

DAFTAR PUSTAKA

- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(2): 32–37.
- Anthika, B., Kusumocahyo, S. P., dan Sutanto, H. 2015. *Ultrasonic Approach in Clitoria ternatea (Butterfly pea) Extraction in Water and Extract Sterilization by Ultrafiltration for Eye Drop Active Ingredient*. *Procedia Chemistry*, 16(6): 237–244.
- Ariyana, M. D., et al. 2021. Pengembangan Yoghurt Jagung Berbasis Jagung Pipilan Pulut Putih, Pulut Ungu dan Provit A. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(1): 804–811.
- Aryana, K. J., dan Olson, D. W. 2017. *A 100-Year Review: Yogurt and other cultured dairy products*. *Journal of Dairy Science*, 100(12): 9987–10013.
- Astawan, M. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo.
- Axelsson, L. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Classification and Physiology*. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, Third Edition*, 1–66
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 2981: 2009 Tentang Yogurt. Jakarta: Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Budiasih, K. S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY*, 201–206.
- Chen, C., et al. 2017. *Role of Lactic Acid Bacteria On The Yogurt Flavour: A Review*. *International Journal of Food Properties*, 20(1): 316–330.
- Dewi, A. P., Setyawardani, T., dan Sumarmono, J. 2019. Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. *Journal of Animal Science and Technology*, 1(2): 145–151.
- Dewi, E. C., Wulandari, S., dan Sayuti, I. 2012. Efektivitas Penambahan Madu dan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) dengan Menggunakan Inokulum *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. *Pendidikan Biologi FKIP Universitas Riau*.
- Diputra, K. W., Puspawati, N. N., dan Arihantara, N. M. I. H. 2017. Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *saccharata*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(2): 142–152.

- Failasufa, M. K., Sunarto, W., dan Pratjojo, W. 2015. Analisis Proksimat Yoghurt Probiotik Formulasi Susu Jagung Manis-Kedelai dengan Penambahan Gula Kelapa (*Cocos nucifera*) Granul. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(2): 117–121.
- Farida, T., Suhartono, dan Kartika, I. R. 2020. Pengaruh Variasi Komposisi Susu Skim Terhadap Kadar Asam Amino pada Yogurt Sari Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata*). *Jurnal Riset Sains Dan Kimia Terapan*, 9(1): 33–44.
- Fizriani, A., Quddus, A. A., dan Hariadi, H. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2): 136–145.
- Gracelia, K. D., dan Dewi, L. 2022. Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) pada Fermentasi Tempe sebagai Peningkat Antioksidan dan Pewarna Alami. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 25–31.
- Grasso, N., Alonso-Miravalles, L., dan O'Mahony, J. A. 2020. *Composition, Physicochemical and Sensorial Properties of Commercial Plant-Based Yogurts*. *Foods*, 9(3): 252.
- Hafiizha, A., et al. 2020. *The Effect of Skim Milk Concentration on Sensory Quality and pH of Probiotic Yoghurt Added with Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus)*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 15(1): 52–60.
- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 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.
- Hartono, M. A., Purwijantiningsih, L. M. E., dan Pranata, S. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Jurnal Biologi*, 1–15.
- Ismawati, N. 2016. Nilai Ph, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3): 89–93.
- Jannah, A. M., et al. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2): 7–11.
- Kiliç, E. E., Halil Kiliç, İ., dan Koç, B. 2022. *Yoghurt Production Potential of Lactic Acid Bacteria Isolated from Leguminous Seeds and Effects of Encapsulated Lactic Acid Bacteria on Bacterial Viability and Physicochemical and Sensory Properties of Yoghurt*. *Journal of Chemistry*, 2022: 1–10.
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2): 1–23.

