

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A. R., dan M. K. Ferdiansyah. 2017. Karakterisasi sifat fisiko-kimia dan organoleptik produk cookies tersubstitusi tepung suweg (*amorphophallus campanulatus bl*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 7:9–16.
- Agustina, M., F. Fahrizal, dan E. Indarti. 2019. Penambahan cmc, gum xanthan, dan pektin sebagai stabilizer pada sirup air kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 4:266–273. Doi:10.17969/Jimfp.V4i2.10966.
- Amen, O., A. Jumiono, dan M. A. Fulazzaky. 2020. Penjaminan mutu dan kehalalan produk olahan susu. *Jurnal Pangan Halal*. 2:42–48.
- Anggraeni, D. A., S. B. Widjanarko, dan D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*amorphophallus muelleri blume*): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2:214–223.
- Annisa, S., Y. S. Darmanto, dan U. Amalia. 2017. Pengaruh perbedaan spesies ikan terhadap hidrolisat protein ikan dengan penambahan enzim papain (the effect of various fish species on fish protein hydrolysate with the addition of papain enzyme). *Saintek Perikanan : Indonesian Journal Of Fisheries Science And Technology*. 13:24–30. Doi:10.14710/Ijfst.13.1.24-30.
- Apriliani, P., S. Haryati, dan Sudjatinah. 2019. Berbagai konsentrasi tepung maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik petis udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1–9.
- Azwar, E., dan S. O. Simbolon. 2020. Karakterisasi plastik pengemas makanan dari tepung maizena dan batang pisang. *Jurnal Kelitbangan*. 8:17–17.
- Bacchetti T, M. A. M. S. 2013. Carotenoids, phenolic compounds and antioxidant capacity of five local italian corn (*zea mays l.*) Kernels. *J Nutr Food Sci*. 3:1–4. Doi:10.4172/2155-9600.1000237.
- Bawinto, M. Eunike, dan E., K Bertie. 2015. Analisa kadar air, ph, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*thunnus sp*) asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 3:55–65.
- Bayu, M. K., H. Rizqiati, dan N. Nurwantoro. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1:33–38. Doi:10.14710/Jtp.2017.17468.
- Devi, G. K., I. Karnita, dan F. Hamdika. 2022. The use of brown rice milk in the making of milk pie. *The Journal Gastronomy Tourism*. 9:1–8. Doi:10.17509/Gastur.V9i1.48224.

- Dewatisari, W. F., L. Rumiyantri, dan I. Rakhmawati. 2018. Rendemen dan skrining fitokimia pada ekstrak daun *sansevieria sp.* Rendemen and phytochemical screening using leaf extract of *sansevieria sp.* Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 17:197–202.
- Dungir, S. G., D. G. Katja, dan V. S. Kamu. 2012. Aktivitas antioksidan ekstrak fenolik dari kulit buah manggis (*garcinia mangostanal.*). Jurnal MIPA Unsrat Online. 1:11–15.
- Fitri, A. S., dan Y. A. N. Fitriana. 2020. Analisis senyawa kimia pada karbohidrat. Sainteks. 17:45. Doi:10.30595/Sainteks.V17i1.8536.
- Fransiska. 2021. Pengaruh substitusi kulit buah naga (*hylocereas polyrhizus*) terhadap kandungan antioksidan custard. Agrofood: Jurnal Pertanian Dan Pangan. 3:1–8.
- Gardjito, M., S. Naruki, A. Murdiati, dan Sardjono. 1994. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi Dan Mikrobiologi. In: Kasmidjo, Editor. Ilmu Pangan. 2nd Ed. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. P. 53–56.
- Hui, Y. H., J. D. Culbertson, S. E. Duncan, I. G. Legarreta, E. C. Y. Li-Chan, C. Y. Ma, C. Manley, T. Mcmeekin, W. K. Nip, L. M. L. Nollet, M. S. Rahman, F. Toldrá, dan Y. L. Xiong. 2005. Handbook Of Food Science, Technology, And Engineering.
- Ibroham, M. H., S. Jamilatun, dan I. D. Kumalasari. 2022. A Review: potensi tumbuhan-tumbuhan di indonesia sebagai antioksidan alami. Seminar Nasional Penelitian. 1:1–13.
- Khan, I. T., M. Nadeem, M. Imran, R. Ullah, M. Ajmal, dan M. H. Jaspal. 2019. Antioxidant properties of milk and dairy products: a comprehensive review of the current knowledge. Lipids Health Dis. 18:1–13. Doi:10.1186/S12944-019-0969-8.
- Lismawati, Tutik, dan Nofita. 2021. Kandungan beta karoten dan aktivitas antioksidan terhadap ekstrak buah labu kuning (*cucurbita moschata*). Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia. 7:263–273.
- Maf'ulah, S. 2019. Optimization of milk manufacturing as milk pie to increase optimalisasi pengolahan susu sapi menjadi pie susu sebagai upaya meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat Desa Jarak, Wonosalam. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Jp-Mas). 1:52–58.
- Mahdiah, N. 2020. Pelatihan diversifikasi produk olahan susu di sentra peternakan sapi perah Kelurahan Kebon Pedes. Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (Pim). 2:97–103.
- Mangalisu, A., E. Abustam, dan N. Nahariah. 2020. The antioxidant value of chicken eggs subjected to the fermentation using *lactobacillus plantarum*

