

DAFTAR PUSTAKA

- Abidah, N. H., L. Pangesthi, S. Suhartiningsih., dan M. Gita. 2020. Pengaruh jumlah ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan karagenan terhadap sifat organoleptik jelly drink nira siwalan (*Borassus flabellifer L.*). Jurnal Tata Boga. 9(2) : 717-727.
- Alamelumangai, M., J. Dhanalakshmi., M. Mathumitha., R. Renganayaki., P. Muthukumaran., and N. Saraswathy. 2014. In vitro studies on phytochemical evaluation and antimicrobial activity of *Borassus flabellifer* Linn against some human pathogens. Asian Pacific Journal of Tropical Medicine, 7(1): 182-185.
- Aprilia, M., A. R. Sulistyaningtyas., dan M. E. Prastiyanto. 2021. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol kulit daging buah siwalan (*Borassus flabellifer*) terhadap pertumbuhan *streptococcus mutans*. In Prosiding Seminar Nasional UNIMUS, 4: 1769-1775.
- Apriliyani, M. W., dan M. W. Apriliyanti. 2018. Kualitas fisik dan sensoris produk susu pasteurisasi pada suhu dan waktu transportasi dalam distribusi pemasaran. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK), 13(1): 46-53.
- Artiningsih, N. K. A., dan E. F. Purwaningtya. 2016. Pengembangan optimalisasi ekstraksi antosianin kulit buah siwalan warna ungu dan diimplementasikan sebagai pewarna alami pada kain katun secara pre-mordating. Prosiding SNST Fakultas Teknik, 1(1): 44-49.
- Asmaq, N. 2022. Karakteristik fisik dan organoleptik susu kambing di Kota Medan. Jurnal Badan Pengembangan Dan Penelitian, 10(2): 31-37.
- Guswira, C. S., Y. L. Anggrayni dan J. Jiyanto. 2022. Kualitas organoleptik susu kambing pasteurisasi dengan penambahan kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*). Jurnal Peternakan (*Jurnal of Animal Science*). 6(1) : 30-35.
- Hasanuddin, A., R. Setianto., dan B. A. Dewi. 2023. Pelatihan kewirausahaan pembuatan masker susu kambing temulawak untuk kecantikan kulit. Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan, 6(1): 29-33
- Idayati, E. 2021. uji sensoris mi basah fosrtifikasi lontar (*Borassus flabeliffer L.*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal NTT. Partner, 21(2): 336-342.
- Idayati, E., A. A. Bele., dan R. W. Sir. 2019. Akseptabilitas es krim dengan fortifikasi mesocarp lontar (*Borassus flabeliffer L.*) sebagai antioksidan dan serat pangan alami. agriTECH. 38(3) : 251-258.
- Idayati, E., S. Suparmo., dan P. Darmadji. (2014). potensi senyawa bioaktif mesocarp buah lontar (*Borassus flabeliffer L.*) sebagai sumber antioksidan alami. Agritech, 34(3): 277-284.

- Irmawati, F. M., D. Ishartani, dan D. R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea L.*) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *J. Teknosains Pangan*. 3 (1) : ISSN 2302-0733.
- Kisworo, A. N., dan K. S. Handayani. 2014. Analisa hubungan antara faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku pembelian susu kambing di Wilayah Bogor. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 12(3): 443-453.
- Kristanti, N. D. 2017. Daya simpan susu pasteurisasi ditinjau dari kualitas mikroba termodurik dan kualitas kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 12(1): 1-7.
- Kurniawan, I., dan R. D. M. Putri. 2013. Alat Pemantau Kestabilan Pasteurisasi Susu. *Jurnal Teknik Elektro*, 5(2): 69-74.
- Maruddin, F., R. Malaka., dan M, Taufik. 2019. Characyrtistics and antimicrobial activity of dangke whey fermentation with sugar addition. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 25 (2): 410-417.
- Mary, T. S., and J. V. Jasmin. 2022. Phytochemical and nutrient analysis of borassus flabellifer fruit and formulation of products. *International Journal of Health Sciences*, 6(1): 11280-11288.
- Moeljanto R., dan B. Wiryanta. 2002. *Khasiat dan Manfaat Susu Kambing: Susu Terbaik Dari Hewan Ruminansi*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Niamsuwan, S., P. Kittisupakorn., and I. M. Mujtaba. 2014. Control of milk pasteurization process using model predictive approach. *Computers and Chemical Engineering*, 66: 2–11.
- Ngginak, J., M. T. Apu., dan R. Sampe. 2021. Analisis kandungan saponin pada ekstrak seratmatang buah lontar (*Borassus flabellifer Linn.*). *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*. 12(2): 221-228.
- Ningsih, A. P., Nurmiati, dan A. Agustien. 2013. Uji aktivitas antibakteri ekstrak kental tanaman pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca Linn.*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Biologi*, Universitas Andalas, 2(3): 207-213.
- Nofrida, R., E. Warsiki., dan I. Yuliasih. 2013. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap perubahan warna label cerdas indikator warna dari daun Erpa (*Aerva sanguinolenta*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 23(3).
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2018. *Statistik Harga Komoditas Pertanian*. Jakarta : Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Puspitasari, D., Purwadi., dan I. Thohari. 2015. Pengaruh tingkat penggunaan daging siwalan (*Borassus flabellifer*) terhadap kualitas es krim ditinjau dari overrun, total padatan, kadar lemak dan mutu organoleptik. *Jurnal Peternakan*, 1: 1-10.