- Meilanie, R. T., Arief, I. I., dan Taufik, E. 2018. Karakteristik Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(1): 36–44.
- Muawanah, A. 2007. Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam dan pH Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Kimia Valensi*.
- Muhsinin, S., Rizaldi, R., dan Gozali, D. 2016. Formulasi Produk Minuman Probiotik (Yoghurt) dari Sari Jagung Manis (*Zea mays* L.) dengan Penambahan Bakteri Probiotik *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Farmasi Galenika*, 3(1): 36–40.
- Naidu, A. S., Bidlack, W. R., dan Clemens, R. A. 1999. *Probiotic Spectra of Lactic Acid Bacteria (LAB)*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 39(1): 13–126.
- Neda, G. D., et al. 2013. *Chemical Composition and Anti-Proliferative Properties of Flowers of Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3), 1229–1234.
- Nofrianti, R., Azima, F., dan Eliyasmi, R. 2013. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 60–67.
- Palimbong, S., dan Pariama, A. S. 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 2(3): 228–235.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Purwono, dan Hartono, R. 2006. Bertanam Jagung Unggul. Penebar Swadaya.
- Richard Hendarto, D., et al. 2021. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1): 13–19.
- Rifqi, M. 2021. Ekstraksi Antosianin pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.): Sebuah Ulasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2): 45–50.
- Sayuti, I., Wulandari, S., dan Sari, D. K. 2013. Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan Susu Skim terhadap Organoleptik Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) Dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 1(1): 399–410.
- Soeparno. 2015. *Properti dan Teknologi Produk Susu (Cetakan Pe)*. UGM Press.

- Stepanus, B. 2014. Serapan Nitrogen oleh 20 Varietas Jagung Manis pada Sistem Pertanian Organik. *Skripsi*. Universitas Bengkulu.
- Suarni, dan Yasin, M. 2011. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1): 41–56.
- Suharman, Sutakwa, A., dan Nadia, L. S. 2021. *Effects of Sucrose Addition to Lactic Acid Concentrations and Lactic Acid Bacteria Population of Butterfly Pea (Clitoria ternatea L.) Yogurt*. *Journal of Physics: Conference Series*, 1823(1): 6–11.
- Supavitpatana, P., Wirjantoro, T. I., dan Raviyan, P. 2010. *Characteristics and Shelf-Life of Corn Milk Yogurt*. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 9(1): 133–150.
- Susilawati, M. 2015. Bahan Ajar Perancangan Percobaan. Jurusan Matematika Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana 2015.
- Sutakwa, A., Nadia, L. S., dan Suharman, S. 2021. *Addition of Butterfly pea Flower (Clitoria ternatea L.) Extract Increase Antioxidant Activity in Yogurt from Various Types of Milk*. *Jurnal Agercolere*, 3(1): 31–37.
- Thomas, B. 2018. *Lactic Acid Bacteria: Their Applications in Foods*. *Journal of Bacteriology and Mycology*, 5(2).
- Trikoondun, W., dan Leenanon, B. 2016. *Production of Corn Milk Yogurt Supplemented with Probiotics*. *International Food Research Journal*, 23(4): 1733–1738.
- Utami, P. 2008. *Tanaman Obat 431 Jenis Tanaman Penggempuran Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka.
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. *Buletin Teknik Pertanian*, 11(1): 12–16.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1): 116–125.
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., dan Prasetyo, E. A. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Momentum*, 11(1): 7–12.
- Widiani, N., Maretta, G., dan Setianingrum, S. 2017. Pengaruh Variasi Temperatur Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, dan Biologi Yoghurt Susu Jagung. *Biosfer: Jurnal Tadris Biologi*, 8(1): 28–39.
- Widiyanti, F., Tamaroh, S., dan Yulianto, W. A. 2019. Sifat Kimia, Aktivitas Antoksidan dan Kesukaan Yogurt Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Prosiding Seminar Nasional: Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal Menuju Ketahanan Pangan*, 102–110.

Wiyantoko, B., dan Astuti, A. 2020. *Butterfly Pea (Clitoria ternatea L.) Extract as Indicator of Acid-Base Titration*. IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis), 3(1): 22–32.

Yasni, S., dan Maulidya, A. 2014. *Development of Corn Milk Yoghurt Using Mixed Culture of Lactobacillus delbruekii, Streptococcus salivarius, and Lactobacillus casei*. HAYATI Journal of Biosciences, 21(1): 1–7.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Bahan Pembuatan Yoghurt Jagung Manis



