

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, D. A., S.B. Widjanarko., dan D.W. Ningtyas. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam [In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 214-223.
- Angriany, A. M. N., G. M.Tinungki., dan R. Raupong. 2019. Estimasi Komponen Variansi pada Rancangan Faktorial Acak Lengkap Menggunakan Metode Generalized Least Squares. *Jurnal Matematika, Statistika dan Komputasi*, 15(2), 54-66.
- Asasia, P. A. A., dan S. S. Yuwono. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 64-74.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Susu segar 01-3141-1998. Jakarta: BSN. _____(2014). Susu UHT (Ultra High Temperature) 3950:2014. Jakarta: BSN.
- Bawinto, M. Eunike, and E. ,K bertie. 2015. Analisa kadar air, ph, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*thunnus sp*) asap, di kelurahan girian bawah, kota bitung, sulawesi utara. *Jurnal media teknologi hasil perikanan*. 3:55–65
- Coelestia, A. A. G., dan P. B. Isodarus. 2021. Dasar penamaan kue jajanan pasar di pasar lempuyangan. *Sintesis*. 15(1) : 1-16.
- Daud, A., Suriati, S., dan N. Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dungir, S. G., D.G. Katja., dan V.S. Kamu. 2012. Aktivitas antioksidan ekstrak fenolik dari kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Mipa*, 1(1), 11-15.
- Fadhlorrohan, I., T. Setyawardani., dan J. Sumarmono. 2023. Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1), 10-19.
- Febriani, V. 2014. Pengaruh persentase penggunaan tepung biji durian (*Durio Zibethinus* Murr) terhadap daya terima vla instan (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Fitriyah, R. H., B. Susilo., dan N. Komar. 2013. Studi pengaruh penambahan air dan suhu pemanasan terhadap viskositas petis ikan. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 1(2), 29-34.
- Kim, Y.E., , J.W. Kim., S. Cheon., M.S. Nam., dan K.K. Kim. 2019. Alpha-Casein and Beta-Lactoglobulin from Cow Milk Exhibit Antioxidant Activity: A Plausible Link to Antiaging Effects. *J. Food Sci*, 84, 3083–3090. [[CrossRef](#)]

- Malanggi, L., M. Sangi., dan J. Paendong. 2012. Penentuan kandungan tanin dan uji aktivitas antioksidan ekstrak biji buah alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Mipa*, 1(1), 5-10.
- Mangalisu, A., E. Abustam., dan N. Nahariah. 2020. The antioxidant value of chicken eggs subjected to the fermentation using *Lactobacillus plantarum* at different temperature and incubation time. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 492(1).
- Mardiah, M. 2021. Karakteristik fisikokimia dan sensori vla instan tepung labu parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan penambahan maizena sebagai pengental. *Jurnal Agritechnology*.
- Mardiah, M., Nur'utami, D. A. Nur'utami., dan I. Novianti. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental. *Agritechnology*, 3(2), 69-78.
- 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.
- Nababan, M., I. K. Suada., dan I. B. N. Swacita. 2015. Kualitas susu segar pada penyimpanan suhu ruang ditinjau dari uji alkohol, derajat keasaman dan angka katalase. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(4), 374-382.
- 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.
- Priastami, C. dan Syafriliana. 2011. Karagen sebagai bahan penstabil pada proses pembuatan melorin. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. 14.
- Purwanto, D., S. Bahri, dan A. Ridhay. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*kopsia arborea blume.*) Dengan Berbagai Pelarut. *Kovalen*. 3:24–32. Doi:10.22487/J24775398.2017.V3.I1.8230
- Putra, D. A. P., T. W. Agustini., dan I. Wijayanti. 2015. Pengaruh penambahan karagenan sebagai stabilizer terhadap karakteristik otak-otak ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 1-10.
- Rahmah, S. 2019. Pengaruh variasi pencampuran kulit buah naga terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan pada puding. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.
- Rizqiati, H., Nurwantoro, S. Susanti, A. Febrisiantosa, T. Setyawardani dan C. A. Shauma. 2021. Physical and chemical characteristics of goat milk powder with different drying methods after storage. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 16(1): 65-74

- 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, M. J., S. Diachanty., I. Irawan., B.F. Pamungkas., dan I. Zuraida. 2021. Karakteristik Fisikokimia Petis dari Air Rebusan Ikan Layang (*Decapterus sp.*) dengan Kombinasi Bahan Pengisi. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 16(2), 141-149.
- Setiawan, F. D., dan D. Rosyidi. 2008. Effect of addition fresh milk on moisture, protein, fat content, ph and texture ricotta cheese. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Stobiecka, M., J. Król., dan A. Brodziak. 2022. Antioxidant activity of milk and dairy products. Animals, 12(3), 245.
- Trutnik, L., R. Bozanic, Z. Herceg, dan I. Drgalic. 2006. The quality of plain and supplemented kefir from goat's and cow's milk. International Journal of Dairy Technology 59(1): 40-46.
- Widodo W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Malang. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Yulianawatia, T. A., dan J. T. Isworo. 2012. Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan. Jurnal Pangan Dan Gizi, 3(1). <https://doi.org/10.26714/JPG.3.1.2012>
- Yulianingsih, E., M. Sulistyoningsih., dan M. Ulfah. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak nanas dan lama pemasakan terhadap kadar protein dan organoleptik tahu susu. Jurnal Ilmiah Biologi 5 (2) : 49- 64.
- Yasjudani, A. 2017. Uji organoleptik pembuatan *silky* pudding dengan penambahan yoghurt dan buah naga merah (*Hylocereus costaricensis*).
- Zuhra, Z., S. Sofyana., dan C. Erlina. 2012. Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung. Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan, 9(1), 36-44.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan V_{1a} Susu pada Puding Susu *Silky* dengan Penggunaan Susu dan Maizena yang Berbeda

Standar Deviasi Aktivitas Antioksidan

Susu	Maizena	Mean	Std. Deviation	N
11%	3%	38,8500	0,16000	3
	4%	41,8233	0,17926	3
	5%	45,4733	0,17616	3
	Total	42,0489	2,87683	9
12%	3%	41,7533	2,67967	3
	4%	44,0633	1,70828	3
	5%	45,8367	0,05686	3
	Total	43,8844	2,38114	9
13%	3%	46,4733	2,03866	3
	4%	48,1500	0,04000	3
	5%	50,6433	2,04309	3
	Total	48,4222	2,32058	9
Total	3%	42,3589	3,73409	9
	4%	44,6789	2,90794	9
	5%	47,3178	2,70143	9
	Total	44,7852	3,66054	27

Analisis Ragam Aktivitas Antioksidan

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	311.343 ^a	8	38.918	18.910	.000
Intercept	54154.246	1	54154.246	26312.833	.000
Susu	193.740	2	96.870	47.068	.000
Maizena	110.810	2	55.405	26.921	.000
Susu * Maizena	6.793	4	1.698	.825	.526
Error	37.046	18	2.058		
Total	54502.635	27			
Corrected Total	348.389	26			

a. R Squared = .894 (Adjusted R Squared = .846)

Uji Lanjut Duncan Aktivitas Antioksidan

	Susu	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^{ab}	11%	9	42,0489		
	12%	9		43,8844	
	13%	9			48,4222
	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) = 2.058.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

	Maizena	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^{ab}	3%	9	42,3589		
	4%	9		44,6789	
	5%	9			47,3178
	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) = 2.058.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 2. Hasil Analisis Kadar Air Vla Susu pada Puding Susu *Silky* dengan Penggunaan Susu dan Maizena yang Berbeda

Standar Deviasi Kadar Air

Susu	Maizena	Mean	Std. Deviation	N
11%	3%	73,4700	,20664	3
	4%	74,6933	,09074	3
	5%	73,8133	,06506	3
	Total	73,9922	,55892	9
12%	3%	73,4400	,24556	3
	4%	73,3633	,18583	3
	5%	73,4267	,28006	3
	Total	73,4100	,21113	9
13%	3%	72,0533	,00577	3
	4%	72,5167	,65775	3
	5%	72,7533	,02887	3
	Total	72,4411	,45107	9
Total	3%	72,9878	,71909	9
	4%	73,5244	1,01084	9
	5%	73,3311	,8650	9
	Total	73,2811	,77297	27

Analisis Ragam Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	14.211 ^a	8	1.776	24.152	.000
Intercept	144993.274	1	144993.274	1971406.178	.000
Susu	11.051	2	5.526	75.128	.000
Maizena	1.330	2	.665	9.040	.002
Susu * Maizena	1.830	4	.457	6.220	.003
Error	1.324	18	.074		
Total	145008.808	27			
Corrected Total	15.534	26			

a. R Squared = ,915 (Adjusted R Squared = ,877)

Uji Lanjut Duncan Kadar Air

	Susu x Maizena	N	Subset			
			1	2	3	4
Duncan ^{ab}	13%,3%	3	72,0533			
	13%,4%	3	72,5167	72,5167		
	13%,5%	3		72,7533		
	12%,4%	3			73,3633	
	12%,5%	3			73,4267	
	12%,3%	3			73,4400	
	11%,3%	3			73,4700	
	11%,5%	3			73,8133	
	11%,4%	3				74,6933
	Sig.		,051	,299	,082	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.
- b. Subset for alpha = 0.05

Lampiran 3. Hasil Analisis Viskositas V_{1a} Susu pada Puding Susu *Silky* dengan Penggunaan Susu dan Maizena yang Berbeda

