

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjannah. 2008. Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Apriliyani, M., W. dan Apriliyanti, M. W. 2018. Kualitas fisik dan sensoris produk susu pasteurisasi pada suhu dan waktu transportasi dalam distribusi pemasaran. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 13 (1) : 46-53.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington (US): The Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Daulay, D. 1991. Fermentasi Keju. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Fadliah, M. 2014. Kualitas organoleptik dan pertumbuhan bakteri pada susu pasteurisasi dengan penambahan kayu secang (*caesalpinia sappan L.*). selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas
- Fardiaz, Apriyanto, Puspitasari, Sendarwati dan Budiyanto. 1989. Mikrobiologi pangan I. PAU Pangan dan Gizi, Instiut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar-Universitas Pangan dan Gizi, IPB Bogor.
- Gazperz, V. 1991. Metode Rancangan Percobaan. Bandung: Arminco.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Herendra. 2009. Pengaruh proses distribusi terhadap peningkatan angka kuman pada susu sapi segar di peternakan Ram Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Skripsi Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kartika Sari, Malla. 2014. Upaya Meningkatkan Aktivitas Dan Hasil Belajar Siswa Dengan Menerapkan Model Pembelajaran Guided Discovery Pada Pokok Bahasan Elastisitas Siswa Kelas XI di SMAN 1 Manyar. Jurnal Inovasi Pendidikan Fisika. Volume. 03
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.
- Malaka, R. 2014. Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. Surabaya : Brilian International.
- Maulana, Z., dkk. 2014. Eksplorasi Keragaman Plasma Nutfah Padi Lokal Tana Toraja dan Enrekang Berdasarkan Karakterisasi Morfologi. Fakultas 19 Pertanian Universitas HasanudinPurnomo, H. dan Adiono. 1987. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama. UI Press, Jakarta.

- Rachman, A. 2006. Penetapan Kemantapan Agregat Tanah. Di dalam : kurnia, U., Agus, O., Adimihardja, A., dan Dariah, A., editor. Sifat Fisik Tanah dan Metode Analisisnya. Bogor : Balai Besar Litbang Sumberdaya Lahan Pertanian. 63-73 hal.
- Rhee, K. C. (2005). Determination of Total Nitrogen. Dalam Buku Handbook of Food Analytical Chemistry. (2005). Editor: Ronald E. Wrolstad, Terry E. Acree, Eric A. Decker, Michael H. Penner, David S. Reid, Steven J. Schwartz, Charles F. Shoemaker, Denise Smith, Peter Sporns. New Jersey: John Wiley and Sons Inc. Hal. 105.
- Sabil, S. 2015. Pasteurisasi *High Temperature Short Time* (Htst) Susu Terhadap *Listeria Monocytogenes* pada Penyimpanan Refrigerator. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sanam, A. B. Bagus, I dan Swacita, N. 2014. Ketahanan susu kambing Peranakan Etawa Phost-Thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alcohol 3 (1) : 1-8.
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Singh, J., A. Khanna, And H. Chander. 1980. Effect of incubation temperature and heat treatment of milk from cow and buffalo on acid and flavor production by *S. thermophilus* and *L. bulgaricus*. J. Food Protection 43 (12):399-400. Sawitri, M. E., A. Manab, M. C. Padaga, T. E.
- Suedee A. 2012. Phytochemical Studies of *Mimusops elengi* and *Pometia pinnata* Leaf Extract with Anti-HIV-1 Integrase Activity. Songkla (TH): Prince of Songkla University
- Suharno., Tanjung, R. H. R., 2011. Matoa (*Pometia* sp), Penerbit Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Sulmiyati, N. Ali, dan Marsudi. 2016. Kajian kualitas fisik susu kambing peternakan Ettawa (PE) dengan metode pasteurisasi yang berbeda. JITP. 4(3) : 130-134.
- Suryani, A., H. Erliza dan Mira. 2004. Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Thomson, L. A. J., Thaman, R. R., 2006. *Pometia pinnata* (Tava). Species Profiles for Pasific Island Agroforestry.
- Varnam, H.A. dan Sutherland J.P. (1994). Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology). Chapman and Hall. London.

DOKUMENTASI



Proses pembuatan ekstrak daun matoa



Pasturisasi Susu



Proses penambahan ekstrak daun matoa ke susu

Pengujian pH

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Ragam uji pH Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Matoa yang Berbeda

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
faktor_A	A1	LTLT	25
	A2	HTST	25
Faktor_B	B1	0%	10
	B2	0,05%	10
	B3	0,10%	10
	B4	0,15%	10
	B5	0,20%	10

Descriptive Statistics

Dependent Variable: pH

faktor_A	Faktor_B	Mean	Std. Deviation	N
LTLT	0%	6.5800	.10954	5
	0,05%	7.1800	.04472	5
	0,10%	7.4400	.10000	5
	0,15%	7.4400	.13416	5
	0,20%	7.4500	.15166	5
	Total		7.1760	.33076
HTST	0%	6.6200	.08367	5
	0,05%	7.0400	.12247	5
	0,10%	7.0500	.10954	5
	0,15%	7.2600	.08944	5
	0,20%	7.2400	.08944	5
	Total		7.1680	.29961
Total	0%	6.6000	.09428	10
	0,05%	7.2900	.14491	10
	0,10%	7.3600	.10750	10
	0,15%	7.3100	.11972	10
	0,20%	7.3000	.13333	10
	Total		7.1720	.31236

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: pH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.120 ^a	5	.824	54.828	.000
Intercept	2571.879	1	2571.879	171147.436	.000
faktor_A	.001	1	.001	.053	.819
Faktor_B	4.119	4	1.030	68.522	.000
Error	.661	44	.015		
Total	2576.660	50			
Corrected Total	4.781	49			

a. R Squared = .862 (Adjusted R Squared = .846)

pH

Duncan^{a,b}

Faktor_B	N	Subset	
		1	2
0%	10	6.6000	
0,05%	10		7.2900
0,20%	10		7.3000
0,15%	10		7.3100
0,10%	10		7.3600
Sig.		1.000	.252

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .015.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 2. Hasil Analisis Ragam uji Kadar Asam Laktat Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Matoa yang Berbeda

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
faktor_A	A1	LTLT	25
	A2	HTST	25
Faktor_B	B1	0%	10
	B2	0,05%	10
	B3	0,10%	10
	B4	0,15%	10
	B5	0,20%	10

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Keasaman

faktor_ A	Faktor_B	Mean	Std. Deviation	N
LTLT	0%	.1080	.02465	5
	0,05%	.1080	.02465	5
	0,10%	.1080	.02465	5
	0,15%	.0630	.02465	5
	0,20%	.0540	.02012	5
	Total		.0882	.03307
HTST	0%	.1080	.02465	5
	0,05%	.1080	.02465	5
	0,10%	.0990	.02012	5
	0,15%	.0630	.02465	5
	0,20%	.0450	.00000	5
	Total		.0846	.03266
Total	0%	.1080	.02324	10

0,05%	.1080	.02324	10
0,10%	.1035	.02174	10
0,15%	.0630	.02324	10
0,20%	.0495	.01423	10
Total	.0864	.03258	50

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Keasaman

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.032 ^a	5	.006	13.530	.000
Intercept	.373	1	.373	801.391	.000
faktor_A	.000	1	.000	.348	.558
Faktor_B	.031	4	.008	16.826	.000
Error	.020	44	.000		
Total	.425	50			
Corrected Total	.052	49			

a. R Squared = .606 (Adjusted R Squared = .561)

Keasaman

Duncan^{a,b}

Faktor_B	N	Subset	
		1	2
0,20%	10	.0495	
0,15%	10	.0630	
0,10%	10		.1035
0%	10		.1080
0,05%	10		.1080
Sig.		.169	.664

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .000.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 3. Hasil Analisis Ragam uji Kadar Protein Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Matoa yang Berbeda

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
faktor_A	A1	LTLT	25
	A2	HTST	25
Faktor_B	B1	0%	10
	B2	0,05%	10
	B3	0,10%	10
	B4	0,15%	10
	B5	0,20%	10

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Protein

faktor_A	Faktor_B	Mean	Std. Deviation	N
LTLT	0%	1.3750	.01118	5
	0,05%	2.3070	.01095	5
	0,10%	2.3800	.00000	5
	0,15%	2.2960	.00548	5
	0,20%	1.4880	.01095	5
	Total		1.9692	.45060
HTST	0%	2.7320	.01095	5
	0,05%	3.1120	.00837	5
	0,10%	3.0880	.01095	5
	0,15%	2.7080	.00447	5
	0,20%	2.6760	.01673	5
	Total		2.8632	.19857
Total	0%	2.0535	.71528	10

0,05%	2.7095	.42437	10
0,10%	2.7340	.37322	10
0,15%	2.5020	.21719	10
0,20%	2.0820	.62627	10
Total	2.4162	.56802	50

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Protein

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	14.367 ^a	5	2.873	87.606	.000
Intercept	291.901	1	291.901	8899.825	.000
faktor_A	9.990	1	9.990	304.601	.000
Faktor_B	4.376	4	1.094	33.357	.000
Error	1.443	44	.033		
Total	307.711	50			
Corrected Total	15.810	49			

a. R Squared = .909 (Adjusted R Squared = .898)

Protein

Duncan^{a,b}

Faktor_B	N	Subset		
		1	2	3
0%	10	2.0535		
0,20%	10	2.0820		
0,15%	10		2.5020	
0,05%	10			2.7095
0,10%	10			2.7340
Sig.		.727	1.000	.764

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

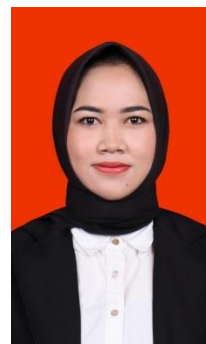
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .033.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

b. Alpha = .05.

BIODATA



Nama Lengkap : Diah Wulandari
Nama Panggilan : Wulan
No. Pokok : I111 15 552
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat/Tanggal Lahir : Makassar, 15 Februari 1996
Alamat : Perumahan Bumi Zarindah, Pattalassang Gowa
Agama : Islam
Suku : Makassar
No. Telpon : 085387667997
Asal SMA : SMAN 2 Sungguminasa
Tahun Tamat SMA : 2015
Fakultas/Prodi : PETERNAKAN/PETERNAKAN
Judul Skripsi : Pengaruh Ekstrak Daun Matoa Terhadap Sifat Fisiko Kimia Susu

Nama Orang Tua

- a. Ayah : Rudy Cahyono
- b. Ibu : Yusni Sriyanti

Pekerjaan Orang Tua

- a. Ayah : Wiraswasta
- b. Ibu : IRT

Alamat Email : diahwulandari312@gmail.com

Mahasiswa

Diah Wulandari

