

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. dan Y. Andriana. 2010. Karakteristik Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Indonesia. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI. Yogyakarta.
- Ardianti, A., A. Guntarti dan Zinab. 2014. Uji aktivitas antioksidan fraksi eter hasil hidrolisis infusa daun binahong (*Anredera cordifolia (Ten.) steenis*) dengan metode DPPH (1,1-diphenil-2-picrylhydrazyl). *Pharmaciana*. 4 (1) : 1-8.
- Arinanti, M. 2018. Potensi Senyawa Antioksidan Alami pada berbagai Jenis Kacang. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 1 (2) : 134-143.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi 1993-2015.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 1995. SNI No. 01-3951-1995 Susu Pasteurisasi. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2011. SNI No. 01-3141-2011 Susu Segar. Jakarta.
- Baublis, A. J. 2000. Potencial of Wheat-Based breakfast Cereals as Source of Dietary Antioxidants. The American College of Nutrition, Massachusetts.
- Chotiah, S. 2020. Beberapa Bakteri Patogen yang Mungkin dapat Ditemukan Pada Susu Sapi dan Pencegahannya. Prosiding Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020. Balai Besar Pelatihan Veteriner. Bogor.
- Codex Alimentarius Commission. 2004. CAC/RCP 57-2004 : Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. FAO and WHO, Rome.
- Dewi, N. D. R. 2017. Pengaruh Perbandingan Kacang Hijau dan Wijen Giling terhadap Kadar Kalsium dan Daya Terima Sari Kacang Hijau. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Fakhrudin, N., N. A. Kurniaila, dan K. N. Fatimah. 2020. Potensi Antioksidan Biji dan Daun Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) dan Studi Korelasinya dengan Kadar Flavonoid total. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 17 (1) : 48-58.
- Fathonah, S., Rosidah, dan Karsinah. 2018. Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 10 (1): 12-21.
- Genisa., J. N. K. Sukendar, J. Langkong dan N. Abdullah. 2015. Analog Bakso Sehat dari Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Agriteknologi*. 8(1) : 1-9.

- Hadiwiyoto, S. 1994. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Yogyakarta. Liberty.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. Yogyakarta. Liberty.
- Harjiyant, M. D., Y. B. Pramono dan S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas dan Kesukaan pada *Yoghurt Drink* dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2 (2) : 104-107.
- Ichsaniana, O. P. 2019. Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) terhadap Pemberin Bokashi Sayuran dan POC Limbah Tempe. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara, Medan.
- Kristanti, N. D. 2017. Daya Simpan Susu Pasteurisasi Ditinjau dari Kualitas Mikroba Termodurik dan Kualitas Kimia. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak. 12 (1) : 1-7.
- Lee, K. G., A. E. Mitchel and T. Shibamoto. 2000. Determination of Antioxidant Food Chem. Jurnal Agric, 48 (1) : 4817-4820.
- Lestari, M. S. 2018. Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Bahan Dasar Youghurt dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*HYlocereus polyrhizus*). Skripsi. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Maitimu, C. V., A. M. Legowo, A. N. Al-Baarri. 2011. Karakteristik Mikrobiologis, Kimia, Fisik dan Organoleptik Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (*Wrightia Calycina*) Selama Penyimpanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(1): 18-29.
- Purwono dan Hartono. 2005. Kacang Hijau. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Resnawati, H. 2020. Kualitas Susu pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. Prosiding Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Rianta, I. M. D. P., P. T. Ina dan I. W. R. Widarta. 2019. Pengaruh Perbandingan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap Karakteristik Tuile. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 8 (3) : 293-302.
- Salimi, Y. K. dan B. Nurhayati. 2014. Kajian senyawa antioksidan dan anti inflamasi tumbuhan obat binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) steenis) asal Gorontalo. Laporan Tahunan Penelitian Hibah Fundamental. Universitas Gorontalo.
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Sriyani, W., S. Budi, dan E. Pratiwi. 2019. Pengaruh Rasio Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dan Sari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Terhadap

- Sifat Kimia Susu Nabati. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Subramanian, R., P. Subbramaniyan and V. Raj. 2013. Antioxidant activity of the stem bark of *Shorea roxburghii* and its silver reducing power. *Springer Open Journal*. 2 (28) : 1-11.
- Sumaprastowo. 2004. Memilih dan Menyimpan Sayur-Mayur, Buah-Buahan dan Bahan Makanan. Jakarta. Bumi Aksara.
- Suhaling, S. 2010. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Metode DPPH. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Supriyono, T. 2008. Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas “Merantas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiate*) oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus Bulgaricus* dan *Candida Kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. Tesis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Tjahjadi, C. dan H. Marta. 2011. Pengantar Teknologi Pangan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Wijayanti, D. 2017. Studi Evaluasi Mutu Yoghurt Nabati Sari Kacang Hijau (*Vigna radiate* L.) dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia dan Pangan dan Gizi edisi terbaru. Bogor. M-brio Press.
- Yulaika, S., C. N. Primiani dan N. R. Hidayati. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Lemak Susu Sapi Murni. Seminar Nasional Pendidikan dan Saintek. 136-141.
- Yusmarini dan R. Effendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*. 6 (2) : 104-110.
- Yusuf. 2014. Pemanfaatan Kacang Hijau sebagai Bahan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan di Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1 (1) : 741-746.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Kacang Hijau

Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P1	27.2525	13.50443	3
P2	33.6917	7.89135	3
P3	35.9165	3.54798	3
P4	40.7861	6.97747	3
P5	38.7300	.68922	3
Total	35.2753	8.20081	15

Analisis Ragam Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	328.762 ^a	4	82.191	1.341	.321
Intercept	18665.254	1	18665.254	304.598	.000
Perlakuan	328.762	4	82.191	1.341	.321
Error	612.783	10	61.278		
Total	19606.799	15			
Corrected Total	941.545	14			

a. R Squared = .349 (Adjusted R Squared = .089)

Lampiran 2. Hasil Analisis Statistik Warna Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Kacang Hijau

Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Warna Susu Pasteurisasi

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P1	4.7500	.44426	20
P2	4.9000	.64072	20
P3	4.6500	.48936	20
P4	4.1000	.78807	20
P5	2.1500	.93330	20
Total	4.1100	1.22181	100

Analisis Ragam Warna Susu Pasteurisasi

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	103.340 ^a	4	25.835	55.215	.000
Intercept	1689.210	1	1689.210	3.610E3	.000
Perlakuan	103.340	4	25.835	55.215	.000
Error	44.450	95	.468		
Total	1837.000	100			
Corrected Total	147.790	99			

a. R Squared = .699 (Adjusted R Squared = .687)

Uji Lanjut Duncan Warna Susu Pasteurisasi

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
P1	20			4.7500
P2	20			4.9000
P3	20			4.6500
P4	20		4.1000	
P5	20	2.1500		
Sig.		1.000	1.000	.281

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .468.

Lampiran 3. Hasil Analisis Statistik Rasa Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Kacang Hijau

Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Rasa Susu Pasteurisasi

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P1	4.6000	.59824	20
P2	5.1000	.44721	20
P3	4.6500	.48936	20
P4	4.3500	.58714	20
P5	2.3500	1.03999	20
Total	4.2100	1.16597	100

Analisis Ragam Rasa Susu Pasteurisasi

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	92.340 ^a	4	23.085	51.907	.000
Intercept	1772.410	1	1772.410	3.985E3	.000
Perlakuan	92.340	4	23.085	51.907	.000
Error	42.250	95	.445		
Total	1907.000	100			
Corrected Total	134.590	99			

a. R Squared = .686 (Adjusted R Squared = .673)

Uji Lanjut Duncan Rasa Susu Pasteurisasi

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
P1	20		4.6000	
P2	20			5.1000
P3	20		4.6500	
P4	20		4.3500	
P5	20	2.3500		
Sig.		1.000	.184	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .445.

Lampiran 4. Hasil Analisis Statistik Aroma Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Kacang Hijau

Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Aroma Susu Pasteurisasi

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P1	4.4500	.75915	20
P2	4.9000	.44721	20
P3	4.7500	.55012	20
P4	4.3000	.57124	20
P5	2.5500	.82558	20
Total	4.1900	1.06073	100

Analisis Ragam Aroma Susu Pasteurisasi

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	71.740 ^a	4	17.935	42.972	.000
Intercept	1755.610	1	1755.610	4.206E3	.000
Perlakuan	71.740	4	17.935	42.972	.000
Error	39.650	95	.417		
Total	1867.000	100			
Corrected Total	111.390	99			

a. R Squared = .644 (Adjusted R Squared = .629)

Uji Lanjut Duncan Aroma Susu Pasteurisasi

Perlakuan	N	Subset			
		1	2	3	4
P1	20		4.4500	4.4500	
P2	20				4.9000
P3	20			4.7500	4.7500
P4	20		4.3000		
P5	20	2.5500			
Sig.		1.000	.465	.145	.465

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .417.

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Penimbangan Bahan



Pembuatan sari kacang hijau



Proses Pasteurisasi



Pengujian Kesukaan susu pasteurisasi kacang hijau

BIODATA



Nurul Qamariah merupakan anak pertama dari dua bersaudara, lahir dari pasangan Sahrul Nur dan Roswati. Penulis lahir di Bantaeng, 15 Januari 2000. Jenjang pendidikan formal yang ditempuh yaitu SDN 136 Salobundang, MTsN Bontotiro dan SMA Negeri 4 Bulukumba. Setelah menyelesaikan jenjang pendidikan di Sekolah Menengah Atas, penulis melanjutkan pendidikan dengan mengambil jurusan Peternakan di Universitas Hasanuddin pada tahun 2017. Selama menjadi Mahasiswa penulis mengembangkan diri dengan bergabung pada HIMATEHATE_UH.