

DAFTAR PUSTAKA

- Amurita, N., dan A. Sustiyah. 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4) : 155
- Amen, O., A. Jumiono, dan M.A. Fulazzaky. 2020. Penjaminan mutu dan kehalalan produk olahan susu. *Jurnal ilmiah pangan halal*. 2(1) : 42-48.
- Anonim. 2023. Komposisi susu UHT (*ultra high temperatur*). <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1732/nilai-kandungan-gizi-susu-ultra-milk-full-cream-kotak>. Diakses tanggal 28 Oktober 2023
- Anonim. 2023. Komposisi susu bubuk dancow *full cream*. <https://www.dancow.co.id/artikel/6-plus/kandungan-dancow-fortigro>. Diakses pada tanggal 28 oktober 2023.
- Apriwijaya, L. 2018. Pengaruh rasio tepung maizena dan tepung karagenan terhadap nilai gizi dan sensoris *nugget* itik (*Doctoral dissertation*, Universitas Mataram).
- Ayuningtias E. A. dan P. Nurul. 2020. Modul praktik kuliner dasar. Yogyakarta. K-Media
- Asasia, A. A. Putu dan Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh konsentrasi tepung maizena dan konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(1).
- Badan standarisasi nasional. 1998. BSN Susu Segar.
- Badan standarisasi nasional. 2006. BSN. 2006a. SNI, 01-2346.
- Bakoil, J. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung wortel terhadap kualitas biskuit. *Jurnal ilmiah wahana pendidikan*. 8(5) : 305-309.
- Batubara, S. C., dan N.A Pratiwi. 2018. Pengembangan minuman berbasis teh dan rempah sebagai minuman fungsional. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*. 1(2) : 116.
- Cahyakarista, T. D. 2022. sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar fe puding susu dengan campuran kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai alternatif

makanan kudapan tinggi fe untuk pencegahan anemia remaja putri (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

- Chairunnisa, H. 2009. Penambahan susu bubuk full cream pada pembuatan produk minuman fermentasi dari bahan baku ekstrak jagung manis [Addition of Full Cream Milk Powder in the Production of Fermented Drink Made from Sweet Corn Extract]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 20(2) : 96-96.
- Chan, L. A. 2008. *Macam-macam susu bubuk*. Jakarta: Agromedia. 23
- Coelestia, A. A. G., dan P. B. Isodarus. 2021. Dasar penamaan kue jajanan pasar di pasar lempuyangan. *Sintesis*. 15(1) : 1-16.
- Effendy, M.F. 2014. *Purica Silky Pudding*. Palembang: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi MDP.
- Febriani, v. 2014. Pengaruh persentase penggunaan tepung biji durian (*durio zibethinus murr*) terhadap daya terima vla instan (*doctoral dissertation*, universitas negeri jakarta).
- Fajriyah, D. N. 2017. Analisis Tingkat Kesukaan Silky Puding pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Elektronika 2015 Universitas Negeri Jakarta. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Ismawati, S., dan S. O. Legsono. 2020. Substitusi tepung terigu dengan tepung cangkang telur pada produk choux pastry (*Doctoral dissertation*, Politeknik NSC Surabaya).
- Haryanto, H., dan F.R. Titani. 2017. Bioplastik dari tepung tapioka dan tepung maizena. *Techno (Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto)*. 18(1) : 01-06.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1) : 17-25.
- Khoiria, A. L. 2023. Analysis of acceptability and potassium contents of red bean pudding (*phaseolus vulgaris l.*) with the addition of roselle extract (*hibicus sabdariffa l.*) as an alternative snack for hypertension patients. *GIZI UNESA*. 3(1):244-251.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1) : 9-15.

