8	8	7
32	8	7	8	7	7	7	7	7	6
33	7	7	7	7	8	8	8	8	7
34	8	8	7	7	7	7	8	7	6
35	8	8	8	8	7	7	8	7	6
36	8	8	7	8	6	7	7	7	6
37	8	7	7	7	7	7	7	7	6
38	7	7	7	7	7	7	7	7	6
39	7	8	7	8	7	7	7	8	6
40	8	8	7	7	6	7	7	6	6
41	8	7	7	8	7	7	7	6	7
42	7	7	6	7	6	6	9	7	6
RATA-RATA	7	7	7	7	7	7	8	7	7
	7.12			7.08			7.02		

Sumber : Data Primer, 2023.

Lampiran 4. Hasil Uji SPSS Uji Organoleptik

ANOVA

UJI KENAMPAKAN

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.996	2	.498	6.892	.031
Within Groups	.433	6	.072		
Total	1.429	8			

UJI KENAMPAKAN

Duncan^a

SAMPEL	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	7.233		
A1	3		7.500	
A2	3			8.033
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

ANOVA

AROMA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.127	2	.063	.445	.001
Within Groups	.853	6	.142		
Total	.980	8			

AROMA

Duncan^a

SAMPEL	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	7.033		
A1	3		7.067	
A2	3			7.300
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

ANOVA

RASA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.329	2	.164	.902	.028
Within Groups	1.093	6	.182		
Total	1.422	8			

RASA

Duncan^a

SAMPEL	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	7.133	
A1	3	7.333	7.300
A2	3		7.033
Sig.		.270	.051

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

ANOVA

TEKSTUR

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.029	2	.014	.090	.015
Within Groups	.967	6	.161		
Total	.996	8			

TEKSTUR

Duncan^a

SAMPEL	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	7.020		
A1	3		7.330	
A2	3			7.600
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 5. Lembar Penilaian Penilaian Organoleptik

Tanggal :
 Nama Panelis :
 Jenis Sampel :
 Instruksi : Berikan tanda (✓) pada pernyataan yang sesuai dengan penilaian Saudara

Penilaian	Kode Sampel								
	A0.1	A0.2	A0.3	A1.1	A1.2	A1.3	A2.1	A2.2	A2.3
Amat sangat suka									
sangat suka									
cukup suka									
Netral									
Agak tidak suka									
Tidak suka									
Sangat tidak suka									
Amat tidak suka									

SPESIFIKASI	NILAI	SAMPEL								
		A0.1	A0.2	A0.3	A1.1	A1.2	A1.3	A2.1	A2.2	A2.3
KENAMPAKAN										
permukaan cerah	9									
permukaan sedikit cerah	8									
permukaan sangat halus	7									
permukaan sedikit halus	6									
permukaan kusam	5									
permukaan sedikit berongga	4									
permukaan banyak berongga	3									
Permukaan sedikit retakan	2									
Permukaan banyak retakan	1									

AROMA										
Bau wortel dan ikan	9									
sedikit bau wortel	8									
sedikit bau ikan	7									
netral	6									
spesifik produk kurang	5									
bau tengik	4									
sangat tengik	3									
agak busuk	2									
sangat busuk	1									
RASA										
Rasa ikan dan wortel	9									
sedikit rasa wortel	8									
sedikit rasa ikan	7									
tidak ber aroma	6									
Spesifik produk kurang	5									
sedikit Hambar	4									
sangat hambar	3									
pahit	2									
masam	1									
TEKSTUR										
Kenyal	9									
Sedikit Kenyal	8									
Padat	7									
kompak	6									
sedikit kompak	5									
sangat empuk	4									
kurang empuk	3									
Sedikit Keras, hancur jika ditekan	2									
Sangat Keras	1									

