

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. UGM Press.
- Alikonis, J.J. 1979. Candy Technology. AVI Publishing, Connecticut.
- Anwar, A. 1984. Ringkasan Biologi. Ganeca Exact Bandung. Bandung.
- Ardiansyah, M. 2018. Kualitas fisikokimia dan aktivitas antioksidan minuman bubuk kombinasi susu sapi dan ubi jalar ungu (*ipomea batatas L.*). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Astuti, S. 1995. Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Ikan, Susu, dan Telur. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Belitz and Grosch, 1987. Food Chemistry. Translation from The Second German edition by D. Hadziyev. Springer Verlag, Berlin Book Co., Inc., London.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.N. Fleet and M. Wooton. 1987. Food Science (Ilmu Pangan). Penerjemah Purnomo, H. dan adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Clegg, K. M. 1966. Citric Acid and The Browning of Solutions Containing Ascorbic Acid. *Journal Science Food Agricultural* Vol. 17.
- Departemen Kesehatan (Depkes). 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Diniyah. N., T. Lindriati., dan B.C. Maharani. 2016. Pengaruh variasi waktu blancing dan konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik dan aktivitas ekstrak pigmen ubi jalar ungu (*ipomoea batatas L.*). Jurnal penelitian pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember. 1 (5).
- Dwiari, S.R. 2008. Teknologi Pangan. Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Francis, F. J. 1982. Analysis of Anthocyanins. New York: Academic Press.
- Hambali, M., F. Mayasari., dan F. Noermansyah. (2014). Ekstraksi antosianin dari ubi jalar dengan variasi konsentrasi solven, dan lama waktu ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia Universitas Sriwijaya*, 20(2), 25–35.
- A. 2010. Manajemen Kesehatan Pemerahan. Dinas Peternakan Jawa Barat. Bandung.



- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. Halaman 284.
- Kristijarti A.P., A. Ariestya. 2012. Isolasi Zat Warna Ungu pada *Ipomoea batatas* Poir dengan Pelarut Air. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Bandung. Universitas Katolik Prahayangan.
- Kumalaningsih, S. 2008. Antioksidan, Sumber & Manfaatnya. Antioxidant Centre Online. Home page On-line. Available from <http://antioxidant-centre.com/index.php/Antioxidant/3-Antioxidant-Sumber-Sumber-Manfaatnya.html>; Internet; Accessed 29 November 2018.
- Lazuardi, R. N. Mulki. 2010. Mempelajari ekstrak pigmen antosianin dari kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan berbagai jenis pelarut. Skripsi Fakultas Teknik. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan, Bandung.
- Lingga P. 1995. Bertanam Ubi-Umbian. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Malaka, R. 2014. Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. Applied Technology of Milk Processing. Brillan International, Surabaya.
- Mardiah, E. 2011. Mekanisme Inhibisi Enzim Polifenol Oksidase Pada Sari Buah Markisa dengan Sistein dan Asam Askorbat. 4(2).
- Meutia, N., T. Rizalsyah., S. Ridha dan M.K. Sari. 2016. Residu Antibiotika Dalam Air Susu Segar Yang Berasal Dari Peternakan Di Wilayah Aceh Besar. Jurnal Ilmu Ternak. 16(21).
- Miller, DD., 1992. Liquid Milk and Cream In The Tehcnology of Dairy Product. Blackie Gladgow and London.
- Misbach, S. R., Yuniarty, T. 2016. Pemanfaatan sari ubi jalar ungu (*ipomoea batatas poiret*) sebagai zat pewarna pada pewarnaan *staphylococcus aureus*. Jurnal teknologi laboratorium. 5 (2): 59-63
- Muchtadi, TR dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. IPB. Bogor
- Mudjajanto, E.S. 1995. Susu dan produk olahannya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pakorny, J., N. Yanishlieva dan M. Gordon. 2001. Antioxidant in Food: Practical and Application. CRC Prees. New York.
- Paliling, S. R. 2018. Karakteristik fisikokimia dan kadar antosianin minuman bubuk kombinasi susu sapi dan ubi jalar ungu (*ipomea batatas* L.). Universitas Hasanuddin, Makassar.

