

DAFTAR PUSTAKA

- Abdilah, N. A., Rezaldi, F., Kusumiyati, K., Sasmita, H., & Somantri, U. W. (2022). Aktivitas Antibakteri Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) yang Difermentasi Dengan Gula Aren Pada Konsentrasi Berbeda. *Tirtayasa Medical Journal*, 1(2), 29.
- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Andaningrum, A. Z. (2020). Total Bacteria of Lactic Acid, Total Acid, pH Value, Syneresis, Total Dissolved Solids and Organoleptic Properties of Yoghurt Back Slooping Method. *Jurnal Agri techno*, 13(2), 105–111.
- Agustina, K. K., Sari, P. H., & Suada, I. K. (2017). Pengaruh Perendaman pada Infusa Daun Salam terhadap Kualitas dan Daya Tahan Daging Babi (The Influence Of Immersion Into Indonesian Bay Leaf Infusion To The Quality And Durability Of Pork). *Buletin Veteriner Udayana*, 9(1), 34–41.
- Alfarisi, S., & Sulaiman, M. I. (2023). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Tingkat Penyangraian Terhadap Nilai pH dan Total Padatan Terlarut Pada Kopi Wine Liberika Tangse (The Effect of Fermentation Time and Roasting Level on the pH Value And Total Dissolved Solids in Liberika Tangse Wine Coffee). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(November), 412–418.
- Alyaqoubi, S., Abdullah, A., Samudi, M., Abdullah, N., Addai, Z. R., & Musa, K. H. (2015). Study of antioxidant activity and physicochemical properties of coconut milk (pati santan) in Malaysia. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 7(4), 967–973.
- Amarwati, H. (2015). Pemanfaatan tepung Daun Singkong (*Manihot Utilissima*) Yang Difermentasi Dalam Pakan Buatan Terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *Journal of Aquaculture Management and Technology*, 4(2), 51–59.
- Apitalau, E. A., Edy, H. J., & Mansauda, K. L. R. (2021). Formulasi Dan Uji Efektivitas Antioksidan Sediaan Krim Ekstrak Etanol Daun Salam (*Syzygium Polyanthum* (Wight) Walpers.) Dengan Menggunakan Metode Dpph (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Pharmacon*, 10(1), 720.
- Ardilla, Y. A., Anggreini, K. W., & Rahmani, T. P. D. (2022). The role Of Indigenous Lactic Acid Bacteria Genus *Lactobacillus* In The Fermentation Process Of Durian (*Durio zibethinus*) for Tempoyak production. *Berkala Ilmiah Biologi*, 13(2), 42–52.
- Ayu, D. F., Gaol, T. S. L., & Diharmi, A. (2020). Stabilitas Emulsi Dan Sensori Mayones Campuran Minyak Abdomen Ikan Patin Dan Minyak Sawit Merah Dengan Penambahan HPMC Ss12 Sebagai Penstabil. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), 63–70.
- Barus, E. P. B., Rizqiyati, H., & Bintoro, V. P. (2019). Total Bakteri Asam Laktat , Nilai pH , Total Padatan Terlarut, dan Sifat Organoleptik Cocofir dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 247–252.
- Budiandari, R. U., Azara, R., Adawiyah, R., & Prihatiningrum, A. E. (2023). Studi Karakteristik Kimia Minuman Probiotik Kombucha Sari Kulit Nanas (*Ananas comosus*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), 181–188.
- Devirizanty, Nurmawati, S., & Hartanto, C. (2021). Perbandingan Unjuk Kinerja Berbagai Tipe Ph Meter Digital Di Laboratorium Kimia. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Sains Dan Teknologi*, 1(1), 1–9.

- Dewi, I. G. A. K., Putra, I. G. N. A. D., & Sujaya, I. N. (2013). Pengembangan Starter dari *Lactobacillus spp.* Isolat Susu Kuda Sumbawa untuk Pembuatan Susu Terfermentasi. *Jurnal Farmasi Udayana*, 2, 39–44.
- Dwicahyani, T., Sumardianto, & Rianingsih, L. (2018). Uji Bioaktivitas Ekstrak Teripang Keling *Holothuria Atra* Sebagai Antibakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* Bioactivity. *Jurnal Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, 7(1), 1–25.
- Faradina, D. F. H., & Yunianta, Y. (2018). Studi Pembuatan Fruit Leather Pisang Kepok Merah (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Sukrosa). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(4), 49–58.
- Ferdiansyah, A., & Winarti, S. (2023). Kajian Proporsi Santan Kelapa, Umbi Gembili Dan Penambahan Volume Buah Naga Merah Terhadap Karakteristik Fisiokimia Serta Organoleptik Es Krim Nabati. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 152–163.
- Fitriansyah, I., Muchsiri, M., & Alhanannasir. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Batang, Daun Dan Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Terhadap Karakteristik Dan Daya Simpan Cuko Pempek. *Edible*, 1(IV), 6–12.
- Handarni, D., Putri, S. H., & Tensiska. (2020). Skrining Kualitatif Fitokimia Senyawa Antibakteri pada Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(2), 182–188.
- Hanum, Z., Yurliasni, Y., & Seutia, F. H. (2022). Antioxidant Activity of Fermented Goat's Milk with the Use of *Bifidobacterium longum*. 20 (ITAPS 21), 20(Iitaps 2021), 374–380.
- Harismah, K., & Chusniantun. (2017). Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) Sebagai Obat Herbal Dan Rempah Penyedap Makanan. *Warta Lpm*, 19(2), 110–118.
- Hernawati, D., & Jirana. (2018). Analisis Asam Lemak Bebas dan Kolesterol pada Minyak Kelapa Hasil fermentasi. *Jurnal Saintifik*, 4(2), 1–23.
- Idrak, A., Tahir, M., & Liputo, S. A. (2022). Analisis Kimia Minuman Fungsional Daun Kersen Dan Biji Buah Pepaya Dengan Penambahan Gula Aren. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 121–128.
- Indriyani, I., Rahmayani, I., & Wulansari, D. (2019). Upaya Pengendalian Hama Gudang *Sitophilus oryzae* L. Dengan Penggunaan Pestisida Nabati. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi [JIITUJ]*, 3(2), 126–137.
- Islahah, N., & Wikandari, P. R. (2022). The Effect of Fermentation Time on Product Quality of Starfruit Juice Probiotic Drinks with Starter Culture *L. plantarum* B1765. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 89–95.
- Istiqomah, Harlia, & Jayuska, A. (2020). Karakterisasi Minyak Atsiri Daun Salam (*Syzygium polyanthum* Wight) Asal Kalimantan Barat Dengan Metode Destilasi Uap. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(3), 37–44.
- Junita, P., Rahmayuni, & Riftyan, E. (2023). Penggunaan Santan Kelapa dan Whipping Cream Dalam Pembuatan Es Krim Berbasis Terung Belanda dan Biji Saga. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*, 22(2), 42–50.
- Kumar, M., Tomar, M., Amarowicz, R., Saurabh, V., Nair, M. S., Maheshwari, C., Sasi, M., Prajapati, U., Hasan, M., Singh, S., Changan, S., Prajapat, R. K., Berwal, M. K., & Satankar, V. (2021). Guava (*Psidium guajava* L.) Leaves : Nutritional Composition. *Foods*, 10(752), 1–20.
- Kumara, A., Mahagamage, M. G. Y. L., & Arampath, P. C. (2019). Development of ready-to-serve pineapple juice with coconut milk. *The North African Journal of Food and Nutrition Research*, 3(6), 214–218.