Lampiran 6. Hasil Pengamatan Uji Kadar Air

NO	KODE CONTOH	HASIL ANALISIS KADAR AIR (%)		RATA-RATA BERAT AKHIR (%)	
		Basis Basah	Basis Kering	Basis Basah	Basis Kering
1	A0 (Kontrol 1)	63.13	171.24	62.79	168.79
	A0 (Kontrol 2)	62.68	167.99		
	A0 (Kontrol 3)	62.56	167.15		
2	A1 (Puree 1)	64.33	180.33	64.35	180.51
	A1 (Puree 2)	64.32	180.26		
	A1 (Puree 3)	64.41	180.95		
3	A2 (Tepung 1)	66.87	201.87	66.60	199.40
	A2 (Tepung 2)	66.48	198.33		
	A2 (Tepung 3)	66.44	197.99		

ANOVA

KADAR AIR

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21.260	2	10.630	226.977	.000
Within Groups	.281	6	.047		
Total	21.541	8			

KADAR AIR

Duncan^a

SAMPEL	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	62.8567		
A1	3		64.3533	
A2	3			66.5967
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 7. Hasil Pengamatan Uji Kadar Abu

NO	KODE CONTOH	BERAT (Gram)			HASIL (%)	RATA-RATA
		CAWAN KOSONG	CONTOH	CAWAN + ABU		
1	A0.1	28.201	2.062	28.239	1.84	1.57
		27.189	2.012	27.215	1.29	
2	A0.2	27.377	2.064	27.405	1.36	1.61
		27.381	2.029	27.419	1.87	
3	A0.3	27.389	2.066	27.420	1.50	1.74
		27.382	2.030	27.422	1.97	
4	A1.1	28.149	2.008	28.191	2.09	1.80
		27.389	2.066	27.420	1.50	
5	A1.2	28.151	2.008	28.189	1.89	1.70
		27.389	2.066	27.420	1.50	
6	A1.3	28.137	2.012	28.176	1.94	1.75
		27.367	2.049	27.399	1.56	
7	A2.1	27.367	2.068	27.397	1.45	1.34
		28.420	2.030	28.445	1.23	
8	A2.2	28.157	2.001	28.181	1.20	1.54
		28.187	2.009	28.225	1.88	
9	A2.3	28.137	2.010	28.172	1.74	1.60
		27.367	2.047	27.397	1.47	

ANOVA

KADAR ABU

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.099	2	.050	5.158	.050
Within Groups	.058	6	.010		
Total	.157	8			

KADAR ABU

Duncan^a

SAMPEL	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A2	3	1.4933	
A0	3	1.6400	1.6400
A1	3		1.7500
Sig.		.117	.219

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 8. Hasil Pengamatan Uji Kadar Protein

KODE CONTOH	BERAT (gram) CONTOH	NORMALITAS HCI	MI TITRASI CONTOH	MI TITRASI BLANKO	HASIL (%)	RATA-RATA
A0.1	2.009	0.2	31.90	0.2	24.75	24.72
	2.174	0.2	34.40	0.2	24.68	
A0.2	2.037	0.2	32.10	0.2	24.57	24.62
	2.067	0.2	32.70	0.2	24.67	
A0.3	2.053	0.2	32.10	0.2	24.38	24.90
	2.011	0.2	32.80	0.2	25.43	
A1.1	2.016	0.2	25.50	0.2	19.69	19.74
	2.030	0.2	25.80	0.2	19.78	
A1.2	2.014	0.2	27.70	0.2	21.42	19.97
	2.178	0.2	25.90	0.2	18.51	
A1.3	2.118	0.2	26.10	0.2	19.18	19.59
	2.016	0.2	25.90	0.2	20.00	
A2.1	2.088	0.2	25.40	0.2	18.93	18.77
	2.159	0.2	25.80	0.2	18.60	
A2.2	2.196	0.2	25.70	0.2	18.22	18.46
	2.140	0.2	25.70	0.2	18.69	
A2.3	2.000	0.2	24.10	0.2	18.75	18.86
	2.108	0.2	25.70	0.2	18.98	

ANOVA

KADAR PROTEIN

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	62.548	2	31.274	930.771	.000
Within Groups	.202	6	.034		
Total	62.749	8			

KADAR PROTEIN

Duncan^a

SAMPEL	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2	3	18.6967		
A1	3		19.7667	
A0	3			24.7467
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 9. Hasil Pengamatan Uji Kadar Histamin