Jagung Manis



Bunga Telang



Yoghurt Plain



Susu Skim

Lampiran 2. Dokumentasi Proses Pembuatan Yoghurt Jagung Manis



Proses Pembuatan Sari Jagung



Penambahan Gula Pasir dan Susu Skim



Proses Pasteurisasi Susu Jagung

Lanjutan Lampiran 3. Dokumentasi Proses Pembuatan Yoghurt Jagung Manis



Penambahan Yoghurt Plain Sebagai Kultur Starter



Yoghurt Dimasukkan ke Dalam Wadah Kemasan

Lampiran 4. Dokumentasi Proses Pembuatan Ekstrak Bunga Telang



Penumbukan Bunga Telang dengan Mortar



Ekstrak Bunga Telang



Penambahan Ekstrak Bunga Telang ke Yoghurt Jagung

Lampiran 5. Dokumentasi Proses Pengujian Total Asam



Penumbukan Bunga Telang dengan Mortar



Hasil Titration Yoghurt Jagung Manis

Lampiran 6. Hasil Yoghurt Jagung Manis Penambahan Ekstrak Bunga Telang



Yoghurt Jagung Manis Perlakuan Susu Skim 10%



Yoghurt Jagung Manis Perlakuan Susu Skim 12,5%

Lampiran 7. Laporan Hasil Uji Laboratorium Balai Besar Industri Agro



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI
BALAI BESAR INDUSTRI AGRO
Center for Agro-Based Industry
LABORATORIUM PENGUJI
Jalan Ir. H. Juanda No. 11, Bogor 16122
Telp. (0251) 8324068, 8323339 Fax. (0251) 8323339

Kepada :

To Reza Diasty
Universitas Nasional
Jl. Sawo Mania No. 61 RW. 7, Pejaten Barat
Pasar Minggu, Jakarta Selatan

LAPORAN HASIL UJI <i>REPORT OF ANALYSIS</i>	
Nomor Seri <i>Serial Number</i>	: 4982/BSKJI/BBIA/LHU.1/XI/2022
Nomor Analisis <i>Analysis Number</i>	: 6735
Tanggal Penerbitan <i>Date of Issue</i>	: 29 November 2022
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2 of
IDENTITAS CONTOH <i>Sample Identity</i>	
Nama Contoh <i>Sample Name</i>	: Yoghurt Jagung Telang (S1T1U1)
Merek <i>Brand</i>	:
Keterangan Contoh <i>Description of sample</i>	: Dikemas dalam botol plastik tidak berlabel
Nomor BAPC <i>Sampling Report Number</i>	:
Tanggal Pengambilan Contoh <i>Date of Sampling</i>	:
TANGGAL PENERIMAAN <i>Date of Sample</i>	: 18 November 2022
TANGGAL PELAKSANAAN <i>Date of Analysis</i>	: 23 November 2022 - 28 November 2022
JENIS PENGUJIAN <i>Type of Analysis</i>	: Fisika dan Kimia
HASIL PENGUJIAN <i>Result of Analysis</i>	: Terlampir

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik

Laporan Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh tersebut diatas. Laporan Hasil Uji tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya
Report of Analysis relate only to sample analyzed. Report of Analysis shall not be reproduced except in full

F.7.8.3

Ed/Rev : 3/0

HASIL PENGUJIAN

Result of Analysis

Nomor : 4982/BSKJI/BBIA/LHU.1/XI/2022
Number
Nomor Analisis : 6735
Analysis Number
Halaman : 2 dari 2
Page of

Parameter	Satuan	Hasil	Metode Uji / Teknik
pH		4,06	SNI 01-2891-1992, butir 16
Kadar Air	%	90,1	SNI 01-2891-1992, butir 5.1
Serat kasar	%	0,35	SNI 01-2891-1992, butir 11



Sub Koordinator Pengujian
Sub Coordinator of Testing Laboratories

Ditandatangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan BSI/E
Electronically signed using Electronic Certificate issued by BSI/E



Dyah Aninta Kustiarini, S.Si, M.Pharm.Sc
NIP. 198406172006042002

Laporan Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh tersebut diatas. Laporan Hasil Uji tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya
Report of Analysis relate only to sample analyzed. Report of Analysis shall not be reproduced except in full

F.7.B.3

Ed/Rev : 3/0

Lampiran 8. Data Kadar Air Yoghurt Jagung Manis

Perlakuan	Kadar Air (%)			
	Kelompok		Total	Rata-Rata
	1	2		
S1T1	90,10	90,10	180,20	90,10
S1T2	90,90	91,10	182,00	91,00
S1T3	91,40	91,60	183,00	91,50
S2T1	90,10	90,40	180,50	90,25
S2T2	90,90	90,90	181,80	90,90
S2T3	91,90	91,40	183,30	91,65

Keterangan:

S1T1 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 10%

S1T2 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 20%

S1T3 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 30%

S2T1 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 10%

S2T2 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 20%

S2T3 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 30%

Lampiran 9. Analisis Ragam Kadar Air Yoghurt Jagung Manis

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	F Tabel	
					F 0,05	F 0,01
Kelompok	1	0,003	0,003	0,111tn	161,4	4052,2
S	1	0,013	0,013	0,444tn	161,4	4052,2
Galat (S)	1	0,030	0,030			
T	2	3,935	1,968	44,547**	6,94	18,00
S*T	2	0,042	0,021	0,472tn	6,94	18,00
Galat (T)	4	0,177	0,044			
Total	11	4,200				

Keterangan:

tn : Tidak Berpengaruh Nyata

* : Berpengaruh Nyata

** : Berpengaruh Sangat Nyata

Lampiran 10. Data Total Asam Yoghurt Jagung Manis

Perlakuan	Total Asam (%)			
	Kelompok		Total	Rata-Rata
	1	2		
S1T1	0,90	0,88	1,78	0,89
S1T2	0,81	0,67	1,48	0,74
S1T3	0,54	0,50	1,04	0,52
S2T1	0,72	0,63	1,35	0,68
S2T2	0,70	0,67	1,37	0,68
S2T3	0,45	0,61	1,06	0,53

Keterangan:

S1T1 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 10%

S1T2 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 20%

S1T3 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 30%

S2T1 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 10%

S2T2 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 20%

S2T3 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 30%

Lampiran 11. Analisis Ragam Total Asam Yoghurt Jagung Manis

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	F Tabel	
					F 0,05	F 0,01
Kelompok	1	0,002	0,002	0,444tn	161,4	4052,2
S	1	0,023	0,023	4,694tn	161,4	4052,2
Galat (S)	1	0,005	0,005			
T	2	0,142	0,142	13,400*	6,94	18,0
S*T	2	0,027	0,027	2,534	6,94	18,0
Galat (T)	4	0,021	0,005			
Total	11	0,220				

Keterangan:

tn : Tidak Berpengaruh Nyata

* : Berpengaruh Nyata

** : Berpengaruh Sangat Nyata

Lampiran 12. Data Serat Kasar Yoghurt Jagung Manis

Perlakuan	Serat Kasar (%)			
	Kelompok		Total	Rata-Rata
	1	2		
S1T1	0,35	0,29	0,64	0,32
S1T2	0,19	0,16	0,35	0,18
S1T3	0,22	0,27	0,49	0,25
S2T1	0,17	0,04	0,21	0,11
S2T2	0,12	0,24	0,36	0,18
S2T3	0,32	0,28	0,60	0,30

Keterangan:

S1T1 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 10%

S1T2 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 20%

S1T3 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 30%

S2T1 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 10%

S2T2 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 20%

S2T3 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 30%

Lampiran 13. Analisis Ragam Serat Kasar Yoghurt Jagung Manis

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	F Tabel	
					F 0,05	F 0,01
Kelompok	1	0,001	0,001	81,000tn	161,4	4052,2
S	1	0,008	0,008	961,000*	161,4	4052,2
Galat (S)	1	$8,33 \times 10^{-6}$	$8,33 \times 10^{-6}$			
T	2	0,018	0,009	1,917tn	6,94	18,0
S*T	2	0,041	0,021	4,824tn	6,94	18,0
Galat (T)	4	0,019	0,005			
Total	11	0,087				

Keterangan:

tn : Tidak Berpengaruh Nyata

* : Berpengaruh Nyata

** : Berpengaruh Sangat Nyata

Lampiran 14. Data Derajat Keasaman (pH) Yoghurt Jagung Manis

Perlakuan	Derajat Keasaman (pH)			
	Kelompok		Total	Rata-Rata
	1	2		
S1T1	4,06	4,13	8,19	4,10
S1T2	4,14	4,08	8,22	4,11
S1T3	4,16	4,07	8,23	4,12
S2T1	4,01	4,00	8,01	4,01
S2T2	4,00	3,97	7,97	3,99
S2T3	3,99	3,98	7,97	3,99

