

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti D. 2012. Uji Kadar Protein dan Organoleptik pada Keju Tradisional dari Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale, Rosc*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Floros.J.D. ,V. Gnanasekharan, V.1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods. Chemical, Biological, Physical and Nutritional Aspects*, (G.Charalambous, ed.). Elsevier Publ. London.
- Harris, H dan M. Fadli. 2014. Penentuan Umur Simpan (*Shelf Life*) Pundang Seluang (*Rasbora Sp*) yang dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang. Jurnal Saintek Perikanan Vol. 9, No. 2, 2014 : 53-62.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. Jurnal Litbang Pertanian, 27(4), 2008.
- Jay, J.M. 1992. *Moderen food microbiology 4th Edition*: New York.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat: Jakarta.
- Landge SN, Kulkarni DN, Gaikwad SM, Chavan BR. 2012. *Effect of packaging materials on shelf lie of milk cake*. J Anim Proud Adv 2(1): 85-89.
- Malaka, R. 2014. *Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu*. Surabaya: Brilliant Internasional. 160-164.
- Malaka, R. and Sulmiyati. (2010). Physical characteristics and appearance cheese starter passion fruit with addition level (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* 527) with different ripening. *Journal of Animal Husbandry Science and Technology (JITP)*: 824-831.
- Malaka, R, Sabil, S and Fatma. (2017). Physico-chemical properties and microstructure of Dangke cheese by inoculated of *lactococcus lactis* at different temperature storage. *Conference proceedings of the Academy of Business and Retail Management (ABRM), The Business and Management Review, Volume 9 Number 2: 292-296*
- Pangabean, A. 2017. *Perubahan Mutu Produk Nugget Jamur Tiram dengan Pengemasan Vakum dan Non Vakum Selama Penyimpanan Beku*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W.P. Rahaju, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. *Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor p 43.
- Sabil, S. 2017. *Karakteristik fisiko-kimia dan mikrostruktur dangke pada suhu dan pemeraman*. Thesis. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- n. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit UNESA University Press. ISBN : 978-602-8915-50-2. 43 hlm.



- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Yogyakarta: Lacticia Press. 85-87.
- Winarno, FG, Fardiaz D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta. 63-64.
- Winarno, F.G. dan I.E Fernandez. 2007. Susu dan Produk fermentasinya. M-brio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia pangan dan gizi. M-brio Press, Bogor.
- Tanan, S.E. 2003. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap jumlah bakteri pada dangke susu rekonstitusi. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Yang, Z. 2000. *Antimicrobial Component and Extracellular Polysachcaride Produce by Lactic Acid Bacteria: Structure and Properties*. Dept. Of Food Technology. University Helsinki, Helsinki.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.

Pembuatan dangke peram kemasan vakum.

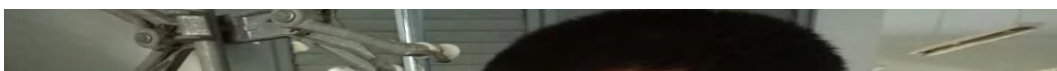


Pengujian pH, Keasaman dan Tingkat kekerasan.



nt Variable:Asam_Laktat

Optimization Software:
www.balesio.com



Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.006 ^a	2	.003	3.785	.053
Intercept	4.726	1	4.726	5.649E3	.000
PERLAKUAN	.006	2	.003	3.785	.053
Error	.010	12	.001		
Total	4.743	15			
Corrected Total	.016	14			

a. R Squared = ,387 (Adjusted R Squared = ,285)

Lampiran 2. Hasil analisis ragam total asam laktat dangke peram kemasan vakum dengan penyimpanan 1, 3 dan 5 hari.

Lampiran 3. Hasil analisis ragam Nilai pH dangke peram kemasan vakum dengan penyimpanan 1, 3 dan 5 hari.

Dependent Variable:pH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.012 ^a	2	.006	.974	.406
Intercept	340.817	1	340.817	5.381E4	.000
PERLAKUAN	.012	2	.006	.974	.406
Error	.076	12	.006		
Total	340.905	15			
Corrected Total	.088	14			

a. R Squared = ,140 (Adjusted R Squared = -,004)

Lampiran 4. Hasil analisis ragam Tingkat kekerasan dangke peram kemasan vakum dengan penyimpanan 1, 3 dan 5 hari.

Dependent Variable:Tingkat_Kekerasan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.008 ^a	2	.004	13.505	.001
Intercept	1.344	1	1.344	4.336E3	.000
PERLAKUAN	.008	2	.004	13.505	.001
Error	.004	12	.000		



Total	1.356	15
Corrected Total	.012	14

a. R Squared = ,692 (Adjusted R Squared = ,641)

Tingkat_Kekerasan

	PERLAKUAN	N	Subset	
			1	2
Duncan ^a	1Hari	5	.2660	
	3Hari	5		.3140
	5Hari	5		.3180
	Sig.		1.000	.726

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 = 5,000.



RIWAYAT HIDUP



ACHMAD FAUZY. (I111 13 362). Lahir di Jakarta, pada tanggal 17 Januari 1995. Anak pertama dari empat bersaudara yang merupakan anak dari pasangan suami istri Agustandi, SE., dan Suzy. Mengenyam pendidikan formal di SD Inpres Tamalanrea 2 kemudian setelah

lulus pada tahun 2006 melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama di SMPN. 30 Makassar dan lulus pada tahun 2009. Kemudian melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMAN. 21 Makassar dan lulus pada tahun 2013.

Setelah menyelesaikan pendidikan tingkat SMA, penulis menempuh pendidikan S1 di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN) di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar pada Tahun 2013. Selama berada di kampus turut aktif dikegiatan kemahasiswaan yaitu UKM Sepak Bola Unhas dan Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin (HIMATEHATE_UH).

