

- Grzelak, T., Grupinska, J., Pelczynska, M., Sperling, M., dan Czyzewska, K. 2016. The Merits of Fat Replacers in Low-Calorie Food. *Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus*, 16(2), 87-94.
- Hasanah, A., Nurrahman, N., dan Suyatno, A. 2022. Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Terhadap Derajat Warna, Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Cendol. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 25-31.
- Hasanah, M., dan Rosma, F. 2022. Pelatihan Teknik Pembuatan Yogurt untuk Siswa MAS Insan Qurani Aceh Besar. *BAKTIMAS: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 3(4), 161-167.
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., dan Afgani, C. A. 2022. Ulasan Ilmiah: Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2).
- Ingrath, W. 2015. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami Makanan dengan Menggunakan Microwave (Kajian Waktu Pemanasan dengan Microwave dan Penambahan Rasio Pelarut Aquades dan Asam Sitrat). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(3), 1-8.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khalish, L. H., Andarwulan, N., Koswara, S., dan Talitha, Z. A. 2020. Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (Cream Cheese, Ricotta dan Camembert). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(2), 90-97.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., dan Lim, S. M. 2017. Anthocyanidins and Anthocyanins: Colored Pigments ss Food, Pharmaceutical Ingredients, and The Potential Health Benefits. *Food and Nutrition Research*, 61(1).
- Lamere, C., Siswosubroto, S. E., Hadju, R., dan Tamasoleng, M. 2021. Pengaruh Substitusi Gula Pasir dengan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays L Sacchara*) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *ZOOTEC*, 41(1), 89-96.
- Masyhura, M. M., Nusa, M. I., dan Prasetya, D. 2018. Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Pembuatan Susu Kedelai (*Hylocereus polyrhizus*). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1).
- Minja, P., & Mulyani, R. Y. T. 2017. Peranan Starter dan Cryoprotectan Terhadap Kualitas Yogurt Beku Buah Pepino (Enfluence of Starter and Cryoprotectan on Frozen Yogurt of Pepino Fruit). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2).
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., dan Kurniasih, R. A. 2018. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 36-42.
- Ngete, A. F. 2020. Penggunaan Pewarna Alami Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Tujuh Belas*, 1(2).
- Pandiangan, M., dan Naibaho, D. 2023. Pengembangan Produk Es Krim dengan Pencampuran Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) dengan Sari Kacang Hijau (*Vignaradiata*). *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 127-143.
- Pangga, N. R., dan Rossi, E. 2014. Penggunaan Whippy Cream dalam Pembuatan Es Krim Soyghurt. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 1(1), 1-8.

- Peng, F., He, S., Yi, H., Li, Q., Xu, W., Wang, R., dan Ma, Y. 2018. Physical, Textural, and Rheological Properties of Whipped Cream Affected by Milk Fat Globule Membrane Protein. *International journal of food properties*, 21(1), 1190-1202.
- Peng, X., and Yao, Y. 2017. Carbohydrates as Fat Replacers. *Annual Review of Food Science and Technology*, 8, 331-351.
- Prakoso, L. O., Yusmaini, H., Thadeus, M. S., dan Wiyono, S. 2017. Perbedaan efek ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan ekstrak buah naga putih (*Hylocereus undatus*) terhadap kadar kolesterol total tikus putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(3), 195-202.
- Pramadi, I. A., Rejeki, F. S., Rahayuningsih, T., dan Wedowati, E. R. 2020. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut Dengan Penambahan Maltodekstrin Pada Pengolahan Cookies. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 137-147.
- Pratono, Y. A., Zahro, H. Z., dan Wibowo, S. A. 2017. Implementasi Fuzzy Logic Sebagai Penentu Jumlah Konsumsi Kalori Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Industri Inovatif*, 7(2).
- Putri, R.D., Kurniawan, D. T., dan Andrianingsih, V. 2021. Penambahan Gula Invert pada Pembuatan Hardcandy Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Sebagai Pangan Fungsional. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(1), 21-25.
- Rochmawati, N. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 19-24.
- Santya, T., Suharyanto, C. E., Simanjuntak, P., dan Alfandianto, A. 2019. Sistem Pakar Menentukan Maksimal Kalori Harian Berbasis Mobile. *Innovation in Research of Informatics (INNOVATICS)*, 1(2).
- Sari, Y., Santoni, A., dan Elisabet, E. 2018. Comparative Test of Color Stability between Betalain Pigments of Red Dragon Fruits and Anthocyanin Pigments from Tamarillo Fruit at Various pH. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 21(3), 107-112.
- Sawitri, M. E., dan Sari, E. P. 2020. Prospek Frozen Yoghurt Sinbiotik Fortifikasi dengan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Fruktosa, Mendukung Gaya Hidup Sehat Pasca Pandemi Covid-19. In *Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman*, 7, 59-66.
- Setiawan, N. A., Shintawati, R., and Priyandoko, D. 2018. The role of Red Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*) to Improvement Blood Lipid Levels of Hyperlipidaemia Male Mice. In *Journal of Physics: Conference Series*, 1013(1), 012167.
- Simanjuntak, R. 2018. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Sabun Mandi Cair Merek "Lx" dengan Metode Titrasi Asidimetri. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(4).
- Simanihuruk, A. V. M., Lubis, L. M., dan Sinaga, H. 2019. Pengaruh Persentase Penambahan Kuning Telur dan Starter Terhadap Karakteristik Fisikokimia Frozen Yoghurt Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(4), 233-240.
- Soulisa, S. N., Ega, L., dan Augustyn, G. H. 2023. Characteristics of Ice Cream With the Addition of Nutmeg Puree (*Myristica fragrans Houtt*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(1), 102-110.