BERAT SAMPEL (g)	a	b	absorban = (y)	x = KADAR HISTAMIN (ppm)	Rata-Rata (ppm)
2.030	0.0655	0.0037	0.066	1.66	1.67
2.011	0.0655	0.0037	0.066	1.68	
2.059	0.0655	0.0037	0.066	1.64	1.65
2.025	0.0655	0.0037	0.066	1.67	
2.042	0.0655	0.0037	0.066	1.65	1.64
2.080	0.0655	0.0037	0.066	1.62	
2.071	0.0655	0.0038	0.066	1.59	1.57
2.057	0.0655	0.0039	0.066	1.56	
2.005	0.0655	0.0039	0.066	1.60	1.58
2.052	0.0655	0.0039	0.066	1.56	
2.028	0.0655	0.0039	0.066	1.58	1.54
2.078	0.0655	0.004	0.066	1.50	
2.047	0.0655	0.0042	0.066	1.45	1.47
2.008	0.0655	0.0042	0.066	1.48	
2.034	0.0655	0.0043	0.066	1.43	1.40
2.130	0.0655	0.0043	0.066	1.36	
2.066	0.0655	0.0043	0.066	1.41	1.39
2.071	0.0655	0.0044	0.066	1.37	

Lampiran 10. Hasil Pengamatan Uji Kadar Histamin

ANOVA

HISTAMIN

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	830.889	2	415.444	48.558	.000
Within Groups	51.333	6	8.556		
Total	882.222	8			

HISTAMIN

Duncan^a

SAMPEL	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2	3	142.00		
A1	3		156.33	
A0	3			165.33
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 11. Hasil Pengamatan Uji Cemara Mikroba (Angka Lempeng Total)

KODE SAMPEL	S / D	JUMLAH KOLONI			ALT	Rata-rata (koloni / gram)
		10 ⁻²	10 ⁻³	10 ⁻⁴		
A0	B1	S	242	86	8	2,8 x 10 ⁻³
		D	223	67	13	
	B2	S	143	99	15	2,8 x 10 ⁻³
		D	246	113	16	
	B3	S	232	82	11	2,3 x 10 ⁻³
		D	103	76	23	
A1	K1	S	143	48	8	1,6 x 10 ⁻³
		D	127	35	5	
	K2	S	123	23	1	1,5 x 10 ⁻³
		D	147	43	4	
	K3	S	102	20	8	0,9 x 10 ⁻³
		D	59	25	2	
A2	T1	S	124	20	5	1,2 x 10 ⁻³
		D	62	43	4	
	T2	S	157	23	5	0,9 x 10 ⁻³
		D	59	24	4	
	T3	S	161	22	8	0,8 x 10 ⁻³
		D	33	28	4	

Sumber : andimaharani, 2023.

ANOVA

ALT

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	544.222	2	272.111	26.285	.001
Within Groups	62.113	6	10.352		
Total	606.336	8			

ALT

Duncan^a

SAMPEL	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2	3	7.33333		
A1	3		18.00000	
A0	3			26.33333
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

sLampiran 12. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Bahan Baku Wortel



Bahan Baku Ikan Bandeng



Bahan Baku Betakaroten



Produk Bakso ikan



Produk Bakso Ikan Bandeng dengan Penambahan Wortel

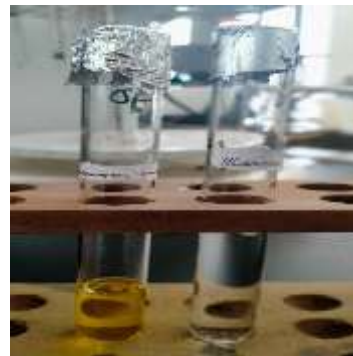


Pure β -Keroten Wortel dan Tepung Wortel

Lampiran 13. Dokumentasi Pengujian β -Karoten Wortel Spektrofotometer



Kurva Standar (ppm)



Blanko



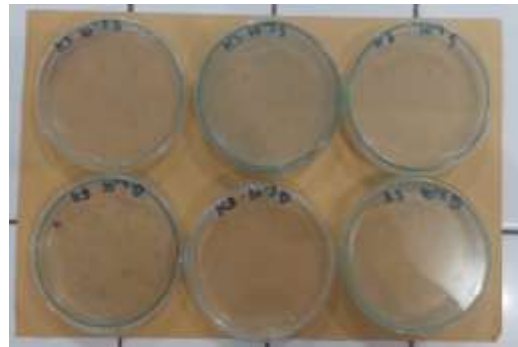
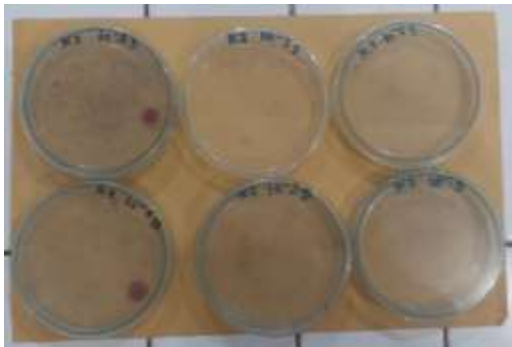
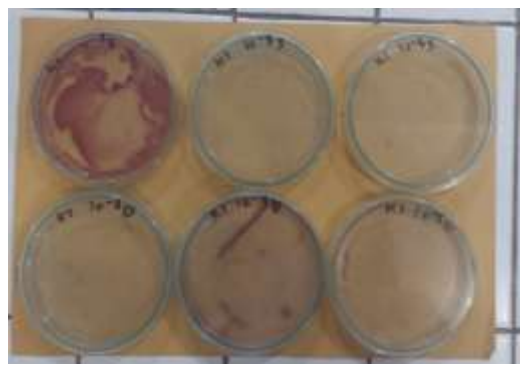
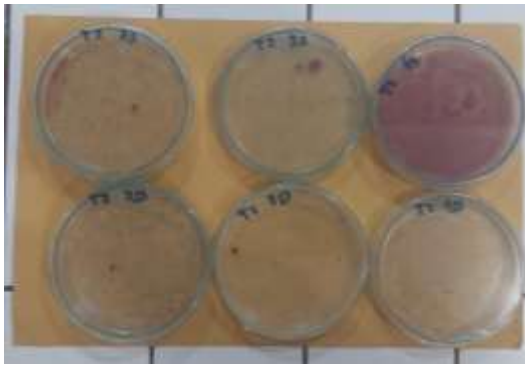
Produk Bakso Ikan Bandeng Wortel



Pure β -Karoten Wortel dan Tepung Wortel

Lampiran 14. Dokumentasi Pengujian Kualitas Pada Produk





Lampiran 15. Dokumentasi Pengujian Dan Pengolahan



BIODATA PENELITI



Andi Maharani, dilahirkan di Bantaeng, Kecamatan Bantaeng, Kabupaten Bantaeng, Provinsi Sulawesi Selatan pada tanggal 05 Desember 1999 dilahirkan. Anak kedua dari 4 bersaudara dari pasangan Andi Ibrahim Sulaimana dan Nurlinda. Pendidikan pertama pada tahun 2006 di Sekolah Dasar SDN 7 Letta Bantaeng di Bantaeng Kecamatan Bantaeng Kabupaten Bantaeng selama 6 tahun. Pada tahun

2011 penulis melanjutkan Pendidikan di Sekolah menengah pertama di MTS Nahdlatut Thawalib Tompong Kecamatan Bantaeng Kabupaten Bantaeng selama 3 tahun masa Pendidikan. Pada tahun 2014 penulis melanjutkan di Tingkat Sekolah Menengah atas/Kejuruan di SMK Negeri 1 Bantaeng di Kecamatan Bantaeng Kabupaten Bantaeng, dan selesai tahun 2017. Pada tahun 2017 penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi yaitu di salah satu kampus di Daerah Pangkep itu sendiri tepatnya di kampus Politeknik Pertanian Negeri Pangkep dan mengambil Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan (TPHP), dengan Program Studi Agroindustri D-IV. Pada Tahun 2021 penulis melanjutkan kejenjang Pendidikan Magister di salah satu kampus di Kota Makassar yaitu Universitas Hasanuddin dan mengambil jurusan S2 Ilmu Teknologi Pangan di Fakultas Pertanian .