- Kusuma, G. P. A. W., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Fermented Rice Drink* Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* Sp. F213. *Jurnal Itepa*, 9(2), 181-192.
- Lazuardi, M. E., & Eviana, N. (2019). Pemanfaatan Tepung Biji Durian Pada Produk Wingko BabaT. *Culinaria*, 1(2).
- Ligina, A. S., & Sudarmin, S. (2022). Isolation and Identification of Secondary Metabolic Compounds from Mangrove (*Rhizophora mucronata*) and their Bioactivity Against *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* Bacteria. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(1), 62–68.
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78.
- Marfuah, I., Dewi, E. N., & Rianingsih, L. (2018). Kajian Potensi Ekstrak Anggur Laut (*Caulerpa Racemosa*) Sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Staphylococcus aureus* Study. *Jurnal Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, 7(1), 7–14.
- Maris, I., & Radiansyah, M. R. (2021). Review of Plant-Based Milk Utilization As a Substitute for Animal Milk. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 103–116.
- Mauro, & Ishii, C. S. (2022). Characterization of a Fermented Coconut Milk Product With And Without Strawberry Pulp. *Journal of Food Science and Technology*, 1(0), 1–9.
- Meilawaty, Z., Shita, A. D. P., Prasetya, R. C., Dharmayanti, A. W. S., Firdyansyach, R. T. A., & Dewanti, D. A. (2022). Uji Antibakteri Ekstrak Daun Singkong (*Manihot esculenta crantz*) terhadap *Fusobacterium Nucleatum* Dan *Aggregatibacter Actinomycetemcomitans* Antibacterial Effect Of Cassava Leaves Extract (Manihot Esculenta Crantz) Against *Fusobacterium Nucleatum* And Aggre. *Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Padjadjaran*, 34(3), 185.
- Mia Rahmiati, T., Muhardina, V., & Meutia Sari, P. (2021). Pengaruh Konsentrasi Ampas Tahu dan Susu Skim terhadap Fisikokimia Yogurt Skim Santan. The Effects of Tofu Waste and Skim Milk Concentration on Physicochemical Yoghurt Coconut Skim Milk. *AgriTECH*, 41(2), 195–200.
- Mustika, S., Yasni, S., & Suliantari, S. (2019). Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 2(3), 97–101.
- Nahari, S., Siti Rahmawati Zulaikhah, & Arif harnowo Sidhi. (2024). Karakteristik Warna dan Total Padatan Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Sukrosa dalam Jumlah yang Berbeda. *Jurnal Sains Peternakan*, 12(No.1, Juni 2024), 21–28.
- Naway, F. S., Engelen, A., & -, A. (2023). Minuman Fungsional Pepaya Super Thailand (*Carica Pepaya* L) Dengan Penambahan Santan Kelapa Dan Gula Aren. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 45–54.
- Ningsih, D. R., Bintoro, V. P., & Nurwantoro, N. (2018). Analisis Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total Asam pada Kefir Optima dengan Penambahan *High Fructose Syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 84–89.
- Niswah, S. U., Indrayati, A., & Sari, G. N. F. (2023). Efek Kombinasi Ekstrak Etanol Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix* D. C.) Dan Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum* L.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* ATCC 25923 Dengan Metode Pita Kertas. *Majalah Farmasi Dan Farmakologi*, 27(3), 110–118.

- Nopriani, U. (2021). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Sifat Sensoris Kefir Susu UHT (Ultra High Temperature) Sebagai Minuman Fungsional Di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Agropet*, 18(2), 26–33.
- Nurminabari, I. S., Sumartini, & Arifin, D. P. P. (2018). Kajian Penambahan Skim Dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt Dari Whey. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 54–62.
- Oktaviani, M., Arpy, A., & Pratiwi, P. A. (2024). Viscosity. *Chem Trendz Journall*, 1(1), 1–6.
- Pandiangan, C. S. B., Sumual, M. F., & Mandey, L. C. (2022). Fortification of Cocogurt Made From Coconut (*Cocos nucifera* L.) Milk With Yellow Yam (*Ipomea batatas* L.) Puree. *Jurnal Ilmiah Sains*, 22(2), 151–160.
- Prastujati, A. U., Hilmi, M., & Khirzin, M. H. (2018). Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Titrasi (TAT) Whey Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2), 63–69.
- Purba, A. P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Bakteri Asam Laktat (BAL), Viskositas, Aktivitas Antioksidan, dan Organoleptik Water Kefir Anggur Merah (*Vitis vinifera* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 49–51.
- Purwandari, R., Subagiyo, S., & Wibowo, T. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Jambu Biji. *Walisongo Journal of Chemistry*, 1(2), 66.
- Pushpalatha, N., Sreeja, V., Karthik, R., & Saravanan, G. (2022). Total Dissolved Solids and Their Removal Techniques. *International Journal of Environmental Sustainability and Protection*, 2(2), 13–20.
- Raharjanti, Z., Pramono, Y. B., & Al-Baarri, A. N. (2019). Nilai pH dan Kekentalan Cocogurt dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 305–308.
- Rahimi, V., Nurwantoro, & Setiani, B. E. (2023). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Soygurt Sari Kedelai yang Disubstitusi dengan Sari Kapri. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 6–11.
- Riskianto, Kamal, S. E., & Aris, M. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) terhadap DPPH. *Jurnal Pro-Life*, 8(2), 168–177.
- Riwanti, P., Izazih, F., & Amaliyah. (2020). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Etanol pada Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol 50,70 dan 96% *Sargassum polycystum* dari Madura. *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika*, 02(2), 82–95.
- Riyani, C. (2020). Pengolahan Nata De Coco Menggunakan Skim Dan Air Kelapa Tanpa Nitrogen Tambahan. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 6(1), 7.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan. *Indonesian Journal of Applied Chemistry*, 18(01), 63–71.
- Saima Perdani, M., Anggi, D., & Hasibuan, K. (2021). Analisis Informasi Tanaman Herbal melalui Media Sosial ditengah Masyarakat pada Pandemi Covid-19: Sebuah Tinjauan Literatur. *Bencoolen Journal of Pharmacy*, 1(1), 11–25.
- Sari, R., Bintari, Y. R., Damayanti, D. S., Sari, R., Bintari, Y. R., & Damayanti, D. S. (2022). Keasaman Dan Total Bakteri Asam Laktat Kombucha Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.) Effect Of Sucrose Concentration Variations On Acidity Degree And Total Lactic Acid Bacteria Of Soursop Leaf Kombucha (*Annona Muricata* L.). *Journal of Community Medicine*, 10(1), 1–7.

- Sekarsari, S., Widarta, I. W. R., & Jambe, A. A. G. N. A. (2019). Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Dengan Gelombang Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 267.
- Sembiring, F. S., Ali, A., & Rossi, E. (2019). VARIASI Lama Fermentasi Terhadap Mutu Mikrobiologis Dan Viskositas Soyghurt Menggunakan *Lactobacillus plantarum* IDY L-20. *Sagu*, 18(2), 34–39.
- Septiani, S., Dewi, E. N., & Wijayanti, I. (2017). AKTivitas Antibakteri Ekstrak Lamun (*Cymodocea Rotundata*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* (Antibacterial Activities of Seagrass Extracts (*Cymodocea rotundata*) Against *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*). *Saintek PerikanaN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 13(1), 1.
- Setiawan, Y. (2020). Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair. *Agroscience*, 10(1), 69–78.
- Stoll-Kleemann, S., & O’Riordan, T. (2015). The sustainability challenges Of Our Meat And Dairy Diets. *Environment*, 57(3), 34–48.
- Su’i, M., Sumaryati, E., Dwi Anggraeni, F., & Wijayanti. (2022). Uji Kualitas Minuman Kesehatan Santan Kelapa Dan Kecambah Kedelai (Kajian Dari Pengaruh Perbandingan Santan Kelapa Dengan Ekstrak Kecambah Kedelai Dan Lama Inkubasi). *Jurnal Buana Sains*, 22(2), 33–42.
- Subeki. (2018). Kajian Formulasi Daun Singkong (*Manihot esculenta*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Sifat Sensor dan Kimia Nori. *Prosiding Seminar ...*, 357–365.
- Sudaryanti, S., Santoso, H., & Sutanto, A. (2023). Fermentasi Bekasam Ikan Wader Sebagai Sumber Belajar Bioteknologi Konvensional. *BioloVA*, 4(2), 114–120.
- Suhaeni. (2018). Uji Total Asam dan Organoleptik Yoghurt Katuk. *Jurnal Dinamika*, 09(2), 21–28.
- Suhardini, P. N., & Zubaidah, E. (2016). Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi Study of Antioxidant Activity on Various Kombucha Leaves During Fermentation. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 221–229.
- Suhendra, D., Nugraha, W. T., Nugraheni, Y. L. R. E., & Hartati, L. (2020). Korelasi Kadar Lemak Dan Laktosa Dengan Berat Jenis Susu Sapi Friesian Holstein Di Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 8(2), 88–91.
- Sukainah, A., Putra, R. P., Ratnawaty, F., & Yulawati, Y. (2019). Aplikasi Kultur Campuran (*Lactobacillus fabifermentans* dan *Aspergillus* sp.) Pada Modifikasi Tepung Jagung Dengan Metode Fermentasi Terkontrol yang Dilanjutkan Dengan Pragelatinisasi. *Nasional LP2M UNM*, 6(1), 670–679.
- Tarihoran, W. C., Hintono, A., & Rizqiyati, H. (2022). Total Bal, Viskositas, pH Dan Padatan Terlarut Kefir Susu Kerbau Dengan Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Total of BAI, Viscosity, pH, and Dissolved Solid of Buffalo Milk Kefir with Addition of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizu*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(4), 187–193.
- Tulashie, S. K., Amenakpor, J., Atisey, S., Odai, R., & Akpari, E. E. A. (2022a). Production Of Coconut Milk: A Sustainable Alternative Plant Based Milk. *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*, 6(1), 1–8.
- Tulashie, S. K., Amenakpor, J., Atisey, S., Odai, R., & Akpari, E. E. A. (2022b).

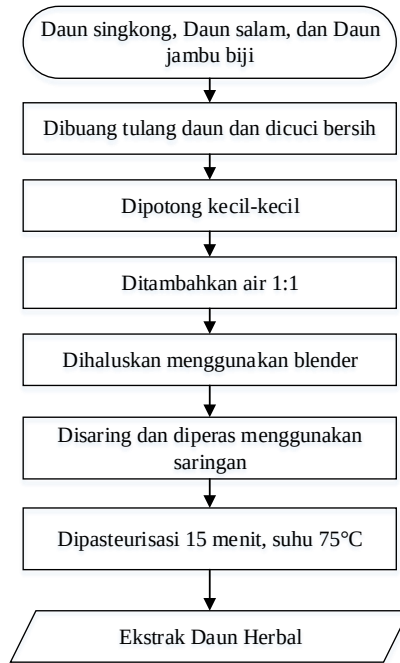
Production Of Coconut Milk: A Sustainable Alternative Plant Based Milk. Case Studies in Chemical and Environmental Engineering, 6(January), 100206.

