

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, I. A., Y. Subagyo., dan P. Soediarso. 2020. Persentase kerusakan dan total bakteri susu segar di kelompok peternak sapi perah Andini Lestari dan Tirta Sari Aji Kabupaten Banyumas. *Journal Of Animal Science and Technology*. 2(1).
- Amir, F., dan C. Saleh. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak biji buah durian (*Durio zibethinus mur*). Dengan menggunakan metode DPPH. Jurnal kimia mulawarman kimia FMIPA Ummul. 11. 84-87
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995. Susu Pasteurisasi. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu segar. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Cahyaningtyas, A. A., W. Pudjiastuti dan I. Ramadhan. 2016. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap organoleptik, derajat keasaman dan pertumbuhan bakteri *Coliform* pada susu pasteurisasi. Jurnal Riset Teknologi Industri. 10(1).
- Christie, C. D. Y., dan N. A. Lestari. 2019. Pengembangan media ajar berdasarkan penelitian analisis morfologi durian di Jawa Timur. Jurnal Pendidikan Kahuripan. 2(2): 2610-6277.
- Danah, I., A. Tedi., dan S. Sri. 2019. Lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap jumlah bakteri dan pH susu hasil pasteurisasi dalam kemasan. *Composite*. 1(1): 49-54.
- Depkes RI. 2005. Daftar komposisi bahan makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Direktoroat gizi departemen kesehatan RI. 1996. Daftar komposisi zat gizi pangan indonesia. Departemen kesehatan RI. Jakarta.
- Fachrezi, R. A., W. Dini., dan I. Oki. 2023. Evaluasi tingkat kesukaan terhadap sifat fisik susu kambing pasteurisasi yang diberi berbagai tingkat ekstrak jambu biji merah (*Psidium guajava L.*). *Tropical livestock science journal*. 2(1).
- Hadiwiyoto, S. 1994. Pengujian mutu susu dan hasil olahannya. Yogyakarta: Liberty.



to, S. 1983. Hasil-hasil olahan susu, ikan, daging dan telur. Yogyakarta: liberty.

U. K. Ikhrom., dan U. Hasanah. 2021. Uji dan karakterisasi serbuk pektin dari albedo durian sebagai kandidat ekspisi farmasi. Majalah Farmasetika. 3): 202-212.

- Kristanti, D. W. 2017. Daya simpan susu pasteurisasi ditinjau dari kualitas mikroba termotoleran dan kualitas kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 12(1): 1-7.
- Maryana, D., Suriani., W. A. Ali., M. Fatma., dan M. Ratmawati. 2022. Nilai pH dan total asam laktat susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun binahong (*Anredera cordifolia*(Ten.) steenis) selama penyimpanan. *JITP*. 10(1).
- Mukhtar, A. 2006. Ilmu produksi ternak perah. Surakarta LPP UNS dan UNS Press. Surakarta.
- Murdiati, T. B., A. A. Priadi., S. Rachmawati., dan Yuningsih. 2004. Susu pasteurisasi dan penerapan HACCP (*Hazard analysis critical control point*) *JITV*. 9(3).
- Nababan, L. A., I. K. Suada., dan I. B. N. Swacita. 2014. Ketahanan susu segar pada penyimpanan suhu ruang ditinjau dari uji tingkat keasaman, didih, dan waktu reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(4): 274-282.
- Nabila, D. D., L. T. Pangesthi., N. Purwidiani., dan G. Mauren. 2021. Pengaruh substitusi tepung biji durian (*Durio zibethinus murr.*) terhadap sifat organoleptik *Puff pastry*. *Jurnal tata boga*. 10(1): 99-109.
- Puspitarini, O. R., V. P. Bintoro., dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh penambahan buah durian (*Durio zibethinus murr.*) terhadap kadar air, tekstur, rasa, bau dan kesukaan karamel susu kambing. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*. 1(3).
- Resnawati, H. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka nasional prospek industri sapi perah menuju perdagangan bebas*.
- Sani, A. A., Mardiana., dan D. Seprianto. 2017. Modifikasi tang sebagai pembuka buah durian *portable*. *Jurnal Austenit*. 9(1).
- Shodiq, A. N., V. Wanniatie., A. Qisthon., dan K. Adhianto. 2023. Sifat fisik susu sapi perah: studi kasus peternakan sapi perah rakyat di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 7(1): 125-132.
- Sholikhah, N., A. A. Mufid., A. S. Bachrul., T. R. Hidayat., dan Y. Yoga. 2021. Pengolahan susu sapi menjadi susu pasteurisasi untuk meningkatkan nilai susu dan daya jual. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat*. 2(1): 55-79.
- lan S. Utami. 2014. Pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan protein susu kefir sebagai bahan penyusun petunjuk praktikum mata kuliah okimia. *Florea Volume*. 1(1): 41-46.



