DAFTAR PUSTAKA

Al-Mahbub, A. S. dan M. A. H. Swasono. 2017. Pengaruh proporsi kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.*)* dan aktivitas antioksidan "wedang semanis". 8 (2) : 107-114.

Al-Numair, K., D. Ahmad, S. B. Ahmed, and A. H. Al-Assaf. 2007. Nutritive value, levels of polyphenols and anti-nutritional factors in srilankan cinnamon (*Cinnamomum zeyalnicum*) and chinese cinnamon (*Cinnamomum cassia*). Food Sci. and Agric. Res. Center. King Saud Universitas. 154 : 5-21.

Anggraini, D. T., W. Prihanta, E. Purwanti. 2015. Penggunaan ekstrak batang kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap kualitas minuman *Nata de Coco*. Seminar Nasional XII. Pendidikan Biologi FIKP UNS.

Ardani, M., P. Sylvia, H. Triana. 2010. Efek campuran minyak atsiri daun cengkeh dan kulit batang kayu manis sebagai antiplak gigi. Majalah Farmasi Indonesia. 21(3) : 191-201.

Badami ,S., S. Moorkoth, B. Suresh. 2004. Caesalpinia sappan a medicinal and dye yielding plant. Nat Product radiance. 3 (2) :75-82.

Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995. Standar Mutu Susu Pasteurisasi. Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1 : 2011. Susu Segar-Bagian 1 : Sapi. Jakarta.

Bandara, T. I. Uluwaduge, and E. R. Jansz. 2011. Bioactivity of cinnamon with special emphasis on diabetes mellitus : a review. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 63 (3) : 1–7.

Barceloux, D.G. 2009. Cinnamon (Cinnamon species). Disease a Month. 327-335

Bray, D. R. 2008. Milk Quality is More than Somatic Cell Count and Standard Plate Count, it's Now Shelf-life. Department of Animal Sciences-University of Florida. USA.

Burhan, H. 2014. Pengaruh Level Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap Kualitas Organoleptik dan Aktivitas Antibakteri pada Susu Rekonstitusi yang Dipasteurisasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Codex, A.C. 2004. CAC/RCP 57-2004 : Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. FAO and WHO. Rome.

Ervina, M., Y.E. Nawu, dan S.Y. Esar. 2016. Comparison of in vitro antioxidant activity of infusion, extract and fractions of indonesian cinnamon

(*Cinnamomum burmannii*) Bark. International Food Research Journal. 23 (3) : 1346-1350.

Fadliah, M. 2014. Kualitas Organoleptik dan Pertumbuhan Bakteri pada Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Fahriya, P. S., dan Shofi, M. S. 2011. Ekstraksi Zat Aktif Antimikroba dari Tanaman Yodium (*Jatropha multifida linn)* sebagai Bahan Baku Alternatif Antibiotik Alami. Artikel Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Hal.1-9. http://eprints.undip.ac.id/36753/1/54. Diakses 3 April 2021.

Gaspersz, V. 1991. Metode Rancangan Percobaan. Arminco. Bandung.

Gupta, Charu, A. P. Garg, R. C. Uniyal and A. Kumari. 2008. Antimicrobial Activity of Some Herbal Oils Againts Common Food-borne Pathogens. African Journal of Microbiology Research. (2) : 258-261.

Hadi, A. D. 2011. Ensiklopedi Binatang Penyembuh. Citra Media.Yogyakarta.

Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Jakarta.

Hariana, A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Penebar Swadaya. Jakarta.

Harmoko, A. D. 2012. Potensi Anti Fungal Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap Pertumbuhan *Candida albicans* Secara In Vitro. Skiripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Hasanuddin. 2001. Pengaruh Santan Kelapa sebagai Substansi Sumber Lemak Terhadap Kualitas Es Krim. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman *Cinnamomum burmanii* (Nees dan Th. Nees) terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya. 2 (2): 1-8.

