

DAFTAR PUSTAKA

- Airlangga, T. 2012. Modifikasi lama proses pemanasan dan pendinginan pada pengolahan nasi retrogradasi. SKRIPSI. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Ariwidyanata, R., Y. Wibisono dan A.M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik briket dari campuran serbuk teh dan serbuk kayu trembesi (*Samanea Saman*) dengan perekat tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Malang. 7(3): 245-252.
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung tapioka dan sagu pada pembuatan mie. *Jurnal Chemica*. 13(2): 33-38.
- Baco, N., W. Syari., W. Widiawati., E. Iihami dan Ismail. 2021. Peningkatan produktivitas dodol di masa pandemi covid-19 di Desa Pasang Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*. Enrekang. 3(1): 66-71.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Dodol. SNI 01-2986-1992. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. SNI 01-2346-2006. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Dewan Standar Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar. SNI 01-3141-2011. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Breemer, R., F. J. Polnaya dan C. Rumahrupute. 2010. Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*. Ambon. 6(1): 17-20.
- Bulkaini, D. Kisworo., Sukirno., R. Wulandani dan Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI)*. 6(1): 10-15.
- Daud, A., Suriati dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. Pangkep. 24(2): 11-16.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. Armico. Bandung.
- Hanggara, H., S. Astuti dan S. Setyani. 2016. Pengaruh formulasi pasta labu kuning dan tepung beras ketan putih terhadap sifat kimia dan sensori dodol. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 21(1): 13-27.

- Hardiyanti, M dan L. Andraini. 2022. Hubungan antara suhu dan kelembaban kadar air jagung. *Portaldata*. 2(10): 1-11.
- Hartatie, E. S. 2013. Produksi Kembang gula berperisa yoghurt. *Junal Gamma*. 8 (2): 21-30.
- Indianti, N., R. Kumalasari., R. Ekafitri dan D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh penggunaan pati gayong, tapioka, dan mocaf sebagai substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *AGRITECH*. 33(4): 391-398.
- Lestari, D. W. 2013. Pengaruh substitusi tepung tapioka terhadap tekstur dan nilai organoleptik dodol susu. *SKRIPSI*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Melia, S., I. Juliyarsi dan A. Rosa. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2): 62-69.
- Nuroso, A. 2013. Pembuatan dodol susu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(2): 12-17.
- Pancasakti, B. P. 2022. Pengaruh penambahan minyak kelapa murni terhadap sifat perekat berbahan dasar tepung tapioka. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 11(1): 1-7.
- Pramsiska, D., N. Harini., S. Winarsih dan H. A. Manshur. 2019. Kajian edible coating berbasis kolong kaling dengan penambahan bahan pengental dari sumber alami (pati dan pektin) dan sintesis (CMC) yang diaplikasikan pada dodol. *Research Article*. 13-25.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*. 1(2). 14-20.
- Rahayu, L. H., R. W. Sudrajat dan S. Sutanti. 2018. Pemberdayaan kelompok istri tani ternak melalui pembuatan produk olahan susu di Kelurahan Wates, Kota Semarang, Jawa Tengah. *Jurnal Surya Masyarakat*. 1(1): 1-7.
- Richana, N dan Suarni. 2007. Teknologi pengolahan jagung. Pusat penelitian dan pengembangan tanaman pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Hal 386-409.
- Shingh, J dan M. L. Maguer. 2007. *Lycopene in Tomatoes: Chemical and Physical Properties Affected by Food Processing*. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr*. 40: 1- 42.
- Siregar, I. N. 2021. Pengaruh penambahan ekstrak segar andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) dan lama penyimpanan terhadap sifat fisikokimia dan tingkat penerimaan permen *jelly*.
- Susiwi S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia. Jawa Barat.

- Taggart. 2004. Analisis Sensori untuk Industri Tepung Maizena. IPB Press: Bogor.
- Umar, Razali dan A. Novita. 2014. Derajat keasaman dan angka reduktase susu sapi pasteurisasi dengan lama penyimpanan yang berbeda, Jurnal Medika Veterinaria. 8 (1): 43-46.
- Vincent, B. P. Pancasakti dan Budhijanto. 2022. Pengaruh penambahan minyak kelapa murni terhadap sifat perekat berbahan dasar tepung tapioka. Jurnal Teknik Kimia USU. 11(1):1-7.
- Wellyalina, F. Aziman dan Aisman. 2013. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(1): 9-17.
- 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.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2010. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zuhra, C. F. 2006. Flavor (Citarasa). Karya Ilmiah. Universitas Sumatra Utara. Medan.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kadar Air Dodol Susu dengan Penambahan Tepung Maizena dan Tapioka

Analisis Ragam KadarAir

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	25.803 ^a	5	5.161	7.315	.002
Jenis_Tepung	6.183	1	6.183	8.765	.012
Level_Tepung	15.915	2	7.958	11.280	.002
Jenis * Level_Tepung	3.704	2	1.852	2.625	.113
Error	8.466	12	.705		
Total	22261.724	18			

a. R Squared = .753 (Adjusted R Squared = .650)

Uji Lanjut Duncan Kadar Air

Level_Tepung	N	Subset	
		1	2
B3	6	34.0350	
B2	6	35.0533	
B1	6		36.3333
Sig.		.058	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 2 Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Warna Dodol Susu dengan Penambahan Tepung Maizena dan Tapioka