Keterangan:

S1T1 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 10%

S1T2 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 20%

S1T3 : Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 30%

S2T1 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 10%

S2T2 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 20%

S2T3 : Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 30%

Lampiran 15. Analisis Ragam Derajat Keasaman (pH) Yoghurt Jagung Manis

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hitung	F Tabel	
					F 0,05	F 0,01
Kelompok	1	0,001	0,001	18,778tn	161,4	4052,2
S	1	0,040	0,040	529,000*	161,4	4052,2
Galat (S)	1	$7,5 \times 10^{-5}$	$7,5 \times 10^{-5}$			
T	2	$1,67 \times 10^{-5}$	$8,33 \times 10^{-5}$	0,0005tn	6,94	18,0
S*T	2	0,001	0,0005	0,258tn	6,94	18,0
Galat (T)	4	0,007	0,002			
Total	11	0,0491				

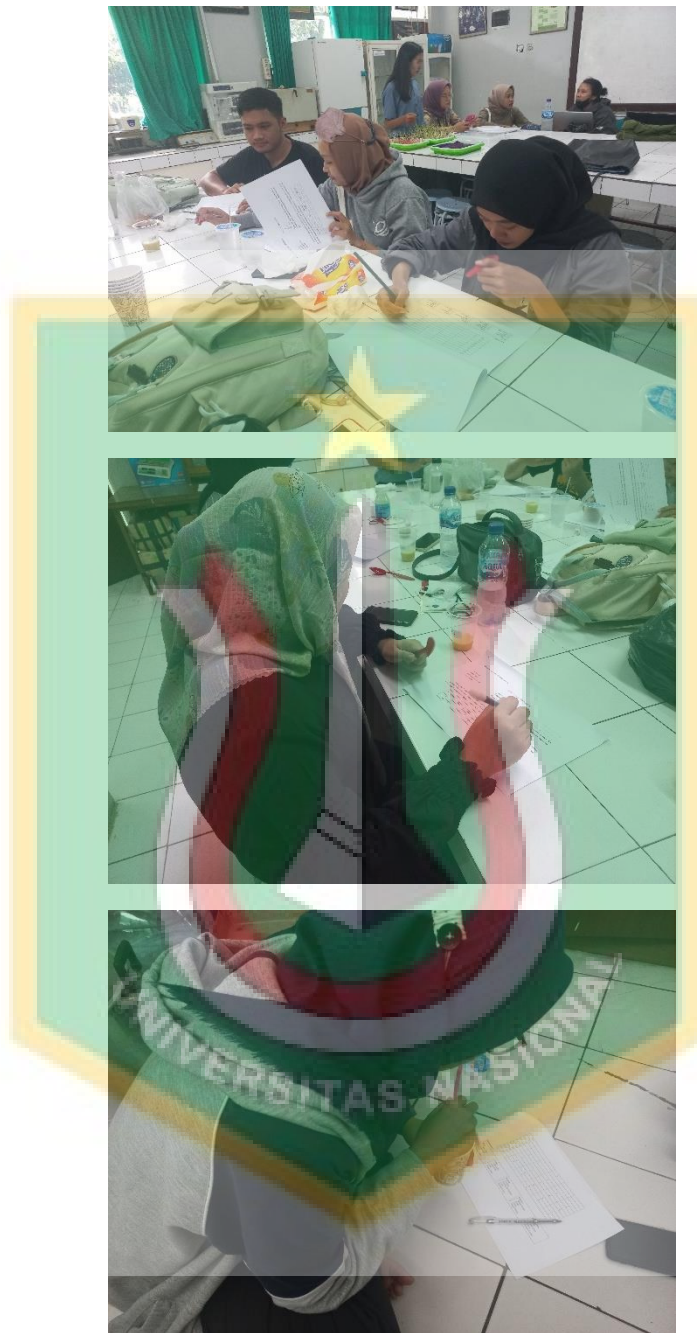
Keterangan:

tn : Tidak Berpengaruh Nyata

* : Berpengaruh Nyata

** : Berpengaruh Sangat Nyata

Lampiran 16. Dokumentasi Penilaian Organoleptik Yoghurt Jagung Manis



Pengujian Organoleptik di Laboratorium Pertanian, Laboratorium Universitas Nasional