- Syahrin, N. A., K. Bambang., dan W. Lestyo. 2020. Pengembangan sensor untuk mendeteksi kesegaran buah durian (*Durio zibethinus Murr.*). Jurnal Pustaka Kesehatan. 8(2).
- Umar., Razali., dan A. Novita. 2014. Derajat keasaman dan angka reduktase susu sapi pasteurisasi dengan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Medika Veterinaria. 8(1).
- Wahyuningsih., dan D. F. Pazra. 2022. Kualitas fisik, kimia, mikroniologi susu sapi pada peternakan sapi perah di Kecamatan Caringin, Kabupaten Bogor. Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis. 6(1): 1-16.
- Wanniatie, V., dan Z. Hanum. 2015. Kualitas susu pasteurisasi komersil. Jurnal Agripet. 15(2): 92-97.
- Winahyu, N., dan R. D. Lestari. 2021. Analisis keuntungan produk olahan susu pasteurisasi skala rumah tangga. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*. 2(1): 22-27.
- Yanti, R. P., M. Said L., dan Ihsan. 2014. Studi penentuan nilai kalori pada buah durian (*Durio zibethinus*). Jurnal Teknosains. 8(2): 161-174.
- Yuliani, H., D. S. D. Jekti., dan D. A. C. Rasmi. 2013. Pengaruh penambahan ekstrak buah durian (*Durio zibethinus murr*) terhadap daya terima yogurt tempe. Jurnal Biologi Tropis. 13(2): 1411-9587.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Annova Nilai pH Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Buah Durian (*Durio zibethinus*)

Descriptives

pH

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	4	5.9500	.60277	.30139	4.9909	6.9091	5.10	6.50
P2	4	6.5000	.43970	.21985	5.8003	7.1997	6.00	7.00
P3	4	6.5000	.57735	.28868	5.5813	7.4187	6.00	7.00
P4	4	6.5000	.35590	.17795	5.9337	7.0663	6.20	7.00
Total	16	6.3625	.51365	.12841	6.0888	6.6362	5.10	7.00

ANOVA

pH

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.908	3	.303	1.190	.355
Within Groups	3.050	12	.254		
Total	3.958	15			



Lampiran 2. Tabel Annova Asam Laktat Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Buah Durian (*Durio zibethinus*)

Descriptives

AsamLaktat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	4	.5425	.17037	.08518	.2714	.8136	.33	.72
P2	4	.5725	.19805	.09903	.2574	.8876	.33	.79
P3	4	.5850	.19536	.09768	.2741	.8959	.32	.79
P4	4	.6100	.12728	.06364	.4075	.8125	.45	.76
Total	16	.5775	.15860	.03965	.4930	.6620	.32	.79

ANOVA

AsamLaktat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.009	3	.003	.103	.957
Within Groups	.368	12	.031		
Total	.377	15			



Lampiran 3. Tabel Annova dan Uji Lanjut (Duncan) Kualitas Organoleptik (Aroma)

Descriptives

aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	4	1.8750	.13229	.06614	1.6645	2.0855	1.75	2.05
P2	4	3.3500	.20000	.10000	3.0318	3.6682	3.25	3.65
P3	4	4.4500	.12910	.06455	4.2446	4.6554	4.30	4.60
P4	4	4.7500	.10801	.05401	4.5781	4.9219	4.60	4.85
Total	16	3.6063	1.17159	.29290	2.9820	4.2305	1.75	4.85

ANOVA

aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20.332	3	6.777	315.835	<.001
Within Groups	.257	12	.021		
Total	20.589	15			

aroma

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
P1	4	1.8750			
P2	4		3.3500		
P3	4			4.4500	
P4	4				4.7500
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.