Analisis Ragam Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	194.283 ^a	6	32.381	401.966	.000
Jenis_Tepung	.001	1	.001	.007	.935
Level_Tepung	.841	2	.421	5.221	.023
Jenis * Level_Tepung	.708	2	.354	4.393	.037
Error	.967	12	.081		
Total	195.250	18			

a. R Squared = .995 (Adjusted R Squared = .993)

Uji Lanjut Duncan Warna

Level_Tepung	N	Subset	
		1	2
B3	6	2.9667	
B1	6		3.4167
B2	6		3.4333
Sig.		1.000	.921

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 3 Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan kekenyalan Dodol Susu dengan Penambahan Tepung Maizena dan Tapioka

Analisis Ragam Kekenyalan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	4.394 ^a	5	.879	7.774	.002
Jenis_Tepung	.020	1	.020	.177	.681
Level_Tepung	4.281	2	2.141	18.934	.000
Jenis * Level_Tepung	.093	2	.047	.413	.671
Error	1.357	12	.113		
Total	193.285	18			

a. R Squared = .764 (Adjusted R Squared = .666)

Uji Lanjut Duncan Kekenyalan

Level_Tepung	N	Subset		
		1	2	3
B1	6	2.6833		
B2	6		3.1333	
B3	6			3.8667
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 4 Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Cita Rasa Manis Dodol Susu dengan Penambahan Tepung Maizena dan Tapioka

Analisis Ragam Cita Rasa Manis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	183.957 ^a	6	30.659	716.714	.000
Jenis_Tepung	.045	1	.045	1.052	.325
Level_Tepung	.221	2	.111	2.584	.117
Jenis * Level_Tepung	.010	2	.005	.117	.891
Error	.513	12	.043		
Total	184.470	18			

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

Lampiran 5 Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kesukaan Dodol Susu dengan Penambahan Tepung Maizena dan Tapioka

Analisis Ragam Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	220.083 ^a	6	36.681	455.345	.000
Jenis_Tepung	.001	1	.001	.007	.935
Level_Tepung	.181	2	.091	1.124	.357
Jenis * Level_Tepung	.101	2	.051	.628	.551
Error	.967	12	.081		
Total	221.050	18			

a. R Squared = .996 (Adjusted R Squared = .993)

Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Alat dan bahan dalam pembuatan dodol susu



Gambar 2. Pemisahan susu yang dipanaskan dengan gula merah



Gambar 3. Memanaskan gula merah dengan susu pateurisasi



Gambar 4. Pencampuran gula merah dengan adonan susu dan beras ketan



Gambar 5. Pencampuran bahan pembuatan dodol susu



Gambar 6. Penyaringan adonan dodol susu ke dalam Loyang



Gambar 7. Adonan dodol susu siap untuk dikukus



Gambar 8. Dodol susu siap untuk dikukus



Gambar 9. Proses pengukusan dodol susu selama 1 jam



Gambar 10. Dodol susu setelah proses pengukusan selama 1 jam



Gambar 11. Dodol susu siap untuk dipotong dan dikemas



Gambar 12. Proses Pemotongan dodol susu



Gambar 13. Persiapan pengujian organoleptik



Gambar 14. Penjelasan cara pengujian organoleptik dodol susu



Gambar 15. Penjelasan cara pengisian lembar uji organoleptik dodol susu



Gambar 16. Proses pengujian organoleptik dodol susu

RIWAYAT HIDUP



Umi kalsum dikenal dengan panggilan Umi. Lahir di Sidrap, Sulawesi Selatan pada 23 November 2001 dari pasangan suami istri Bapak Laharung yang bekerja sebagai petani dan Ibu Hasida sebagai URT. Penulis adalah anak ke-2 dari 3 bersaudara. Penulis sekarang bertempat tinggal di BTN Asal Mula UNHAS, Kota Makassar. Pada tahun 2008, penulis memulai pendidikannya di SD NEGRI 4 Masepe. Penulis duduk dibangku Sekolah Dasar selama 6 tahun. Pada tahun 2013 penulis melanjutkan pendidikannya di Mts PP Nasrul Haq Pajalele. Di pendidikan menengah ini, Penulis mengembangkan diri tidak hanya dibidang akademik, namun dia juga aktif dibidang non-akademik seperti seni, olahraga, hingga di organisasi. Penulis menyelesaikan sekolah menengahnya pada tahun 2016. Penulis melanjutkan pendidikannya di SMA Negeri 5 Sidrap di bangku SMA penulis mengikuti organisasi pramuka dalam organisasi tersebut penulis banyak belajar mengenai kedisiplinan, percaya diri, dan pengetahuan dalam hal kepramukaan. Saat kelas IX penulis memilih mata ujian pilihan yaitu fisika. Penulis menyelesaikan bangku SMA-nya tahun 2019 dan ingin melanjutkan pendidikannya ke jenjang Strata Satu (S1). Pada tahun 2019, penulis berstatus sebagai mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Organisasi yang diikuti penulis selama diperguruan adalah LD An Nahl Fapet Unhas dan UKM LDK MPM Unhas. Penulis bertekad menjadi bermanfaat kepada masyarakat berbekal ilmu peternakan dan pengalaman di kampus. Harapan besar penulis adalah membuat bangga kedua orang tua kelak di dunia dan akhirat.