

DAFTAR PUSTAKA

- Alan Malingi. 2010. Mina Sarua Kratting Daengnya Bima. <http://alanmalingi.wordpress.com>. (13 November 2012).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official of Analytical Chemistry, and Analytical Aspects*. AOAC, Washington.
- CCRC. 2012. Kunyit (*Curcuma longa* Linn). <http://www.ccrc.farmasi.ugm.ac.id>. (29 November 2012).
- De Man J.M. 1997. *Kimia Pangan*. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Bandung: ITB Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Ferdinanti, E, 2001. Uji Aktivitas Antibakteri Obat Kumur Minyak Cengkeh (*Syzygium aromaticum* (L) Merr & Perry) Asal Bunga, Tangkai Bunga, Dan Daun Cengkeh Terhadap Bakteri. Skripsi S1 Jurusan Farmasi. Fakultas Matematika dan dan Pengetahuan Alam. Institut Sains dan Teknologi Nasional. Jakarta.
- Hartomo, A. J. dan M. C. Widiatmoko. 1992. *Emulsi dan Pangan Ber-Lesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Kartasapoetra, A. G. 1996. *Budidaya Tanaman Bekhasiat Obat*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Koswara, S. 2006. *Jahe, Rimpang dengan Sejuta Khasiat*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kusnandar, Feri. 2007. *Kimia Pangan*. Bogor. IPB
- Mustaufik dan Karseno 2004. Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Kelapa Kristal Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas. Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed, Purwokerto.
- Mustaufik dan P. Haryanti. 2006. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal yang Dibuat dari Bahan Baku Nira dan Gula Kelapa Cetak. Laporan Penelitian. Peneliti Muda Dikti Jakarta. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed. Purwokerto.

- Mohamad, Anang dan Nurwantoro. 2004. Diktat Kuliah Analisis Pangan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nordic Sugar, 2012. Solubility. <http://lexicon.dansukker.com>. (12 Desember 2012).
- Nurchahyo, 2007. Kayu Manis dan Jahe Berpotensi Sebagai Antioksidan dan Antimikroba. <http://indonesiaindonesia.com>. (11 November 2012).
- Nurdjannah, Nanan. 2007. Teknologi Pengolahan Pala. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Nursaadah. 2006. Cita Rasa dan Tampilan Modern Puding Santan Tampil Menawan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Qazuinu, M dan Satrijo Soloko. 2008. Pengaruh Pemanasan Santan Terhadap Pembentukan Asam Lemak Bebas. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Mataram. Mataram.
- Rahmawati, Yulia. 1998. Pengaruh Beberapa Tingkat Konsentrasi Bahan Penstabil CarboxyMetil Selulose (CMC) Terhadap Sari Lidah Buaya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. UNAND. Padang.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rismunandar, 1990. Budidaya dan Tata niaga Pala. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rukmana, Rahmat. 2000. Usaha Tani Jahe. Kanisius. Yogyakarta.
- Sarpian, T., 2003. Pedoman Berkebun Lada Dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Setiono, Marlene. 2011. Absorpsi Repetitif Komponen Tetes Tebu dengan Kalium Zeolit. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Soekarto, ST. 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soekopitojo, Soenar.** 2012. Fungsionalitas Santan. <http://kulinologi.biz>. (11 November 2012).
- Sudarmadji, S. B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Angkasa. Bandung.

- Syafridawaty. 1991. Studi Pembuatan Tape Ketan Instan dari Beberapa Jenis Beras Ketan dan Suhu Pengeringan Beku. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syamsir Elvira. 2010. Aktivitas Air dan Pertumbuhan Mikroba. <http://id.shvoong.com/> . (12 November 2012).
- Syukur, Cheppy. 2001. Agar Jahe Berproduksi Tinggi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Taryono, R. A. 2004. Cabe Jawa. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tersono, Lukas. 2007. Terapi Herbal Berdasarkan Golongan Darah. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Tony, Lukman Lutony. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wikipedia, 2012^a. Tapai. <http://id.wikipedia.org/wiki/Tapai>. (11 November 2012).
- _____, 2012^b. Cengkih. <http://id.wikipedia.org/wiki/Cengkih>. (11 November 2012).
- _____, 2012^c. Gula Merah. http://id.wikipedia.org/wiki/Gula_merah. (12 Noveber 2012).
- _____, 2012^d. Gula Semut. http://id.wikipedia.org/wiki/Gula_semut. (12 Noveber 2012).
- Winarno, F. G. 1984. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Hasil Uji Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Mina Sarua Instan dengan Perlakuan Perbedaan Formulasi Penambahan Santan Kental

No	Panelis	P1	P2	P3	Total
1	Panelis 1	4.67	3.67	3	11.34
2	Panelis 2	5	3.67	3.67	12.34
3	Panelis 3	4.67	4	3	11.67
4	Panelis 4	3	2	2.33	7.33
5	Panelis 5	3.67	4	4	11.67
6	Panelis 6	4.33	3	2.67	10
7	Panelis 7	4	3	2.33	9.33
8	Panelis 8	4	4.33	5	13.33
9	Panelis 9	4	4	3.67	11.67
10	Panelis 10	3.33	3	3.33	9.66
11	Panelis 11	3.33	2.67	3.67	9.67
12	Panelis 12	4	3	3	10
13	Panelis 13	3.67	3.67	3	10.34
14	Panelis 14	2.33	3	2.67	8
15	Panelis 15	4	3	3	10
Total		58	50.01	48.34	156.35
Rata-rata		3.866667	3.334	3.222667	

Lampiran 2. Tabel Hasil Uji Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Mina Sarua Instan dengan Perlakuan Perbedaan Formulasi Penambahan Santan Kental

No	Panelis	P1	P2	P3	Total
1	Panelis 1	3	3.67	4.33	11
2	Panelis 2	3.33	4.33	4.33	11.99
3	Panelis 3	2.33	5	3.33	10.66
4	Panelis 4	2.67	3	4.33	10
5	Panelis 5	3.33	3.33	3.67	10.33
6	Panelis 6	2	3.67	3	8.67
7	Panelis 7	2.33	3	4	9.33
8	Panelis 8	3.33	3.67	4.33	11.33
9	Panelis 9	3.67	4.67	4.33	12.67
10	Panelis 10	3	4.33	5	12.33
11	Panelis 11	3	2	4	9
12	Panelis 12	3.67	3	3.67	10.34
13	Panelis 13	2.67	3	4.67	10.34
14	Panelis 14	3	3.67	3.33	10
15	Panelis 15	4.33	3	3	10.33
Total		45.66	53.34	59.32	158.32
Rata-rata		3.044	3.556	3.954667	

Lampiran 3. Tabel Hasil Uji Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Mina Sarua Instan dengan Perlakuan Perbedaan Formulasi Penambahan Santan Kental

No	Panelis	P1	P2	P3	Total
1	Panelis 1	4,67	2.67	3.33	6
2	Panelis 2	4.33	4	3.67	12
3	Panelis 3	2.33	5	3.3	10.63
4	Panelis 4	4	3.33	3.67	11
5	Panelis 5	3	3.67	4	10.67
6	Panelis 6	2	3.33	3.67	9
7	Panelis 7	3.33	3	3	9.33
8	Panelis 8	3.67	4	5	12.67
9	Panelis 9	4	3.67	4	11.67
10	Panelis 10	4.67	3.67	3.67	12.01
11	Panelis 11	4	2	3	9
12	Panelis 12	4	4	4	12
13	Panelis 13	4	3	3.33	10.33
14	Panelis 14	2.33	3.33	2.67	8.33
15	Panelis 15	3.67	3	3	9.67
Total		49.33	51.67	53.31	154.31
Rata-rata		3.288667	3.444667	3.554	

Lampiran 4. Tabel Hasil Pengujian Kadar Air Mina Sarua Instan dengan Perlakuan Perbedaan Formulasi Penambahan Santan Kental

Perlakuan	Ulangan 1	ulangan 2	ulangan 3	total	rata-rata
I	7.51	7.1	8.12	22.73	7.58
II	4.42	4.69	4.99	14.10	4.70
III	2.67	3.05	2.85	8.57	2.86
total	14.60	14.84	15.96	45.40	15.13
rata-rata					5.04

Lampiran 5. Tabel Hasil Uji T Perlakuan I dan II

	Variable 1	Variable 2
Mean	7.606667	4.7
Variance	0.315033	0.0813
Observations	3	3
Pearson Correlation	0.647033	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	2	
t Stat	11.5733	
P(T<=t) one-tail	0.003692	
t Critical one-tail	2.919986	
P(T<=t) two-tail	0.007383*	
t Critical two-tail	4.302653	

Lampiran 6. Tabel Hasil Uji T Perlakuan I dan III

	<i>Variable 1</i>	<i>Variable 2</i>
Mean	7.606667	2.856667
Variance	0.315033	0.036133
Observations	3	3
Pearson Correlation	-0.39334	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	2	
t Stat	12.47268	
P(T<=t) one-tail	0.003183	
t Critical one-tail	2.919986	
P(T<=t) two-tail	0.006367*	
t Critical two-tail	4.302653	

Lampiran 7. Tabel Hasil Uji T Perlakuan II dan III

	<i>Variable 1</i>	<i>Variable 2</i>
Mean	4.7	2.856667
Variance	0.0813	0.036133
Observations	3	3
Pearson Correlation	0.446494	
Hypothesized Mean Difference	0	
Df	2	
t Stat	12.15165	
P(T<=t) one-tail	0.003352	
t Critical one-tail	2.919986	
P(T<=t) two-tail	0.006704*	
t Critical two-tail	4.302653	

Lampiran 8. Tabel Hasil Pengujian Kadar Abu Mina Sarua Instan dengan Perlakuan Perbedaan Formulasi Penambahan Santan Kental

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Total	Rata-rata
I	1.65	1.43	1.4	4.48	1.49
II	1.46	1.57	1.28	4.31	1.44
III	0.61	1.35	1.29	3.25	1.08
total	3.72	4.35	3.97	12.04	4.01
rata-rata					1.34

Lampiran 9. Tabel Hasil Uji T Perlakuan I dan II

	Variable 1	Variable 2
Mean	1.493333	1.436667
Variance	0.018633	0.021433
Observations	3	3
Pearson Correlation	0.246026	
Hypothesized Mean Difference	0	
Df	2	
t Stat	0.564476	
P(T<=t) one-tail	0.314647	
t Critical one-tail	2.919986	
P(T<=t) two-tail	0.629294 ^{tn}	
t Critical two-tail	4.302653	

Lampiran 10. Tabel Hasil Uji T Perlakuan I dan III

	Variable 1	Variable 2
Mean	1.493333	1.083333
Variance	0.018633	0.168933
Observations	3	3
Pearson Correlation	-0.98327	
Hypothesized Mean Difference	0	
Df	2	
t Stat	1.301096	
P(T<=t) one-tail	0.161469	
t Critical one-tail	2.919986	
P(T<=t) two-tail	0.322938 ^{tn}	
t Critical two-tail	4.302653	

Lampiran 11. Tabel Hasil Uji T Perlakuan II dan III

	Variable 1	Variable 2
Mean	1.436667	1.083333
Variance	0.021433	0.168933
Observations	3	3
Pearson Correlation	-0.06537	
Hypothesized Mean Difference	0	
Df	2	
t Stat	1.374538	
P(T<=t) one-tail	0.151512	
t Critical one-tail	2.919986	
P(T<=t) two-tail	0.303024 ^{tn}	
t Critical two-tail	4.302653	

Lampiran 12. Dokumentasi Gambar



Tape ketan hitam yang telah di blender



Bumbu rempah-rempah halus



Gula merah yang telah di iris halus



Proses pemasakan Mina Sarua instan



Pemasakan Mina Sarua Instan



Mina Sarua instan yang telah mengkristal



Pemasakan Mina Sarua Instan



Pemasakan Mina Sarua Instan