Lampiran 4. Tabel Annova dan Uji Lanjut (Duncan) Kualitas Organoleptik (Rasa Manis)

Descriptives

rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	4	2.2125	.24958	.12479	1.8154	2.6096	1.95	2.55
P2	4	2.9750	.14434	.07217	2.7453	3.2047	2.80	3.15
P3	4	3.8250	.08660	.04330	3.6872	3.9628	3.75	3.95
P4	4	4.0625	.17970	.08985	3.7766	4.3484	3.80	4.20
Total	16	3.2688	.77177	.19294	2.8575	3.6800	1.95	4.20

ANOVA

rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.566	3	2.855	92.915	<.001
Within Groups	.369	12	.031		
Total	8.934	15			

Rasa

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	4	2.2125		
P2	4		2.9750	
P3	4			3.8250
P4	4			4.0625
Sig.		1.000	1.000	.079

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.



Lampiran 5. Tabel Annova dan Uji Lanjut (Duncan) Kualitas Organoleptik (Warna)

Descriptives

warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	4	2.2000	.09129	.04564	2.0547	2.3453	2.10	2.30
P2	4	2.5500	.04082	.02041	2.4850	2.6150	2.50	2.60
P3	4	3.0375	.18428	.09214	2.7443	3.3307	2.80	3.25
P4	4	3.0875	.30923	.15462	2.5954	3.5796	2.65	3.35
Total	16	2.7188	.41307	.10327	2.4986	2.9389	2.10	3.35

ANOVA

warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.141	3	.714	20.448	<.001
Within Groups	.419	12	.035		
Total	2.559	15			

Warna

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	4	2.2000		
P2	4		2.5500	
P3	4			3.0375
P4	4			3.0875
Sig.		1.000	1.000	.712

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.000.



Lampiran 6. Tabel Annova dan Uji Lanjut (Duncan) Kualitas Organoleptik (Kekentalan)

Descriptives

tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	4	1.7125	.22867	.11434	1.3486	2.0764	1.55	2.05
P2	4	2.0250	.21794	.10897	1.6782	2.3718	1.90	2.35
P3	4	2.0375	.08539	.04270	1.9016	2.1734	1.95	2.15
P4	4	2.0875	.04787	.02394	2.0113	2.1637	2.05	2.15
Total	16	1.9656	.21270	.05317	1.8523	2.0790	1.55	2.35

ANOVA

tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.350	3	.117	4.272	.029
Within Groups	.328	12	.027		
Total	.679	15			

Tekstur

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P1	4	1.7125	
P2	4		2.0250
P3	4		2.0375
P4	4		2.0875
Sig.		1.000	.621

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Harmonic Mean Sample Size = 4.000.



Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Memisahkan daging durian dari bijinya



Gambar 2. Menghaluskan buah durian menggunakan blender



Gambar 3. Penyaringan buah durian dengan menggunakan kain saring



Gambar 4. Melakukan penimbangan





Gambar 5. Memasaka susu untuk dipasteurisasi



Gambar 6. Sampel yang akan dilakukan pengujian organoleptik



Gambar 7. Pengujian asam laktat



Gambar 8. Pengujian organoleptik



BIODATA PENELITI



Siti Lutfiah Sukri lahir pada tanggal 17 Januari 2002 di Soro, Kabupaten Wajo, Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis merupakan kedua dari empat bersaudara dari pasangan bapak Sukri dan Ibu Hasna. Pada tahun 2007 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Dasar Negeri 298 Soro, dan pada tahun 2017 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Takkalalla, pada tahun 2020 menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Atas Negeri 7 Wajo. Pada tahun 2020 penulis diterima sebagai Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN.