- Suhaeni, S. 2018. Uji Total Asam dan Organoleptik Yoghurt Katuk (*Sauropus androgyneus*). *Dinamika*, 9(2), 21-28.
- Susanty, S., dan Bachmid, F. 2016. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Refluks Terhadap Kadar Fenolik dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Konversi*, 5(2), 87-92.
- Umela, S. 2018. Kombinasi Terbaik Penggunaan Susu Pasteurisasi dan Jagung Pulut pada Es Krim. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 58-58.
- Widyasanti, A., Nurlaily, N., dan Wulandari, E. 2018. Karakteristik Fisikokimia Antosianin Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Metode UAE. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 6(1), 27-38.
- Wulandari, I. H., dan Diana, T. R. 2022. Pemanfaatan Daun Kenikir (*Cosmos Caudatus*) dan Ikan Lele (*Clarias*) dalam Pembuatan Panna Cotta Ditinjau dari Nilai Gizi dan Uji Organoleptik. *Garina*, 14(2), 339-351.
- Zain, N. F., Pantjajani, T., dan Askitosari, T. D. 2021. Studi Literatur: Aplikasi dan Fungsi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dalam Frozen Yoghurt. *KELUWIH: Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(2), 70-80.

LAMPIRAN

Lampiran 1a Data Hasil Pengamatan Kadar Lemak

Perlakuan (Maltodekstrin : Whpping Cream)	Hasil (%)			Rata-rata (%)
	U1	U2	U3	
K1 (0%:20%)	4,44	4,44	4,46	4,50
K2 (5%:15%)	3,72	3,82	3,64	3,72
K3 (10%:10%)	3,36	3,34	3,4	3,36
K4 (15%:5%)	1,36	1,18	1,8	1,44

Lampiran 1b Hasil Uji Statistik Anova Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Lemak Yogurt Beku

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar Lemak	Between Groups	15.215	3	5.072	163.421	.000
	Within Groups	.248	8	.031		
	Total	15.463	11			

Lampiran 1c Hasil Uji Lanjut Duncan Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Lemak Yogurt Beku

Kadar Lemak

Waller-Duncan

Yogurt Beku	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
15% : 5%	3	1.4467			
10% : 10%	3		3.3667		
5% : 15%	3			3.7267	
0% : 20%	3				4.5067

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 2a Data Hasil Pengamatan Total Kalori

Perlakuan (Maltodekstrin : Whpping Cream)	Hasil (Kkal/100 g)
K1 (0%:20%)	332,1
K2 (5%:15%)	329,7
K3 (10%:10%)	328,5
K4 (15%:5%)	327,7

Lampiran 3a Data Hasil Pengamatan Total Antosianin

Perlakuan (Maltodekstrin : Whpping Cream)	Hasil (mg/100 g)			Rata-rata (mg/100 g)
	U1	U2	U3	
K1 (0%:20%)	2,4	3,3	0,6	2,1
K2 (5%:15%)	1,5	2,7	1,8	2,0
K3 (10%:10%)	1,5	1,2	1,5	1,4
K4 (15%:5%)	0,6	2,1	2,4	1,7

Lampiran 3b Hasil Uji Statistik Anova Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Total Antosianin Yogurt Beku

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Total Antosianin	Between Groups	.900	3	.300	.370	.777
	Within Groups	6.480	8	.810		
	Total	7.380	11			

Lampiran 4a Data Hasil Pengamatan Waktu Leleh

Perlakuan (Maltodekstrin : Whpping Cream)	Hasil (menit, detik)			Rata-rata (menit, detik)
	U1	U2	U3	
K1 (0%:20%)	25,27	27,16	27,19	26,54
K2 (5%:15%)	19,25	19,23	19,23	19,23
K3 (10%:10%)	17,57	19	18,03	18,2
K4 (15%:5%)	14,4	14,45	14,52	14,45

Lampiran 4b Hasil Uji Statistik Anova Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Waktu Leleh Yogurt Beku

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Waktu Leleh	Between Groups	230.128	3	76.709	175.680	.000
	Within Groups	3.493	8	.437		
	Total	233.621	11			

Lampiran 4c Hasil Uji Lanjut Duncan Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Waktu Leleh Yogurt Beku

Waktu Leleh

Waller-Duncan

Yogurt Beku	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
15% : 5%	3	14.4567		
10% : 10%	3		18.2000	
5% : 15%	3		19.2367	
0% : 20%	3			26.5400

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5a Data Hasil Pengamatan Organoleptik Parameter Warna

Panelis	Perlakuan (Maltodekstrin : Whipping Cream)							
	K1 (0%:20%)		K2 (5%:15%)		K3 (10%:10%)		K4 (15%:5%)	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
P1	4	2	4	2	3	5	4	5
P2	2	2	3	2	5	5	4	4
P3	5	2	3	4	3	4	4	5
P4	3	3	5	3	3	5	1	2
P5	5	5	4	3	4	3	4	3
P6	3	4	3	4	5	5	5	5
P7	4	4	5	4	3	4	4	3
P8	4	4	4	3	3	5	1	3
P9	3	3	3	4	3	3	5	3
P10	4	4	4	4	4	4	5	3
P11	4	5	5	4	5	5	4	3
P12	4	5	3	4	4	4	4	5
P13	4	4	3	4	4	3	2	3
P14	2	1	2	3	3	3	4	4
P15	5	3	4	4	4	4	5	3
P16	3	5	5	4	3	4	5	3
P17	4	4	4	2	3	4	3	3
P18	5	1	2	4	4	5	5	5
P19	2	2	3	3	4	5	4	5
P20	5	4	4	4	5	4	4	5
P21	2	2	2	2	3	4	5	5
P22	5	5	5	5	4	4	3	2
P23	5	5	5	5	5	4	4	4
P24	2	3	4	3	3	3	1	4
P25	5	4	4	4	5	4	5	5
P26	2	2	3	2	3	4	4	5
P27	5	4	2	4	3	5	4	4

Panelis	Perlakuan (Maltodekstrin : Whipping Cream)							
	K1 (0%:20%)		K2 (5%:15%)		K3 (10%:10%)		K4 (15%:5%)	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
P28	2	5	4	2	1	2	1	3
P29	5	4	4	5	5	4	4	4
P30	3	5	4	3	4	4	4	5
P31	2	1	4	2	4	5	3	5
P32	4	2	4	4	4	4	3	3
P33	3	4	3	3	3	3	3	2
P34	4	5	2	4	5	4	3	3
P35	5	5	4	4	3	3	3	2
P36	5	4	4	3	4	4	5	5
Jumlah	134	127	131	124	134	145	132	136
Rata-Rata	3,722	3,527	3,638	3,444	3,722	4,027	3,666	3,777
Rata-rata Keseluruhan	3,624		3,541		3,874		3,721	

Lampiran 5b Hasil Uji Statistik Anova Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Organoleptik Yogurt Beku Parameter Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna Between Groups	4.427	3	1.476	1.339	.262
Within Groups	313.069	284	1.102		
Total	317.497	287			

Lampiran 5c Hasil Uji Lanjut Duncan Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Organoleptik Yogurt Beku Parameter Warna

Warna

Duncan		
Yoghurt Beku	N	Subset for alpha = 0.05
		1
5% : 15%	72	3.5417
0% : 20%	72	3.6250
15% : 5%	72	3.7222
10% : 10%	72	3.8750
Sig.		.083

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6a Data Hasil Pengamatan Organoleptik Parameter Aroma

Panelis	Perlakuan (Maltodekstrin : Whipping Cream)							
	K1 (0%:20%)		K2 (5%:15%)		K3 (10%:10%)		K4 (15%:5%)	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
P1	2	5	5	5	4	4	4	2
P2	3	3	5	5	2	4	2	2
P3	4	4	5	4	4	3	4	5

Panelis	Perlakuan (Maltodekstrin : Whipping Cream)							
	K1 (0%:20%)		K2 (5%:15%)		K3 (10%:10%)		K4 (15%:5%)	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
P4	3	4	4	2	5	2	5	3
P5	3	4	4	4	3	2	3	2
P6	5	5	2	5	5	2	5	4
P7	5	5	5	4	5	5	5	3
P8	3	5	3	5	3	4	3	2
P9	5	2	5	4	4	3	4	3
P10	4	5	4	4	4	4	4	3
P11	4	5	5	4	3	5	3	4
P12	4	4	4	4	4	4	4	2
P13	3	3	4	3	3	3	3	2
P14	3	3	2	2	3	3	3	3
P15	3	4	4	4	4	4	4	3
P16	3	5	4	5	4	4	4	2
P17	4	3	5	1	3	2	3	2
P18	4	3	3	4	3	3	3	2
P19	4	3	5	3	3	3	3	2
P20	4	4	5	5	4	4	4	3
P21	2	3	2	5	2	5	2	4
P22	5	4	4	4	4	3	4	2
P23	5	5	5	5	3	4	3	4
P24	4	4	5	5	5	5	5	5
P25	4	5	3	4	4	4	4	1
P26	3	2	3	2	4	3	4	3
P27	5	5	5	4	4	5	4	3
P28	3	4	4	2	2	1	2	1
P29	4	5	5	5	3	4	3	4
P30	4	4	5	3	3	4	3	3
P31	3	2	5	2	4	2	4	2
P32	3	3	3	3	4	3	4	4
P33	3	4	4	3	3	3	3	2
P34	5	5	3	4	4	4	4	2
P35	5	5	5	5	3	3	3	2
P36	4	5	4	4	3	3	3	3
Jumlah	135	144	148	137	128	124	116	99
Rata-Rata	3,75	4	4,111	3,805	3,555	3,444	3,222	2,75
Rata-rata Keseluruhan	3,875		3,958		3,5		2,986	

Lampiran 6b Hasil Uji Statistik Anova Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Organoleptik Yogurt Beku Parameter Aroma

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Aroma	Between Groups	42.427	3	14.142	15.114	.000
	Within Groups	265.736	284	.936		
	Total	308.163	287			

Lampiran 6c Hasil Uji Lanjut Duncan Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Organoleptik Yogurt Beku Parameter Aroma

Aroma

Duncan

Yoghurt Beku	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
15% : 5%	72	2.9861		
10% : 10%	72		3.5000	
0% : 20%	72			3.8750
5% : 15%	72			3.9583
Sig.		1.000	1.000	.606

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 7a Data Hasil Pengamatan Organoleptik Parameter Tekstur

Panelis	Perlakuan (Maltodekstrin : Whipping Cream)							
	K1 (0%:20%)		K2 (5%:15%)		K3 (10%:10%)		K4 (15%:5%)	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
P1	5	2	4	3	4	5	4	3
P2	3	4	4	4	3	4	3	4
P3	5	4	5	5	4	3	5	4
P4	3	4	4	3	3	2	2	2
P5	4	4	3	5	2	2	2	2
P6	4	5	2	4	1	1	2	1
P7	3	2	4	3	4	4	2	4
P8	1	2	2	3	5	4	3	2
P9	3	3	4	3	3	3	3	3
P10	3	2	2	3	2	3	3	2
P11	4	4	5	5	4	5	3	3
P12	3	4	4	4	4	4	4	4
P13	2	4	3	2	2	4	2	2
P14	3	4	2	3	3	2	3	3
P15	2	3	4	4	3	3	3	3
P16	4	5	3	4	5	4	3	4
P17	3	2	3	1	3	2	2	2
P18	4	5	3	5	5	4	1	3
P19	1	3	2	2	4	4	3	3
P20	2	4	3	4	3	3	3	3
P21	1	1	5	3	4	4	4	3

