

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, N. 2013. Pembuatan dodol susu. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2 (2): 12-17.
- Anindyasari., Dinar., Setiadi, A., dan T. Ekowati. 2016. Efisiensi pemasaran susu segar di kecamatan banyumanik, kecamatan getasan, dan Kecamatan Cepogo. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 14(1):1-8.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., dan A. Khoiriyah. 2020. Analisis produk santan untuk pengembangan standar nasional produk santan Indonesia. *Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian*, 231-238.
- Baco, N., Syari, W., Widiawati, W., Elihami, E., dan I. Ismail. 2021. Peningkatan produktivitas dodol di masa pandemi covid-19 di Desa Pasang Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*. 3(1): 66-71.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Dodol. SNI 01-2986-1992. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI Susu Segar. SNI 3141-1-2011. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Gautara dan Soesarsono. 2005. *Dasar Pengolahan Gula*. IPB. Bogor.
- Hanggara, H., Astuti, S., dan S. Setyani. 2016. Pengaruh formulasi pasta labu kuning dan tepung beras ketan putih terhadap sifat kimia dan sensori dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 21(1): 13-27..
- Julisti, B. 2010. Penentuan angka penyabunan dan asam lemak bebas (ASAM LEMAK).
- Kasifalham, F., Argo, B. D., & Lutfi, M. 2013. Uji Performansi Mesin Pamarut Kelapa dan Pemeras Santan Kelapa Performance Test of Coconut Grater and Coconut Milk Squeezer Machine. 1(3), 204–212.
- Kusnandar, R. P. 2021. Analisis usaha agroindustri dodol buah-buahan di desa buantan besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak (Studi Kasus Usaha di UD. Putra Mandiri). Disertasi. Universitas Islam Riau, Kepulauan Riau.
- Liu, Q. 2005. *Understanding Starches and Their Role in Foods*. Di dalam Cui, S. W. *Food Carbohydrates Chemistry, Physical, Properties, and Applications*. CRC Press, Boca Raton.
- Lukito, M.S., Giyarto, dan Jayus. 2017. Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*. 11(1).
- Malaka, R. 2014. *Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu*. Brilian Internasional. Surabaya.

- Masparudin, M., Abdullah, A., dan U. Usman. 2020. sistem prediksi kualitas santan kelapa menggunakan nearest mean classifier (nmc). *Sistemasi: Jurnal Sistem Informasi*, 9(3), 646-655.
- Nurhasnawati, H. 2015. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorengan di jl. Aw Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 25-30.
- Nurmianto, E., Wessiani, N. A., 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.
- Nuroso, A. 2013. Pembuatan dodol susu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(2):12-17.
- Okon, E. and P. Ojmelukwe. 2017. Potentials of coconut milk as a substitute for cow milk in cheese making. *Journal of Advances in Microbiology*, 4(2), 1-9.
- Palungkun, R. 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Santoso, I. P. M., Al-Baarri, A. N., dan Legowo, A. M. 2020. Nilai Kecerahan pada Emulsi Minyak dalam Air dengan Menggunakan Fukoidan dan CMC sebagai Emulsifier. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 73–76.
- Sukmawati, Methatias A., dan Lina W. 2014. Pengaruh Perlakuan Variasi Jenis Gula terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya (*Carica vasconcellea*). *AGRITEPA*: 1(3).
- Suriati, L., Candra, I. P., dan Wiguna, G. H. 2018. Pengaruh Jumlah Tepung dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Dodol Mangga Harum Manis. *WICAKSANA: Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*, 2(2), 48-59.
- Tuyu, A., Onibala, H. dan D. M. Makapedua. 2014. Studi lama pengeringan ikan Selar (*Selaroides sp*) asin dihubungkan dengan kadar air dan nilai organoleptik. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2(1).
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)* 11(1): 52- 57.
- Zhu, F. 2010. *Interactions of Carbohydrates with Phenolic Compounds*. Thesis, University of Hongkong, Pokfulam.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Warna Dodol pada Level Substitusi Santan dengan Susu dan Lama Penyimpanan Berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: warna

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	7.158 ^a	9	.795	4.357	.003
Intercept	265.459	1	265.459	1454.067	.000
Level_Santan	5.346	4	1.336	7.320	.001
Lama_Penyimpanan	1.400	1	1.400	7.667	.012
Level_Santan * Lama_Penyimpanan	.413	4	.103	.566	.690
Error	3.651	20	.183		
Total	276.269	30			
Corrected Total	10.810	29			

a. R Squared = .662 (Adjusted R Squared = .510)

Warna

Duncan^{a,b}

level santan (%)	N	Subset		
		1	2	3
100%	6	2.3883		
75%	6	2.6733	2.6733	
50%	6		3.0350	
25%	6		3.1533	3.1533
0%	6			3.6233
Sig.		.262	.079	.071

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .183.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 2. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kekenyalan Dodol pada Level Substitusi Santan dengan Susu dan Lama Penyimpanan Berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: kekenyalan

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	8.247 ^a	9	.916	3.885	.006
Intercept	389.520	1	389.520	1651.560	.000
Level_Santan	4.969	4	1.242	5.267	.005
Lama_Penyimpanan	1.331	1	1.331	5.645	.028
Level_Santan * Lama_Penyimpanan	1.947	4	.487	2.064	.124
Error	4.717	20	.236		
Total	402.485	30			
Corrected Total	12.964	29			

a. R Squared = .636 (Adjusted R Squared = .472)

Kekenyalan

Duncan^{ab}

level santan (%)	N	Subset		
		1	2	3
75%	6	3.1467		
50%	6	3.2200	3.2200	
25%	6	3.5950	3.5950	
0%	6		3.7900	3.7900
100%	6			4.2650
Sig.		.145	.067	.106

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .236.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 3. Tabel Anova Kesukaan Dodol pada Level Substitusi Santan dengan Susu dan Lama Penyimpanan Berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12.039 ^a	9	1.338	2.248	.063
Intercept	548.525	1	548.525	921.865	.000
Level_Santan	4.456	4	1.114	1.872	.155
Lama_Penyimpanan	1.281	1	1.281	2.153	.158
Level_Santan * Lama_Penyimpanan	6.302	4	1.575	2.648	.064
Error	11.900	20	.595		
Total	572.464	30			
Corrected Total	23.939	29			

a. R Squared = .503 (Adjusted R Squared = .279)

Lampiran 4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan ALB Dodol pada Level Substitusi Santan dengan Susu dan Lama Penyimpanan Berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: ALB

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.024 ^a	4	.506	1431.868	.000
Intercept	126.847	1	126.847	359000.830	.000
Level_Santan_Susu	2.024	4	.506	1431.868	.000
Error	.004	10	.000		
Total	128.874	15			
Corrected Total	2.027	14			

a. R Squared = .998 (Adjusted R Squared = .998)

ALB

Duncan^{a,b}

level santan (%)	N	Subset				
		1	2	3	4	5
50%	3	2.62				
25%	3		2.70			
0%	3			2.76		
75%	3				2.83	
100%	3					3.63
Sig.		1.000	1.000	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) = .000.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Ket. Menyiapkan alat dan bahan



Ket. Memasak bahan-bahan yang telah ditimbang



Ket. Mengolesi loyang



Ket. Menuang adonan ke dalam loyang



Ket. Adonan dodol sebelum dikukus



Ket. Adonan dodol setelah dikukus



Ket. Uji Organoleptik



Ket. Uji ALB

BIODATA PENELITI



Andien Ayu Pratiwi Hasanuddin lahir di Polewali pada tanggal 16 Oktober 2001. Penulis merupakan anak terakhir dari tiga bersaudara, dari pasangan bapak Hasanuddin Kandatong dan ibu Ida Farida. Penulis memulai Pendidikan pada 2007 di TK Pertiwi, tahun 2014 penulis menyelesaikan pendidikan di SDN 066 Pekkabata dan melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 3 Polewali. Pada tahun 2017, penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 3 Polewali dan selesai pada tahun 2020. Pada saat jenjang SMA penulis masuk di Organisasi Siswa Intra Sekolah (OSIS), Sanggar Seni Pasatippo dan Organisasi Jurnalistik atau SM-3. Penulis berstatus sebagai mahasiswa pada tahun 2020 di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN dan aktif berhimpunan di Himpunan Teknologi Hasil Ternak (HIMATEHATE_UH).