- Mardiah, M., D.A Nur'utami, dan I. Novianti. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori V1a Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental. *Agritechnology*. 3(2) : 69-78.
- Mariani, M., dan G. D. Artanti. 2023. Pelatihan pembuatan produk jajanan sehat berbahan dasar ikan sebagai upaya meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga di Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Bekasi. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*. 7(1) :148-156.
- Maimunah, S. 2019. Pengaruh kualitas pelayanan, persepsi harga, cita rasa terhadap kepuasan konsumen dan loyalitas konsumen. *IQTISHA Dequity jurnal MANAJEMEN*. 1(2).
- Muthia, H. 2018. Pendugaan umur simpan puding sutra daun kelor (*moringa oleifera*) dan air tajin beras merah dengan menggunakan metode arrhenius. *Doctoral dissertation*. Skripsi. Fakultas Teknik.
- 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.
- Rahmah, N.,] dan A.A.R., Hidayat. 2022. Pemanasan dan Konsentrasi Tepung Maizena dalam Pembuatan Saus Tomat. 9
- Resnawati, H. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka nasional prospek industri sapi perah menuju perdagangan bebas*. 497-502.
- Roiyana, Munirotun, M. Izzati, dan E. Prihastanti. 2012. potensi dan efesiensi senyawa hidrokoloid nabati sebagai bahan penunda pematangan buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 20(2) :41.
- Sari, R., P. Apridamayanti, dan L. Pratiwi. 2022. Edukasi konsumsi produk puding fermentasi kepada kelompok Ibu PKK Desa Punggur. *Jurnal Pengabdi*. 5(1) : 34.
- Susilawati, I., W. S. Putranto, dan L. Khairani. 2021. Pelatihan Berbagai Olahan Susu Sapi sebagai Upaya Pengawetan, Menambah Nilai Ekonomi, dan Konsumsi Susu. *Media Kontak Tani Ternak*. 3(1) : 27-31.
- Suneth, N. A., dan P. M. Tuapattinaya. 2016. Uji Organoleptik Selai Buah Salak (*Salacca edulis* REINW) Berdasarkan Penambahan Gula. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*. 3(1) : 40-45.

- Souripet, A. 2015. Komposisi, sifat fisik dan tingkat kesukaan nasi ungu. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1) : 25-32.
- Tarigan, I. C. 2020. Pengaruh susu uht dan susu pasteurisasi terhadap kekerasan permukaan email.
- Winarno, F.G. 1987. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Statistik Uji Organoleptik Karakteristik Citarasa Vla Susu untuk Puding Susu *Silky* dengan Penambahan Susu dan Maizena yang Berbeda

Nilai Rata-Rata Standar Deviasi Uji Organoleptik Cita Rasa Vla Susu

| Susu | Maizena | Mean | Std. Deviation | N |
|----------|------------|--------|----------------|-----|
| Susu 11% | Maizena 3% | 4.3500 | .48936 | 20 |
| | Maizena 4% | 3.2500 | .44426 | 20 |
| | Maizena 5% | 1.2000 | .41039 | 20 |
| | Total | 2.9333 | 1.38841 | 60 |
| Susu 12% | Maizena 3% | 4.8500 | .48936 | 20 |
| | Maizena 4% | 3.4500 | .48395 | 20 |
| | Maizena 5% | 1.7500 | .44426 | 20 |
| | Total | 3.3500 | 1.36015 | 60 |
| Susu 13% | Maizena 3% | 5.4250 | .49404 | 20 |
| | Maizena 4% | 3.6000 | .50262 | 20 |
| | Maizena 5% | 2.4550 | .51654 | 20 |
| | Total | 3.8267 | 1.32931 | 60 |
| Total | Maizena 3% | 4.8750 | .65500 | 60 |
| | Maizena 4% | 3.4333 | .49116 | 60 |
| | Maizena 5% | 1.8017 | .68705 | 60 |
| | Total | 3.3700 | 1.40055 | 180 |

Analisis Ragam Uji Organoleptik Cita Rasa Vla Susu

| Source | Type Iii Sum Of Squares | Df | Mean Square | F | Sig. |
|-----------------|-------------------------|-----|-------------|----------|------|
| Corrected Model | 312.361 ^a | 8 | 39.045 | 172.271 | .000 |
| Intercept | 2044.242 | 1 | 2044.242 | 9019.413 | .000 |
| Susu | 23.977 | 2 | 11.989 | 52.895 | .000 |
| Maizena | 283.722 | 2 | 141.861 | 625.907 | .000 |
| Susu * Maizena | 4.661 | 4 | 1.165 | 5.142 | .001 |
| Error | 38.757 | 171 | .227 | | |
| Total | 2395.360 | 180 | | | |
| Corrected Total | 351.118 | 179 | | | |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .503.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 57.000.

b. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Cita Rasa Vla Susu

| Susu | N | Subset | | |
|----------|----|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 |
| Susu 11% | 60 | 2.9333 | | |
| Susu 12% | 60 | | 3.3500 | |
| Susu 13% | 60 | | | 3.8267 |
| Sig. | | 1.000 | 1.000 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.
Based On Observed Means.
The Error Term Is Mean Square(Error) = .227.
A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.
B. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Cita Rasa Vla Susu

| Maizena | N | Subset | | |
|------------|----|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 |
| Maizena 5% | 60 | 1.8017 | | |
| Maizena 4% | 60 | | 3.4333 | |
| Maizena 3% | 60 | | | 4.8750 |
| Sig. | | 1.000 | 1.000 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.
Based On Observed Means.
The Error Term Is Mean Square(Error) = .227.
A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.
B. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Cita Rasa Vla Susu

| Perlakuan | N | Subset for alpha = 0.05 | | | | | | | |
|-----------|----|-------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 11%5% | 20 | 1.2000 | | | | | | | |
| 12%5% | 20 | | 1.7500 | | | | | | |
| 13%5% | 20 | | | 2.4550 | | | | | |
| 11%4% | 20 | | | | 3.2500 | | | | |
| 12%4% | 20 | | | | 3.4500 | 3.4500 | | | |
| 13%4% | 20 | | | | | 3.6000 | | | |
| 11%3% | 20 | | | | | | 4.3500 | | |
| 12%3% | 20 | | | | | | | 4.8500 | |
| 13%3% | 20 | | | | | | | | 5.4250 |
| Sig. | | 1.000 | 1.000 | 1.000 | .186 | .320 | 1.000 | 1.000 | 1.000 |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.
Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.
A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

Lampiran 2. Hasil Analisis Statistik Uji Organoleptik Karakteristik Warna Vla Susu untuk Puding Susu *Silky* dengan Penambahan Susu dan Maizena yang Berbeda

Nilai Rata-Rata Standar Deviasi Uji Organoleptik Warna Vla Susu

| Susu | Maizena | Mean | Std. Deviation | N |
|----------|------------|--------|----------------|-----|
| Susu 11% | Maizena 3% | 3.3100 | .46555 | 20 |
| | Maizena 4% | 3.1200 | .31389 | 20 |
| | Maizena 5% | 1.5200 | .50011 | 20 |
| | Total | 2.6500 | .91513 | 60 |
| Susu 12% | Maizena 3% | 3.4000 | .50262 | 20 |
| | Maizena 4% | 3.2500 | .44426 | 20 |
| | Maizena 5% | 1.6500 | .53754 | 20 |
| | Total | 2.7667 | .93585 | 60 |
| Susu 13% | Maizena 3% | 4.1000 | .34793 | 20 |
| | Maizena 4% | 3.4100 | .46893 | 20 |
| | Maizena 5% | 2.5000 | .51299 | 20 |
| | Total | 3.3367 | .79447 | 60 |
| Total | Maizena 3% | 3.6033 | .56297 | 60 |
| | Maizena 4% | 3.2600 | .42474 | 60 |
| | Maizena 5% | 1.8900 | .67112 | 60 |
| | Total | 2.9178 | .92912 | 180 |

Analisis Ragam Uji Organoleptik Warna Vla Susu

| Source | Type Iii Sum Of Squares | Df | Mean Square | F | Sig. |
|-----------------|-------------------------|-----|-------------|----------|------|
| Corrected Model | 118.263 ^a | 8 | 14.783 | 69.715 | .000 |
| Intercept | 1532.417 | 1 | 1532.417 | 7226.787 | .000 |
| Susu | 16.200 | 2 | 8.100 | 38.200 | .000 |
| Maizena | 98.606 | 2 | 49.303 | 232.509 | .000 |
| Susu * Maizena | 3.457 | 4 | .864 | 4.076 | .004 |
| Error | 36.260 | 171 | .212 | | |
| Total | 1686.940 | 180 | | | |
| Corrected Total | 154.523 | 179 | | | |

a. R Squared = .765 (Adjusted R Squared = .754)

Analisis Ragam Uji Organoleptik Warna Vla Susu

| Susu | N | Subset |
|------|---|--------|
|------|---|--------|

| | | 1 | 2 |
|-------------|----|--------|--------|
| Susu 11% | 60 | 2.6500 | |
| Susu 12% | 60 | 2.7667 | |
| Susu 13% | 60 | | 3.3367 |
| Sig. | | .167 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.
 Based On Observed Means.
 The Error Term Is Mean Square(Error) = .212.
 A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.
 B. Alpha = .05.

Analisis Ragam Uji Organoleptik Warna Vla Susu

| Maizena | N | Subset | | |
|-------------|----|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 |
| Maizena 5% | 60 | 1.8900 | | |
| Maizena 4% | 60 | | 3.2600 | |
| Maizena 3% | 60 | | | 3.6033 |
| Sig. | | 1.000 | 1.000 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.
 Based On Observed Means.
 The Error Term Is Mean Square(Error) = .212.
 A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.
 B. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Cita Rasa Vla Susu

| Perlakuan susu dan maizena | N | Subset For Alpha = 0.05 | | | |
|----------------------------------|----|-------------------------|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 11%5% | 20 | 1.5200 | | | |
| 12%5% | 20 | 1.6500 | | | |
| 13%5% | 20 | | 2.5000 | | |
| 11%4% | 20 | | | 3.1200 | |
| 12%4% | 20 | | | 3.2500 | |
| 11%3% | 20 | | | 3.3100 | |
| 12%3% | 20 | | | 3.4000 | |
| 13%4% | 20 | | | 3.4100 | |
| 13%3% | 20 | | | | 4.1000 |
| Sig. | | .373 | 1.000 | .077 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.
 A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

Lampiran 3. Hasil Analisis Statistik Uji Organoleptik Karakteristik Kekentalan Vla Susu untuk Puding Susu *Silky* dengan Penambahan Susu dan Maizena yang Berbeda

Nilai Rata-Rata Standar Deviasi Uji Organoleptik Kekentalan Vla Susu

| Susu | Maizena | Mean | Std. Deviation | N |
|----------|------------|--------|----------------|-----|
| Susu 11% | Maizena 3% | 1.4500 | .51042 | 20 |
| | Maizena 4% | 3.0500 | .15390 | 20 |
| | Maizena 5% | 4.7850 | .39507 | 20 |
| | Total | 3.0950 | 1.42406 | 60 |
| Susu 12% | Maizena 3% | 1.5500 | .51042 | 20 |
| | Maizena 4% | 3.2600 | .44057 | 20 |
| | Maizena 5% | 5.2800 | .44081 | 20 |
| | Total | 3.3633 | 1.60391 | 60 |
| Susu 13% | Maizena 3% | 1.6500 | .48936 | 20 |
| | Maizena 4% | 3.7150 | .44871 | 20 |
| | Maizena 5% | 5.7750 | .41279 | 20 |
| | Total | 3.7133 | 1.75523 | 60 |
| Total | Maizena 3% | 1.5500 | .50169 | 60 |
| | Maizena 4% | 3.3417 | .46186 | 60 |
| | Maizena 5% | 5.2800 | .57778 | 60 |
| | Total | 3.3906 | 1.61130 | 180 |

Analisis Ragam Uji Organoleptik Kekentalan Vla Susu

| Source | Type Iii Sum Of Squares | Df | Mean Square | F | Sig. |
|-----------------|-------------------------|-----|-------------|-----------|------|
| Corrected Model | 432.425 ^a | 8 | 54.053 | 286.089 | .000 |
| Intercept | 2069.256 | 1 | 2069.256 | 10952.003 | .000 |
| Susu | 11.537 | 2 | 5.768 | 30.530 | .000 |
| Maizena | 417.602 | 2 | 208.801 | 1105.127 | .000 |
| Susu * Maizena | 3.287 | 4 | .822 | 4.349 | .002 |
| Error | 32.308 | 171 | .189 | | |
| Total | 2533.990 | 180 | | | |
| Corrected Total | 464.734 | 179 | | | |

A. R Squared = .930 (Adjusted R Squared = .927)

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Kekentalan Vla Susu

| Susu | N | Subset | | |
|-------------|----|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 |
| Susu 11% | 60 | 3.0950 | | |
| Susu 12% | 60 | | 3.3633 | |
| Susu 13% | 60 | | | 3.7133 |
| Sig. | | 1.000 | 1.000 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.

Based On Observed Means.

The Error Term Is Mean Square(Error) = .189.

A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.

B. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Kekentalan Vla Susu

| Maizena | N | Subset | | |
|-------------|----|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 |
| Maizena 3% | 60 | 1.5500 | | |
| Maizena 4% | 60 | | 3.3417 | |
| Maizena 5% | 60 | | | 5.2800 |
| Sig. | | 1.000 | 1.000 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.

Based On Observed Means.

The Error Term Is Mean Square(Error) = .189.

A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.

B. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Kekentalan Vla Susu

| Perlakuan susu dan maizena | N | Subset For Alpha = 0.05 | | | | | |
|----------------------------|----|-------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11% 3% | 20 | 1.4500 | | | | | |
| 12% 3% | 20 | 1.5500 | | | | | |
| 13% 3% | 20 | 1.6500 | | | | | |
| 11% 4% | 20 | | 3.0500 | | | | |
| 12% 4% | 20 | | 3.2600 | | | | |
| 13% 4% | 20 | | | 3.7150 | | | |
| 11% 5% | 20 | | | | 4.7850 | | |
| 12% 5% | 20 | | | | | 5.2800 | |
| 13% 5% | 20 | | | | | | 5.7750 |
| Sig. | | .173 | .128 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.

Lampiran 4. Hasil Analisis Statistik Uji Organoleptik Karakteristik Kesukaan V1a Susu untuk Puding Susu *Silky* dengan Penambahan Susu dan Maizena yang Berbeda

Nilai Rata-Rata Standar Deviasi Uji Organoleptik Kesukaan V1a Susu

| Susu | Maizena | Mean | Std. Deviation | N |
|----------|------------|--------|----------------|-----|
| Susu 11% | Maizena 3% | 3.2800 | .44674 | 20 |
| | Maizena 4% | 4.0000 | .64889 | 20 |
| | Maizena 5% | 2.5350 | .50082 | 20 |
| | Total | 3.2717 | .80277 | 60 |
| Susu 12% | Maizena 3% | 3.3500 | .48936 | 20 |
| | Maizena 4% | 5.1350 | .48804 | 20 |
| | Maizena 5% | 2.3400 | .47727 | 20 |
| | Total | 3.6083 | 1.25904 | 60 |
| Susu 13% | Maizena 3% | 3.4050 | .49892 | 20 |
| | Maizena 4% | 4.5300 | .49958 | 20 |
| | Maizena 5% | 2.0000 | .00000 | 20 |
| | Total | 3.3117 | 1.11797 | 60 |
| Total | Maizena 3% | 3.3450 | .47351 | 60 |
| | Maizena 4% | 4.5550 | .71507 | 60 |
| | Maizena 5% | 2.2917 | .45147 | 60 |
| | Total | 3.3972 | 1.08146 | 180 |

Analisis Ragam Uji Organoleptik Kesukaan V1a Susu

| Source | Type Iii Sum Of Squares | Df | Mean Square | F | Sig. |
|-----------------|-------------------------|-----|-------------|----------|------|
| Corrected Model | 169.916 ^a | 8 | 21.240 | 92.106 | .000 |
| Intercept | 2077.401 | 1 | 2077.401 | 9008.702 | .000 |
| Susu | 4.059 | 2 | 2.030 | 8.801 | .000 |
| Maizena | 153.926 | 2 | 76.963 | 333.751 | .000 |
| Susu * Maizena | 11.931 | 4 | 2.983 | 12.935 | .000 |
| Error | 39.433 | 171 | .231 | | |
| Total | 2286.750 | 180 | | | |
| Corrected Total | 209.349 | 179 | | | |

A. R Squared = .812 (Adjusted R Squared = .803)

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Kesukaan Vla Susu

| Susu | N | Subset | |
|----------|----|--------|--------|
| | | 1 | 2 |
| Susu 11% | 60 | 3.2717 | |
| Susu 13% | 60 | 3.3117 | |
| Susu 12% | 60 | | 3.6083 |
| Sig. | | .649 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.

Based On Observed Means.

The Error Term Is Mean Square(Error) = .231.

A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.

B. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Cita Rasa Vla Susu

| Maizena | N | Subset | | |
|------------|----|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 |
| Maizena 5% | 60 | 2.2917 | | |
| Maizena 3% | 60 | | 3.3450 | |
| Maizena 4% | 60 | | | 4.5550 |
| Sig. | | 1.000 | 1.000 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.

Based On Observed Means.

The Error Term Is Mean Square(Error) = .231.

A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.

B. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Kesukaan Vla Susu

| Perlakuan susu dan maizena | N | Subset For Alpha = 0.05 | | | | | |
|----------------------------------|----|-------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 13%5% | 20 | 2.0000 | | | | | |
| 12%5% | 20 | | 2.3400 | | | | |
| 11%5% | 20 | | 2.5350 | | | | |
| 11%3% | 20 | | | 3.2800 | | | |
| 13%3% | 20 | | | 3.3500 | | | |
| 13%3% | 20 | | | 3.4050 | | | |
| 11%4% | 20 | | | | 4.0000 | | |
| 13%4% | 20 | | | | | 4.5300 | |
| 12%4% | 20 | | | | | | 5.1350 |
| Sig. | | 1.000 | .201 | .443 | 1.000 | 1.000 | 1.000 |

Means For Groups In Homogeneous Subsets Are Displayed.

A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

Lampiran 5. Kuesioner Uji Organoleptik dan Hedonik Vla susu untuk Puding Susu
Silky

**KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK DAN HEDONIK
VLA SUSU UNTUK PUDING SUSU *SILKY***

Nama Panelis :
Jenis Kelamin :
Umur :

TANDA TANGAN

Frekuensi mengkonsumsi produk **vla susu**:

1. Belum Pernah
2. Kadang-Kadang
3. Sering

Tingkat Kesukaan terhadap produk **vla susu** :

1. Tidak suka
2. Suka
3. Sangat Suka

PETUNJUK UMUM

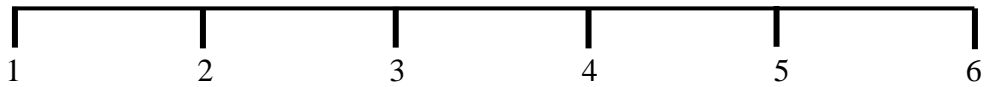
1. Dihadapan saudara disajikan 9 buah sampel Vla susu (dengan kode angka).
2. Peneliti akan menjelaskan/menggambarkan terlebih dahulu prosedur penilaian. Selain itu pula, penjelasan **intensitas** atribut/sifat yang akan dinilai
3. Saudara diminta untuk mengurutkan penilaian intensitas dari atribut/sifat/mutu (citarasa, warna, kekentalan dan kesukaan) (skala garis terstruktur : 1-6) (uji rangking) vla susu. Selain itu pula mengurutkan penilaian intensitas kesukaan vla susu yang dikonsumsi bersama puding.
4. Saudara dapat menulis nilai/score/intensitas pas pada garis skala garis, ataupun diantara dua nilai
5. Setelah saudara yakin urutan penilaian intensitas dari 9 sampel tersebut, saudara dipersilahkan mengisi score/nilai/intensitas dari masing-masing sampel pada tabel yang telah tersedia.
6. Untuk setiap jeda penilaian sampel yang menggunakan indra pengecap, saudara dimohon untuk membersihkan sisa sampel dengan mengunyah roti atau minum.
7. Saudara diminta memberikan komentar pada tempat yang tersedia jika dianggap dapat membantu dalam penilaian.

| skala | citarasa | warna | Kekentalan | kesukaan |
|-------|-------------------|------------------|--------------------|------------------|
| 1 | Agak Sedikit Susu | Putih tulang | Tidak kental | Tidak suka |
| 2 | Sedikit susu | Sedikit krim | Sedikit kental | Sedikit suka |
| 3 | Susu | krim | Kental | Suka |
| 4 | Amat susu | Amat krim | Amat kental | Amat suka |
| 5 | Sangat susu | Sangat krim | Sangat Kental | Sangat suka |
| 6 | Amat sangat susu | Amat sangat krim | Amat sangat kental | Amat sangat suka |

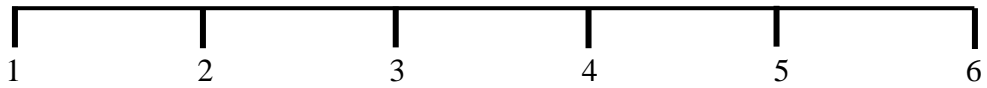
Citarasa



Warna



Kesukaan



Kekentalan



| KODE SAMPEL SECARA ACAK | NILAI/SCORE/INTENSITAS | | | |
|----------------------------------|------------------------|-------|---------|----------|
| | CITARASA | WARNA | TEKSTUR | KESUKAAN |
| 103 | | | | |
| 104 | | | | |
| 105 | | | | |
| 032 | | | | |
| 042 | | | | |
| 052 | | | | |
| 313 | | | | |
| 413 | | | | |
| 513 | | | | |

Komentar :

vla yang bagus seperti apa ?

citarasa :

warna

Terkstur :

Lampiran 6. Dokumentasi penelitian



Persiapan Alat dan Bahan



Penimbangan Bahan



Pemisahan dan Pencampuran Bahan



Pemasakan Bahan



Penuangan Bahan Kedalam Cup



Uji Organoleptik

BIODATA PENELITI



Ade Vitriani dilahirkan di Tegal Rejo pada tanggal 07 September 2001, sebagai anak Sarianto dan Mariyah. Pada tahun 2014 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Dasar Negeri 157 Sindu Agung, dan pada tahun 2017 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Kalaena, pada tahun 2020 menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Atas Negeri 4 Luwu Timur. Pada tahun 2020 penulis diterima sebagai Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN. Selama mahasiswa, penulis mengikuti kegiatan organisasi kemahasiswaan (HIMATEHATE dan TAEKWONDO). Pada tahun 2021 penulis terpilih menjadi Wakil Sekretaris HIMATEHATE-UH. Pada tahun 2023 penulis menjabat sebagai Dewan Pertimbangan Organisasi HIMATEHATE-UH