

DAFTAR PUSTAKA

- Agustriono, F. R., dan A. N. Hasanah. 2015. Pemanfaatan limbah sebagai bahan baku sintesis karboksimetil selulosa. *Farmaka*, 14(3): 87-94.
- Anggraeni, V. J., L. Ramdanawati, dan W. Ayuantika. 2018. Penetapan kadar antosianin total beras merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Kartika Kimia*, 1(1): 11-16.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2011. Standar Nasional Indonesia SNI-3141-1-2011 tentang Susu Segar. Jakarta.
- Budiarto, H. 2003. Stabilitas antosianin (*Garcinia Mangosata*) dalam minuman berkarbonat. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dewi, R. dan H. Sutrisno. 2014. Karakteristik agronomi dan daya hasil tiga klon ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) di lahan masam lampung. *Jurnal Pertanian Terapan*. 14(1): 15–21.
- Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan. 2002. Prospek dan peluang agribisnis ubi jalar. Direktorat Kabi, Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan. Deptan, Jakarta.
- Ekoningtyas, E. A., Triwiyatini, dan F. Nisa. 2016. Potensi kandungan kimiawi dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai bahan identifikasi keberadaan plak pada permukaan gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi*. 3(1): 1-6.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu-Ilmu Pertanian. Ilmu-Ilmu Teknik dan Biologi. Armico, Bandung.
- Hardoko, L. Hendarto, dan T. M. Siregar. 2010. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roto tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1): 25-32.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1): 17-25.
- Husna, N. El., M. Novita, dan S. Rohaya. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. 33(3): 296-302.

- Jang, H. L., I. Y. Bae, and H. G. Lee. 2015. In vitro starch digestibility of noodles with various cereal flours and hydrocolloids. *Food Science and Technology*. 63(2): 122-128.
- Juraini, Yusmarini, dan D. F. Ayu. 2020. Pemanfaatan buah nipah dan ubi jalar ungu dalam pembuatan velva. *Sagu*. 19(1): 1-9.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (*carboxymethyl cellulose*) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi*. 1(17): 78-84.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh konsentrasi karboksil metil sellulosa (CMC) terhadap sirup jambu mete. *Bul. Littro*. 2(17): 1-7.
- Maretta, O. O., S. Sukardi, dan S. Winarsih. 2021. Efek penggunaan tepung daun ubi jalar ungu dan tepung daun ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisikokimia, organoleptik dan aktivitas antioksidan pada cookies. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 91-97.
- Miskiyah, 2011. Kajian Standar Nasional Indonesia susu cair di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. 13(1): 1-7.
- Mulyadi, A. F., S. Wijana, I. A. Dewi, dan W. I. Putri. 2014. Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(1): 25-36.
- Nurhayati., N. N. Diniyah, dan P. G. Kurniasari. 2018. Formulasi food baar berbasis tepung ubi jalar ungu dan pisang agung (*Musa paradisiaca* Formatypica) masak. *Jurnal Agroteknologi*. 12(1): 71-78.
- Ozela, E. F., P. C. Stringheta, dan M. C. Chauca. 2007. Stability of anthocyanin in spinach fine (*Basella Rubra*) fruit. *Ciencia Investigacion Agraria* 34. 115-120.
- Paliling, S. R. 2018. Karakteristik fisikokomia dan kadar antosianin minuman serbuk kombinasi susu sapi dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Pamungkasari, D. 2008. Kajian penggunaan susu kedelai sebagai substitusi susu sapi terhadap sifat es krim ubi jalar (*Ipomoea batatas*). Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengental.
- Priska, M., N. Peni, L. Carvallo, dan Y. D. Ngapa. 2018. Antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia*, 6(2): 79-97.
- Prasetyo, B. B., Purwadi, dan D. Rosyidi. 2014. Penambahan CMC (*Carboxymethyl cellulose*) pada pembuatan minuman madu sari buah

jambu merah (*Psidium guajava*) ditinjau dari pH, viskositas, total kapang dan mutu organoleptik. Universitas Brawijaya, Malang.

- Puspawati, N. 2016. Introduksi pengolahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas pioret*) menjadi bakpia di Desa Negeri Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. *Jurnal Udayana Mengabdi*. 15(2): 48-57.
- Rachmawanti, D. dan S. Handajani. 2011. Es krim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*): tinjauan sifat sensori, fisik, kimia dan aktivitas antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 4(2): 94-103.
- Ratnaningrum, B. R. 2018. Pengaruh konsentrasi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) sebagai penstabil dalam pembuatan es krim sari kedelai. *Artikel Ilmiah*. Universitas Mataram, Mataram.
- Sampebarra, A. L. 2018. Karakteristik zat warna antosianin dari biji kakao non fermentasi sebagai sumber zat warna alam. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 13(1): 63-70.
- Sitorus, C. J. Br., M. Nurminah., dan S. Ginting. 2018. Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu dan konsentrasi *Carboxymethyl cellulose* (CMC) terhadap mutu egg roll. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6(4): 652-659.
- Suda, I., Oki., T. Masuda., Kobayashi., M. Nishiba., dan S. Furuta. 2003. Review: Physiological functionality of purple-fleshed seet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. *Japan Agricultural Research Quarterly* 37: 167-173.
- Suladra, M. 2020. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) terhadap sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan pada kue yangko. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 3(1): 1-9.
- Sumarni, S., M. Z. Muzakkar, dan Tamrin. 2017. Pengaruh penambahan CMC (*carboxymethyl cellulose*) terhadap karakteristik organoleptik, nilai gizi dan sifat fisik susu ketapang (*Terminallia catappa L*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(3): 604-614.
- Susilawati, T., F. Nuarany., dan A. W. Nugraha. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu sifat organoleptik es krim susu kambing Peranakan etawa. *Jurnal Teknologi dan Indusitri Hasil Pertanian*. 19(3): 243-256.
- Ticoalu, G. D., Yunianta., dan J. M. Maligan. 2016. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai minuman berantosianin dengan proses hidrolisis enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 46-55.
- Utami, K. B., L. E. Radiati, dan P. Surjowardojo. 2011. Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus anggota koperasi agro niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). *Jurnal Ilmu – Ilmu Peternakan*. 24(2): 58 – 66.

- Varela, P dan S. M. Fiszman. 2011. Hydrocoloids in fried foods. *Food Hydrocoloids*. 25(1): 1801-1812.
- Wardani, R. Kawiji., dan Siswanti. 2017. Kajian variasi konsentrasi CMC (*Carboxymethyle cellulose*) terhadap karakteristik sensoris, fisik dan kimia selai umbi bit dengan penambahan ekstrak kayu manis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11(1): 11-20.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, D. C., Nurdiana, dan Y. Rahmi. 2016. Identifikasi kesempurnaan proses pasteurisasi ditinjau dari total bakteri serta kandungan protein dan laktosa pada susu pasteurisasi kemasan produksi pabrik dan rumah tangga di Kota Batu. *Majalah Kesehatan FKUB*. 3(3): 144-151.
- Yanes, M., L. Duran, and L. Costell. 2002. Effects of hydrocolloid type and concentration on flow behavior and sensory properties of milk beverages model system. *Food Hydrocolloid*. 16(1): 605-611.

Lampiran 1. Hasil Analisa Ragam Pengaruh Proporsi Susu Sapi, Sari Ubi Jalar Ungu serta Level CMC terhadap Kesukaan Warna Minuman Siap Konsumsi

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.233 ^a	8	.154	.268	.968
Intercept	356.430	1	356.430	620.078	.000
Proporsi_Susu_Ubi	.620	2	.310	.539	.592
Level_CMC	.542	2	.271	.472	.631
Proporsi_Susu_Ubi * Level_CMC	.071	4	.018	.031	.998
Error	10.347	18	.575		
Total	368.010	27			
Corrected Total	11.580	26			

Lampiran 2. Hasil Analisa Ragam Pengaruh Proporsi Susu Sapi, Sari Ubi Jalar Ungu serta Level CMC terhadap Kesukaan Tekstur Minuman Siap Konsumsi

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.520 ^a	8	.315	5.559	.001
Intercept	403.680	1	403.680	7.124E3	.000
Proporsi_Susu_Ubi	.669	2	.334	5.902	.011
Level_CMC	1.229	2	.614	10.843	.001
Proporsi_Susu_Ubi * Level_CMC	.622	4	.156	2.745	.061
Error	1.020	18	.057		
Total	407.220	27			
Corrected Total	3.540	26			

Tekstur

		N	Subset		
Level_CMC			1	2	3
Duncan	0.4% CMC	9	3.6000		
	0.2% CMC	9		3.8778	
	0% CMC	9			4.1222
	Sig.		1.000	1.000	1.000

		N	Subset	
Proporsi_Susu_Ubi			1	2
Duncan	SS 40% : UBU 60%	9	3.6444	
	SS 50% : UBU 50%	9		3.9667
	SS 60% : UBU 40%	9		3.9889
	Sig.		1.000	.845

Lampiran 3. Hasil Analisa Pengaruh Ragam Proporsi Susu Sapi, Sari Ubi Jalar Ungu serta Level CMC terhadap Kesukaan *Overall* Minuman Siap Konsumsi

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Overall

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.193 ^a	8	.274	1.589	.197
Intercept	453.870	1	453.870	2.630E3	.000
Proporsi_Susu_Sapi	.962	2	.481	2.788	.088
Level_CMC	.722	2	.361	2.092	.152
Proporsi_Susu_Sapi * Level_CMC	.509	4	.127	.737	.579
Error	3.107	18	.173		
Total	459.170	27			
Corrected Total	5.300	26			

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Proses Penyaringan dan Pasteurisasi Minuman Siap Konsumsi



Pengujian Hedonik (Kesukaan) Minuman Siap Konsumsi



Pengujian Kadar Antosianin Minuman Siap Konsumsi



Minuman Susu-Ubi Jalar Ungu

RIWAYAT HIDUP



Rosmayani merupakan anak pertama dari lima bersaudara dan anak dari pasangan Bapak Marsuki dan Ibu Salmawati. Penulis lahir di Bulukumba, 27 April 1999. Jenjang pendidikan formal yang telah ditempuh adalah SDN 74 Tamarellang, MTsN 410 Tanete dan SMAN 2 Bulukumba. Setelah penulis menyelesaikan jenjang pendidikan sekolah menengah atas, penulis kemudian melanjutkan pendidikannya di Universitas Hasanuddin dan lulus di Jurusan Peternakan melalui Jalur SNMPTN. Selama masa pendidikan di perguruan tinggi, penulis aktif untuk mengembangkan diri dengan bergabung dengan Unit Kegiatan Mahasiswa seperti UKM Fosil Fakultas Peternakan Unhas, HIMATEHATE_UH, dan BIDIKMISI Unhas.