

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, R. P., Rahardjo, A. H. D., & Santosa, R. S. S. 2013. Pengaruh level enzim bromelin dari nanas masak dalam pembuatan tahu susu terhadap rendemen dan kekenyalan tahu susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2): 507-513.
- Anggraini, S. 2007. Pengaruh lama pengecambahan terhadap kandungan α -tokoferol dan senyawa proksimat kecambah kacang hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). 27 (4).
- Azhar, M. (2016). Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Ezim. *Journal of Chemical Information and Modeling*
- Damayanti, R. L., Hartanto, R., dan Sambodho, P. 2020. Hubungan Volume Ambing dan Ukuran Puting dengan Produksi Susu Sapi Perah Friesian Holstein di PT. Naksatra Kejora, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(1), 75-83.
- Ernawati, A., Abdullah, L., & Permana, I. G. (2021). Kandungan dan Serapan Mineral Pucuk Indigofera zollingeriana dari Tanaman dengan Kerapatan Tanam Berbeda. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan*, 19(2), 49-58.
- Fadhlurrohman, I., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. 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.
- Febrianti, A. A., Setiatin, E. T., dan Samsudewa, D. 2022. Performa dan lama berahi sapi Peranakan Simmental yang memperoleh penambahan kecambah kacang hijau dalam pakan. *Livestock and Animal Research*, 20(1), 29-37.
- Gaspersz, V. 2012. Metode Perancangan Percobaan. CV. Armico: Bandung.
- Hairunnisa, O., Sulistyowati, E., & Suherman, D. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (*tauge*) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(1): 39-47.
- Harjanti, W. A., Harjanti, D. W., Sambodho, P., dan Santoso, S. A. B. 2017. Pengaruh suplementasi baking soda dalam pakan terhadap urea darah dan urea susu sapi perah laktasi. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 19(2), 66-72.
- Irmayanti. 2016. Nilai rendemen dan karakteristik organoleptik dangke berbahan dasar susu segar dan susu bubuk komersial. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Meutia, N. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 16(1).

- Noviadi, R., dan Zairiful, Z. 2018. Produktivitas Ayam Buras Bibit yang di Suplementasi Kecambah Kacang Hijau. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Nugraha, B. K. 2016. Kajian kadar lemak, protein dan bahan kering tanpa lemak susu sapi perah *Fries Holland* pada pemerahan pagi dan sore di KPSBU Lembang. *Students e-Journal*, 5(4).
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiaty, H. 2018. Rendemen, nilai ph, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*hibiscus sabdariffa* l.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Prastujati, A. U., Hilmi, M., & Khirzin, M. H. 2018. Pengaruh konsentrasi starter terhadap kadar alkohol, pH, dan total asam tertitiasi (TAT) whey kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2): 63-69.
- Quisca, R. P., Moran, J. V., Galloza, G. G., Arias, J. V. B., Montoya, E. N., Urquiza, F. L., Ramirez, M. E. R., Yacchi, T. A., & Chavez, T. T. 2019. *Development of a preservative for white fresh cheese from the addition of peruvian tara gum caesalpinia spinosa*. *Food Science and Technology*, 39(1): 210–215.
- Rahmaniar, R. P., Aini, D. W. N., Widyawati, R., & Mardjianto, A. 2021. Perbedaan kadar protein, kadar lemak dan nilai pH susu sapi pada daerah dataran tinggi dan dataran rendah di Kabupaten Jombang. *Jurnal Sains Peternakan*, 9(2): 100-103.
- Rismayanthi, C. (2006). Konsumsi protein untuk peningkatan prestasi. *Medikora*, 11(2).
- Ritonga, N.J., E. D. Mulyani, D. E. Anuhgera, Damayanti, R. Sitorus, W. W. Siregar. 2019. Sari kacang hijau sebagai alternatif meningkatkan produksi air susu ibu (asi) pada ibu menyusui. *Jurnal Keperawatan dan Fisioterapi (JKF)*. 2(1): 89-94.
- Rohmania, M. 2017. Komparasi metode pasteurisasi terhadap kadar protein pada susu sapi. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Surabaya. Surabaya.
- Rokhayati, U. A., S. I. Gubali dan S. Dako. 2022. Uji kadar lemak dan protein air susu kambing Etawa dengan pemeliharaan secara tradisional. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 1(2): 66-72.
- Sades, A. M., N. Isnaini, dan S. Wahjuningsih. 2016. Pengaruh Suplementasi Filtrat Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.) Terhadap Kualitas Semen Sapi Simmental Dalam Pengencer Skim Milk Pada Suhu Dingin. 17 (1) : 1-10.
- Sameen, A., Anjum, F. M., Huma, N., dan Nawaz, H. 2021. *Quality Evaluation of Mozzarella Cheese from Different Milk Sources*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 7(6): 753–756.
- Septiani, A. H., Kusrahayu, K., & Legowo, A. M. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada proses pembuatan frozen yogurt yang berbahan dasar whey

- terhadap total asam, pH dan jumlah bakteri asam laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 225-231.
- Sigit, M., Putri, W. R., dan Pratama, J. W. A. (2021). Perbandingan kadar lemak, protein dan bahan kering tanpa lemak (btkl) pada susu sapi segar di kota kediri dan kabupaten kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1): 31–35.
- Sulmiyati, S. & R. Malaka 2017. Karakteristik Fisik dan Kimia Air Dadih (Whey) Dangke dengan Level Enzim Papain yang Berbeda (Chemical and Physical Properties of Dangke Whey Using Different Levels of Papain Enzyme). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 5(2), 102-106.
- Sulmiyati, S., & Said, N. S. (2019). Karakteristik dangke susu kerbau dengan penambahan crude papain kering. *Agritech*, 38(3), 345-352.
- Sumarmono, J dan F.M. Suhartati. 2012. Yield dan komposisi keju lunak (*soft cheese*) dari susu sapi yang dibuat dengan teknik *direct acidification* menggunakan ekstrak buah lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3): 65 – 68.
- Susanti, R., & Hidayat, E. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 39(2): 98-106.
- Utari, F. D., B. W. H. E. Prasetyono dan A. Muktiani. 2012. Kualitas susu kambing perah Peranakan Etawa yang diberi suplementasi protein terproteksi dalam wafer pakan komplet berbasis limbah agroindustri. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 428-441.
- Welin, T. O., Sulmiyati, S., Kale, P. R., & Malelak, G. E. M. 2023. Pengaruh penambahan sari daun biduri (*calotropis gigantea*) terhadap karakteristik fisikokimia keju lunak. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 9(1): 42-53.
- Widaningsih, R., Nurdin, dan Firdha Azalia A., 2010. Proses Pembuatan dan Pemberian Taoge Sebagai Bahan Pakan Tambahan pada Ternak Sapi Pejantan di BPPIB Ternak Sapi Potong Ciamis.
- Widyawati, R., Mussa, O. R. P. A., Pratama, D. W., dan Roeswandono. 2020. Perbandingan kadar lemak dan berat jenis susu sapi perah friesian holstein di bendul merisi surabaya. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*, 10(2): 15–19.
- Wijayanti, P. M., Kirana, A. D., & Indriaswati, T. (2013). Biskuit taoge sebagai “healthy super food” berbasis sumber daya lokal. In *Prosiding Seminar Nasional. Fakultas Kedokteran. Universitas Islam Indonesia. Jakarta*.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Statistik Produksi Churd, Whey, Kadar Protein

ANOVA

Curd

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.872	3	1.291	3.302	.058
Within Groups	4.691	12	.391		
Total	8.563	15			

ANOVA

Whey

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.872	3	1.291	3.302	.058
Within Groups	4.691	12	.391		
Total	8.563	15			

ANOVA

PROTEINSUSU

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.193	3	.064	5.328	.014
Within Groups	.145	12	.012		
Total	.338	15			

PROTEIN SUSU

			Subset for alpha = 0.05	
	Perlakuan	N	1	2
Duncan ^a	P0	4	4.2275	
	P1	4	4.2425	
	P2	4	4.2675	
	P3	4		4.4975
	Sig.		.634	1.000

