

## DAFTAR PUSTAKA

- Akram, A. S. P. Karakteristik Produk Dodol dengan Kombinasi Level Susu Sapi dan Tepung Beras Merah Mensubstitusi Santan dan Tepung Ketan. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Amdar, Y. 2021. Pengaruh Penggunaan Susu Sapi dan Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas Fisik dan Aktivitas Antioksidan Dodol. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Amrullah, A., I. D. Novieta, dan R. Rasbawati. 2020. Pengaruh penambahan agar-agar sebagai bahan pengental dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kualitas daya leleh dan nilai organoleptik es krim. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 6(2). 93-106.
- Baco, N., Syari, W., Widiawati, W., Elihami, E., dan Ismail, I. 2021. Peningkatan produktivitas dodol di masa pandemi covid-19 di Desa Pasang Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*. 3(1): 66-71.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Konsumsi Susu Indonesia 2019. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Dodol. SNI 01-2986-1992. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar. SNI 01-3141-2011. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Breemer, R., J. P. Febby, R. Corneles. 2010. Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*. 6(1): 17-20.
- Candy, J. 2010. Aplikasi gelatin tulang ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) terhadap mutu permen *jelly*. *Jurnal Saintek Perikanan*. 6(1): 62-70.
- Daud, A., S. Suriati, dan N. Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2): 11-16.
- Denni, N. P. R. 2019. Mutu Minyak Goreng pada Pedagang Gorengan di Kecamatan Denpasar Utara. Disertasi. Poltekkes Denpasar, Denpasar.
- Djapiala, F. Y., L. A. Montolalu, dan F. Mentang. 2013. Kandungan total fenol dalam rumput laut *Caulerpa racemosa* yang berpotensi sebagai antioksidan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1(2).
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. Armico. Bandung.
- Hanggara, H., S. Astuti, dan S. Setyani. 2016. Pengaruh formulasi pasta labu kuning dan tepung beras ketan putih terhadap sifat kimia dan sensori dodol. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 21(1): 13-27.

- Hatta, W., S. Syawal, and F. N. Yuliati. 2021. Physical quality, crude fiber content, and sensory of steamed dodol using cow milk and red rice flour. Proceedings of the 4th ICAST 2021. 31 October 2021, Makassar.
- Karnia, I., S. Hamidah, dan G. A. R. Thamrin. 2020. Pengaruh masa simpan madu kelulut (*Trigona* sp) terhadap kadar gula pereduksi dan keasaman. *Jurnal Sylva Scientiae*. 2(6): 1093-1099.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. Ekspor rumput laut ke pasar eropa terus digenjut. <http://www.kkp.go.id>. (Diakses 22 September 2022).
- Kirana, N. 2022. Pengaruh Substitusi Santan dengan Susu Terhadap Kualitas Organoleptik Dodol Kukus. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Kusnandar, R. P. 2021. Analisis Usaha Agroindustri Dodol Buah-buahan di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak (Studi Kasus Usaha di UD. Putra Mandiri). Disertasi. Universitas Islam Riau, Kepulauan Riau.
- Kusumaningrum, A., N. H. R. Parnanto, dan W. Atmaka. 2016. Kajian pengaruh variasi konsentrasi karaginan-konjak sebagai *gelling agent* terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris permen jelly buah labu kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(1): 1-11.
- Lukito, M. S., G. Giyarto, dan J. Jayus. 2017. Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*. 11(01): 82-95.
- Lutfu, J. 2013. Pemanfaatan Rumput Laut *Gracilaria verrucosa* sebagai Produk Bakso Agar dan Aplikasinya dalam Media Pertumbuhan Mikroorganisme. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mangunang, Y. P. 2019. Penerapan *Active Edible Coating* Berbasis Kitosan pada Bakso Ikan Lele dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) dan Karagenan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Lampung.
- Martiana, S. 2001. Pengaruh Jenis Agar-Agar dan Proporsi Penambahan Tepung Iles-Iles Terhadap Sifat-Sifat *Jelly*. Skripsi. Universitas Jember.
- Masruroh H., Masruroh, Nugraheni, dan Paramita. 2018. Analisa kadar lemak dalam susu perah sapi menggunakan gaya sentrifugasi. *Metana*. 14(1): 25–30.
- Meutia N, T. Rizalsyah, S. Ridha, dan M.K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(1): 1–5.
- Nadia, L., A. Apriyantono, dan W. P. Rahayu. 2004. Karakterisasi Rasa Gurih pada Beberapa Produk Pangan. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*. 5(2): 97-106.
- Navyanti, F. dan R. Adriyani. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1): 36-47.