Standar Deviasi Viskositas

Susu	Maizena	Mean	Std. Deviation	N
11%	3%	1,6967	,00577	3
	4%	1,7067	,00577	3
	5%	1,7533	,00577	3
	Total	1,7189	,02667	9
12%	3%	1,7433	,00577	3
	4%	1,7767	,02517	3
	5%	1,8067	,00577	3
	Total	1,7756	,03046	9
13%	3%	1,8167	,01528	3
	4%	1,8600	,00000	3
	5%	1,9200	,01000	3
	Total	1,8656	,04586	9
Total	3%	1,7522	,05310	9
	4%	1,7811	,06772	9
	5%	1,8267	,07399	9
	Total	1,7867	,07027	27

Analisis Ragam Viskositas

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.126 ^a	8	.016	125.206	.000
Intercept	86.189	1	86.189	684440.471	.000
Susu	.098	2	.049	390.971	.000
Maizena	.025	2	.013	100.676	.000
Susu * Maizena	.002	4	.001	4.588	.010
Error	.002	18	.000		
Total	86.317	27			
Corrected Total	.128	26			

a. R Squared = ,982 (Adjusted R Squared = ,975)

Uji Lanjut Duncan Viskositas

Susu x Maizena	N	Subset							
		1	2	3	4	5	6		
Duncan ^{ab}	11%,3%	3	1,6967						
	11%,4%	3	1,7067						
	12%,3%	3		1,7433					
	11%,5%	3		1,7533					
	12%,4%	3			1,7767				
	12%,5%	3				1,8067			
	13%,3%	3				1,8167			
	13%,4%	3					1,8600		
	13%,5%	3						1,9200	
	Sig.		,289	,289	1,000	,289	1,000	1,000	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.
- b. Subset for alpha = 0.05

Lampiran 4. Hasil Analisis Randemen Vla Susu pada Puding Susu *Silky* dengan Penggunaan Susu dan Maizena yang Berbeda

Standar Deviasi Randemen

Susu	Maizena	Mean	Std. Deviation	N
11%	3%	91,2500	,19053	3
	4%	94,4000	,32419	3
	5%	94,5800	,25239	3
	Total	93,4100	1,63760	9
12%	3%	93,8700	,86000	3
	4%	93,3700	,27495	3
	5%	94,4167	,17616	3
	Total	93,8856	,64583	9
13%	3%	92,4267	,16773	3
	4%	92,7000	,07000	3
	5%	92,7600	,13000	3
	Total	92,6289	,19016	9
Total	3%	92,5156	1.22169	9
	4%	93,4900	,7225	9
	5%	93,9189	,88790	9
	Total	93,3081	1,11505	27

Analisis Ragam Randemen

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	30,124 ^a	8	3,766	30,773	,000
Intercept	235073,084	1	235073,084	1921113,040	,000
Susu	7,246	2	3,623	29,611	,000
Maizena	9,308	2	4,654	38,036	,000
Susu * Maizena	13,569	4	3,392	27,723	,000
Error	2,203	18	,122		
Total	235105,410	27			
Corrected Total	32,327	26			

a. R Squared = ,932(Adjusted R Squared = ,902)

Uji Lanjut Duncan Randemen

	Susu x Maizena	N	Subset			
			1	2	3	4
Duncan ^{ab}	11%,3%	3	91,2500			
	13%,3%	3		92,4267		
	13%,4%	3		92,7000		
	13%,5%	3		92,7600		
	12%,4%	3			93,3700	
	12%,3%	3			93,8700	93,8700
	11%,4%	3				94,4000
	12%,5%	3				94,4167
	11%,5%	3				
	Sig.		1,000	,284	,097	,085

Means for groups in homogeneous subsets are displayed

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.
- b. Subset for alpha = 0.05

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian Vla Susu pada Puding Susu *Silky* dengan Penggunaan Susu dan Maizena yang Berbeda



Ket. Menimbang Bahan



Ket. Pembuatan Vla



Ket. Pengujian Antioksidan



Ket. Pengujian Kadar Air



Ket. Pengujian Viskositas



Ket. Pengujian Rendemen

BIODATA PENELITI



Ahmad Afiq biasa dipanggil Afiq. Lahir di Labahawa, Buton, Sulawesi Tenggara pada 06 Februari 2003, sebagai anak ke-3 dari pasangan bapak La Aliudi dan ibu Sumarni. Jenjang pendidikan penulis dimulai dari SDN 1 Lapodi pada tahun 2008-2014. Setelah lulus dari jenjang Sekolah Dasar penulis melanjutkan pendidikan dengan meamasuki SMPN 4 Pasarwajo pada tahun 2014-2017. Setelah lulus dari jenjang Sekolah Menengah Pertama penulis melanjutkan pendidikannya di SMAN 1 Pasarwajo pada tahun 2017-2020. Setelah menyelesaikan pendidikan di bangku Sekolah Menengah Akhir, penulis melanjutkan pendidikannya di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin melalui jalur SNMPTN pada tahun 2020. Selama mahasiswa, penulis aktif mengikuti kegiatan kemahasiswaan di beberapa organisasi mahasiswa seperti Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak (HIMATEHATE), Lembaga Dakwah An-Nahl (LD An-Nahl) dan Hasanuddin Animal Science Creative (HASC).