Descriptives

Curd

95% Confidence Interval for Mean								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	Lower Bound	Upper Bound	Minimum	Minimum
P0	4	17.9300	.97512	.48756	16.3784	19.4816	17.09	18.98
P1	4	18.1350	.19000	.09500	17.8327	18.4373	17.92	18.34
P2	4	18.5475	.52111	.26056	17.7183	19.3767	18.16	19.28
P3	4	19.2175	.55235	.27618	18.3386	20.0964	18.64	19.97
Total	16	18.4575	.75554	.18889	18.0549	18.8601	17.09	19.97

Descriptives

Whey

95% Confidence Interval for Mean								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	Lower Bound	Upper Bound	Minimum	Maximum
P0	4	82.0600	.97512	.48756	80.5084	83.6116	81.01	82.90
P1	4	81.8550	.19000	.09500	81.5527	82.1573	81.65	82.07
P2	4	81.4425	.52111	.26056	80.6133	82.2717	80.71	81.83
P3	4	80.7725	.55235	.27618	79.8936	81.6514	80.02	81.35
Total	16	81.5325	.75554	.18889	81.1299	81.9351	80.02	82.90

Descriptives

PROTEINSUSU

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	4	4.2275	.14056	.07028	4.0038	4.4512	4.03	
P1	4	4.2425	.08180	.04090	4.1123	4.3727	4.13	
P2	4	4.2675	.13574	.06787	4.0515	4.4835	4.09	
P3	4	4.4975	.05909	.02955	4.4035	4.5915	4.45	
Total	16	4.3088	.15019	.03755	4.2287	4.3888	4.03	

Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian



Penimbangan kacang hijau



Mencuci kecambah kacang hijau



Penirisan kacang hijau



Penimbangan kecambah kacang hijau



Lokasi kandang sapi FH



Sanitasi kandang



Pemberian kecambah kacang hijau setiap pagi dan sore



Pengambilan sample pembuatan curd dan whey



Pengambilan sample kadar protein susu



Penyusunan sample kadar protein susu untuk di uji lab



Lokasi pembuatan curd dan whey



Menuangkan sample susu ke gelas ukur



Menimbang susu



Penuangan susu ke panci untuk di panaskan



Menghitung suhu



Memasukkan larutan papain



Memasukkan susu ke wadah cetakan



Meniriskan churd dan memisahkan whey



Menimbang churd



Menimbang whey



Hasil koagulasi dari churd dan whey

RIWAYAT HIDUP



Muh. Fayyaadh Mufhli yang akrab di sapa Fayyadh, lahir di Bulukumba 24 Januari 2002. Penulis merupakan anak pertama dari 4 bersaudara, 1 saudara kandung dan 2 saudara sebak, penulis lahir dari pasangan bapak Abd. Muis Idrus dan ibu Gardenia Prihatina. Penulis memiliki hobi menggambar, bermain musik dan motor klasik. Penulis memulai pendidikannya di TK Bhayangkari Bulukumba pada tahun 2007 kemudian penulis melanjutkan Pendidikan ke SDN 26 Matekko Bulukumba pada tahun 2008 selama 3 tahun dan pindah ke SDIT Ibnu Sina Makassar sampai lulus pada tahun 2014, kemudian penulis melanjutkan pendidikannya ke SMPN 4 Bulukumba, selama SMP penulis masuk dalam kegiatan Drum Band sekolah, setelah lulus SMP pada tahun 2017 penulis melanjutkan pendidikannya di SMAN 1 Bulukumba selama 3 tahun masa SMA dan lulus pada tahun 2020. Pada tahun yang sama Penulis melanjutkan pendidikannya dengan mendaftar melalui jalur tes SBMPTN (Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi) dan lulus di Universitas Hasanuddin Fakultas Peternakan, sejak penulis menjalani kehidupan mahasiswa penulis aktif dalam kegiatan kemahasiswaan seperti masuk dalam Senat Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin (SEMA KEMA FAPET-UH) dan Himpunan Mahasiswa Produksi Ternak (HIMAPROTEK-UH).