- Nurmianto, E., N. A. Wessiani, dan R. Megawati. 2018. Desain alat pengasapan ikan menggunakan pendekatan ergonomi, QFD dan pengujian organoleptik. *Matrik: Jurnal Manajemen dan Teknik Industri Produksi*. 10(2): 68-82.
- Oka, B., M. Wijaya, dan Kadirman. 2017. Karakteristik kimia susu sapi perah di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(2017): 195–202.
- Papilaya, P. M., H. Sinay, dan R. Karuwal. 2022. Penerapan sts di Desa Daya Tarik Musik Kota Ambon memberdayakan gandaria endemik Maluku. *PAKEM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(1): 24-45.
- Peranginangin, R., E. Sinurat, dan M. Darmawan. 2013. Memproduksi Karagenan dari Rumput Laut. Penebar Swadaya Grup, Jakarta.
- Purwanto, R. O., B. Dwiargo, dan M. B. Hermanto. 2013. Pengaruh komposisi sirup glukosa dan variasi suhu pengeringan terhadap sifat fisiko-kimia dan inderawi dodol rumput laut (*Eucheuma spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(1): 1-12.
- Ridhani, M. A., dan N. Aini. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 8(3): 61-68.
- Restiana, N. 2013. Pembuatan *Jelly Drink* Filtrat Kulit Pisang Candi (*Musa acuminata*) (Kajian Penambahan Konsentrasi Karagenin dan Agar-Agar. Disertasi. Fakultas Teknik Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Sembiring, S. I. 2002. Pemanfaatan Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Permen *Jelly*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Siregar, I. N. 2021. Pengaruh penambahan ekstrak segar andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) dan lama penyimpanan terhadap sifat fisikokimia dan tingkat penerimaan permen *jelly*.
- Sunaryanto, R. 2017. Pengaruh kombinasi bakteri asam laktat terhadap perubahan karakteristik nutrisi susu kerbau. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. 4(1): 21-27.
- Susanto, E, A.S. Fahmia, M. Abe, M. Hosokawa, and K. Miyashita. 2016. Lipids, fatty acids, and fucoxanthin content from temperate and tropical brown seaweeds. *Aquatic Procedia*. 7(1): 66-75.
- Susiwi S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Togubu, J., E. Tuhuteru, F. Firman, dan I. Ishak. 2021. Analisis perbandingan kadar air pada endapan nikel laterit zona limonit dan saprolit daerah Obi. *Jurnal GEOMining*. 2(2): 49-54.

- Tricahyo, A., A. S. Widati, dan E. S. Widyastuti. 2012. Pengaruh penambahan filler komposit (*wheat bran* dan *pollard*) dan rumput laut terhadap pH, WHC, *cooking loss* dan tekstur nugget kelinci. *Ternak Tropika Journal of Tropical Animal Production*. 13(1): 19-29.
- Virgota, A., A. Saputri, B. K. Indrayati, F. Agustina, F. W. Ramdani, I. Noviani, dan B. Farista. 2022. Peningkatan mutu dan daya jual gula semut melalui uji organoleptik di Desa Gelangsar Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 5(2): 114-118.
- Wahyuni, A. E. 2023. Tinjauan Pustaka Zat Makro. Jurusan Kesehatan Masyarakat. UIN Alauddin Makassar.
- Wahyuningtias, D., T. S. Putranto, dan R. N. Kusdiana. 2014. Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*. 5(1): 57-65.
- Wulan, R. I. S. 2019. Analisa Kadar Siklamat pada Berbagai Jenis *Jelly* yang dijual di Pasar Kembang Surabaya. Disertasi. Universitas Muhammadiyah, Surabaya.
- Yulandri, A. 2020. Sintesis Selulosa Asetat dari Agar Rumput Laut Merah *Gracilaria vermiculophylla*. Disertasi. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry, Banda Aceh.
- Yuliani, N., N. Maulinda, dan R. T. M. Sutamihardja. 2017. Analisis proksimat dan kekuatan gel agar-agar dari rumput laut kering pada beberapa pasar tradisional. *Jurnal Sains Natural*. 2(2): 101-115.

## BIODATA PENELITI



**Adiza Annisa Wahab** lahir di Polewali, 15 Mei 2001. Penulis merupakan anak ketiga dari Drs. Abdul Wahab Goga, M.Pd. dan Hj. Husnayani, S.Pd., M.Pd. Penulis sekolah di SD Negeri 066 Pekkabata kemudian di SMP Negeri 3 Polewali serta berkecimpung dalam PIKRR, OSIS, dan *Spentig English Club*. Semasa SMP, penulis meraih juara pada LCC PAI se-Kab. Polman dan *RPS Competition National*. Setelah lulus dengan peringkat 3 besar lulusan terbaik di sekolah, penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Polewali serta mengikuti ROHIS, KIR, *Pioneer English Competition Club*, *Laboratory Assistant of Smansa*, dan Remaja Masjid IKRAM TAKWA. Prestasi penulis selama tiga tahun di SMA antara lain OSK Kimia, GA Kimia UNM, dan juara 1 Esai Nasional IPB. Pada tahun 2019, penulis menjadi mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Organisasi yang diikuti penulis di perkuliahan adalah LD An Nahl Fapet UH, FOSIL, dan HIMATEHATE\_UH. Prestasi yang diukir penulis selama kuliah antara lain Juara 1 BPC SEMA KEMA FAPET, Juara 3 ESENSIAL, *funded* PMW 2020, Juara 2 Debat Peternakan *Fest*, Mahasiswa Berprestasi II Fakultas 2022, dan *International Youth Leader* Kuala Lumpur. Penulis bertekad menjadi bermanfaat kepada masyarakat berbekal ilmu dan pengalaman di kampus. Harapan besar penulis membuat bangga kedua orang tua kelak di dunia dan akhirat.