- Rahman, A. N. 2023. Aktivitas antioksidan dan karakteristik fisik susu kambing pasteurisasi dengan penambahan buah lontar (*Borassus Flabellifer L.*). Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Sakti, L. 2018. Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota L.*) pada pembuatan takoyaki terhadap daya terima konsumen. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Saraswati, A. D., dan R. Ningtyas. 2021. Kemasan pintar berbasis ekstrak ubi ungu sebagai indikator kesegaran filet ikan patin pada suhu chiller. Sagu. 20(2) : 40-48.
- Septiyawati, F. 2020. Potensi Antibakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* dari ekstrak kasar bakteri asosiasi karang batu yang terinfeksi penyakit brown band (brb). BIOMA: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya, 2(2): 9-17.
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Sinko, P. J. 2011. Martin Farmasi Fisika Dan Ilmu Farmasetika Edisi V. UI Press, Jakarta.
- Sodiq, I. A., dan I. Z. Abidin. 2008. Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Susanto D., Sudrajat dan R. Ruga. 2012. Studi kandungan bahan aktif tumbuhan meranti merah (*Shorea leprosula Miq*) sebagai sumber senyawa antibakteri. Mulawarmnan Scientificie. 11(2):181-190.
- Sukmiwati M., A. Diharmi., E. Mora., dan E. Susanti. 2018. Aktivitas antimikroba teripang kasur (*Stichopus vastus Sluiter*) dari Perairan Natuna Kepulauan Riau. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(2): 328-335.
- Viani, D. H. 2017. Karakteristik fisik dan mutu hedonik biskuit hasil substitusi tepung terigu dengan tepung pati koro pedang. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Wanniatie, V., dan Z. Hanum. 2015. Kualitas susu pasteurisasi komersil (*the quality of commercial pasteurized milk*). Agripet, 15(2).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Statisik Uji Organoleptik Aroma Buah Lontar Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Lontar

Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Uji Organoleptik Aroma Buah Lontar

Perlakuan	Perlakuan	Perlakuan	N
0%	1,3433	0,45689	30
10%	2,2067	0,41184	30
12%	2,9133	0,19605	30
14%	4,29	0,52414	30
16%	5,57	0,51203	30
Total	3,2647	1,5687	150

Analisis Ragam Uji Organoleptik Aroma Buah Lontar

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	339,006 ^a	4	84,751	444,334	0
Intercept	1598,707	1	1598,707	8382	0
Perlakuan	339,006	4	84,751	444,334	0
Error	27,657	145	0,191		
Total	1965,37	150			
Corrected Total	366,663	149			

a. R Squared = .925 (Adjusted R Squared = .922)

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Aroma Buah Lontar

Perlakuan	N	Subset				
		1	2	3	4	5
0%	30	1,3433				
10%	30		2,2067			
12%	30			2,9133		
14%	30				4,29	
16%	30					5,57
Sig.		1	1	1	1	1

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .191.

Lampiran 2. Hasil Analisis Statisik Uji Organoleptik Aroma Prengus Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Lontar

Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Uji Organoleptik Aroma Prengus

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	1,2067	0,36192	30
10%	2,45	0,44856	30
12%	3,08	0,65674	30
14%	4,74	0,4973	30
16%	5,5567	0,51708	30
Total	3,4067	1,64854	150

Analisis Ragam Uji Organoleptik Aroma Prengus

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	367,866 ^a	4	91,966	359,755	0
Intercept	1740,807	1	1740,807	6810	0
Perlakuan	367,866	4	91,967	359,755	0
Error	37,067	145	0,256		
Total	2145,74	150			
Corrected Total	404,933	149			

a. R Squared = .908 (Adjusted R Squared = .906)

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Aroma Prengus

Perlakuan	N	Subset				
		1	2	3	4	5
0%	30	1,2067				
10%	30		2,45			
12%	30			3,08		
14%	30				4,74	
16%	30					5,5567
Sig.		1	1	1	1	1

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .256.

Lampiran 3. Hasil Analisis Statisik Uji Organoleptik Kesukaan Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Lontar

Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Uji Organoleptik Kesukaan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	1,3767	0,45538	30
10%	2,0263	0,46636	30
12%	3,1667	0,39856	30
14%	5,0467	0,38483	30
16%	5,8633	0,27099	30
Total	3,4959	1,76927	150

Analisis Ragam Uji Organoleptik Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	443,064 ^a	4	110,766	687,782	0
Intercept	1833,232	1	1833,232	11380	0
Perlakuan	443,064	4	110,766	687,782	0
Error	23,352	145	0,161		
Total	2299,648	150			
Corrected Total	466,416	149			

a. R Squared = .950 (Adjusted R Squared = .949)

Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Kesukaan

Perlakuan	N	Subset				
		1	2	3	4	5
0%	30	1,3767				
10%	30		2,0263			
12%	30			3,1667		
14%	30				5,0467	
16%	30					5,8633
Sig.		1	1	1	1	1

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .161.

Lampiran 4. Hasil Analisis Statisik Nilai L* (Kecerahan) Kesukaan Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Lontar

Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Nilai L* (Kecerahan)

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	70,3167	2,84711	3
10%	76,4533	0,96769	3
12%	79,1833	0,38083	3
14%	81,4133	0,03786	3
16%	85,5367	0,15275	3
Total	78,5807	5,39313	15

Analisis Ragam Nilai L* (Kecerahan)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	388,777 ^a	4	97,194	52,753	0
Intercept	92623,818	1	92623,818	50270	0
Perlakuan	388,777	4	97,194	52,753	0
Error	18,425	10	1,842		
Total	93031,019	15			9
Corrected Total	407,202	14			

a. R Squared = .955 (Adjusted R Squared = .937)

Uji Lanjut Duncan Nilai L* (Kecerahan)

Perlakuan	N	Subset			
		1	2	3	4
0%	3	70,3167			
10%	3		76,4533		
12%	3			79,1833	
14%	3				81,4133
16%	3				85,5367
Sig.		1	1	0,072	1

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.842.

Lampiran 5. Hasil Analisis Statisik Aktivitas Antibakteri pada Bakteri *Staphylococcus Aureus* Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Lontar

Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Aktivitas Antibakteri *Staphylococcus aureus*

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	1,12	0,14933	3
10%	1,2033	0,3302	3
12%	0,7433	0,28113	3
14%	0,6667	0,21939	3
16%	0,59	0,20664	3
Total	0,8647	0,3306	15

Analisis Ragam Aktivitas Antibakteri *Staphylococcus aureus*

Source	Type III Sum of		Mean Square	F	Sig.
	Squares	Df			
Corrected Model	.928 ^a	4	0,232	3,85	0,038
Intercept	11,215	1	11,215	186,167	0
Perlakuan	0,928	4	0,232	3,85	0,038
Error	0,602	10	0,06		
Total	12,745	15			
Corrected Total	1,53	14			

a. R Squared = .606 (Adjusted R Squared = .449)

Uji Lanjut Duncan Aktivitas Antibakteri *Staphylococcus aureus*

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
16%	3	0,59		
14%	3	0,6667	0,6667	
12%	3	0,7433	0,7433	0,7433
0%	3		1,12	1,12
10%	3			1,2033
Sig.		0,482	0,056	0,053

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .060.

Lampiran 6. Hasil Analisis Statisik Aktivitas Antibakteri pada Bakteri *Escherichia coli* Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Lontar

Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Aktivitas Antibakteri *Escherichia coli*

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	1,0367	0,15503	3
10%	1,0467	0,21455	3
12%	0,8733	0,17214	3
14%	0,7833	0,13577	3
16%	0,67	0,07937	3
Total	0,882	0,20111	15

Analisis Ragam Aktivitas Antibakteri *Escherichia coli*

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.317 ^a	4	0,079	3,188	0,062
Intercept	11,669	1	11,669	468,88	0
Perlakuan	0,317	4	0,079	3,188	0,062
Error	0,249	10	0,025		
Total	12,235	15			
Corrected Total	0,566	14			

a. R Squared = .560 (Adjusted R Squared = .385)

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Pembuatan Susu Pasteurisasi Buah Lontar



Pengujian Organoleptik



Pengujian Antibakteri



Pengujian Kecerahan (*Lightness*)

BIODATA PENELITI



Hilma Hamimah lahir di Maros pada tanggal 13 Agustus 2001. Penulis merupakan anak keempat dari lima bersaudara, dari pasangan Drs. Unding dan Rosdiati Rahiem. Penulis memulai pendidikan di TK Al-Muhajirin dan pada tahun 2013 penulis menyelesaikan pendidikan di SDN 1 Watunohu. Pada tahun 2014, penulis melanjutkan pendidikan di MTsS Darul Istiqomah Watunohu dan berkecimpung di organisasi Pramuka dan Sanggar Seni Tari. Penulis melanjutkan pendidikan di SMAN 1 Pakue pada tahun 2017 dan selesai pada tahun 2019. Pada tahun 2019, penulis berstatus sebagai mahasiswa di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Organisasi yang diikuti penulis selama di perkuliahan adalah LD An Nahl Fapet Unhas dan FOSIL (Forum Studi Ilmiah) serta Volunteer Kucing Unhas.