Heinrich, M., J. Barnes, S. Gibbson, and M.E. Williamsom. 2010. Farmakognosi dan Fitoterapi. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

Hussein, M. A. 2015. Pengobatan Ruqyah dengan Kayu Manis. Adamssein Media. Sukabumi, Jawa Barat.

Indriani, H. 2003. Stabilitas Pigmen Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.)

dalam Model Minuman Ringan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Inna, M., N. Atmania, and S. Prismasari. 2010. Potential use of *Cinnamomum burmanii* essential oil-based chewing gum as oral antibiofilm agent : literature review. Journal of Dentistry Indonesia. 17 (3) : 80-86.

Jin, S. K., S. R. Haand, J. S.Choi. 2015. Effect of Caesalpinia sappan L. extract on physico-chemical properties ofemulsion-type pork sausage during cold storage. Meat Science, 110: 245–252.

Joyce, L. and R. Evelyn. 2006. Farmakologi: Pendekatan Proses Keperawatan. Egc. Jakarta.

Julianti, E., K. R. Kasturi, F. Irda. 2017. Antibacterial activity of ethanolic extract of cinnamon bark, honey, and their combination effects against acne-causing bacteria. Scientia pharmaceutica. 85 (2) : 19.

Katno, P. S. 2004. Tingkat Manfaat dan Keamanan Tanaman Obat Tradisional. Penelitian Obat Tawangmangu. Fakultas Farmasi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Katno , P. S. 2008. Tingkat Manfaat, Keamanan dan Efektivitas Tanaman Obat dan Obat Tradisional. Karanganyar: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat dan Obat Tradisional Balitbangkes Depkes RI.

Khusniati, T. 2000. Populasi dan identifikasi bakteri perusak susu pasteurisasi yang disimpan. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. Vol. II.

Kimestri, A. B. 2016. Kualitas dan Daya Simpan Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Serbuk Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). Tesis. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Kong, X. J., X. W. Liu, L. I. Jianyong, dan Y. Y. Yang. 2014. Advanced in pharmacological research of eugenol. Curr Opin Complement Alternat Med. 1 (1) : 8-11.

Kumala, S., Devana, D., dan Tulus. 2009. Aktivitas antibakteri rebusan secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap *Salmonella thypii* secara in vivo. Jurnal. AGRITECH.33 : 54-71.

Kumala S. dan D. Tulus. 2013. Aktivitas antibakteri rebusan secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap *Salmonella thypii* secara in vivo. 33 (1) : 46–52.

Lindawati, N.Y., A.E. Nugroho, and S. Pramono. 2014. The effect of combination from purified extract of sambiloto herb (*Andrographis paniculata* (Burm.f.) Nees) and pegagan herb ((*Centella asiatica* L.) Urban) of

translocation of glut-4 protein in type 2 diabetes mellitus-insulin resistance rats. Trad. Med. J. 19 (2) : 62-69.

Mehran. 2015. Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Aceh.

Miksusanti, Fitrya, dan N. Marfinda. 2011. Aktivitas campuran ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan kayu secang (*Caesalpina sappan* L.) terhadap *Bacillus cereus*. Jurnal Penelitian Sains. 14 (3) : 41-47.

Murdijati dan Gardjito. 2013. Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Nirmagustina, D. E., Z. Zulfahmi, dan O. Oktafrina. 2012. Sifat organoleptik dan kandungan total fenol minuman rempah tradisonal (minuman secang). Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 16 (1) : 22-25. .

Pearce, E. C. 2013. Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Puspita, A. 2014. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dalam Menurunkan Pertumbuhan *Streptococcus mutans* secara In Vitro. Skripsi. Program Sarjana. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Repi, N. B., C. Mambo, dan J. Wuisan. 2016. Uji efek antibakteri ekstrak kulit kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap *Escherichia coli* dan *Streptococcus pyogenes*. Jurnal e-Biomedik. 4 (1) : 1-5.

Resnawati, H. 2020. Kualitas Susu pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas. Balai Penelitian Ternak. Bogor.

