

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F. dan Mutia, A.K., 2020. Pengaruh penambahan CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap uji organoleptik otak-otak ikan nike. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2):171-180.
- Alyanti, A., Patang, P. dan Nurmila, N., 2017. Analisis pembuatan dodol berbahan baku tepung melinjo dan tepung beras ketan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 40-51.
- Anugrahati, N.A. dan Yudianto, C.M., 2022. Pengaruh rasio tepung Garut hasil HMT dan xanthan gum terhadap daya serap air dan cooking loss mi laksa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3): 396-402.
- Asmaq, N. dan Marisa, J., 2020. Karakteristik fisik dan organoleptik susu segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(2): 168-175.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Dodol. SNI 01-2986-1992. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia Susu Segar. SNI 01-3141-2011. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Christi, R.F., Tasripin, D.S., Suharwanto, D. dan Wulandari, E., 2020. Perbandingan susu sapi perah pada pemerahan pagi dan sore terhadap total plate count dan colioform di KUD Gemah Ripah, Sukabumi Jawa Barat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 7(1): 65-69.
- Citra, L.D.D.A.A., 2017. Pengaruh pasteurisasi terhadap jumlah koloni bakteri pada susu segar dan UHT sebagai upaya menjaga kesehatan. *Indonesian Journal on Medical Science*, 4(1).
- Daristi, H., 2016. Pengaruh Immobilisasi Starter Yoghurt dengan Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Berbeda Terhadap Mutu Yoghurt. Skripsi. Universitas Pasundan, Bandung.
- Daud, A., Suriati, S. dan Nuzulyanti, N., 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2): 11-16.
- Futeri, R., Samah, S. D., dan Putra, R. P., 2019. Pembuatan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dari limbah ampas tebu menggunakan reaktor semi continue. In *ACE Conference*. 1047-1057.
- Gustiani, S., Helmy, Q., Kasipah, C., dan Novarini, E., 2018. Produksi dan karakterisasi gum xanthan dari ampas tahu sebagai pengental pada proses tekstil. *Arena Tekstil*. 32(2): 51-58.

- Hanggara, H., Astuti, S. dan Setyani, S., 2016. Pengaruh formulasi pasta labu kuning dan tepung beras ketan putih terhadap sifat kimia dan sensori dodol. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 21(1): 13-27.
- Hanum, Z. dan Wanniatie, V., 2015. Kualitas susu pasteurisasi komersil. *Jurnal Agripet*, 15(2): 92-97.
- Harsojuwono, B. A., Arnata, I. W., dan Puspawati, G. A. K. D., 2011. Rancangan percobaan. Teori, Aplikasi SPSS dan Excel, Malang: Lintas Kata Publishing.
- Herawati, H., 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1): 17-25.
- Hatta, W., Syawal, S., dan Yuliati, F. N. (2023). Physical quality, crude fiber content, and sensory of steamed Dodol using cow milk and red rice flour. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2628, No. 1). AIP Publishing.
- Kamal, N., 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17): 78-84.
- Kurniawan, R.A., 2020. Pembuatan Gel Pengharum Aroma Kopi Berbasis Kappa Carrageenan, Xanthan Gum, dan Agar Agar dengan Penambahan Minyak Nilam (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Mulyadi, T. dan Sari, S.P., 2022. Pemanfaatan siput gonggong sebagai bahan baku olahan sosis sebagai makanan khas Kota Batam. *Jurnal Manner*, 1(2): 78-86.
- Nurlelah, 2017. Analisa Mutu Dodol Susu dengan Penambahan Karagenan dan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L). Politeknik Pertanian Negeri Pangkep: Pangkep. SKRIPSI.
- Nisa, D. dan Putri, W.D.R., 2014. Pemanfaatan selulosa dari kulit buah kakao (teobroma cacao l.) Sebagai bahan baku pembuatan CMC (carboxymethyl cellulose). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 34-42.
- Nurmianto, E., Wessiani, N.A. dan Megawati, R., 2018. Desain alat pengasapan ikan menggunakan pendekatan ergonomi, QFD dan pengujian organoleptik. *Matrik: Jurnal Manajemen dan Teknik Industri Produksi*, 10(2): 68-82.
- Omega, F.F.L.G., 2011. Pengaruh Penambahan Gliserol dengan Berbagai Konsentrasi terhadap Kualitas Jenang Dodol selama Penyimpanan. SKRIPSI. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Prasetyo, T.F., Isdiana, A.F. dan Sujadi, H., 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *Smartics Journal*, 5(2): 81-96.

