

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, N. 2013. Pembuatan dodol susu. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(2): 12-17.
- Al-Jazuly, A. T. 2016. Pengujian karakteristik dari 16 array sensor lidah elektronika untuk identifikasi empat rasa dasar. Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Anjasari. 2010. *Pangan Hewani*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Dodol. SNI 01-2986-1992. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Santan Kelapa. SNI 01-3816-1995. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. Susu Segar. SNI 01-3141-1998. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Budiyono, H. 2009. Analisis daya simpan produk susu pasteurisasi berdasarkan kualitas bahan baku mutu susu. *Jurnal Paradigma*, 10(2): 198-211.
- Breemer, R., J.P. Febby, R. Corneles. 2010. Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*. 6 : 17–20.
- Cempaka, L., dan Asiah, N. 2019. Pelatihan Produksi Dodol Nangka Di Desa Tritis Yogyakarta. *Indonesian Journal of Social Responsibility*, 1(1), 28-32.
- Effendi, D. S., & Kasno, A. 2011. Kandungan klor tanaman kelapa sawit berdasarkan jenis tanah dan penggunaan pupuk. In *Prosiding. Seminar Nasional Inovasi Perkebunan*, Jakarta. 15:92-99.
- Ending, S., F. S. Lingganingrum., R. Hervita., dan W. S. Helen. 2010. Pengaruh penambahan maktodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Fellows P. 2000. *Food processing Technology: Principle and Practice*. 2nd Ed. CRC Press LLC, Abington, Cambridge, England.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Jing, H. M. Yap, P. Y. Y. Wong and D. D. Kitts. 2009. Comparison of physicochemical and antioxidant properties of egg-white proteins and fructose and inulin Maillard reaction products. *Food Bioprocess Tech.*, 11: 269-279.
- Karnia, I., Hamidah, S., dan Thamrin, G. A. R. 2020. Pengaruh Masa Simpan Madu Kelulut (*Trigona SP*) Terhadap Kadar Gula Pereduksi Dan Keasaman. *Jurnal Sylva Scientiae*, 2(6), 1093-1099.

- Lukito, M.S., Giyarto, dan Jayus. 2017. Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*. 11(1).
- Malaka, R. 2014. *Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu*. Brilian Internasional. Surabaya.
- Melani. 2007. Manfaat Susu. <http://kumpulan.info/sehat/artikel-kesehatan/48-artikel-kesehatan/131-mengenal-susu-dan-manfaat.html>. Diakses 14 Maret 2022.
- Mulyana, M., dan Syarif, R. 2007. Analisis Sikap dan Prilaku Konsumen Terhadap Pembelian Produk, Studi Kasus Produk Susu Kental Manis Coklat Indomilk pada Konsumen Jakarta. *Jurnal Ilmiah Kesatuan*. 2(9): 108-112.
- Nadia, L., Apriyantono, A., dan Rahayu, W. P. 2004. Karakterisasi Rasa Gurih pada Beberapa Produk Pangan.
- Nasaruddin N.L., Y.A. Chin dan Yusof. 2012. Effect of processing on instrumental textural properties of traditional dodol using back extrusion. *Int. Journal Food Pro*. 15(3) : 495–506.
- Nugroho, A. 2018. *Protein functional properties of tiga waja fish (Nibea Soldado) surimi powder made with oven drying*. Doctoral dissertation, UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG.
- Persatuan Pabrik Monosodium Glutamat dan Asam Glutamat Indonesia (P2MI). 2004. *Tingkat Konsumsi MSG di Indonesia*. S.1.:s.n
- Permadi, M. R., H. Oktava, K. Agustianti. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian *peference test* (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Jurnal Mikrotik*. 8 (1) :29-42.
- Purwadi, Radiati, Evanuari, dan Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press, Jakarta.
- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Buku Bahan Ajar. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Shearer, J. K., K. C. Bachman, dan J. Boosinger. 1992. *The Production of Quality Milk*. This document is DS61, one of a series of the Animal Science Department, Florida Cooperative Extension Service. Institute of Food and Agricultural Sciences. University of Florida: USA.
- Sari, Nurhamida. 2014. Karbohidrat. Universitas Negeri Medan. Vol.13 No.2 : 38-39.
- Sri, Yuni dan Nur, A. K. 2003. Mencari Formulasi Pembuatan Fish Nugget yang baik. Jember. Politeknik Negeri Jember.

- Sukasih, E., Prabawati, S., Hidayat, T., dan Rahayuningsih, M. 2009. Optimasi kecukupan panas pada pasteurisasi santan dan pengaruhnya terhadap mutu santan yang dihasilkan. *J Pascapanen*, 6(1), 34-42.
- Sukmawati, Methatias A., dan Lina W. 2014. Pengaruh Perlakuan Variasi Jenis Gula terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya (*Carica vasconcellea*). *AGRITEPA*: 1(3).
- Susiwi S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia : Jawa Barat.
- Widjanarko, S. B., T. Susanto, dan A. Sari. 2000. Penggunaan jenis dan proporsi tepung yang berbeda bersifat fisiko-kimia dan organoleptik dodol pisang cavendish (*Musa Paradisiaca* L). *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*. 1(3): 50-54.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1998. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Rahayu T.S. 2004. *Bahan Tambahan untuk Pangan dan Kontaminasi*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Lampiran 1. Tabel Anova dan Uji lanjut Duncan Organoleptik Aroma Dodol Susu pada berbagai Rasio susu dan Tepung Ketan

Analisis Ragam Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.717	4	2.179	32.519	.000
Within Groups	1.005	15	.067		
Total	9.722	19			

Uji Lanjut Duncan Aroma

Perlakuan	N	Subset			
		1	2	3	4
A1	4	2.4775			
A2	4		2.9575		
A3	4			3.7275	
A4	4			3.8125	
A5	4				4.3350
Sig.	20	1.000	1.000	.649	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. a. Uses Harmonic Mean Sample Size =4.000.

Lampiran 2. Tabel Anova Organoleptik Warna Dodol Susu pada berbagai Rasio susu dan Tepung Ketan

Analisis Ragam Skor Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.532	4	.131	.917	.479
Within Groups	2.139	15	.143		
Total	2.662	19			

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Organoleptik Kekenyalan Dodol Susu pada berbagai Rasio susu dan Tepung Ketan

Analisis Ragam Kekenyalan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.278	4	1.069	4.794	.012
Within Groups	3.123	14	.223		
Total	7.401	18			

Uji Lanjut Duncan Kekenyalan

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
A1	4	4.0200		
A2	4	4.1425		
A3	4		4.8125	4.8300
A4	4		4.8300	5.0600
A5	5			5.1900
Sig.		.728	.066	.339

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.

Lampiran 4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Organoleptik Citarasa Gurih Dodol Susu padaberbagai Rasio susu dan Tepung Ketan

Analisis Ragam Citarasa Gurih

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.727	4	.932	4.405	.015
Within Groups	3.173	15	.212		
Total	6.900	19			

Uji Lanjut Duncan Citarasa Gurih

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
A1	4	3.8525		
A2	4	4.3125	4.3125	
A3	4	4.3700	4.3700	4.3700
A4	4		4.8525	4.8525
A5	4			5.0800
Sig.		.151	.135	.055

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.

Lampiran 5. Tabel Anova Organoleptik Citarasa Manis Dodol Susu pada berbagai Rasio susu dan Tepung Ketan

Analisis ragam Citarasa Manis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.295	4	.074	2.297	.107
Within Groups	.482	15	.032		
Total	.777	19			



Lampiran 6. Tabel Anova Organoleptik Kesukaan Dodol Susu Berbagai Rasio susu dan Tepung Ketan

Analisis Ragam Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.441	4	.360	1.277	.323
Within Groups	4.231	15	.282		
Total	5.672	19			

Lampiran 6. Dokumentasi penelitian



Gambar 1. Menimbang bahan



Gambar 2. Mencampur bahan



Gambar 3. Mengukus adonan



Gambar 4. Penyimpanan pada suhu ruang



Gambar 5. Pengemasan



Gambar 6. Uji organoleptik

## BIODATA



Muhammad Alfiansyah S (I011 18 1515) lahir di Makassar, 31 Januari tahun 2000. Penulis beralamat di Jl Borong Jambu 7 No.592. Penulis merupakan anak keempat dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Syamsuddin dan Rosmiati.

Penulis pernah bersekolah di SD Inpres perumnas antang II, kemudian melanjutkan di SMPN 23 Makassar, lalu bersekolah di SMAN 12 Makassar. Lalu penulis melanjutkan jenjang pendidikan di Universitas Hasanuddin Makassar fakultas Peternakan tahun 2018 melalui jalur POSK. Penulis pernah menjabat sebagai Ketua Umum UKM KOMPAS UH periode 2020-2022. Hobby penulis yaitu berolahraga khususnya di bidang sepak bola dan futsal.

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

### KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DODOL SUSU PADA RASIO SUSU DAN TEPUNG KETAN BERBEDA

Disusun dan diajukan oleh

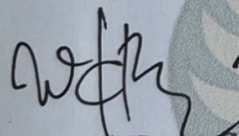
**MUHAMMAD ALFIANSYAH S**  
**1011 18 1515**

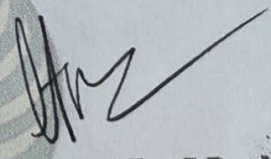
Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka Penyelesaian  
Studi Program Sarjana Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin  
Pada tanggal 17 Juli 2023  
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui

Pembimbing Utama

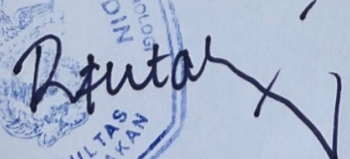
Pembimbing Pendamping

  
Dr. Wahniyathi Hatta, S. Pt., M. Si  
NIP. 19700416 199512 2 001

  
Dr. Fatma Maruddin, S.Pt., M.P.  
NIP. 19750813 200212 2 002

Ketua Program Studi Peternakan



  
Dr. Agr. Ir. Renny Fatmyah Utamy, S. Pt., M. Agr. IPM.  
NIP. 19720120 199803 2 001

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Alfiansyah S

NIM : I011 18 1515

Program Studi : Peternakan

Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulisan saya berjudul **Karakteristik Organoleptik Dodol Susu pada Rasio Susu dan Tepung Ketan Berbeda** adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, Juli 2023

Yang M



(Muhammad Alfiansyah S)