

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, N. 2013. Pembuatan dodol susu. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(2): 12-17.
- Al-Jazuly, A. T. 2016. Pengujian karakteristik dari 16 array sensor lidah elektronika untuk identifikasi empat rasa dasar. Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Anjasari. 2010. *Pangan Hewani*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Dodol. SNI 01-2986-1992. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Santan Kelapa. SNI 01-3816-1995. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. Susu Segar. SNI 01-3141-1998. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Budiyono, H. 2009. Analisis daya simpan produk susu pasteurisasi berdasarkan kualitas bahan baku mutu susu. *Jurnal Paradigma*, 10(2): 198-211.
- Breemer, R., J.P. Febby, R. Corneles. 2010. Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*. 6 : 17–20.
- Cempaka, L., dan Asiah, N. 2019. Pelatihan Produksi Dodol Nangka Di Desa Tritis Yogyakarta. *Indonesian Journal of Social Responsibility*, 1(1), 28-32.
- Effendi, D. S., & Kasno, A. 2011. Kandungan klor tanaman kelapa sawit berdasarkan jenis tanah dan penggunaan pupuk. In *Prosiding. Seminar Nasional Inovasi Perkebunan*, Jakarta. 15:92-99.
- Ending, S., F. S. Lingganingrum., R. Hervita., dan W. S. Helen. 2010. Pengaruh penambahan maktodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Fellows P. 2000. *Food processing Technology: Principle and Practice*. 2nd Ed. CRC Press LLC, Abington, Cambridge, England.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Jing, H. M. Yap, P. Y. Y. Wong and D. D. Kitts. 2009. Comparison of physicochemical and antioxidant properties of egg-white proteins and fructose and inulin Maillard reaction products. *Food Bioprocess Tech.*, 11: 269-279.
- Karnia, I., Hamidah, S., dan Thamrin, G. A. R. 2020. Pengaruh Masa Simpan Madu Kelulut (*Trigona SP*) Terhadap Kadar Gula Pereduksi Dan Keasaman. *Jurnal Sylva Scientiae*, 2(6), 1093-1099.

- 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.
- Melani. 2007. Manfaat Susu. <http://kumpulan.info/sehat/artikel-kesehatan/48-artikel-kesehatan/131-mengenal-susu-dan-manfaat.html>. Diakses 14 Maret 2022.
- Mulyana, M., dan Syarif, R. 2007. Analisis Sikap dan Prilaku Konsumen Terhadap Pembelian Produk, Studi Kasus Produk Susu Kental Manis Coklat Indomilk pada Konsumen Jakarta. *Jurnal Ilmiah Kesatuan*. 2(9): 108-112.
- Nadia, L., Apriyantono, A., dan Rahayu, W. P. 2004. Karakterisasi Rasa Gurih pada Beberapa Produk Pangan.
- Nasaruddin N.L., Y.A. Chin dan Yusof. 2012. Effect of processing on instrumental textural properties of traditional dodol using back extrusion. *Int. Journal Food Pro*. 15(3) : 495–506.
- Nugroho, A. 2018. *Protein functional properties of tiga waja fish (Nibea Soldado) surimi powder made with oven drying*. Doctoral dissertation, UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG.
- Persatuan Pabrik Monosodium Glutamat dan Asam Glutamat Indonesia (P2MI). 2004. *Tingkat Konsumsi MSG di Indonesia*. S.1.:s.n
- Permadi, M. R., H. Oktava, K. Agustianti. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian *peference test* (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Jurnal Mikrotik*. 8 (1) :29-42.
- Purwadi, Radiati, Evanuari, dan Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press, Jakarta.
- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Buku Bahan Ajar. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Shearer, J. K., K. C. Bachman, dan J. Boosinger. 1992. *The Production of Quality Milk*. This document is DS61, one of a series of the Animal Science Department, Florida Cooperative Extension Service. Institute of Food and Agricultural Sciences. University of Florida: USA.
- Sari, Nurhamida. 2014. Karbohidrat. Universitas Negeri Medan. Vol.13 No.2 : 38-39.
- Sri, Yuni dan Nur, A. K. 2003. Mencari Formulasi Pembuatan Fish Nugget yang baik. Jember. Politeknik Negeri Jember.

- Sukasih, E., Prabawati, S., Hidayat, T., dan Rahayuningsih, M. 2009. Optimasi kecukupan panas pada pasteurisasi santan dan pengaruhnya terhadap mutu santan yang dihasilkan. *J Pascapanen*, 6(1), 34-42.
- Sukmawati, Methatias A., dan Lina W. 2014. Pengaruh Perlakuan Variasi Jenis Gula terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya (*Carica vasconcellea*). *AGRITEPA*: 1(3).
- Susiwi S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia : Jawa Barat.
- Widjanarko, S. B., T. Susanto, dan A. Sari. 2000. Penggunaan jenis dan proporsi tepung yang berbeda bersifat fisiko-kimia dan organoleptik dodol pisang cavendish (*Musa Paradisiaca* L). *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*. 1(3): 50-54.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1998. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Rahayu T.S. 2004. *Bahan Tambahan untuk Pangan dan Kontaminasi*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Lampiran 1. Tabel Anova dan Uji lanjut Duncan Organoleptik Aroma pada Berbagai Level Substitusi Santan dengan Susu

Analisis Ragam Skor Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	15.693	4	3.923	52.069	.000
Within Groups	1.130	15	0.75		
Total	16.823	19			

Uji Lanjut Duncan Skor Aroma

Perlakuan	N	Subset			
		1	2	3	4
A1	4	1.7083			
A2	4		2.625		
A3	4			3.4167	
A4	4			3.6875	
A5	4				4.2500
Sig.	20	1.000	1.000	0.183	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. a. Uses Harmonic Mean Sample Size =4.000.

Lampiran 2. Tabel Anova Organoleptik Warna pada Berbagai Level Substitusi Santan dengan Susu

Analisis Ragam Skor Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.214	4	.053	439	.778
Within Groups	1.826	15	.122		
Total	2.040	19			

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Organoleptik Kekenyalan pada Berbagai Level Substitusi Santan dengan Susu

Analisis Ragam Skor Kekenyalan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.578	4	1.895	10.460	.000
Within Groups	2.717	15	.181		
Total	10.295	19			

Uji Lanjut Duncan Skor Kekenyalan

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A1	4	3.7917	
A2	4	4.0208	
A3	4		4.8125
A4	4		5.0000
A5	4		5.4375
Sig.		.458	.066

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.

Lampiran 4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Organoleptik Citarasa Gurih pada Berbagai Level Substitusi Santan dengan Susu

Analisis Ragam Skor Citarasa Gurih

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.405	4	1.101	3.170	.045
Within Groups	5.210	15	.347		
Total	9.615	19			

Uji Lanjut Duncan Skor Citarasa Gurih

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
A1	4	3.7708		
A2	4	4.1042	4.1042	
A3	4	4.2292	4.2292	4.2292
A4	4		4.7500	4.7500
A5	4			5.0833
Sig.		.314	.162	.070

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.

Lampiran 5. Tabel Anova Organoleptik Citarasa Manis pada Berbagai Level Substitusi Santan dengan Susu

Analisis ragam Skor Citarasa Manis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.281	4	.070	1.664	.210
Within Groups	.634	15	.042		
Total	.915	19			

Lampiran 6. Tabel Anova Organoleptik Kesukaan pada Berbagai Level Substitusi Santan dengan Susu

Analisis Ragam Skor Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.436	4	.609	1.440	.269
Within Groups	6.345	15	.423		
Total	8.782	19			

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian Pengaruh Substitusi Santan dengan Susu terhadap Kualitas Organoleptik Dodol



Gambar 1. Menimbang bahan



Gambar 4. Penyimpanan pada suhu ruang



Gambar 2. Mencampur bahan



Gambar 5. Pengemasan



Gambar 3. Mengukus adonan



Gambar 6. Uji organoleptik

## BIODATA



Nindia Kirana (I011 18 1367) lahir di Bantaeng, 19 Mei tahun 2000. Penulis beralamat di Perumahan Bumi Cahaya Rezky, Kabupaten Gowa. Penulis merupakan anak ketujuh dari delapan bersaudara dari pasangan Bapak Abd. Rahim dan Ibu Rahmatia.

Penulis pernah bersekolah di SD Negeri No. 7 Letta Bantaeng, kemudian melanjutkan di SMP Negeri 2 Bantaeng, lalu bersekolah di SMA Negeri 4 Bantaeng. Saat ini penulis melanjutkan Pendidikan di Universitas Hasanuddin Makassar Fakultas Peternakan Angkatan 2018.