Rizqan, Arief, dan E. Roza. 2019. Uji didih, uji alkohol dan *total plate count* susu kambing peranakan etawa (PE) di peternakan ranting mas. Jurnal Peternakan Indonesia. 21 (2) : 122-129.

Sarah, S. 2015. Kualitas Organoleptik Susu Pasteurisasi Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan Sukrosa pada Konsentrasi Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Saraswaty, V., C. Risdian, T. A. Budiwati, dan M. Tjandrawati. 2013. Aktivitas Antioksidan dari Kombinasi Ekstrak Etanol Kulit Manggis, Daun Sirsak, dan Daun Sirih Merah. Penetitian Disajikan dalam Seminar Nasional 1 PT 2013. Pusat Penelitian Kimia LIPI. Yogyakarta: Oktober 2013.

Sawitri, E. M., A. Manab, M. C. Padaga, T. E. Susilorini, U. Wisaptiningsih dan Ghozi, K. 2010. Kajian kualitas susu pasteurisasi yang diproduksi u.d.

gading mas selama penyimpanan dalam refrigerator. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5 (2) : 4-5.

Sujatmiko, Y. A. 2014. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* B.) dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda Terhadap *Eschericia coli* Sensitif dan Multiresisten Antibiotik. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Shan B, Y. Z. Cay, J. D. Brooks, and H. Cork. 2007. Antibacterial properties and major bioactive components of cinnamon stick (*Cinnamomum burmannii*): *activity againts foodborne pathogenic bacteria*. Pubmed J Agrid Food Chem. 55 (14) : 5484–90.

Soeparno. 2021. Properti dan Teknologi Produk Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Suhanda, I. 2006. Makan Sehat Hidup Sehat. Buku Kompas. Jakarta.

Tjay, T. H. dan R. Kirana. 2007. Obat-Obat Penting Khasiat, Penggunaan dan Efek-Efek Sampingnya. Edisi Keenam. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.

Tjitrosoepomo, G. 1994. Morfologi Tumbuhan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Triastini, M. C. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf). Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

Vangalapati, M., S. N. Satya, S. D. V. Prakash, S. Avanigadda. A review on pharmacological activities and clinical effects of cinnamon species. Research journal of pharmaceutical, biological and chemical. 3 : 657- 9.

Valik L., F. Gorner, and D. Laukova. 2003. Growth dynamics of bacillus cereus and shelf-life of pasteurised milk. Czech J. food SCI. 21 (6) : 195–202.

Vasconcelos, H., C. Saraiva, D. Almeida. 2014. Evaluation of the spoilage of raw chicken breast fillets using fourier transform infrared spectroscopy in tandem with chemometrics. Food Bioprocess Technol. 7 : 2330–2341.

Wanniatie, V., dan Z. Hanum. 2015. Kualitas Susu Pasteurisasi Komersil. Agripet. 15 (2) : 92-97.

Wahyu, S. S., S. Julaikha, Suranto, S. Susanti, Y. Lorentina, Y. Sopian, dan Z. Y. Arfah. 2012. Pengujian Total Bakteri/*Total Plate Count* (TPC). Departemen Pendidikan Nasional.Jakarta.

Winarti, C. dan B. S. Sembiring. 1998. Pengaruh cara dan lama ekstraksi terhadap

kadar tanin ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). Warta Tumbuhan Obat Indonesia. 4 (3) : 17-18.

Yulandani, R. A., I. K. Martha, dan M. Z. Rahfiludin. 2015. Pengaruh pemberian ekstrak secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap kualitas sensoris dan mikrobiologis kue bolu kukus. 3 (1) : 278-285.

Yulianis, A. Z. Adnan, dan D. P. Putra. 2011. Penetapan kadar kumarin dari kulit manis (*Cinnamomum burmanii* Bl.) dengan metoda kromatografi gas. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi, 16 (2) : 203-208.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Ragam TPC Susu Pasteurisasi dengan Kombinasi Kayu Secang dan Kayu Manis serta Lama Penyimpanan yang Berbeda

Dependent Variable:Hasil_TPC

Perlakuan	Penyimpanan	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Penyimpanan 0 hari	4.1567	.27135	3
	Penyimpanan 3 hari	4.3333	.57735	3
	Penyimpanan 6 hari	4.6667	.57735	3
	Penyimpanan 9 hari	7.1567	.27135	3
	Total	5.0783	1.32487	12
kayu secang + kayu manis 0%	Penyimpanan 0 hari	4.0233	.43547	3
	Penyimpanan 3 hari	3.5333	.50332	3
	Penyimpanan 6 hari	3.4867	.90456	3
	Penyimpanan 9 hari	2.8800	.84717	3
	Total	3.4808	.73436	12
kayu secang + kayu manis 0.5%	Penyimpanan 0 hari	4.3000	.00000	3
	Penyimpanan 3 hari	3.4133	.09815	3
	Penyimpanan 6 hari	3.3900	1.05228	3
	Penyimpanan 9 hari	2.3000	.00000	3
	Total	3.3508	.86685	12
kayu secang + kayu manis 1%	Penyimpanan 0 hari	4.1000	.17321	3
	Penyimpanan 3 hari	3.3000	.70000	3
	Penyimpanan 6 hari	3.3000	.60622	3
	Penyimpanan 9 hari	2.2000	.34641	3
	Total	3.2250	.82559	12
kayu secang + kayu manis 1.5%	Penyimpanan 0 hari	4.0667	.92376	3
	Penyimpanan 3 hari	3.2567	.44456	3
	Penyimpanan 6 hari	3.2567	.76592	3
	Penyimpanan 9 hari	2.0667	.92376	3
	Total	3.1617	1.00409	12
kayu secang + kayu manis 2%	Penyimpanan 0 hari	3.5333	.50332	3
	Penyimpanan 3 hari	3.1233	.97654	3
	Penyimpanan 6 hari	3.0000	.00000	3
	Penyimpanan 9 hari	2.0000	.00000	3
	Total	2.9142	.75224	12
Total	Penyimpanan 0 hari	4.0300	.47438	18
	Penyimpanan 3 hari	3.4933	.65560	18
	Penyimpanan 6 hari	3.5167	.82565	18
	Penyimpanan 9 hari	3.1006	1.94373	18
	Total	3.5351	1.15548	72

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Hasil_TPC

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	77.563[a]	23	3.372	9.395	.000
Intercept	899.799	1	899.799	2.507E3	.000
Perlakuan	36.476	5	7.295	20.323	.000
Penyimpanan	7.845	3	2.615	7.285	.000
Perlakuan * Penyimpanan	33.243	15	2.216	6.174	.000
Error	17.230	48	.359		
Total	994.593	72			
Corrected Total	94.794	71			

a. R Squared = .818 (Adjusted R Squared = .731)

Hasil_TPC

Duncan

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
kayu secang + kayu manis 2%	12	2.9142		
kayu secang + kayu manis 1.5%	12	3.1617	3.1617	
kayu secang + kayu manis 1%	12	3.2250	3.2250	
kayu secang + kayu manis 0.5%	12	3.3508	3.3508	
kayu secang + kayu manis 0%	12		3.4808	
control	12			5.0783
Sig.		.109	.242	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mere(Error) = .359.

Hasil_TPC

Duncan

Penyimpanan	N	Subset 1	Subset 2
Penyimpanan 9 hari	18	3.1006	
Penyimpanan 3 hari	18	3.4933	
Penyimpanan 6 hari	18	3.5167	
Penyimpanan 0 hari	18		4.0300
Sig.		.053	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .359.

Lampiran 2. Analisis Ragam Hedonik Aroma Susu Pasteurisasi dengan Kombinasi Kayu secang dan Kayu Manis

Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Kontrol	15	2.7333	.59362	.15327	2.4046	3.0621	1.00	3.00
kayu secang 2% + kayu manis 0%	15	3.8000	.41404	.10690	3.5707	4.0293	3.00	4.00
kayu secang 2% + kayu manis 0.5%	15	5.8000	.41404	.10690	5.5707	6.0293	5.00	6.00
kayu secang 2% + kayu manis 1%	15	4.6000	.91026	.23503	4.0959	5.1041	2.00	5.00
kayu secang 2% + kayu manis 1.5%	15	1.9333	.45774	.11819	1.6798	2.1868	1.00	3.00
kayu secang 2% + kayu manis 2%	15	1.3333	.61721	.15936	.9915	1.6751	1.00	3.00
Total	90	3.3667	1.65203	.17414	3.0207	3.7127	1.00	6.00

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	213.300	5	42.660	121.062	.000
Within Groups	29.600	84	.352		
Total	242.900	89			

Aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
kayu secang 2% + kayu manis 2%	15	1.3333					
kayu secang 2% + kayu manis 1.5%	15		1.9333				
Kontrol	15			2.7333			
kayu secang 2% + kayu manis 0%	15				3.8000		
kayu secang 2% + kayu manis 1%	15					4.6000	
kayu secang 2% + kayu manis 0.5%	15						5.8000
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
kayu secang 2% + kayu manis 2%	15	1.3333					
kayu secang 2% + kayu manis 1.5%	15		1.9333				
Kontrol	15			2.7333			
kayu secang 2% + kayu manis 0%	15				3.8000		
kayu secang 2% + kayu manis 1%	15					4.6000	
kayu secang 2% + kayu manis 0.5%	15						5.8000
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran 3. Analisis Ragam Hedonik Rasa Susu Pasteurisasi dengan Kombinasi Kayu secang dan Kayu Manis

Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Control	15	3.0000	1.19523	.30861	2.3381	3.6619	1.00	6.00
kayu secang 2% + kayu manis 0%	15	3.8667	.74322	.19190	3.4551	4.2783	3.00	6.00
kayu secang 2% + kayu manis 0.5%	15	5.6667	.48795	.12599	5.3964	5.9369	5.00	6.00
kayu secang 2% + kayu manis 1%	15	4.6000	.82808	.21381	4.1414	5.0586	2.00	5.00
kayu secang 2% + kayu manis 1.5%	15	1.8000	.56061	.14475	1.4895	2.1105	1.00	3.00
kayu secang 2% + kayu manis 2%	15	1.1333	.35187	.09085	.9385	1.3282	1.00	2.00
Total	90	3.3444	1.72985	.18234	2.9821	3.7068	1.00	6.00

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	219.522	5	43.904	78.803	.000
Within Groups	46.800	84	.557		
Total	266.322	89			

Rasa

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
kayu secang 2% + kayu manis 2%	15	1.1333					
kayu secang 2% + kayu manis 1.5%	15		1.8000				
Kontrol	15			3.0000			
kayu secang 2% + kayu manis 0%	15				3.8667		
kayu secang 2% + kayu manis 1%	15					4.6000	
kayu secang 2% + kayu manis 0.5%	15						5.6667
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Rasa

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
kayu secang 2% + kayu manis 2%	15	1.1333					
kayu secang 2% + kayu manis 1.5%	15		1.8000				
Kontrol	15			3.0000			
kayu secang 2% + kayu manis 0%	15				3.8667		
kayu secang 2% + kayu manis 1%	15					4.6000	
kayu secang 2% + kayu manis 0.5%	15						5.6667
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran 4. Analisis Ragam Hedonik Warna Susu Pasteurisasi dengan Kombinasi Kayu secang dan Kayu Manis

Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Kontrol	15	1.4667	.74322	.19190	1.0551	1.8783	1.00	3.00
kayu secang 2% + kayu manis 0%	15	4.6000	.98561	.25448	4.0542	5.1458	3.00	6.00
kayu secang 2% + kayu manis 0.5%	15	4.4667	.99043	.25573	3.9182	5.0151	3.00	6.00
kayu secang 2% + kayu manis 1%	15	4.3333	.97590	.25198	3.7929	4.8738	3.00	6.00
kayu secang 2% + kayu manis 1.5%	15	4.2667	.96115	.24817	3.7344	4.7989	3.00	6.00
kayu secang 2% + kayu manis 2%	15	4.2000	.86189	.22254	3.7227	4.6773	3.00	6.00
Total	90	3.8889	1.41774	.14944	3.5919	4.1858	1.00	6.00

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	107.156	5	21.431	25.096	.000
Within Groups	71.733	84	.854		
Total	178.889	89			

Warna

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Kontrol	15	1.4667	
kayu secang 2% + kayu manis 2%	15		4.2000
kayu secang 2% + kayu manis 1.5%	15		4.2667
kayu secang 2% + kayu manis 1%	15		4.3333
kayu secang 2% + kayu manis 0.5%	15		4.4667
kayu secang 2% + kayu manis 0%	15		4.6000
Sig.		1.000	.300

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian

Menimbang Bahan

Membuat ekstrak

Membuat susu pasteurisasi

Menyimpan susu dalam refrigerator

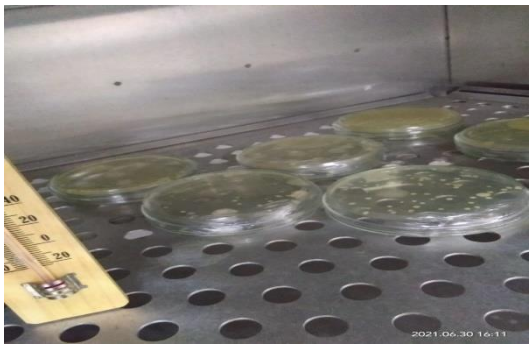
Penyimpanan 0 hari

Penyimpanan 3 hari

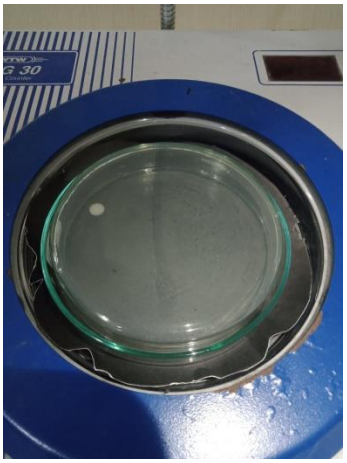
Penyimpanan 6 hari

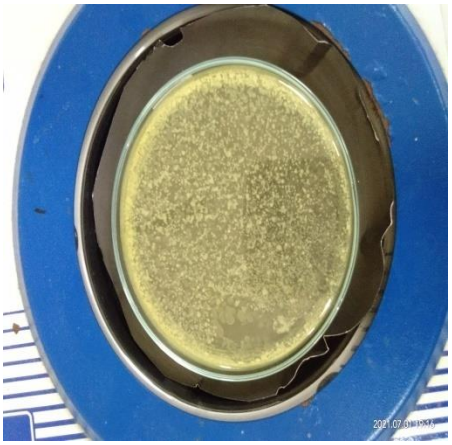
Penyimpanan 9 hari

Uji TPC



Menginkubasi bakteri





Menghitung Jumlah Total Bakteri

Uji Hedonik

RIWAYAT HIDUP

A. Anisa Fajriana Mismar akrab dipanggil Ica. Lahir di Pinrang pada tanggal 31 Maret 2000 dari seorang ayah yang bernama Mistaruddin dan seorang ibu yang bernama Andi Mariati Yunus. Ica adalah anak kedua dari lima bersaudara dan semuanya adalah perempuan.

Penulis memulai pendidikan di Sekolah Dasar di SDN No.96 Mannanti pada tahun 2006-2012. Setelah itu, melanjutkan lagi di tingkat pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 5 Sinjai Selatan pada tahun 2012-2015 dan melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMAN 1 Tellulimpoe 2015-2017. Selanjutnya pada tahun 2017 masuk ke jenjang perkuliahan di tingkat perguruan tinggi negeri melalui jalur JNS di Universitas Hasanuddin Makassar tepatnya di Fakultas Peternakan.