at different temperature and incubation time. In: Iop Conference Series: Earth And Environmental Science. Vol. 492. P. 1–6.

- Martiningsih, N. W., G. A. B. Widana, P. L. P. Kristiyanti, S. Bandyopadhyay, J. Mukerji, N. M. Yenerel, U. A. Dinc, E. Gorgun, F. Radical, S. Activity, O. F. Alsophila, J. Sm, C. F. Zuhra, J. B. Tarigan, dan H. Sihotang. 2016. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun matao (*pometia pinnata*) dengan metode dpph. *Journal Of Ocular Pharmacology And Therapeutics*. 3.
- Meutia, N., T. Rizalsyah, S. Ridha, dan M. K. Sari. 2023. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah Aceh Besar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 11:44–52.
- Morison, K. R., dan F. M. Mackay. 2001. Viscosity of lactose and whey protein solutions. *Int J Food Prop*. 4:441–454. Doi:10.1081/Jfp-100108647.
- Mulyani, N. S. 2016. Pengaruh penambahan tepung maizena terhadap daya terima velva jambu biji. *Jurnal Pendidikan Kimia*. 8:37–44.
- Murdiyanto, D., Ariyanti Faizah, M. Khalifa, dan A. K. Nabila. 2021. Potensi penambahan pati jagung, ubi kayu, beras ketan dan sagu pada alginat terhadap perubahan dimensi. In *Prosiding University Research Colloquium*. 669–677.
- Mustafa, A. 2016. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek*. 9:118. Doi:10.21107/Agrointek.V9i2.2143.
- Nofrida, R., Y. Sulastri, R. Widyasari, M. A. Zaini, dan A. Nasrullah. 2018. Pengaruh penambahan stabilizer alami berbasis umbi lokal untuk peningkatan sifat fisik dan kimia es krim buah naga merah (*hylocereus polyrhizus sp.*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*. 3:298–306. Doi:10.24843/Jitpa.2018.V03.I01.P06.
- Novianti, S. 2018. Pemanfaatan ubi jalar, susu, dan bandrek dalam pengembangan produk makanan. *Barista: Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata*. 5:235–246.
- Nurchayono, D. I., And E. Zubaidah. 2015. Carboxymethyl cellulose sebagai edible coating dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik dan kimia wortel kering instan. *Pangan Dan Agroindustri*. 3:1192–1202.
- Pahrizi, A., dan R. Ninsix. 2016. Studi penambahan tepung maizena sebagai bahan pengental terhadap karakteristik saos pisang moli. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5:8–14. Doi:10.32520/Jtp.V5i1.85.
- Paudi, R., R. Sulistijowati, dan L. Mile. 2020. Rendemen kolagen kulit ikan bandeng (*chanos chanos*) segar hasil ekstraksi asam asetat. *Jambura Fish Processing Journal*. 2:21–27. Doi:10.37905/Jfpj.V2i1.5930.

- Perdani, R. E. P., W. Hersoelistyorini, dan A. Suyanto. 2018. Kadar protein, aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik cookies tersubstitusi tepung mocaf dan tepung kecambah kacang hijau kukus. *Jurnal Pangan Dan Gizi* . 8:11–21.
- Pratiwi, A. A., W. H. Susanto, dan J. M. Maligan. 2018. Pengaruh konsentrasi maizena dan lama pemasakan dengan suhu tetap terhadap karakteristik lempok apel manalagi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 6:78–88. Doi:10.21776/Ub.Jpa.2018.006.03.9.
- Pruteanu, L. L., D. S. Bailey, A. C. Grădinaru, dan L. Jäntschi. 2023. The biochemistry and effectiveness of antioxidants in food, fruits, and marine algae. *Antioxidants*. 12:860. Doi:10.3390/Antiox12040860.
- Purwadi, R. L. Eka, E. Herly, dan A. R. Dewi. 2017. *Penanganan Hasil Ternak. Cetakan Pertama*. (Tim Ub Press, Editor.). Ub Press, Malang.
- Purwanto, D., S. Bahri, dan A. Ridhay. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*kopsia arborea blume.*) Dengan Berbagai Pelarut. *Kovalen*. 3:24–32. Doi:10.22487/J24775398.2017.V3.I1.8230.
- Resnawati, H. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan (the quality of milk and its products on several processing and storage). *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. 497–502.
- Safari, A., M. Fadhlillah, S. D. Rachman, N. I. Anggraeni, F. F. Isnanisafitri, dan S. Ishmayana. 2020. Studi pengaruh kulit ari psyllium dan susu full cream terhadap kandungan laktosa, asam laktat dan ph cheese cream menggunakan response surface method. *Chimica Et Natura Acta*. 8:50–57. Doi:10.24198/Cna.V8.N1.29135.
- Semring, E., M. S. Sangi, dan E. Suryanto. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi dari biji jagung(*Zea Maysl.*). *Chem Prog*. 9:14–20.
- Setianingrum, A., A. Noviatry, dan A. E. P. Haskito. 2020. Aktivitas antioksidan dan total bakteri asam laktat (bal) pada yogurt fortifikasi dengan konsentrasi bertingkat ekstrak rosella ungu. *Proceeding*. 30–31.
- Setiawan, F. D., dan D. Rosyidi. 2008. Effect of addition fresh milk on moisture, protein, fat content, ph and texture ricotta cheese. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Stobiecka, M., J. Król, dan A. Brodziak. 2022. Antioxidant activity of milk and dairy products. *Animals*. 12:1–27. Doi:10.3390/Ani12030245.
- Subandrate, M. B., M. I. Saleh, D. R. Gunarti, dan Hermansyah. 2022. *Isolasi Dan Purifikasi Protein Ikat Folat Dari Air Susu Ibu. Cetakan Pertama*. Upt. Penerbitan Dan Percetakan Universitas Sriwijaya, Palembang.

- Tampubolon, B. D., U. Ayuningtyas, dan A. T. Setyoko. 2016. Kesiapan pemberlakuan wajib sni susu bubuk dan sni susu kental manis di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. 17:167–166. Doi:10.31153/Js.V17i2.315.
- Tratnik, L., R. Božanić, Z. Herceg, dan I. Drgalić. 2006. The quality of plain and supplemented kefir from goat's and cow's milk. *Int J Dairy Technol*. 59:40–46. Doi:10.1111/J.1471-0307.2006.00236.X.
- Uri, N. N. H., C. F. Mamuaja, dan T. Koapaha. 2019. Aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan susu jagung manis (*zea mays saccharata*) dengan penambahan ekstrak jahe (*zingiber officinale roscoe*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10:9–17.
- Viridianasari, N. M. A. 2021. Analisis pengaruh kreatif dan inovatif di dunia bisnis kewirausahaan dalam perspektif ekonomi islam. *Niqosiya: Journal Of Economics And Business Research*. 1:37–47. Doi:10.21154/Niqosiya.V1i1.81.
- Walidah, Z., E. A. Wardani, A. R. Wulandari, F. P. Mahendra, R. S. Ningtyas, dan D. T. Cahyaningrum. 2021. Penerapan analisis swot terhadap strategi pemasaran pie susu *zingiberaceae* saat pandemi covid-19. *Jurnal Manajemen Agribisnis Dan Agroindustri*. 1:52–59. Doi:10.25047/Jmaa.V1i1.9.
- Wijaya, H., Novitasari, dan S. Jubaidah. 2018. Perbandingan metode ekstraksi terhadap rendemen ekstrak daun rambui laut (*sonneratia caseolaris l. Engl*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 4:79–83.
- Yilmaz-Ersan, L., T. Ozcan, A. Akpınar-Bayizit, dan S. Sahin. 2018. Comparison of antioxidant capacity of cow and ewe milk kefir. *J Dairy Sci*. 101:3788–3798. Doi:10.3168/Jds.2017-13871.
- Yulianti, Nurrahman, dan Wikanastri Hersoelistyorini. 2020. Pengaruh penambahan maizena terhadap kadar β -karoten, aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik sup labu kuning instan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 10:61–72.
- Yunita, L. 2018. Studi komparasi penentuan viskositas lumpur pemboran menggunakan marsh funnel dan viscosimeter berbasis video berbantuan software tracker. *Jurnal Offshore: Oil, Production Facilities And Renewable Energy*. 2:10–19. Doi:10.30588/Jo.V2i1.348.
- Zuhra, S., And C. Erlina. 2012. Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung. *Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan*. 9:36–44.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan V_{la} Susu pada Pai Buah dengan Penggunaan Susu dan Maizena yang Berbeda

Standar Deviasi Aktivitas Antioksidan

SUSU	MAIZENA	Mean	Std. Deviation	N
11	9	54.6067	.30501	3
	10	57.6833	.04619	3
	11	62.5233	9.47759	3
	Total	58.2711	5.86733	9
12	9	58.9367	11.28807	3
	10	66.2000	.82456	3
	11	70.0833	.05859	3
	Total	65.0733	7.48575	9
13	9	62.7933	2.01954	3
	10	70.8667	.68719	3
	11	73.9367	.85886	3
	Total	69.1989	5.11559	9
Total	9	58.7789	6.74378	9
	10	64.9167	5.81399	9
	11	68.8478	6.92276	9
	Total	64.1811	7.54772	27

Analisis Ragam Aktivitas Antioksidan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1034.547 ^a	8	129.318	5.212	.002
Intercept	111218.806	1	111218.806	4482.381	.000
SUSU	548.120	2	274.060	11.045	.001
MAIZENA	463.525	2	231.763	9.341	.002
SUSU * MAIZENA	22.902	4	5.725	.231	.917
Error	446.624	18	24.812		
Total	112699.977	27			
Corrected Total	1481.171	26			

a. R Squared = .698 (Adjusted R Squared = .564)

Uji Lanjut Duncan Aktivitas Antioksidan

	SUSU	N	Subset	
			1	2
Duncan ^{a,b}	11	9	58.2711	
	12	9		65.0733
	13	9		69.1989
	Sig.		1.000	.096

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square (Error) = 24.812.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05.

	MAIZENA	N	Subset	
			1	2
Duncan ^{a,b}	9	9	58.7789	
	10	9		64.9167
	11	9		68.8478
	Sig.		1.000	.111

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 24.812.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 2 Hasil Analisis Rendemen Vla Susu pada Pai Buah dengan Penggunaan Susu dan Maizena yang Berbeda

Standar Deviasi Rendemen

SUSU	MAIZENA	Mean	Std. Deviation	N
11	9	90.9976	0.2067	3
	10	91.7642	0.728	3
	11	91.6974	0.22262	3
	Total	91.4864	0.53925	9
12	9	91.9967	0.36859	3
	10	91.4899	0.13231	3
	11	92.1742	0.9337	3
	Total	91.8869	0.59233	9
13	9	91.931	0.90954	3
	10	91.9532	0.64226	3
	11	92.2114	0.49188	3
	Total	92.0319	0.62341	9
Total	9	91.6418	0.69688	9
	10	91.7358	0.5298	9
	11	92.0277	0.59367	9
	Total	91.8017	0.61014	27

Analisis Ragam Rendemen

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.421 ^a	8	.428	1.230	.337
Intercept	227544.091	1	227544.091	654464.467	.000
SUSU	1.437	2	.718	2.066	.156
MAIZENA	.729	2	.364	1.048	.371
SUSU * MAIZENA	1.255	4	.314	.903	.483
Error	6.258	18	.348		
Total	227553.770	27			
Corrected Total	9.679	26			

a. R Squared = .353 (Adjusted R Squared = .066)

Lampiran 3 Hasil Analisis Viskositas Vla Susu pada Pai Buah dengan Penggunaan Susu dan Maizena yang Berbeda

Standar Deviasi Viskositas

SUSU	MAIZENA	Mean	Std. Deviation	N
11	9	1.8750	.04352	3
	10	1.9250	.00919	3
	11	2.0536	.00200	3
	Total	1.9512	.08284	9
12	9	2.0213	.08276	3
	10	2.0651	.06279	3
	11	2.1313	.04462	3
	Total	2.0725	.07414	9
13	9	2.1665	.05622	3
	10	2.1657	.02863	3
	11	2.2102	.06924	3
	Total	2.1808	.05177	9
Total	9	2.0209	.13751	9
	10	2.0520	.11031	9
	11	2.1317	.07934	9
	Total	2.0682	.11730	27

Analisis Ragam Viskositas

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.311 ^a	8	.039	14.848	.000
Intercept	115.491	1	115.491	44155.888	.000
SUSU	.237	2	.119	45.393	.000
MAIZENA	.059	2	.029	11.237	.001
SUSU * MAIZENA	.014	4	.004	1.381	.280
Error	.047	18	.003		
Total	115.849	27			
Corrected Total	.358	26			

a. R Squared = .868 (Adjusted R Squared = .810)

Uji Lanjut Viskositas

	SUSU	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^{a,b}	11	9	1.9512		
	12	9		2.0725	
	13	9			2.1808
	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) = .003.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05

	MAIZENA	N	Subset	
			1	2
Duncan ^{a,b}	9	9	2.0209	
	10	9	2.0520	
	11	9		2.1317
	Sig.		.215	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .003.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 4 Hasil Analisis Kadar Air V_{la} Susu pada Pai Buah dengan Penggunaan Susu dan Maizena yang Berbeda

Standar Deviasi Kadar Air

SUSU	MAIZENA	Mean	Std. Deviation	N
11	9	67.4095	.42679	3
	10	68.2102	.53217	3
	11	67.8137	.72920	3
	Total	67.8111	.60786	9
12	9	67.6278	.48280	3
	10	67.6577	.39405	3
	11	67.1438	.34103	3
	Total	67.4765	.43425	9
13	9	66.7657	.84875	3
	10	66.3988	.32982	3
	11	65.6462	1.03229	3
	Total	66.2702	.84734	9
Total	9	67.2677	.65924	9
	10	67.4222	.88499	9
	11	66.8679	1.16281	9
	Total	67.1859	.92055	27

Analisis Ragam Uji Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	15.239 ^a	8	1.905	5.048	.002
Intercept	121876.604	1	121876.604	322942.074	.000
SUSU	11.824	2	5.912	15.665	.000
MAIZENA	1.473	2	.737	1.952	.171
SUSU * MAIZENA	1.942	4	.486	1.287	.312
Error	6.793	18	.377		
Total	121898.636	27			
Corrected Total	22.033	26			

a. R Squared = .692 (Adjusted R Squared = .555)

Uji Lanjut Kadar Air

	SUSU	N	Subset	
			1	2
Duncan ^{a,b}	11	9	66.2702	
	12	9		67.4765
	13	9		67.8111
	Sig.		1.000	.263

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

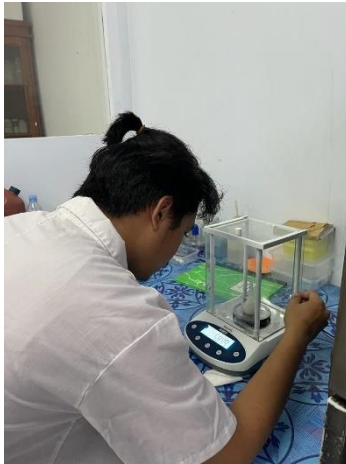
Based on observed means.

The error term is Mean Square (Error) = .377.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian Vla Susu pada Pai Buah dengan Penggunaan Susu dan Maizena yang Berbeda



Ket. Menimbang Bahan



Ket. Membuat Vla



Ket. Pengujian Viskositas



Ket. Pengujian Rendemen



Ket. Pengujian Kadar Air



Ket. Pengujian Aktivitas Antioksidan

BIODATA PENELITI



Adi Zamsuddin yang biasa dipanggil Adi. Lahir di Blora Jawa Tengah pada tanggal 16 Juli 2002 dari pasangan suami istri M.Ilyas dan Sureni. Penulis merupakan seorang yang terlahir di pulau jawa dan di besarkan di pulau sulawesi. Jenjang pendidikan penulis dimulai dengan memasuki taman kanak-kanak TK Harapan Bangsa di tahun 2008-2009 dan lanjut sekolah dasar di SDN 62 Palisi di Kabupaten Maros sejak 2009-2015. Setelah itu penulis melanjutkan sekolah ke jenjang sekolah menengah pertama di tahun 2015-2017 di SMP Negeri 17 Marusu dan aktif di organisasi Pramuka lalu mendapat prestasi sebagai perwakilan untuk mengikuti kegiatan nasional Jambore pramuka ke-X 2016. Setelah selesai penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang sekolah menengah atas di SMA Negeri 1 Maros dan lulus pada tahun 2020. Pada saat duduk di bangku SMA penulis aktif di organisasi pramuka dan organisasi di bidang IT yakni smansa computer club (S1CC).Melalui jalur SBMPTN penulis melanjutkan kulahnya di Universitas Hasanuddin, jurusan Peternakan angkatan 2020 dan aktif diberbagai organisasi yang ada , penulis memasuki unit kegiatan mahasiswa tingkat universitas yakni unit kegiatan mahasiswa renang Universitas Hasanuddin dan berhimpunan di Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak .