

DAFTAR PUSTAKA

- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2) : 163–167–167.
- Anggreini, I. 2024. kajian penambahan gula stevia pada minuman serbuk akar pasak bumi terhadap karakteristik fitokimia dan aktivitas antioksidan doctoral dissertation, universitas jambi.
- Baco, N., Syari, W., Widiawati, W., Elihami, E., dan Ismail, I. 2021. Peningkatan produktivitas dodol di masa pandemi covid-19 di Desa Pasang Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*. 3(1) : 66-71.
- Badan Standardisasi Nasional 1992. Dodol. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2986-1992. BSN. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Konsumsi Susu Indonesia 2019. Jakarta: Badan PusatStatistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Dodol. SNI 01-2986-1992. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar. SNI 01-3141-2011. DewanStandarisasi Nasional, Jakarta.
- Cahyani, S. A. N., Ulfa, R., dan Setyawan, B. 2022. Pengaruh Penambahan Simplisia Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Jamu Instan. *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN DAN ILMU PERTANIAN (JIPANG)*, 4(2) : 1-7.
- Dari, D. W., Rahmadhani, S., dan Junita, D. 2021. Gambaran Daya Terima Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia* sp.) dengan Penambahan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2) : 89-99.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2) : 11-16.
- Denni, N. P. R. 2019. Mutu Minyak Goreng pada Pedagang Gorengan di Kecamatan Denpasar Utara. Disertasi. Poltekkes Denpasar, Denpasar.
- Faradillah, N., Hintono, A., dan Pramono, Y. B. 2016. Karakteristik permen karamel susu rendah kalori dengan proporsi sukrosa dan gula stevia (*Stevia rebaudiana*) yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1) : 30-36
- Hanggara, H., S. Astuti, dan S. Setyani. 2016. Pengaruh formulasi pasta labu kuning dan tepung beras ketan putih terhadap sifat kimia dan sensori dodol. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 21(1) : 13-27.

- Kusnandar, R. P. 2021. Analisis usaha agroindustri dodol buah-buahan di desa buantan besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak (Studi Kasus Usaha di UD. Putra Mandiri). Disertasi. Universitas Islam Riau, Kepulauan Riau.
- Lobo, A. D., Alelang, I. F., & Juma, I. 2022. PENGARUH LAMA PROSES PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS DODOL KACANG MERAH. *Partner*, 27(2) : 1880-1889.
- Manab, A. 2007. Kajian penggunaan sukrosa terhadap pencoklatan non-enzimatis dodol susu. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Masruroh H., Masruroh, Nugraheni, dan Paramita. 2018. Analisa kadar lemak dalam susu perah sapi menggunakan gaya sentrifugasi. *Metana*. 14(1):25-30.
- Navyanti, F. dan R. Adriyani. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1) : 36-47.
- Nurmianto, E., N. A. Wessiani, dan R. Megawati. 2018. Desain alat pengasapan ikan menggunakan pendekatan ergonomi, QFD dan pengujian organoleptik. *Matrik: Jurnal Manajemen dan Teknik Industri Produksi*. 10(2): 68-82.
- Putri, A. U. A., Y. B. Pramono dan B. E. Setyani. 2018. Pengaruh kadar air, angka peroksida, total kapang, dan tekstur dodol jambu biji merah (*Psidium guajava*) selama enam minggu pada suhu ruang. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3 (1) : 63-69.
- Ratnani, R. D., dan Anggraeni, R. 2005. Ekstraksi gula stevia dari tanaman stevia rebaudiana berton. *Majalah Ilmiah Momentum*, 1(2) : 20-23
- Ridhani, M. A., dan Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3) : 61-68.
- Siregar, I. N. 2021. Pengaruh penambahan ekstrak segar andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) dan lama penyimpanan terhadap sifat fisikokimia dan tingkat penerimaan permen jelly.
- Subagio, M. R. 2021. Pengaruh Bubuk Daun Stevia dan Sirup Fruktosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Mocaf-Pedada (Doctoral dissertation, UPN Veteran Jawa Timur).
- Sunaryanto, R. 2017. Pengaruh kombinasi bakteri asam laktat terhadap perubahan karakteristik nutrisi susu kerbau. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. 4(1) : 21-27.
- Susiwi S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

- Tanjung, A. R. S. H. Saputra, S. B. Prasetyawati dan C. P. Adi. 2020. Pembuatan dodol jelly dengan penambahan agar strip (*Gracillia* sp.) di Kabupaten Karawang. *Jurnal Ipteks Terapan Perikanan dan Kelautan*. 1 (3) : 115-122.
- Togubu, J., E. Tuhuteru, F. Firman, dan I. Ishak. 2021. Analisis perbandingan kadar air pada endapan nikel laterit zona limonit dan saprolit daerah Obi. *Jurnal GEOMining*. 2(2) : 49-54.
- Virgota, A., A. Saputri, B. K. Indrayati, F. Agustina, F. W. Ramdani, I. Noviani, dan B. Farista. 2022. Peningkatan mutu dan daya jual gula semut melalui uji organoleptik di Desa Gelangsar Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 5(2) : 114-118.
- Widiantara, T. 2018. Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(1) : 1-9.
- Wijanarti, S., I. Sabarisman, I. R. Revulaningtyas dan A. R. Sari. 2020. Pengaruh penggunaan jenis gula pada minuman cokelat terhadap tingkat kesukaan panelis. *Cemara*. 17 (1) : 1-6.
- Yanesya, P., B. Janusari, Z. A. Kalista dan D. Junita. 2020. Analisis masa simpan jenang labu siam berpotensi sebagai produk oleh-oleh baru. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*. 9 (2) : 218-224.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kadar Air Dodol pada Kombinasi Level Gula Pasir dengan Gula Stevia dan Lama Penyimpanan Berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	370.176 ^a	9	41.131	2.264	.061
Intercept	62846.787	1	62846.787	3459.082	.000
kombinasigula	42.928	4	10.732	.591	.673
lamapenyimpanan	295.662	1	295.662	16.273	.001
kombinasigula * lamapenyimpanan	31.586	4	7.896	.435	.782
Error	363.373	20	18.169		
Total	63580.336	30			
Corrected Total	733.549	29			

Lampiran 2. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Warna Dodol pada Kombinasi Level Gula Pasir dengan Gula Stevia dan Lama Penyimpanan Berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5.353 ^a	9	.595	4.914	.001
Intercept	292.656	1	292.656	2417.848	.000
Kombinasigula	4.208	4	1.052	8.691	.000
Lamapenyimpanan	.787	1	.787	6.505	.019
kombinasigula * lamapenyimpanan	.358	4	.089	.739	.576
Error	2.421	20	.121		
Total	300.430	30			
Corrected Total	7.774	29			

Warna

Duncan^{a,b}

Kombinasi Gula	N	Subset			
		1	2	3	4
gula pasir 100% dan stevia 0%	6	2.6550			
gula pasir 75% dan stevia 25%	6	2.7950	2.7950		
gula pasir 50% dan stevia 50%	6		3.1867	3.1867	
gula pasir 25% dan stevia 75%	6			3.2650	
gula pasir 0% dan stevia 100%	6				3.7150
Sig.		.494	.065	.701	1.000

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kekenyalan Dodol pada Kombinasi Level Gula Pasir dengan Gula Stevia dan Lama Penyimpanan Berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kekenyalan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6.430 ^a	9	.714	3.240	.014
Intercept	406.493	1	406.493	1843.644	.000
Kombinasigula	3.957	4	.989	4.487	.009
Lamapenyimpanan	.648	1	.648	2.940	.102
kombinasigula * lamapenyimpanan	1.825	4	.456	2.069	.123
Error	4.410	20	.220		
Total	417.333	30			
Corrected Total	10.840	29			

Kekenyalan

Duncan^{a,b}

Kombinasi Gula	N	Subset	
		1	2
gula pasir 75% dan stevia 25%	6	3.2850	
gula pasir 50% dan stevia 50%	6	3.3100	
gula pasir 25% dan stevia 75%	6	3.7017	3.7017
gula pasir 0% dan stevia 100%	6	3.8467	3.8467
gula pasir 100% dan stevia 0%	6		4.2617
Sig.		.070	.063

Lampiran 4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Citarasa Dodol pada Kombinasi Level Gula Pasir dengan Gula Stevia dan Lama Penyimpanan Berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Citarasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.821 ^a	9	.425	3.221	.014
Intercept	425.031	1	425.031	3224.491	.000
kombinasigula	1.878	4	.469	3.561	.024
lamapenyimpanan	.724	1	.724	5.492	.030
kombinasigula * lamapenyimpanan	1.220	4	.305	2.314	.093
Error	2.636	20	.132		
Total	431.489	30			
Corrected Total	6.458	29			

Citarasa

Duncan^{a,b}

Kombinasi Gula	N	Subset	
		1	2
gula pasir 25% dan stevia 75%	6	3.4867	
gula pasir 50% dan stevia 50%	6	3.5600	
gula pasir 75% dan stevia 25%	6	3.6750	
gula pasir 100% dan stevia 0%	6	3.9400	3.9400
gula pasir 0% dan stevia 100%	6		4.1583
Sig.		.059	.310

Lampiran 5. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kesukaan Dodol pada Gula Pasir dengan Gula Stevia dan Lama Penyimpanan Berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.665 ^a	9	.185	1.368	.266
Intercept	510.139	1	510.139	3773.030	.000
kombinasigula	.957	4	.239	1.769	.175
lamapenyimpanan	.054	1	.054	.398	.535
kombinasigula * lamapenyimpanan	.654	4	.164	1.210	.338
Error	2.704	20	.135		
Total	514.508	30			
Corrected Total	4.369	29			

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian



Gbr 1. Menyiapkan alat dan bahan



Gbr 2. Memasak bahan-bahan yang telah ditimbang



Gbr 3. Mengolesi loyang



Gbr 4. Menuang adonan ke dalam loyang



Gbr 5. Adonan dodol sebelum dikukus



Gbr 6. Adonan dodol setelah dikukus



Gbr 7. Uji Organoleptik



Gbr 8. Uji Kadar Air

RIWAYAT HIDUP



Silvia Syahkilah, biasa disapa dengan nama Silvia. Lahir di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan pada 13 Juli 2002. Penulis merupakan anak ke dua dari lima bersaudara dari pasangan Abdullah dan Nur Ida berasal dari Kabupaten Enrekang. Tepatnya di Kota Enrekang, Kecamatan Enrekang, Jalan R.A. Kartini Enrekang. Jenjang pendidikan penulis dimulai pada Taman Kanak-Kanak Bakti Husaida yang ada di Kota Enrekang, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang. Penulis kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Dasar di SDN 116 Enrekang hingga tahun 2013 di Enrekang. Setelah selesai penulis melanjutkan sekolah ke jenjang sekolah menengah pertama sederajat di SMP Negeri 1 hingga tahun 2016. Pada saat duduk di bangku SMP penulis aktif Organisasi Drumb Band dan Vocal. Setelah selesai penulis kembali melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi yaitu sekolah menengah atas di SMA Negeri 2 Enrekang dan selesai pada tahun 2020. Pada saat duduk di bangku SMA penulis aktif di Organisasi Siswa Vocal, di. Sekarang penulis duduk di bangku perkuliahan, di Universitas Hasanuddin, jurusan Peternakan angkatan 2020. Penulis masuk dengan jalur SBMPTN. Di bangku perkuliahan ini penulis aktif di organisasi HIMSENA-UH dan KEMA FAPET-UH.