- Utomo, S. B., Fujiyanti, M., Lestari, W. P., & Mulyani, S. (2018). Uji Aktivitas Antibakteri Senyawa C-4-methoxyphenylcalix[4]resorcinarene Termodifikasi Hexadecyltrimethylammonium-Bromide terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*. *JKPK (Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia)*, 3(3), 201–209.
- Wahyuni, Y. A. T., Kadek Diah Puspawati, G. A., & Kencana Putra, I. N. (2021). Pengaruh Jenis Pelarut pada Metode Microwave Assisted Extraction (MAE) terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Singkong (*Manihot utilissima Pohl.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4), 566.
- Wasliyah, U., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2022). Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kadar Protein dan Total Padatan Keju Rendah Lemak. *Bulletin of Applied Animal Research*, 4(2), 53–57.
- Wibowo, S. A., Lastriyanto, A., Choviya Hawa, L., Erwan, E., Junus, M., Jaya, F., Masyithoh, D., Batoro, J., & Lamerlabel, J. S. . (2021). Unjuk Kinerja Alat Pasteurisasi Pada Proses Pasteurisasi Madu : Studi Kasus Pt Kembang Joyo Sriwijaya. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 9(1), 11–21.
- Winarsih, S., Cahyo, N. S., Sukardi, S., & Siskawardani, D. D. (2020). Physico-Chemical Characteristics of Ice Cream Made from Coconut Milk Cream and Kidney Nut Puree. *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(2), 151.
- Wiryani, A. E., Artanti, G. D., & Kandriasari, A. (2024). Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai Dan Santan Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Journal Of Comprehensive Science (JCS)*, 3(1), 240-248
- Zumamah, A., & Wikandari, P. R. (2013). THE Effect Of Fermentation Time And Addition Starter Cultures of *Lactobacillus plantarum* B1765 Lactic Acid Bacteria To The Quality Of Milkfish (*Chanos chanos*) Bekasam. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

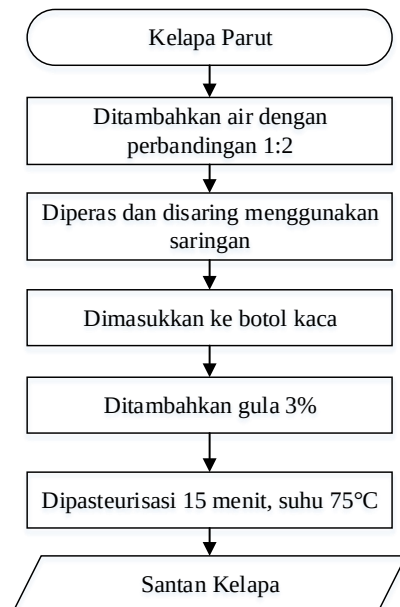
LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Penelitian

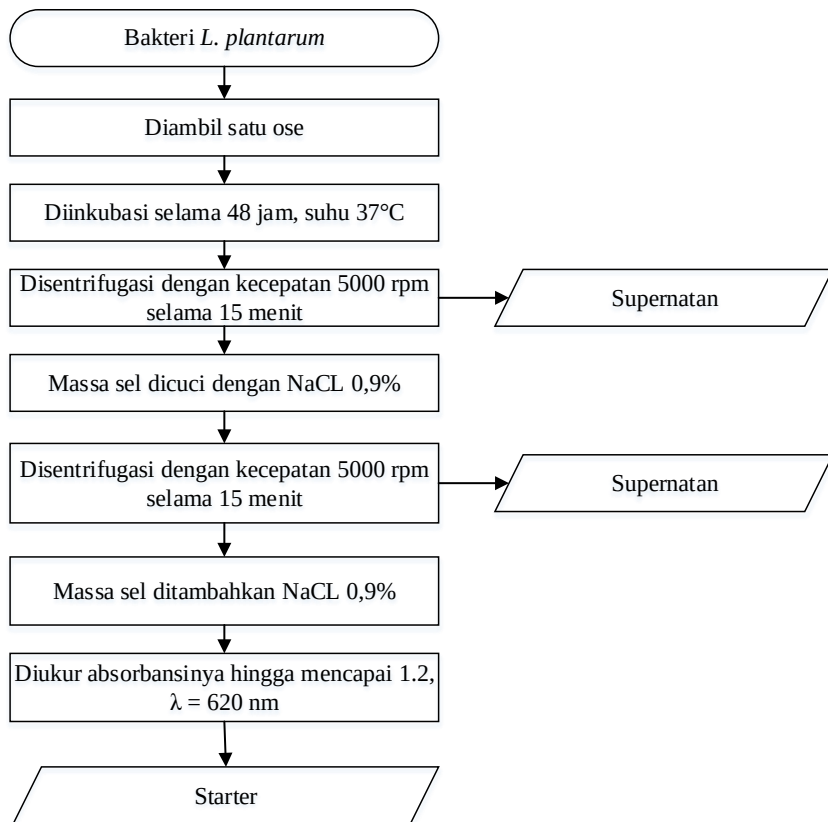
A. Pembuatan Ekstrak Daun Herbal



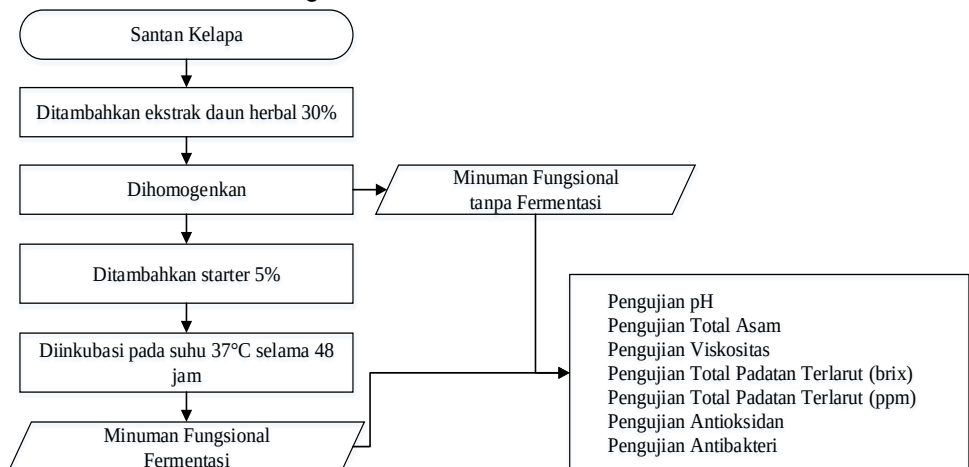
B. Pembuatan Santan Kelapa



C. Pembuatan Starter



D. Fermentasi Minuman Fungsional



Lampiran 2. Data Hasil Penelitian pH Minuman Fungsional Santan Kelapa

Hasil pH									
Jenis Daun Herbal	Tanpa Fermentasi			Fermentasi Spontan			Fermentasi Starter		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Tanpa Ekstrak	5,95	5,55	5,64	3,33	3,18	3,26	2,32	2,29	2,26
Daun Singkong	5,21	5,1	5,07	3,6	3,4	3,18	2,17	2,27	2,2
Daun Salam	5,12	5,05	5,2	3,28	3,26	3,28	2,48	2,24	2,31
Daun Jambu Biji	5,68	5,34	5,57	4,02	3,77	3,66	2,79	2,99	2,87

Lampiran 3. Nilai Rata-rata Data Hasil pH Minuman Fungsional Santan Kelapa

Jenis Fermentasi	Jenis Daun				Rata-rata
	Non Ekstrak	Daun Singkong	Daun Salam	Daun Jambu	
Tanpa Fermentasi	5,71	5,13	5,12	5,53	5,37
Fermentasi Spontan	3,26	3,39	3,27	3,82	3,44
Fermentasi Starter	2,29	2,21	2,34	2,88	2,43
Rata-rata	3,75	3,58	3,58	4,08	

Lampiran 4. Hasil Uji Anova Data Hasil pH Minuman Fungsional Santan Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	561.313 ^a	12	46,776	2834,437	0,000
Fermentasi	53,643	2	26,821	1625,259	0,000
Ekstrak	1,487	3	0,496	30,040	0,000
Fermentasi * Ekstrak	0,758	6	0,126	7,654	0,000
Error	0,396	24	0,017		
Total	561,709	36			

a. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .999)

Lampiran 5. Hasil Dari Uji Lanjut Duncan Jenis Fermentasi terhadap Nilai pH Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

Jenis Fermentasi	N	Subset		
		1	2	3
Fermentasi Starter	12	2,4342		
Fermentasi Spontan	12		3,4350	
Non Fermentasi	12			5,3733
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) = ,016.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 6. Hasil Dari Uji Lanjut Duncan Jenis Daun Herbal terhadap Nilai pH Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

Jenis Ekstrak	N	Subset		
		1	2	3
Daun Singkong	9	3,5800		
Daun Salam	9	3,5800		
Non Ekstrak	9		3,7533	
Daun Jambu Biji	9			4,0767
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) = ,016.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 7. Hasil Dari Uji Lanjut Duncan Interaksi Jenis Fermentasi dan Jenis Daun Herbal terhadap Nilai pH Minuman Fungsional Santan Kelapa Duncan^a

Fermentasi x Ekstrak	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
FS	3	2,213					
FTE	3	2,290					
FDS	3	2,343					
FJ	3		2,883				
NBTE	3			3,257			
NBDS	3			3,273			
NBS	3			3,393			
NBJ	3				3,817		
NFDS	3					5,123	
NFS	3					5,127	
NFJ	3						5,530
NFTE	3						5,713
Sig.		0,253	1,000	0,230	1,000	0,975	0,093

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 8. Data Hasil Penelitian Total Asam Minuman Fungsional Santan Kelapa

Total Asam									
Jenis Daun Herbal	Tanpa Fermentasi			Fermentasi Spontan			Fermentasi Starter		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Tanpa Ekstrak	0,216	0,288	0,252	0,540	0,612	0,576	0,828	0,864	0,828
Daun Singkong	0,360	0,396	0,396	0,612	0,648	0,612	0,972	0,936	0,896
Daun Salam	0,396	0,432	0,396	0,612	0,612	0,612	0,792	0,864	0,792
Daun Jambu Biji	0,252	0,360	0,324	0,468	0,504	0,612	0,720	0,612	0,648

Lampiran 9. Nilai Rata-rata Data Hasil Penelitian Total Asam Minuman Fungsional Santan Kelapa

Jenis Fermentasi	Jenis Daun Herbal				Rata-rata
	Non Ekstrak	Daun Singkong	Daun Salam	Daun Jambu Biji	
Tanpa Fermentasi	0,25	0,38	0,41	0,31	0,34
Fermentasi Spontan	0,58	0,62	0,61	0,53	0,59
Fermentasi Starter	0,84	0,93	0,82	0,66	0,82
Rata-rata	0,56	0,65	0,61	0,50	

Lampiran 10. Hasil Uji Anova Total Asam Minuman Fungsional Santan Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	13.590 ^a	12	1.132	709.374	.000
JenisFermentasi	1.347	2	.673	421.823	.000
JenisDaunHerbal	.113	3	.038	23.600	.000
JenisFermentasi * JenisDaunHerbal	.066	6	.011	6.871	.000
Error	.038	24	.002		
Total	13.628	36			

a. R Squared = .997 (Adjusted R Squared = .996)

Lampiran 11. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Fermentasi terhadap Nilai pH Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisFermentasi	N	Subset		
		1	2	3
Tanpa Fermentasi	12	0,33900		
Fermentasi Spontan	12		0,58500	
Fermentasi Starter	12			0,81267
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) = .002.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 12. Hasil Uji Lanjut Duncan Jeni Daun Herbal terhadap Nilai pH Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisEkstrak	N	Subset		
		1	2	3
Jambu	9	0,50000		
Tanpa Ekstrak	9		0,55600	
Salam	9			0,61200
Singkong	9			0,64756
Sig.		1,000	1,000	0,071

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .002.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 13. Hasil Uji Lanjut Duncan Interaksi Jenis Fermentasi dan Jenis Daun Herbal terhadap Nilai pH Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan ^a								
FermentasiEkstra	N	Subset for alpha = 0.05						
		1	2	3	4	5	6	7
NFTE	3	.25200						
NFJ	3	.31200						
NFS	3		.38400					
NFDS	3		.40800					
NBJ	3			.52800				
NBTE	3			.57600	.57600			
NBDS	3				.61200	.61200		
NBS	3				.62400	.62400		
FJ	3					.66000		
FDS	3						.81600	
FTE	3						.84000	
FS	3							.93467
Sig.		.078	.469	.154	.177	.177	.469	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 14. Data Hasil Penelitian Total padatan terlarut (°Brix) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Total padatan terlarut (°Brix)									
Jenis Daun Herbal	Tanpa Fermentasi			Fermentasi Spontan			Fermentasi Starter		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Tanpa Ekstrak	5,8	5,1	5,4	5,5	5,2	4,9	5,3	5,2	4,4
Daun Singkong	4,5	4,5	4,4	4,3	3,0	3,5	2,7	3,4	3,5
Daun Salam	3,6	4,0	4,0	3,5	3,2	3,1	3,3	3,2	3,4
Daun Jambu Biji	4,2	4,3	4,2	3,9	3,6	3,8	3,1	3,3	3,5

Lampiran 15. Nilai Rata-rata Data Hasil Penelitian Total padatan terlarut (°Brix) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Jenis Fermentasi	Jenis Daun Herbal				Rata-rata
	Non Ekstrak	Daun Singkong	Daun Salam	Daun Jambu Biji	
Tanpa Fermentasi	5,4	4,5	3,9	4,2	4,5
Fermentasi Spontan	5,2	3,6	3,3	3,8	4,0
Fermentasi Starter	5,0	3,2	3,3	3,3	3,7
Rata-Rata	5,2	3,8	3,5	3,8	

Lampiran 16. Hasil Uji Anova Total padatan terlarut (°Brix) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	611,673 ^a	12	50,973	488,037	0,000
JenisFermentasi	4,072	2	2,036	19,492	0,000
JenisEkstrak	16,352	3	5,451	52,188	0,000
JenisFermentasi * JenisEkstrak	0,759	6	0,127	1,212	0,334
Error	2,507	24	0,104		
Total	614,180	36			

a. R Squared = .996 (Adjusted R Squared = .994)

Lampiran 17. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Fermentasi terhadap Nilai Total padatan terlarut

(°Brix) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisFermentasi	N	Subset	
		1	2
Fermentasi Starter	12	3,6917	
Fermentasi Spontan	12	3,9583	
Tanpa Fermentasi	12		4,5000
Sig.		0,055	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .104.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 18. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Daun Herbal terhadap Nilai Total padatan terlarut (°Brix) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisEkstrak	N	Subset	
		1	2
Salam	9	3,4778	
Singkong	9	3,7556	
Jambu	9	3,7667	
Tanpa Ekstrak	9		5,2000
Sig.		0,084	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .104.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 19. Data Hasil Penelitian Total Padatan Terlarut (ppm) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Total Padatan Terlarut									
Jenis Daun Herbal	Tanpa Fermentasi			Fermentasi Spontan			Fermentasi Starter		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Tanpa Ekstrak	2975	2996	3000	2293	2962	2660	3087	3580	3280
Daun Singkong	2958	2916	2941	3280	3434	3280	3680	3360	3767
Daun Salam	3627	3567	3594	4262	3967	4286	4857	4833	4786
Daun Jambu Biji	2775	2305	2712	3213	3280	3534	3047	3253	3173

Lampiran 20. Nilai Rata-rata Hasil Penelitian Total Padatan Terlarut (ppm) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Jenis Fermentasi	Jenis Daun Herbal				Rata-rata
	Non Ekstrak	Daun Singkong	Daun Salam	Daun Jambu Biji	
Tanpa Fermentasi	2990	2938	3596	2597	3031
Fermentasi Spontan	2638	3331	4172	3342	3371
Fermentasi Starter	3316	3602	4825	3158	3725
Rata-Rata	2981	3291	4198	3032	

Lampiran 21. Hasil Uji Anova Total Padatan Terlarut (ppm) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	423332950.667 ^a	12	35277745,889	1154,311	0,000
JenisFermentasi	2896452,722	2	1448226,361	47,387	0,000
JenisEkstrak	8605094,444	3	2868364,815	93,855	0,000
JenisFermentasi * JenisEkstrak	1633892,389	6	272315,398	8,910	0,000
Error	733481,333	24	30561,722		
Total	424066432,000	36			

a. R Squared = .998 (Adjusted R Squared = .997)

Lampiran 22. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Fermentasi terhadap nilai Total Padatan Terlarut (ppm) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisFermentasi	N	Subset		
		1	2	3
Tanpa Fermentasi	12	3030,5000		
Fermentasi Spontan	12		3370,9167	
Fermentasi Starter	12			3725,2500
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) = 30561.722.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 23. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Daun Herbal terhadap nilai Total Padatan Terlarut (ppm) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisEkstrak	N	Subset		
		1	2	3
Tanpa Ekstrak	9	2981,4444		
Jambu	9	3032,4444		
Singkong	9		3290,6667	
Salam	9			4197,6667
Sig.		0,542	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 30561.722.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 24. Hasil Uji Lanjut Duncan Interaksi Jenis Fermentasi dan Jenis Daun Herbal terhadap nilai Total Padatan Terlarut (ppm) Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^a

Fermentasi x Ekstrak	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
NFJ	3	2597,33					
NBTE	3	2638,33					
NFS	3		2938,33				
NFTE	3		2990,33				
FJ	3		3157,67	3157,67			
FTE	3			3315,67	3315,67		
NBS	3			3331,33	3331,33		
NBJ	3			3342,33	3342,33		
NFDS	3				3596,00		
FS	3				3602,33		
NBDS	3					4171,67	
FDS	3						4825,33
Sig.		0,776	0,159	0,249	0,083	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 25. Hasil Data Penelitian Viskositas Minuman Fungsional Santan Kelapa

Viskositas									
Jenis Daun Herbal	Tanpa Fermentasi			Fermentasi Spontan			Fermentasi Starter		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Tanpa Ekstrak	23	28	26	32	51	31	35	58	42
Daun Singkong	11	15	14	21	25	14	31	26	25
Daun Salam	13	16	17	22	24	28	29	28	32
Daun Jambu Biji	8	8	8	9	9	10	13	14	11

Lampiran 26. Nilai Rata-rata Hasil Penelitian Viskositas Minuman Fungsional Santan Kelapa

Jenis Fermentasi	Jenis Daun				Rata-Rata
	Non Ekstrak	Daun Singkong	Daun Salam	Daun Jambu	

Tanpa Fermentasi	26	13	15	8	16
Fermentasi Spontan	38	20	25	9	23
Fermentasi Starter	45	27	30	13	29
Rata-Rata	36	20	23	10	

Lampiran 27. Hasil Uji Anova Viskositas Minuman Fungsional Santan Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	22463.667 ^a	12	1871,972	66,330	0,000
JenisFermentasi	1033,167	2	516,583	18,304	0,000
JenisEkstrak	3152,083	3	1050,694	37,229	0,000
JenisFermentasi * JenisEkstrak	188,167	6	31,361	1,111	0,385
Error	677,333	24	28,222		
Total	23141,000	36			

a. R Squared = .971 (Adjusted R Squared = .956)

Lampiran 28. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Fermentasi terhadap nilai Viskositas Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisFermentasi	N	Subset		
		1	2	3

Tanpa fermentasi	12	15,5833		
Fermentasi Spontan	12		23,0000	
Fermentasi Starter	12			28,6667
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) = 28.222.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 29. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Daun Herbal terhadap nilai Viskositas Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisEkstrak	N	Subset		
		1	2	3
Jambu	9	10,0000		
Singkong	9		20,2222	
Salam	9		23,2222	
Tanpa Ekstrak	9			36,2222
Sig.		1,000	0,243	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 28.222.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 30. Data Hasil Penelitian Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Santan Kelapa

Aktivitas Antioksidan									
Jenis Daun Herbal	Tanpa Fermentasi			Fermentasi Spontan			Fermentasi Starter		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3

Tanpa Ekstrak	0,73	3,54	1,99	2,86	1,14	2,29	2,29	3,55	4,92
Daun Singkong	61,92	61,56	61,83	65,68	68,65	70,48	74,60	69,45	70,82
Daun Salam	56,84	46,06	48,69	46,57	49,43	49,77	46,11	51,83	54,35
Daun Jambu Biji	76,97	79,42	75,34	81,92	77,46	70,82	84,32	85,93	83,07

Lampiran 31. Nilai Rata-rata Hasil Penelitian Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Santan Kelapa

Jenis Fermentasi	Jenis Daun				Rata-Rata
	Non Ekstrak	Daun Singkong	Daun Salam	Daun Jambu Biji	
Tanpa Fermentasi	2,09	61,77	50,53	77,24	47,91
Fermentasi Spontan	2,10	68,27	48,59	76,74	48,92
Fermentasi Starter	3,59	71,62	50,76	84,44	52,60
Rata-Rata	2,59	67,22	49,96	79,47	

Lampiran 32. Hasil Uji Anova Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Santan Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	120311.033 ^a	12	10025,919	1119,412	0,000
JenisFermentasi	146,518	2	73,259	8,180	0,002
JenisEkstrak	30714,709	3	10238,236	1143,117	0,000
JenisFermentasi * JenisEkstrak	128,521	6	21,420	2,392	0,059
Error	214,954	24	8,956		
Total	120525,987	36			

a. R Squared = .998 (Adjusted R Squared = .997)

Lampiran 33. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Fermentasi terhadap nilai Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisFermentasi	N	Subset	
		1	2

Tanpa Fermentasi	12	47,9075	
Fermentasi Spontan	12	48,9225	
Fermentasi Starter	12		52,6033
Sig.		0,414	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 8.956.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 34. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Daun Herbal terhadap nilai Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisEkstrak	N	Subset			
		1	2	3	4
Tanpa Ekstrak	9	2,5900			
Salam	9		49,9611		
Singkong	9			67,2211	
Jambu	9				79,4722
Sig.		1,000	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) = 8.956.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 35. Data Hasil Penelitian Antibakteri E.coli Minuman Fungsional Santan Kelapa

Antibakteri <i>E. coli</i>									
Jenis Daun Herbal	Tanpa Fermentasi			Fermentasi Spontan			Fermentasi Starter		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3

Tanpa Ekstrak	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Daun Singkong	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Daun Salam	0,00	4,55	4,45	0,35	0,80	0,00	4,80	5,15	4,50
Daun Jambu Biji	1,90	2,75	3,95	7,15	7,05	6,40	7,40	7,30	6,40

Lampiran 36. Nilai Rata-Rata Hasil Penelitian Antibakteri E. coli Minuman Fungsional Santan Kelapa

Jenis Fermentasi	Jenis Daun				Rata-Rata
	No. n Ekstrak	Daun Singkong	Daun Salam	Daun Jambu	
Tanpa Fermentasi	0,00	0,00	3,00	2,87	1,47
Fermentasi Spontan	0,00	0,00	0,38	6,87	1,81
Fermentasi Starter	0,00	0,00	4,82	7,03	2,96
Rata-Rata	0,00	0,00	2,73	5,59	

Lampiran 37. Hasil Uji anova Antibakteri E. coli Minuman Fungsional Santan Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	411.552 ^a	12	34,296	48,139	0,000
JenisFermentasi	14,718	2	7,359	10,330	0,001
JenisEkstrak	192,528	3	64,176	90,080	0,000
JenisFermentasi * JenisEkstrak	48,472	6	8,079	11,340	0,000
Error	17,098	24	0,712		
Total	428,650	36			

a. R Squared = .960 (Adjusted R Squared = .940)

Lampiran 38. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Fermentasi terhadap nilai Antibakteri E. coli Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisFermentasi	N	Subset	
		1	2

Tanpa Fermentasi	12	1,4667	
Fermentasi Spontan	12	1,8125	
Fermentasi Starter	12		2,9625
Sig.		0,326	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .712.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 39. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Daun Herbal terhadap nilai Antibakteri E. coli Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisEkstrak	N	Subset		
		1	2	3
Tanpa Ekstrak	9	0,0000		
Singkong	9	0,0000		
Salam	9		2,7333	
Jambu	9			5,5889
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) = .712.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 40. Hasil Uji Lanjut Duncan Interaksi Jenis Fermentasi dan Jenis Daun Herbal terhadap Antibakteri E. coli Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^a

Fermentasi x Ekstrak	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4

NFTE	3	0,0000			
NFS	3	0,0000			
NBTE	3	0,0000			
NBS	3	0,0000			
NFTE	3	0,0000			
FS	3	0,0000			
NBDS	3	0,3833			
NFJ	3		2,8667		
NFDS	3		3,0000		
FDS	3			4,8167	
NBJ	3				6,8667
FJ	3				7,0333
Sig.		0,631	0,848	1,000	0,811

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 41. Data Hasil Penelitian Antibakteri *S. aureus* Minuman Fungsional Santan Kelapa

Antibakteri <i>S. aureus</i>									
Jenis Daun Herbal	Tanpa Fermentasi			Fermentasi Spontan			Fermentasi Starter		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Tanpa Ekstrak	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Daun Singkong	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Daun Salam	5,30	3,20	4,40	2,45	2,90	0,00	5,30	5,15	4,40
Daun Jambu Biji	3,55	4,90	5,35	8,40	7,65	6,10	7,85	8,15	9,10

Lampiran 42. Nilai Rata-rata Hasil Penelitian Antibakteri *S. aureus* Minuman Fungsional Santan Kelapa

Jenis Fermentasi	Jenis Daun Herbal				Rata-Rata
	Non Ekstrak	Daun Singkong	Daun Salam	Daun Jambu Biji	
Tanpa Fermentasi	0,00	0,00	4,30	4,60	2,23

Fermentasi Spontan	0,00	0,00	1,78	7,38	2,29
Fermentasi Starter	0,00	0,00	4,95	8,37	3,33
Rata-Rata	0,00	0,00	3,68	6,78	

Lampiran 43. Hasil Uji Anova Antibakteri *S. aureus* Minuman Fungsional Santan Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	575.543 ^a	12	47,962	89,128	0,000
JenisEkstrak	289,629	3	96,543	179,406	0,000
JenisFermentasi	9,200	2	4,600	8,548	0,002
JenisEkstrak * JenisFermentasi	30,485	6	5,081	9,442	0,000
Error	12,915	24	0,538		
Total	588,458	36			

a. R Squared = .978 (Adjusted R Squared = .967)

Lampiran 44. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Fermentasi Antibakteri *S. aureus* Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisFermentasi	N	Subset	
		1	2
Tanpa Fermentasi	12	2,2250	

Fermentasi Spontan	12	2,2917	
Fermentasi Starter	12		3,3292
Sig.		0,826	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .538.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 45. Hasil Uji Lanjut Duncan Jenis Daun Herbal Antibakteri *S. aureus*
Minuman Fungsional Santan Kelapa

Duncan^{a,b}

JenisEkstrak	N	Subset		
		1	2	3
Tanpa Ekstrak	9	0,0000		
Singkong	9	0,0000		
Salam	9		3,6778	
Jambu	9			6,7833
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) = .538.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 46. Hasil Uji Lanjut Duncan Interaksi Jenis Fermentasi dan Jenis Daun
Herbal terhadap Antibakteri *S. aureus* Minuman Fungsional Santan
Kelapa

Duncan^a

FermentasixEkstrak	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
NFTE	3	0,0000			

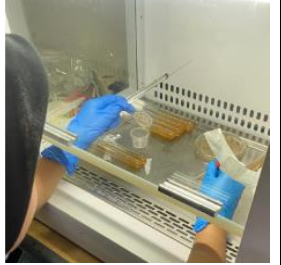
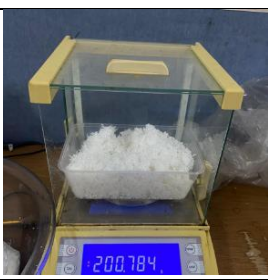
Duncan^a

FermentasixEkstrak	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
NFS	3	0,0000			
NBTE	3	0,0000			
NBS	3	0,0000			
FTE	3	0,0000			
FS	3	0,0000			
NBDS	3		1,7833		
NFDS	3			4,3000	
NFJ	3			4,6000	
FDS	3			4,9500	
NBJ	3				7,3833
FJ	3				8,3667
Sig.		1,000	1,000	0,316	0,114

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 47. Dokumentasi Penelitian

Inkubasi dan Peremajaan Bakteri Asam Laktat			
Pembuatan Minuman Fungsional dan Pasteurisasi			
			
Pembuatan starter dan Fermentasi			
Uji pH dan Total Padatan Terlarut			

Uji Total padatan terlarut (°Brix)			
Uji Total Asam			
Uji Viskositas			
Uji Aktivitas Antioksidan			
Uji Antibakteri			

Lampiran 48. Riwayat Hidup Penelitian

CURRICULUM VITAE**A. DATA PRIBADI**

Nama	: Dinda Amalia
NIM	: G031201020
Tempat, Tanggal Lahir	: Sesulu, 11 Januari 2002
Agama	: Islam
Jenis Kelamin	: Perempuan
Suku	: Bugis
Alamat	: Jln. Damai Lorong 2A, Tamalanrea Indah
Kewarganegaraan	: Warga Negara Indonesia
E-mail	: ndamlia11@gmail.com
No. Handphone	: 085654721435

B. Riwayat Pendidikan

1. SDN 006 Waru (2008-2014)
2. SMPN 4 PPU (2014-2017)
3. SMAN 2 Penajam Paser Utara (2017-2020)
4. S1 Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan UNHAS (2020-2024)

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan

- Jenis Pekerjaan : Mahasiswa
- NIP atau Identitas lain (NIK) : 6409025101020004
- Pangkat/jabatan : -