Lampiran 17. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa, Aroma, Wana, Tekstur, dan Kekentalan

Perlakuan	Rata-Rata				
	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur	Kekentalan
Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 10%	2,29 (Agak Suka)	2,36 (Agak Suka)	1,00 (Kuning)	2,76 (Halus)	2,36 (Agak Encer)
Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 20%	2,26 (Agak Suka)	2,45 (Agak Suka)	2,19 (Kuning Keunguan)	2,88 (Halus)	1,57 (Agak Encer)
Susu Skim 10%, Ekstrak Bunga Telang 30%	2,17 (Agak Suka)	2,57 (Suka)	2,67 (Ungu)	3,31 (Halus)	2,14 (Agak Encer)
Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 10%	2,71 (Suka)	2,74 (Suka)	1,00 (Kuning)	2,81 (Halus)	2,55 (Kental)
Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 20%	2,67 (Suka)	2,57 (Suka)	2,14 (Kuning Keunguan)	2,90 (Halus)	1,64 (Agak Encer)
Susu Skim 12,5%, Ekstrak Bunga Telang 30%	2,29 (Agak Suka)	2,38 (Agak Suka)	1,95 (Kuning Keunguan)	2,83 (Halus)	1,95 (Agak Encer)

Lampiran 18. Analisis Ragam Uji Organoleptik Rasa

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hit	F-Tab	
					F 0,05	F 0,01
Petak utama:						
Kelompok	20	33,048	1,652	6,234**	2,12	2,94
S	1	2,032	2,032	7,655*	4,35	8,10
Galat S	20	5,302	0,265			
Total	41	40,382				
Anak Petak:						
T	2	0,905	0,452	1,123tn	3,11	4,88
S*T	2	0,206	0,103	0,256tn	3,11	4,88
Galat T	80	32,222	0,403			
Total	84	33,333				

Keterangan:

- tn : Tidak Berpengaruh Nyata
 * : Berpengaruh Nyata
 ** : Berpengaruh Sangat Nyata

Lampiran 19. Analisis Ragam Uji Organoleptik Aroma

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hit	F-Tab	
					F 0,05	F 0,01
Petak utama:						
Kelompok	20	59,095	2,955	7,938**	2,12	2,94
S	1	0,389	0,389	1,045tn	4,35	8,10
Galat S	20	7,444	0,372			
Total	41	66,928				
Anak Petak:						
T	2	0,571	0,286	0,898tn	3,11	4,88
S*T	2	1,968	0,984	3,092tn	3,11	4,88
Galat T	80	25,460	0,318			
Total	84	27,999				

Keterangan:

- tn : Tidak Berpengaruh Nyata
 * : Berpengaruh Nyata
 ** : Berpengaruh Sangat Nyata

Lampiran 20. Analisis Ragam Uji Organoleptik Warna

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hit	F-Tab	
					F 0,05	F 0,01
Petak utama:						
Kelompok	20	13,111	0,656	2,387*	2,12	2,94
S	1	3,175	3,175	11,561**	4,35	8,10
Galat S	20	5,492	0,275			
Total	41	21,778				
Anak Petak:						
T	2	50,206	25,103	138,122**	3,11	4,88
S*T	2	3,921	1,960	10,786**	3,11	4,88
Galat T	80	15,540	0,182			
Total	84	69,667				

Keterangan:

tn : Tidak Berpengaruh Nyata
 * : Berpengaruh Nyata
 ** : Berpengaruh Sangat Nyata

Lampiran 21. Analisis Ragam Uji Organoleptik Tekstur

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hit	F-Tab	
					F 0,05	F 0,01
Petak utama:						
Kelompok	20	12,540	0,627	3,238**	2,12	2,94
S	1	0,127	0,127	0,656tn	4,35	8,10
Galat S	20	3,873	0,194			
Total	41	16,540				
Anak Petak:						
T	2	2,397	1,198	7,007**	3,11	4,88
S*T	2	1,254	0,627	3,666*	3,11	4,88
Galat T	80	13,683	0,171			
Total	84	17,334				

Keterangan:

tn : