

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal. A. 2016. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 6(1):88-94. Issn: 2502-5598.
- Ahanian, B., Pourahmad, R., & Mirahmadi, F. (2014). Effect of Subtituting Soy Milk Instiated of skim Milk On Physichochemical and Sensory Properties of Sesame Ice Cream. *Indian.J.Sci.Res*, 7(1), 1134-1143. Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/267032246>.
- Almatsier. S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Adhim, S., A. 2019. Karakteristik Fisiko-Kimia Es Puter Berbasis Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dengan Penambahan Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian-Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang.
- Anna Poedjiadi Dan F. M. Titin Supriyanti. 2006. Dasar-Dasar Biokimia Ed. Revisi. Ui Press: Malang.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, L. Puspitasari, Y. Sedarwati dan Budiyanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arbuckle, W. S. R. T. Marshaal. 2000. Ice Cream. Chapman and Hall. New York.
- Arifiani, L. N. 2020. Kepuasan Mahasiswa Dan Mutu Terhadap Lauk Hewani Menu Makan Pagi Di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Diploma thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Balitkabi. 2001. Deskripsi Varietas Unggul Ubi Jalar. Balai Tanaman Kacang-Kacangan Dan Umbi- Umbian. Malang. Balitkabi. 2011. Deskripsi Varietas Unggul Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian. Balai Tanaman Kacang- Kacangan Dan Umbi-Umbian. Malang. 179 Hlm.
- Churchill. Gilbert A, (2005). Dasar-Dasar Riset Pemasaran. Alih Bahasa Andrianti Dkk. Jakarta: Erlangga.
- Clarke, Chris. 2004. The science Of Ice Cream. London: Published by The Royal Society of Chemistry
- Dan Et Al., 2013; Yanti, 2021) Dan, S., Olahannya, P., Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*, 33(03), 296–302.
- Dapu, Y. C., Dundu, A. K. T., & Walangitan, D. R. (2016). Faktor–faktor yang menyebabkan cost overrun pada proyek konstruksi. *Jurnal Sipil Statik*, 4(10).
- Dewanti, F. K. 2013. Substitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) pada Produk Es Krim sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat dan Rendah Lemak. *Journal of Nutrition College*. Vol 2(4). 474-482.
- Eckles, CH.WB. 1984. Milk and Milk Product. Tata. Mc. Graw Hill, New Delhi.
- F. Achmad., Nurwantoro., Mulyani. 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 65-76.
- Filiyanti, I., D. R. Affandi, dan B. S. Amanto. 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Jurnal Tekno sains Pangan Vol 2 (2):2302-0733*.

- Fitri, I., Dewi. Harlina. K., Hasanuddin. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*. 1(1):1-7. Issn:2088-5369.
- Gemy Nastity Handayani, Nur Ida, Ahmad Rusmin R. 2014. Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangke Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Jf Fik Uinam Vol.2 No.2*: 56-61.
- Hardoko L, Hendarto, Siregar TM. (2010) Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*L.Poir) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti Tawar. *Jurnal teknologi Industri Pangan* 21(1): 25- 32.
- Hardoko, Hendarto, L. dan Siregar, T.M 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea betatas L. Poir*) sebagai pengganti Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21 (1) : 25-32.
- Hardoko, Hendarto, L. dan Siregar, T.M. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea betatas L. Poir*) sebagai pengganti Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21 (1) : 25-32.
- Khairina, A., Dwiloka, B., & Susanti, S. (2018). Aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensoris es krim dengan penambahan sari apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), 51-60.
- Khairul. U. 2018. Kualitas Fisik Dan Kimia Gula Siwalai Produksi Rumahan Di Desa Grujung Kecamatan Gapura Kabupaten Sememp (Dikembangkan Sebagai Sumber Belajar Biologi Dalam Bentuk Leaflet). Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Jurusan Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Luckman. A, Yhulia. P. S., Tamtarini. 2014. Pembuatan Es Krim Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Dengan Variasi Jumlah Penambahan Susu Full Cream Dan Karagenan. *Jurnal. Berkala Ilmiah Pertanian*. Volume X, Nomor X, Bulan 2014, Hlm X-X.
- Makhfoeld, D. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Gizi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Marantha, H. A., & Rustanti, N. (2014). Kandungan Gizi, Sifat Fisik, Dan Tingkat Penerimaan Es Krim Kacang Hijau Dengan Penambahan Spirulina. *Journal Of Nutrition College*, 3(4), 755-761.
- Muse M.R. And Hartel, R.W., 2004, Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate And Hardness American Dairy Science Association. *Jurnal Of Dairy Science* 87:1 – 10.
- Ningrum, Lestari. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey And Duck. *International Journal Of Innovative Science And Research Technology*. Volume 2, Issue 4, April-2017. Issn No: - 2165.
- Niswandini, R. S. 2004. Diversifikasi Es Krim Susu Kambing Dengan Penambahan Yoghurt Probiotik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Octani. D. S., Valentinus. P. B., Nurwantoro. 2019. Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas var Ayamurasaki*) dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L*) Sebagai Bahan Penstabil.
- Padaga M Dan Manik E. Sawitri, 2005, *Es Krim Yang Sehat*, Trubus Agrisarana, Surabaya.

- Permana, A. W, Widayanti, S. M., Prabawati, S., Setyabudi, D. A. 2012. Sifat Antioksidan Bubuk Kulit Buah Manggis (*Gracinia mangostana* L.) Instan dan Aplikasinya untuk Minuman Fungsional Berkarbonasi. *Jurnal Pascapanen*. 9(2):88-95.
- Praptiningsih, Y. 2014. Pembuatan Es Krim Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.) Dengan Pembuatan Es Krim Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.) Dengan Variasi Jumlah Penambahan Susu Full Cream Dan Karagenan.
- Rahayu, W.P. (2001). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor:Bogor.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013, October). Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 10, No. 3).
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis. Seri Agribisnis. Penebar Swadaya. Depok.
- Selawa. W., Runtuwene. J. R. M., Citraningtyas. G. 2013. Kandungan Flavonoid Dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Ten.) Steenis.). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2(1). 18-23. Issn 2302-2493.
- Setya Wardana, Agung. 2012. Teknologi Pegolahan Susu. Surakarta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi.
- Shabrina, F. Z., & Pritasari, O. K. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Biji Jagung (*Zea Mays*) Dan Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana*) Terhadap Hasil Lulur Bubuk Tradisional. *Jurnal Tata Rias*, 9(2).
- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin. Makassar.
- Masykuri, Y. B. Pramono, dan D. Ardilia. 2012. Resistensi pelelehan, overrun, dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan utama kombinasi krim susu dan santan kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknolgi Pangan* 1 (3):78-82.
- Chandra, R., N. Herawati, dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan susu full cream dan minyak sawit merah dalam pembuatan es krim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Pertanian* 4 (2): 1-15.
- Soeparno. 1998. Ilmu Dan Teknologi Susu. Fakultas Pertenakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sondakh. Karisoh., E. H. B., Surtijono. L. Ch. M., Lanusu. D. A. Sifat Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Zootehnik*. Vol 37(2). 474:482.
- Srihari, E., & Lingganingrum, F. S. (2015). Ekstrak Kulit Manggis Bubuk. *Jurnal Teknik Kimia*, 10(1), 1-7.
- Srihari, E., & Lingganingrum, F. S. (2016). Ekstrak kulit manggis bubuk. *Jurnal Teknik Kimia*, 10(1), 1-7.
- Subhana, 2014. Analisis Kandungan Lodium Dalam Garam Butiran Konsumsi Yang Beredar Di Padaran Kota Ambon. *Jurnal Fikratuna*. 6(2). Malang. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Suda, I., Oki, T., Musada, M., Kobayahsi, M., Nishiba, Y. dan Furuta, S. 2003. Review: *Physiological Functionality of Purple-Fleshed Seet Potatoes Containing Anthocyanins anda Their Utilization in Foods*. *Japan Agricultural Research Qarterly* 37:167-173.

- Sukardi, Hindua, M.P & Nurhidayat. 2012 Optimasi Kandungan Oligosakarida Pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Dengan Cara Fermentasi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Supryitno, E. H. Kartikaningsih. S., Rahayu. 2001. Pembuatan Es Keim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *Sargassum* sp. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia ISSN:1410-8968. 1(3).23-27.
- Susilorini., Tri. E., Manik. E. S. 2006. Produk Olahan Susu. Bogor: Penebar Swadaya.
- Tjitrosoepomo, G. 2007. Taksonomi Tumbuhan (Spermatohyta). Gadjah Mada Universitas Press. Yogyakarta. Hal.119.
- Wati, ayu fatma (2018) 'Aplikasi perbandingan sari buah duwet (' , 5(2), pp. 104–111.
- Widodo, Wahyu. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi.
- Yanti, D. (2021). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Dan Toksisitas Antara Daging Buah, Kulit Bagian Dalam Dan Kulit Bagian Luar Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.). Jurnal Ayurveda Medistra, 3(1), 27–34.
- Yuwono M., Nur. B., Lily. A. 2010. Pertumbuhan Dan Hasil Ubi Jalar. (*Ipomoea Batatas* (L). Lam) Pada Macam dan Dosis Pupuk Organik yang Berbeda Terhadap Pupuk Anorganik.
- Zalfiatri. Y., Herawati. N., Chandra. R. Pemanfaatan Susu *Full Cream* dan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). Jom Fakultas Pertanian. 4(2).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian Organoleptik Lampiran 1a. Pengujian Organoleptik Warna

Responden	PERLAKUAN																										
	P1			P2			P3			P4			P5			P6			P7			P8			P9		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	2	2	2	2	2	1	4	3	4	4	5	3	5	4	4	3	4	3	5	5	5	3	3	2	1	1	1
R2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	2	5	5	4	4	4	3	5	5	5	4	3	4	2	2	2
R3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	5	3	4	4	5	5	5	3	4	3	4	4	4
R4	3	4	5	5	4	2	4	5	4	4	5	4	3	2	3	4	3	4	2	4	2	3	4	2	2	5	1
R5	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5
R6	3	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	5	5	4	5	5	5	3	4	3	4	3	3	4	5	5	5
R7	4	5	2	3	4	3	3	2	5	4	3	2	2	4	3	5	3	4	5	4	3	5	5	5	4	3	2
R8	3	3	3	5	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	4	2	3	4	2	3	2	2	2	1
R9	3	2	2	1	2	2	3	3	2	4	4	2	4	3	3	3	4	3	5	5	5	4	4	4	2	3	2
R10	2	1	1	2	1	1	2	2	2	4	4	2	5	4	4	4	5	2	5	4	4	4	2	2	3	4	4
R11	2	2	4	2	4	2	5	4	3	5	5	4	5	5	4	5	3	2	2	5	5	4	2	3	2	1	4
R12	4	4	3	5	4	4	3	3	5	4	4	4	3	5	3	3	5	3	3	3	4	4	3	5	5	5	5
R13	4	4	4	2	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	2	3	4	4	4	3	3	3	3	2	2	2
R14	5	3	3	5	4	4	2	4	3	3	3	5	3	2	4	2	2	3	4	4	4	5	3	3	3	5	4
R15	2	2	4	2	2	5	2	2	4	2	2	4	4	4	4	2	4	5	4	4	5	2	2	5	5	4	4
R16	2	2	2	1	1	1	3	2	3	3	3	3	4	5	3	4	3	3	4	4	5	4	3	5	5	4	4
R17	3	4	4	3	4	5	4	4	4	4	5	5	3	5	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	2
R18	3	2	4	3	2	4	4	3	4	2	3	4	4	4	4	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	4	5
R19	4	3	4	2	2	2	3	3	2	4	3	2	5	4	5	3	5	3	4	4	5	2	2	3	4	5	5
R20	3	3	2	3	2	1	3	2	4	5	3	5	4	3	4	4	5	4	2	3	4	3	3	4	2	2	1
R21	2	1	2	1	1	1	2	2	2	3	3	5	5	4	3	4	4	3	4	4	4	3	2	3	4	4	3
R22	4	4	4	2	2	2	2	2	2	4	3	4	4	4	4	2	2	2	4	4	4	2	2	2	4	4	2
R23	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4
R24	1	1	2	2	4	3	1	3	4	1	4	3	4	3	2	5	5	3	3	3	5	2	3	3	5	4	3
R25	4	2	3	3	2	2	3	3	3	4	4	4	3	4	4	5	4	3	3	3	4	4	4	3	2	2	2
JUMLAH	74	69	76	66	68	66	75	74	83	87	90	92	99	97	94	88	94	82	96	100	106	83	79	83	83	85	77
RATA - RATA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4.2	3	3	3	3	3	3
TOTAL	2.92			2.67			3.09			3.59			3.87			3.52			4.03			3.27			3.27		

Lampiran 1b. Pengujian Organoleptik Rasa

Responden	PERLAKUAN																										
	P1			P2			P3			P4			P5			P6			P7			P8			P9		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	1	5	1	5	3	1	3	2	3	4	3	2	2	5	4	3	4	2	2	1	4	5	2	3	4	4	5
R2	4	4	5	5	4	3	4	4	3	5	5	1	2	3	2	1	4	2	1	3	4	3	2	4	2	2	4
R3	2	3	3	3	4	4	2	3	4	4	5	5	2	4	2	4	2	5	2	4	4	4	3	3	5	3	4
R4	4	2	2	3	4	2	3	4	3	2	2	3	2	4	4	2	3	2	2	4	5	4	5	2	4	5	4
R5	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	5	5	3	3	3	4	4	4	4	5	4	5	4	5	5	4	4
R6	4	3	4	4	4	5	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	5	3	3	4	4	4	3	5
R7	4	4	3	5	4	2	4	3	4	5	3	5	4	2	5	4	5	5	3	4	3	5	4	2	4	5	4
R8	3	4	4	5	5	5	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	2	3	2	2	2	1
R9	3	4	3	3	5	3	4	4	3	5	5	4	5	5	4	3	4	4	5	3	5	4	4	3	2	3	3
R10	1	1	3	4	2	2	2	3	2	3	2	2	4	4	3	4	4	3	2	2	4	3	2	1	3	4	4
R11	2	2	4	2	4	4	2	5	5	3	3	3	4	4	2	3	2	4	4	4	4	4	4	3	2	2	4
R12	3	4	3	3	5	4	4	4	4	5	3	5	5	3	5	5	2	4	4	3	3	5	1	4	5	1	5
R13	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	2	4	5	3	3	4	3	4
R14	5	4	4	4	5	3	3	4	5	4	3	4	4	3	4	4	2	5	2	5	4	5	4	5	4	3	3
R15	4	5	4	5	4	4	4	5	4	2	5	4	2	4	5	1	4	5	3	5	4	4	2	5	5	4	4
R16	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	2	4	3	2	4	2	4	4	3	4	4	3	4
R17	3	5	5	5	5	5	4	4	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3	3
R18	2	2	3	2	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	2	4	4	4	4	4	4	5	5	5
R19	3	4	4	5	5	5	3	4	5	3	5	4	2	4	3	2	5	5	3	5	5	3	3	3	3	5	4
R20	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	4	4	2	4	4	5	5	4	4	3	5	4	3	4	4	2	4
R21	4	4	4	2	2	4	3	3	3	4	3	3	4	3	2	2	4	3	5	3	4	3	4	4	2	2	2
R22	4	4	4	4	4	4	2	1	4	2	4	4	4	4	5	4	4	3	5	2	4	4	2	2	4	2	4
R23	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4
R24	1	4	4	2	2	3	3	2	5	4	5	3	3	3	4	5	4	4	4	3	5	2	5	3	4	3	4
R25	4	4	4	3	2	3	4	3	3	4	4	3	3	4	2	3	3	2	3	2	3	4	3	4	2	4	3
JUMLAH	78	88	90	91	92	86	80	84	91	90	92	87	81	91	85	85	88	88	84	85	98	98	81	84	89	80	95
RATA - RATA	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4
TOTAL	3.41			3.59			3.40			3.59			3.43			3.48			3.56			3.51			3.52		

Lampiran 1c. Pengujian Organoleptik Aroma

Responden	PERLAKUAN																										
	P1			P2			P3			P4			P5			P6			P7			P8			P9		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	5	4	4	1	5	4	4	4	5	2	2	3	1	1	2	2	3	3	3	2	1	4	3	2	3	1	1
R2	3	4	5	5	3	5	3	4	3	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	1	1
R3	4	2	1	4	3	2	3	3	4	4	3	4	4	4	5	4	3	4	3	5	3	3	4	3	5	4	4
R4	3	4	4	2	5	5	2	4	5	3	3	4	2	2	4	4	3	2	4	2	2	2	2	4	2	2	1
R5	3	3	4	3	3	4	4	4	3	5	5	4	4	5	4	3	4	3	3	4	3	2	3	4	3	5	4
R6	2	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	5	2	4	3	4	3	4	2	4	3	3	3	4	4	5	4
R7	5	4	4	5	5	4	4	3	2	3	4	5	3	3	3	4	3	2	2	3	2	3	4	3	2	2	2
R8	4	4	3	5	5	3	3	3	3	3	3	4	4	3	5	3	4	3	2	2	3	2	2	2	2	1	1
R9	3	4	4	2	3	3	2	2	5	5	5	4	4	4	3	4	3	3	3	3	5	4	3	5	3	2	2
R10	4	4	3	5	4	3	4	4	2	4	3	4	3	2	2	4	3	4	2	4	4	3	4	4	1	4	3
R11	5	2	4	5	2	4	5	5	4	5	4	4	2	4	4	2	4	4	1	2	2	4	4	4	1	2	1
R12	2	3	3	2	4	3	3	3	4	4	2	4	4	3	3	3	3	3	2	2	4	3	4	5	2	1	2
R13	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4
R14	2	4	4	3	3	5	2	5	5	2	4	5	4	3	4	3	4	5	3	5	3	3	2	5	4	3	4
R15	4	3	5	2	4	5	2	4	4	4	4	3	4	5	3	4	4	4	2	3	3	4	3	3	4	4	2
R16	5	5	5	5	5	5	4	5	5	3	5	4	3	2	3	4	3	3	3	2	2	3	2	3	2	2	2
R17	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	4	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3
R18	5	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	2	5	3	4	3	2	2
R19	3	3	2	4	2	3	4	2	3	5	3	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	5	5	5
R20	2	2	1	3	2	1	3	4	3	4	5	5	2	2	3	4	2	2	3	1	2	4	5	4	2	1	1
R21	1	3	4	1	2	3	2	4	3	3	2	3	2	3	2	4	3	2	3	3	2	4	4	3	1	2	2
R22	4	4	3	4	4	3	4	4	2	4	4	4	4	4	3	5	2	4	2	2	4	3	3	3	2	2	1
R23	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4
R24	3	3	4	5	4	5	2	2	3	4	3	2	4	3	4	5	4	4	3	4	3	5	5	5	3	4	4
R25	4	4	3	3	5	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	2	2	3
JUMLAH	89	90	91	88	92	93	83	93	93	93	88	99	81	81	83	92	82	83	70	76	73	83	83	89	69	67	63
RATA - RATA	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3
TOTAL	3.60			3.64			3.59			3.73			3.27			3.43			2.92			3.40			2.65		

Lampiran 1d. Pengujian Organoleptik Tekstur

Responden	PERLAKUAN																										
	P1			P2			P3			P4			P5			P6			P7			P8			P9		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	4	4	5	3	3	5	5	5	4	2	1	2	1	3	3	3	1	1	2	2	3	5	4	2	4	2	4
R2	3	3	4	5	5	4	4	2	5	4	4	2	2	1	3	4	2	5	4	4	2	4	5	4	5	4	3
R3	4	4	4	5	5	3	2	3	3	1	2	1	2	3	1	3	3	2	2	1	1	4	4	4	3	3	3
R4	4	4	5	3	5	5	2	2	3	2	4	4	2	2	4	2	3	2	1	2	2	4	4	5	4	2	2
R5	4	4	4	4	3	3	3	4	4	5	5	4	2	2	2	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3
R6	3	4	5	4	5	5	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	5	4	3
R7	4	3	3	5	4	2	3	5	4	4	4	5	5	4	3	5	5	5	3	2	3	4	3	4	3	2	5
R8	3	4	3	5	5	4	3	2	3	3	3	3	2	2	3	3	3	4	2	2	4	2	2	2	3	1	1
R9	4	4	4	2	4	4	3	3	3	5	5	4	5	2	4	4	4	4	3	3	5	5	4	4	4	2	2
R10	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	4	4	3	4	2	4	2	4	5	2	4	4	1	4
R11	2	2	2	4	2	4	4	4	4	4	4	2	4	2	2	4	4	4	5	3	4	5	5	4	3	3	2
R12	5	4	5	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	2	4	3	2	3	1	1	3
R13	4	4	4	4	4	3	4	5	3	5	5	4	2	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4
R14	5	3	4	5	5	5	4	4	5	2	5	4	3	4	5	2	1	3	2	5	4	3	4	5	4	4	3
R15	4	2	4	5	2	4	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	4	2	2	4	5	2	4	5	4	4
R16	4	3	4	5	4	4	4	2	5	3	4	3	2	4	2	2	3	3	3	2	2	3	4	4	3	4	3
R17	3	3	4	4	3	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	5	3	3	3	3	3
R18	3	3	4	4	5	5	3	3	4	3	4	3	2	4	4	2	4	5	3	3	3	2	3	4	4	4	4
R19	4	4	4	4	3	5	3	3	4	3	2	4	3	5	3	4	5	5	4	5	3	3	5	4	4	4	5
R20	3	2	3	3	3	3	2	2	2	2	3	4	4	4	3	3	2	3	3	3	4	2	3	4	3	2	3
R21	3	4	3	3	3	3	4	4	4	2	2	2	2	2	2	3	4	2	3	3	2	4	5	4	1	1	3
R22	2	4	1	2	2	2	4	1	2	4	2	2	2	1	2	2	1	2	3	2	4	4	2	4	2	2	3
R23	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
R24	4	3	2	2	4	3	3	3	4	4	4	3	3	5	4	3	3	5	5	4	4	4	3	4	4	5	5
R25	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	5	4	3	4	5	4	5	3	4	4	3	2
JUMLAH	88	84	91	94	92	92	84	80	88	83	86	80	72	77	78	82	82	83	78	73	82	95	86	96	88	72	81
RATA - RATA	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3
TOTAL	3.51			3.71			3.36			3.32			3.03			3.29			3.11			3.69			3.21		

Lampiran 2. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik

Lampiran 2a. Hasil Analisa Sidik Ragam Parameter Warna

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	38.491	8	4.811	6.727	.000
Within Groups	154.480	216	.715		
Total	192.972	224			

WarnaDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A1B2	25	2.6668			
A1B1	25	2.9208	2.9208		
A1B3	25	3.0944	3.0944	3.0944	
A3B2	25		3.2668	3.2668	
A3B3	25		3.2668	3.2668	
A2B3	25			3.5200	3.5200
A2B1	25			3.5868	3.5868
A2B2	25				3.8672
A3B1	25				4.0264
Sig.		.092	.192	.067	.053

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 2b. Hasil Analisa Sidik Ragam Parameter Rasa**ANOVA**

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11.375	8	1.422	2.319	.021
Within Groups	132.466	216	.613		
Total	143.841	224			

RasaDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A2B2	25	3.0268	
A3B1	25	3.1060	
A3B3	25	3.2136	3.2136
A2B3	25	3.2944	3.2944
A2B1	25	3.3336	3.3336
A1B3	25	3.3596	3.3596
A1B1	25	3.5056	3.5056
A3B2	25		3.6940
A1B2	25		3.7068
Sig.		.062	.055

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 2c. Hasil Analisa Sidik Ragam Parameter Aroma

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A1B3	25	3.4000
A1B1	25	3.4132
A2B2	25	3.4264
A2B3	25	3.4940
A3B2	25	3.5080
A3B3	25	3.5200
A3B1	25	3.5596
A2B1	25	3.5864
A1B2	25	3.5872
Sig.		.406

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 2d. Hasil Analisa Sidik Ragam Parameter Tekstur

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	24.172	8	3.021	4.629	.000
Within Groups	141.000	216	.653		
Total	165.172	224			

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A3B3	25	2.6800		
A3B1	25	2.9340	2.9340	
A2B2	25		3.2536	3.2536
A3B2	25		3.3864	3.3864
A2B3	25		3.4000	3.4000
A1B3	25			3.5596
A1B1	25			3.5876
A1B2	25			3.6404
A2B1	25			3.7336
Sig.		.268	.063	.071

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 3. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian *Overrun*

ANOVA

Overrun

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.518	2	.759	1.097	.393
Within Groups	4.152	6	.692		
Total	5.669	8			

Descriptives

Overrun

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A2B1	3	1.5733	.64671	.37338	-.0332	3.1798	1.19	2.32
A2B3	3	1.7933	1.12305	.64839	-.9965	4.5831	1.13	3.09
A3B2	3	2.5333	.62963	.36352	.9692	4.0974	2.15	3.26
Total	9	1.9667	.84183	.28061	1.3196	2.6138	1.13	3.26

Overrun

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A2B1	3	1.5733
A2B3	3	1.7933
A3B2	3	2.5333
Sig.		.221

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 4. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian kecepatan leleh

ANOVA

Resistensi_Pelelehan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.611	2	.306	11.597	.009
Within Groups	.158	6	.026		
Total	.769	8			

Descriptives

Resistensi_Pelelehan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A2B1	3	1.5300	.04000	.02309	1.4306	1.6294	1.49	1.57
A2B3	3	1.6833	.27538	.15899	.9993	2.3674	1.50	2.00
A3B2	3	2.1433	.04041	.02333	2.0429	2.2437	2.10	2.18
Total	9	1.7856	.31013	.10338	1.5472	2.0239	1.49	2.18

Resistensi_Pelelehan

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A2B1	3	1.5300	
A2B3	3	1.6833	
A3B2	3		2.1433
Sig.		.291	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 5. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Antioksidan

ANOVA

Antioksidan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	40.028	2	20.014	156.297	.001
Within Groups	.384	3	.128		
Total	40.412	5			

Descriptives

Antioksidan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A2B1	2	83.5550	.58690	.41500	78.2819	88.8281	83.14	83.97
A2B3	2	88.1350	.17678	.12500	86.5467	89.7233	88.01	88.26
A3B2	2	89.6250	.09192	.06500	88.7991	90.4509	89.56	89.69
Total	6	87.1050	2.84295	1.16063	84.1215	90.0885	83.14	89.69

Antioksidan

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2B1	2	83.5550		
A2B3	2		88.1350	
A3B2	2			89.6250
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

Lampiran 6. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Antosianin

ANOVA

Antosianin

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	676.235	2	338.118	10430.367	.000
Within Groups	.097	3	.032		
Total	676.333	5			

Descriptives

Antosianin

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A2B1	2	1.5200	.00000	.00000	1.5200	1.5200	1.52	1.52
A2B3	2	10.3900	.31113	.22000	7.5946	13.1854	10.17	10.61
A3B2	2	27.1250	.02121	.01500	26.9344	27.3156	27.11	27.14
Total	6	13.0117	11.63041	4.74810	.8063	25.2170	1.52	27.14

Antosianin

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2B1	2	1.5200		
A2B3	2		10.3900	
A3B2	2			27.1250
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

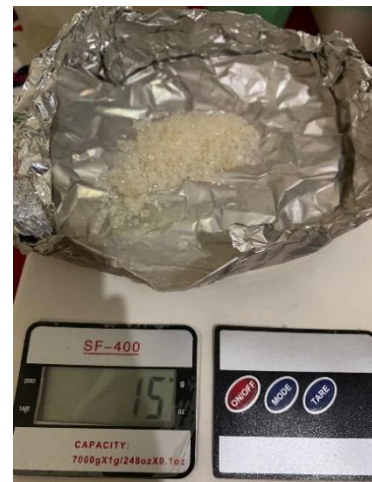
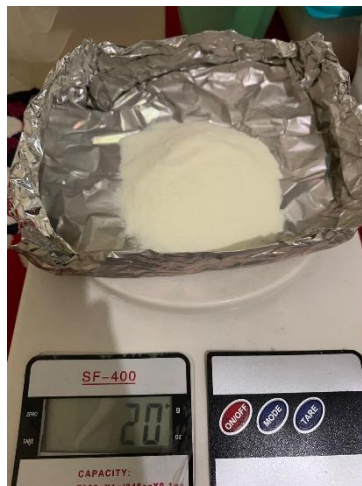
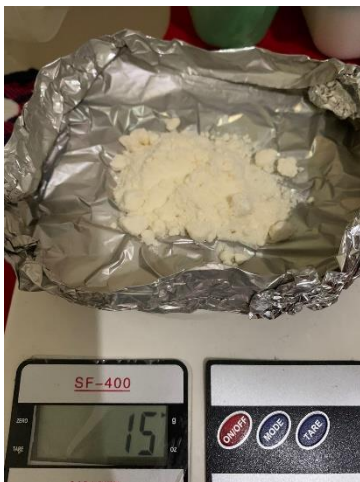
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

1. Proses Pembuatan Pasta Ubi Jalar Ungu



2. Proses Pembuatan Eskrim





3. Pengujian Organeloptik Sampel



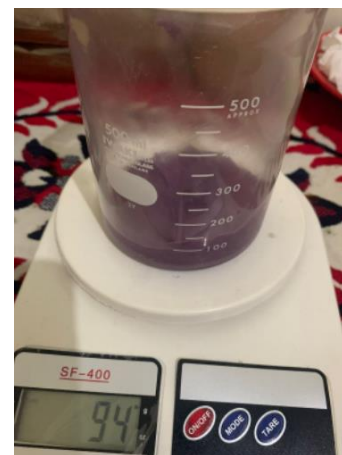
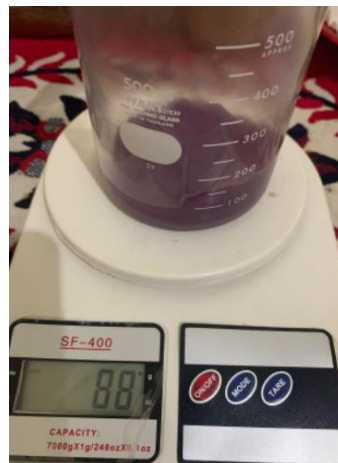
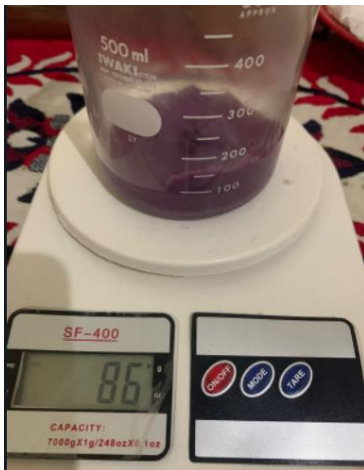
4. Proses Pengujian Antosianin



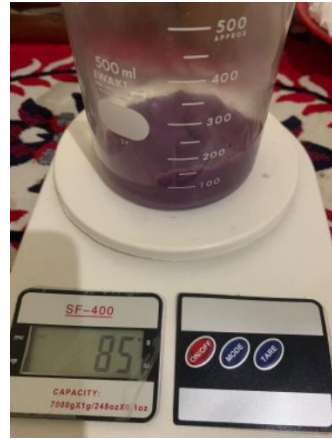
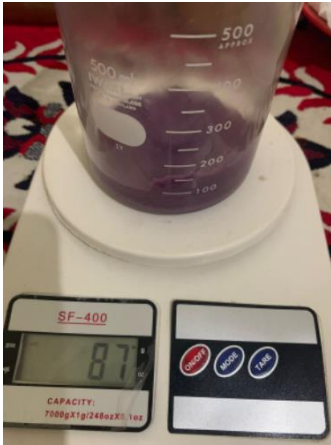
5. Proses Pengujian Antioksidan



6. Proses Pengujian *Overrun*



WO



W1

7. Proses Pengujian Kecepatan Leleh