- Ratnawati, L. dan Afifah, N., 2018. Pengaruh penggunaan guar gum, cmc dan karagenan terhadap kualitas mi yang terbuat dari campuran mocaf, tepung beras dan tepung jagung. *Pangan*, 27(1): 43-54.
- Roiyana, M., Izzati, M. dan Prihastanti, E., 2012. Potensi dan efisiensi senyawa hidrokoloid nabati sebagai bahan penunda pematangan buah. *Anatomi dan Fisiologi*, 20(2): 40-50.
- Sanam, A.B., Swacita, I.B.N. dan Agustina, K.K., 2014. Ketahanan susu kambing peranakan ettawah post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. *Jurnal Veteriner*, 3(1): 1-8.
- Saputri, W.T.S. dan Nugraha, I., 2017. Pengaruh penambahan montmorillonit terhadap interaksi fisik dan laju transmisi uap air komposit edible film xanthan gum. *Jurnal Kimia Valensi*, (2).
- Sifa, A., Endramawan, T., Badruzaman, B., Nurahman, I., Pangga, I.D. dan Rachman, A.A., 2020, September. Rancang Bangun Mesin Pengaduk Dodol Karangampel. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*. 11(1): 114-118.
- Soekarto, S.T. dan Adawiyah, D.R., 2012. Keterkaitan berbagai konsep interaksi air dalam produk. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1): 107-107.
- Sugiyono, S., Ahza, A.B. dan Suyatma, N.E., 2018. Teknologi pengolahan dodol dan peningkatan kandungan gizinya. *Jurnal Pangan*, 27(3): 225-234.
- Sumarni, S., Muzakkar, M.Z. dan Tamrin, T., 2017. Pengaruh Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) terhadap Karakteristik Organoleptik, Nilai Gizi dan Sifat Fisik Susu Ketapang (*Terminallia catappa* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3): 604-614.
- Triratnawati, A., 2017. Makna susu bagi konsumen mahasiswa di kafe susu di Yogyakarta: antara gizi dan gengsi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 14(1): 27- 35.
- Tuyu, A., Onibala, H. dan Makapedua, D.M., 2014. Studi lama pengeringan ikan Selar (*Selaroides* sp) asin dihubungkan dengan kadar air dan nilai organoleptik. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1).
- Widyaningtyas, M. dan Susanto, W.H., 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 417-423.
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I.R. dan Sari, A.R., 2020. Pengaruh penggunaan jenis gula pada minuman coklat terhadap tingkat kesukaan panelis. *Jurnal Pertanian Cemara*, 17(1): 1-6.

Wulandari, R., Indriana, D. dan Amalia, A.N., 2019. Kajian Penggunaan Hidrokoloid sebagai Emulsifier pada Proses Pengolahan Cokelat. Jurnal Industri Hasil Perkebunan, 14(1): 28-40.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kadar Air Dodol Susu dengan Penambahan Hidrokoloid

Analisis Ragam Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Model	27601.804a	6	4600.301	1.0E+04	.000
Jenis_Hidrokoloid	16.359	1	16.359	35.901	.000
Level_Hidrokoloid	6.783	2	3.391	7.442	.008
Jenis_Hidrokoloid *	55.39	2	27.695	60.778	.000
Level_Hidrokoloid					
Error	5.468	12	0.456		
Total	27607.272	18			

a. R Squared = 1.000 (Adjusted R Squared = 1.000)

Uji Lanjut Duncan Kadar Air

Level Hidrokoloid (%)	N	Subset	
		1	2
Kontrol	6		39.233
0,3	6	38.295	
0,6	6		39.781
Sig.		1.000	0.185

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .456.

Lampiran 2 Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kekenyalan Dodol Susu dengan Penambahan Hidrokoloid

Analisis Ragam Kekenyalan

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Model	205.657a	6	34.276	240.066	.000
Jenis_Hidrokoloid	1.561	1	1.561	10.93	.006
Level_Hidrokoloid	.041	2	.021	.144	.867
Jenis_Hidrokoloid *	.708	2	.354	2.479	.126
Level_Hidrokoloid					
Error	1.713	12	.143		
Total	207.37	18			

a. R Squared = .992 (Adjusted R Squared = .988)

Lampiran 3 Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Cita Rasa Manis Dodol Susu dengan Penambahan Hidrokoloid

Analisis Ragam Cita Rasa Manis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	174.573	6	29.096	217.311	.000
Jenis_Hidrokoloid	.002	1	.002	.017	.900
Level_Hidrokoloid	.041	2	.021	.154	.859
Jenis_Hidrokoloid *	.308	2	.154	1.149	.349
Level_Hidrokoloid					
Error	1.607	12	.134		
Total	176.18	18			

a. R Squared = .991 (Adjusted R Squared = .986)

Lampiran 4 Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kesukaan Dodol Susu dengan Penambahan Hidrokoloid

Analisis Ragam Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	207.54	6	34.59	273.079	.000
Jenis_Hidrokoloid	0	1	0	0	1.000
Level_Hidrokoloid	.074	2	.037	.294	.751
Jenis_Hidrokoloid *	.743	2	.372	2.934	.092
Level_Hidrokoloid					
Error	1.52	12	.127		
Total	209.06	18			

a. R Squared = .993 (Adjusted R Squared = .989)

Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian



Gambar 4. Alat dan Bahan Pembuatan Dodol Susu



Gambar 5. Pemisahan Susu yang Dipanaskan dengan Gula Merah dan yang Di tambahkan dengan Tepung Ketan Putih



Gambar 6. Memanaskan gula merah dengan Susu Pasteurisasi



Gambar 7. Memasukkan Gula Merah yang Sudah Dipanaskan ke dalam Susu yang Sudah di tambahkan Tepung Ketan Putih



Gambar 8. Penyaringan Adonan Dodol Susu ke dalam Cetakan



Gambar 9. Pengukusan Dodol



Gambar 10. Pengujian Organoleptik

BIODATA PENELITI



Syahrani Widyastuti. R (I011 19 1208) yang akrab dipanggil **Uni** lahir pada tanggal 08 Mei 2001 di Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan. Lahir pada pasangan ayah Abdul Rahman dan ibu Sari Bulang. Anak ketiga dari tiga bersaudara. Penulis menulis pendidikan di TK Al Ternatif Bontoa pada tahun 2006 dan tamat pada tahun 2007. Kemudian melanjutkan pendidikan di SD Inpres Bontoa pada tahun 2007 dan lulus pada tahun 2013.

Penulis mulai aktif berorganisasi pada tahun 2011 sebagai anggota Pramuka. Penulis juga mempunyai hobi membaca dan berolahraga.

Pada tahun 2013 penulis melanjutkan pendidikannya di tingkat menengah pertama di SMP Negeri 15 Makassar dan lulus pada tahun 2016. Kemudian Penulis melanjutkan pendidikan ke tingkat menengah atas di SMA 20 Makassar pada tahun 2016 dan lulus pada tahun 2019.

Namun sekolah sampai tahap SMA bagi penulis belum cukup untuk dirinya dan untuk masa depannya, maka dari itu setamat dari jenjang SMA penulis melanjutkan sekolahnya pada tingkat Strata 1 (S1). Universitas Hasanuddin menjadi pilihannya untuk melanjutkan pendidikan. Melalui Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Nasional (SBMPTN) 2019, penulis berhasil diterima di jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Dan sampai sekarang penulis masih kuliah dan belajar untuk mengejar mimpi dan harapannya. Penulis sangat senang dengan kuliah yang dijalannya sekarang, karena jurusan yang diambil merupakan jurusan yang disukai penulis dan menjadi jurusan yang banyak diminati oleh orang-orang, selain lapangan kerja yang bagus, lulusan dari jurusan ini juga dapat memanfaatkan banyak hal baik dari produksi peternakan maupun hasil dari ternak tersebut. Tahun 2020 penulis berkesempatan mendapatkan beasiswa Unggulan selama 6 semester (3 Tahun). Besar harapan penulis dapat bekerja dalam dunia peternakan khususnya Sulawesi Selatan.