H dan M. Padaga, 1989. Aspek Higienis Air Susu Segar. Nuffic
 nibraw. Teknologi Pertanian Brawijaya.



- Rojas-Grau, M.A., S. Fortuny., and O. M. Beloso. 2008. Effect of natural antibrowning agents on color and related enzymes in fresh cut fuji apples as an alternative to the use ascorbic acid. *Journal of Food Science*. 73 : 267-272.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi ke-6. Penerjemah : Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Saati, E. A. 2005. Studi Stabilitas Pigmen Antosianin Bunga Mawar Rontok pada Periode Simpan Tertentu (Kajian Keragaman pH Media dan Suhu Pasteurisasi). *GAMMA* 1 (1) hal 77-82.
- Sameen, A., F.M. Anjum, N. Huma, and H. Nawaz. 2008. Quality evaluation of mozarellacheese from different milk sources. *Pakistan Journal of Nutrition* 7 (6): 753-756.
- Sakidja. 1989. *Kimia Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Jenderal Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan. Jakarta.
- Sasmitaloka, K.S. 2017. Produksi asam sitrat oleh *aspergillus niger* pada kultivasi media cair. *Jurnal integrasi proses*. 6 (3): 166-122.
- Setyaningrum, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Shahidi, F, dan M. Naczki. 1995. *Food Phenolics : Sources, Chemistry, Effects, Applications*. Technomic Publishing, Lancaster.
- Stratford, M., 1999. Traditional Preservatives Organic Acids. Di dalam : Robinson, R. K., Batt, C. A., dan Patel, P. D. (Eds.), *Encyclopedia of Food Microbiology*. Academic Press, California, USA.
- Sudarmanto. 1990. *Bahan Pewarna Alami dalam Tanaman Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Surianti, N. S. 2002. Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik ekstrak pigmen limbah selaput lendir biji tepung belanda (*Cyphomandra beata* S.) dan aktivitas antioksidannya. *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Susilorini. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya, Jakarta.

G.D., Yuniarta dan J.M. Maligan. 2016. Pemanfaatan ubi ungu (*ipomoea batatas*) sebagai minuman berantosianin dengan proses hidrolisis enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 46-55



- Wertheim, E. dan H. Jeskey. 1956. *Introductory Organic Chemistry*. McGraw-Hill.
- Widjanarko. 2008. *Efek Pengolahan terhadap Komposisi dan Fisik Ubi Jalar*. Penerbit Liberti. Yogyakarta.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. dan B.S. Laksmi. 1974. *Dasar Pengawetan, Sanitasi, dan Keracunan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno.2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta
- Winarti, S., S. Ulya., Anggrahini, dan Dhini. 2008. Ekstraksi dan stabilitas warna ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknik Kimia UPN*. Vol. 3, No.1.
- Yang , J dan. R. L. Gadi 2008. Effect of dehydration on anthocyanins, antioxidant activities, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (*Ipomea batatas*), *American Journal of Food Technology* (2008) (e-journal) <http://www.academicjournals.net/fultext.html>. diakses pada tanggal 28 November 2018.
- Yoshinaga, M. 1995. New Cultivar "Ayamurasaki" for Colorant Production Sweet Potato. *Research Front* 1 (2).
- Yudiono, K. 2011. Ekstraksi antosianin dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var Ayamurasaki) dengan teknik ekstraksi subcritical water. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1-30.
- Yunizal, J. M., J.T. Murtini, dan B. Jamal . 1999. *Teknologi Ekstraksi Alginat dari Rumput Laut Coklat (Phaeophyceae) Dalam Laporan Teknik 1998-1999*. Balai penelitian Rancang Bangun Mesin Pengemas dan Rekayasa Teknologi Industri Tahu kemas. Fak. Teknologi Pertanian. Unibraw. Malang.
- Zuraida N., Y. Supriadi. 2008. Usaha tani ubi jalar sebagai bahan pangan alternatif dan diversifikasi sumber karbohidrat. *Biogen Online*. http://biogen.litbang.deptan.go.id/terbitan/pdf/agrobio_4_1_13-23.Pdf. (28 November 2018).



LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penilaian Organoleptik

Tanggal uji :

Nama Panelis :

Jenis Kelamin :

Instruksi : ciciplah contoh-contoh berikut kemudian urutkan berdasarkan kesukaan terhadap warna, aroma, dan produk secara keseluruhan. Tuliskan urutan rangking (1-9) pada kotak yang tersedia sesuai dengan penilaian Anda.

KESUKAAN TERHADAP WARNA

Kode Sampel	636	843	383	247	696	579	948	458	512
-------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Urutan /
Rangking

Komentar: tolong tuliskan apa yang membuat Anda suka dan tidak suka warna produk ini (GUNAKAN KATA BUKAN KALIMAT)

SUKA :

TIDAK SUKA :



Lampiran 2. Hasil Analisis Ragam Rendemen Bubuk Susu dengan Level Asam Sitrat dan Proporsi Ubi Jalar Ungu dan Susu Sapi yang Berbeda.

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Rendemen (%)

Level Asam Sitrat (%)	Proporsi Ubi Ungu dan Susu (%)	Mean	Std. Deviation	N
1%	25% : 75%	30.7933	4.07078	3
	50% : 50%	27.2933	3.38540	3
	75% : 25%	23.6333	2.08867	3
	Total	27.2400	4.20863	9
3%	25% : 75%	33.5100	2.64568	3
	50% : 50%	30.2800	5.95052	3
	75% : 25%	26.7933	3.26834	3
	Total	30.1944	4.66214	9
5%	25% : 75%	33.1633	2.51170	3
	50% : 50%	31.2133	4.06694	3
	75% : 25%	29.7800	2.71365	3
	Total	31.3856	3.11707	9
Total	25% : 75%	32.4889	3.01820	9
	50% : 50%	29.5956	4.35857	9
	75% : 25%	26.7356	3.56203	9
	Total	29.6067	4.27566	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rendemen (%)

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	243.918 ^a	8	30.490	2.372	.061
Intercept	23666.977	1	23666.977	1.841E3	.000
PerlakuanA	81.999	2	41.000	3.189	.065
PerlakuanB	148.955	2	74.478	5.794	.011
PerlakuanA * PerlakuanB	12.963	4	3.241	.252	.905
Error	231.395	18	12.855		
Total	24142.290	27			
Corrected Total	475.313	26			

a. R Squared = .513 (Adjusted R Squared = .297)



Rendemen (%)				
	Proporsi Ubi Ungu dan Susu (%)	N	Subset	
			1	2
Duncan ^a	75% : 25%	9	26.7356	
	50% : 50%	9	29.5956	29.5956
	25% : 75%	9		32.4889
	Sig.		.108	.104



Lampiran 3. Hasil Analisis Ragam Kadar Air Bubuk Susu dengan Level Asam Sitrat dan Proporsi Ubi Jalar Ungu dan Susu Sapi yang Berbeda.

Descriptive Statistics

Dependent Variable:Kadar Air (%)

Level Asam Sitrat (%)	Proporsi Ubi Ungu dan Susu (%)	Mean	Std. Deviation	N
1%	25% : 75%	9.5333	2.30940	3
	50% : 50%	11.0000	1.56205	3
	75% : 25%	11.0667	1.33167	3
	Total	10.5333	1.71756	9
3%	25% : 75%	8.6000	1.40000	3
	50% : 50%	10.3333	1.20554	3
	75% : 25%	8.4667	.83267	3
	Total	9.1333	1.35647	9
5%	25% : 75%	8.6667	1.17189	3
	50% : 50%	10.2000	2.35797	3
	75% : 25%	9.4667	1.44684	3
	Total	9.4444	1.64249	9
Total	25% : 75%	8.9333	1.53948	9
	50% : 50%	10.5111	1.58149	9
	75% : 25%	9.6667	1.55885	9
	Total	9.7037	1.63648	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Kadar Air (%)

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	24.270 ^a	8	3.034	1.204	.351
Intercept	2542.370	1	2542.370	1.009E3	.000
PerlakuanA	9.727	2	4.864	1.930	.174
PerlakuanB	11.221	2	5.610	2.226	.137
PerlakuanA * PerlakuanB	3.321	4	.830	.330	.854
Error	45.360	18	2.520		
Total	2612.000	27			
Corrected Total	69.630	26			

a. R Squared = .349 (Adjusted R Squared = .059)



Lampiran 4. Hasil Analisis Ragam Kecerahan Warna Bubuk Susu dengan Level Asam Sitrat dan Proporsi Ubi Jalar Ungu dan Susu Sapi yang Berbeda.

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Nilai L

Level Asam Sitrat (%)	Proporsi Ubi Ungu dan Susu (%)	Mean	Std. Deviation	N
1%	25% : 75%	87.0300	10.38281	3
	50% : 50%	67.5133	2.28014	3
	75% : 25%	51.6400	2.31177	3
	Total	68.7278	16.28652	9
3%	25% : 75%	94.0767	4.39234	3
	50% : 50%	76.7800	1.12854	3
	75% : 25%	82.4267	10.60578	3
	Total	84.4278	9.57131	9
5%	25% : 75%	89.1433	16.47331	3
	50% : 50%	78.0667	7.86519	3
	75% : 25%	71.5600	11.44727	3
	Total	79.5900	13.24172	9
Total	25% : 75%	90.0833	10.46058	9
	50% : 50%	74.1200	6.47657	9
	75% : 25%	68.5422	15.65425	9
	Total	77.5819	14.43990	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Nilai L

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3989.946 ^a	8	498.743	6.272	.001
Intercept	162511.481	1	162511.481	2.044E3	.000
PerlakuanA	1163.646	2	581.823	7.317	.005
PerlakuanB	2249.877	2	1124.939	14.147	.000
PerlakuanA * PerlakuanB	576.423	4	144.106	1.812	.170
Error	1431.332	18	79.518		
Total	167932.759	27			
Corrected Total	5421.278	26			

a. R Squared = .736 (Adjusted R Squared = .619)



Nilai L				
	Level Asam Sitrat (%)	N	Subset	
			1	2
Duncan ^a	1%	9	68.7278	
	5%	9		79.5900
	3%	9		84.4278
	Sig.		1.000	.265

Nilai L				
	Proporsi Ubi Ungu dan Susu (%)	N	Subset	
			1	2
Duncan ^a	75% : 25%	9	68.5422	
	50% : 50%	9	74.1200	
	25% : 75%	9		90.0833
	Sig.		.201	1.000



Lampiran 5. Hasil Analisis Ragam Kemerahan Bubuk Susu dengan Level Asam Sitrat dan Proporsi Ubi Jalar Ungu yang Berbeda.

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Nilai a

Level Asam Sitrat (%)	Proporsi Ubi Ungu dan Susu (%)	Mean	Std. Deviation	N
1%	25% : 75%	8.3300	3.88313	3
	50% : 50%	13.3967	1.44559	3
	75% : 25%	17.3133	2.55512	3
	Total	13.0133	4.59763	9
3%	25% : 75%	8.0267	5.51500	3
	50% : 50%	13.3000	3.96228	3
	75% : 25%	13.6067	5.58316	3
	Total	11.6444	5.16734	9
5%	25% : 75%	10.5767	7.91059	3
	50% : 50%	14.7367	6.86276	3
	75% : 25%	19.3000	7.73804	3
	Total	14.8711	7.52770	9
Total	25% : 75%	8.9778	5.33602	9
	50% : 50%	13.8111	4.08722	9
	75% : 25%	16.7400	5.53687	9
	Total	13.1763	5.82850	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Nilai a

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	342.186 ^a	8	42.773	1.423	.253
Intercept	4687.599	1	4687.599	155.944	.000
PerlakuanA	47.210	2	23.605	.785	.471
PerlakuanB	276.575	2	138.287	4.600	.024
PerlakuanA * PerlakuanB	18.402	4	4.600	.153	.959
Error	541.072	18	30.060		
Total	5570.857	27			
Corrected Total	883.258	26			

a. R Squared = .387 (Adjusted R Squared = .115)

Nilai a

Proporsi Ubi Ungu dan Susu (%)	N	Subset	
		1	2
25% : 75%	9	8.9778	
50% : 50%	9	13.8111	13.8111
75% : 25%	9		16.7400
Sig.		.078	.272



Lampiran 6. Hasil Analisis Ragam Tingkat kesukaan terhadap Warna Bubuk Susu dengan Level Asam Sitrat dan Proporsi Ubi Jalar Ungu yang Berbeda.

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Kesukaan terhadap Warna

Level Asam Sitrat (%)	Proporsi Ubi Ungu dan Susu (%)	Mean	Std. Deviation	N
1%	25% : 75%	-.8200	.11136	3
	50% : 50%	-.9733	.09609	3
	75% : 25%	-1.1633	.08145	3
	Total	-.9856	.17103	9
3%	25% : 75%	.2700	.12490	3
	50% : 50%	.3567	.06658	3
	75% : 25%	.9133	.06429	3
	Total	.5133	.31217	9
5%	25% : 75%	.6633	.36747	3
	50% : 50%	.6100	.25515	3
	75% : 25%	1.3867	.13051	3
	Total	.8867	.44210	9
Total	25% : 75%	.0378	.69545	9
	50% : 50%	-.0022	.74980	9
	75% : 25%	.3789	1.17764	9
	Total	.1381	.88254	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kesukaan terhadap Warna

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	19.712 ^a	8	2.464	82.254	.000
Intercept	.515	1	.515	17.202	.001
PerlakuanA	17.674	2	8.837	295.000	.000
PerlakuanB	.790	2	.395	13.180	.000
PerlakuanA * PerlakuanB	1.248	4	.312	10.419	.000
Error	.539	18	.030		
Total	20.766	27			
Corrected Total	20.251	26			

a. R Squared = .973 (Adjusted R Squared = .962)



Kesukaan terhadap Warna

	Level Asam Sitrat (%)	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^a	1%	9	- .9856		
	3%	9		.5133	
	5%	9			.8867
	Sig.		1.000	1.000	1.000

Kesukaan terhadap Warna

	Proporsi Ubi Ungu dan Susu (%)	N	Subset	
			1	2
Duncan ^a	50% : 50%	9	- .0022	
	25% : 75%	9	.0378	
	75% : 25%	9		.3789
	Sig.		.630	1.000

Kesukaan terhadap Warna

Duncan

Interaksi	N	Subset					
		1	2	3	4	5	6
1%, 75% : 25%	3	-1.1633					
1%, 50% : 50%	3	-.9733	-.9733				
1%, 25% : 75%	3		-.8200				
3%, 25% : 75%	3			.2700			
3%, 50% : 50%	3			.3567	.3567		
5%, 50% : 50%	3				.6100	.6100	
5%, 25% : 75%	3				.6633	.6633	
3%, 75% : 25%	3					.9133	
5%, 75% : 25%	3						1.3867
Sig.		.195	.292	.547	.053	.056	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,030.



Lampiran 7. Tabel Fisher dan Yates

Ukuran contoh	Penomoran														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2	0,56														
3	0,85														
4	1,03	0,300													
5	1,16	0,500													
6	1,27	0,64	0,20												
7	1,35	0,76	0,35												
8	1,42	0,85	0,47	0,15											
9	1,49	0,93	0,57	0,27											
10	1,54	1,00	0,66	0,38	0,12										
11	1,59	1,06	0,73	0,46	0,22										
12	1,63	1,12	0,79	0,54	0,31	0,10									
13	1,67	1,25	0,85	0,6	0,39	0,19									
14	1,7	1,21	0,90	0,66	0,46	0,27	0,09								
15	1,74	1,25	0,95	0,71	0,52	0,34	0,17								
16	1,76	1,28	0,99	0,76	0,57	0,39	0,23	0,08							
17	1,79	1,32	1,03	0,81	0,62	0,45	0,3	0,15							
18	1,82	1,35	1,07	0,85	0,67	0,5	0,35	0,21	0,07						
19	1,84	1,38	1,10	0,89	0,71	0,55	0,40	0,26	0,13						
20	1,87	1,41	1,13	0,92	0,75	0,59	0,45	0,31	0,19	0,06					
21	1,89	1,43	1,16	0,95	0,80	0,63	0,49	0,36	0,24	0,12					
22	1,91	1,46	1,19	0,98	0,82	0,67	0,53	0,41	0,29	0,17	0,06				
23	1,93	1,48	1,21	1,01	0,85	0,7	0,57	0,45	0,33	0,22	0,11				
24	1,95	1,50	1,24	1,04	0,88	0,73	0,60	0,48	0,37	0,26	0,16	0,05			
25	1,97	1,52	1,26	1,07	0,91	0,76	0,64	0,52	0,41	0,3	0,2	0,10			
26	1,98	1,54	1,29	1,09	0,93	0,79	0,67	0,55	0,44	0,34	0,24	0,14	0,05		
27	2,00	1,56	1,31	1,11	0,96	0,82	0,70	0,58	0,48	0,38	0,28	0,19	0,09		
28	2,01	1,58	1,33	1,14	0,98	0,85	0,73	0,61	0,51	0,41	0,32	0,12	0,13	0,04	
29	2,03	1,60	1,35	1,16	1,00	0,87	0,75	0,64	0,54	0,44	0,35	0,26	0,17	0,09	
30	2,04	1,62	1,36	1,18	1,03	0,89	0,78	0,67	0,57	0,47	0,38	0,29	0,21	0,12	0,04



Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Proses Pembersihan Ubi Jalar Ungu



Proses Pengupasan Ubi Jalar Ungu



Proses Perendaman Ubi jalar Ungu



Proses Microwave Ubi Jalar Ungu



Proses Blender Ubi Jalar Ungu



Proses Ekstraksi Ubi Jalar Ungu





Penyaringan Ubi dan susu



Blender Ubi Jalar Ungu dan Susu



Hasil Blender Ubi dan Susu



Pengovenan Ubi dan Susu



Hasil dari Pengovenan



Hasil Pengovenan di Blender





Bubuk Ubi Jalar Ungu dan Susu Sapi



Pengujian Kecerahan dan Kemerahan Warna



Pengujian Nilai Rendemen



Uji Organoleptik Bubuk



RIWAYAT HIDUP



Juhaerul dilahirkan di Palludda pada tanggal 05 Januari 1996, anak dari pasangan Jupri dan Rabania. Berasal dari Padangrewatae, Kecamatan Pujananting, Kabupaten Barru. Pada tahun 2009 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Dasar Inpres Palludda, pada tahun 2012 penulis menyelesaikan pendidikan di SMP Negeri 1 Pujananting, Kab. Barru. Pada tahun 2015 penulis menyelesaikan pendidikan di SMA Negeri 1 Tanete Riaja, Kec. Tanete Riaja, Kab. Barru. Pada tahun 2015 penulis diterima sebagai Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Melalui Jalur SBMPTN (Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri). Selama mahasiswa, penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi kemahasiswaan seperti HIMATEHATE_UH (Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin), LDM An- Nahl dan sebagai koordinator asisten pengawasan mutu dari tahun 2018-2019 di Laboratorium Pengawasan Mutu, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.