Panelis	Perlakuan (Maltodekstrin : Whipping Cream)							
	K1 (0%:20%)		K2 (5%:15%)		K3 (10%:10%)		K4 (15%:5%)	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
P22	3	5	5	3	3	4	4	2
P23	4	5	4	4	5	5	4	5
P24	4	2	4	5	2	1	3	4
P25	5	3	4	4	3	5	2	1
P26	2	2	3	2	3	3	3	3
P27	4	2	3	5	3	4	3	3
P28	1	4	3	3	2	2	1	5
P29	4	5	5	5	3	4	3	3
P30	4	4	3	3	4	3	3	4
P31	3	3	2	4	3	4	1	3
P32	3	2	4	3	3	3	2	2
P33	2	3	3	3	3	3	3	2
P34	4	5	3	4	3	4	3	2
P35	3	3	3	2	1	1	2	1
P36	4	4	3	4	4	4	3	3
Jumlah	113	123	123	127	116	120	100	103
Rata-Rata	3,138	3,416	3,416	3,527	3,222	3,333	2,777	2,861
Rata-rata Keseluruhan	3,277		3,471		3,277		2,819	

Lampiran 7b Hasil Uji Statistik Anova Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Organoleptik Yogurt Beku Parameter Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Tekstur Between Groups	16.594	3	5.531	5.142	.002
Within Groups	305.486	284	1.076		
Total	322.080	287			

Lampiran 7c Hasil Analisis Anova Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Organoleptik Yogurt Beku Parameter Tekstur

Tekstur

Duncan			
Yoghurt Beku	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
15% : 5%	72	2.8194	
0% : 20%	72		3.2778
10% : 10%	72		3.2778
5% : 15%	72		3.4722
Sig.		1.000	.293

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8a Data Hasil Pengamatan Organoleptik Parameter Rasa

Panelis	Perlakuan (Maltodekstrin : <i>Whipping Cream</i>)							
	K1 (0%:20%)		K2 (5%:15%)		K3 (10%:10%)		K4 (15%:5%)	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
P1	4	5	4	3	5	4	4	5
P2	3	5	3	4	4	4	4	4
P3	5	4	5	4	5	3	2	5
P4	2	2	2	1	5	1	2	3
P5	4	5	3	4	3	3	2	2
P6	5	5	5	5	5	3	4	5
P7	3	2	5	5	3	3	2	5
P8	4	5	3	5	5	3	2	3
P9	4	2	4	3	3	2	2	2
P10	3	3	2	3	3	3	3	3
P11	4	5	5	5	4	5	3	3
P12	5	4	5	4	4	5	4	3
P13	3	4	4	3	2	2	2	2
P14	4	3	2	5	5	4	2	3
P15	3	3	4	3	4	4	3	4
P16	4	5	3	4	5	3	4	3
P17	4	2	4	1	2	3	2	2
P18	4	5	4	5	2	4	3	1
P19	4	3	5	5	4	4	4	2
P20	4	4	3	3	2	3	4	3
P21	2	3	4	3	3	3	1	5
P22	4	5	5	3	3	4	4	1
P23	5	5	5	5	5	5	4	4
P24	5	2	4	5	2	1	3	3
P25	5	4	4	3	4	5	5	3
P26	3	3	4	3	3	3	3	2
P27	5	5	3	3	3	5	2	2
P28	1	2	4	3	3	3	2	2
P29	5	5	5	5	4	4	4	3
P30	5	5	3	3	4	3	4	2
P31	2	5	4	3	5	2	3	3
P32	4	2	4	4	3	4	2	2

Panelis	Perlakuan (Maltodekstrin : Whipping Cream)							
	K1 (0%:20%)		K2 (5%:15%)		K3 (10%:10%)		K4 (15%:5%)	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
P33	3	4	3	3	2	2	1	2
P34	5	5	3	4	2	5	3	1
P35	3	3	4	2	1	2	2	1
P36	4	3	3	4	3	5	2	3
Jumlah	137	137	137	131	125	122	103	102
Rata-Rata	3,805	3,805	3,805	3,638	3,472	3,388	2,861	2,833
Rata-rata Keseluruhan	3,805		3,721		3,43		2,847	

Lampiran 8b Hasil Analisis Anova Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Organoleptik Yogurt Beku Parameter Rasa

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa	Between Groups	40.625	3	13.542	11.422	.000
	Within Groups	336.694	284	1.186		
	Total	377.319	287			

Lampiran 8c Hasil Uji Lanjut Duncan Pengaruh Substitusi Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Organoleptik Yogurt Beku Parameter Rasa

Rasa

Duncan			
Yoghurt Beku	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
15% : 5%	72	2.8472	
10% : 10%	72		3.4306
5% : 15%	72		3.7222
0% : 20%	72		3.8056
Sig.		1.000	.051

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian



Pembuatan Bubuk Kulit Buah Naga



Pembuatan Yogurt Beku



Pengujian Kadar Lemak



Pengujian Total Antosianin



Pengujian Waktu Leleh



Uji organoleptik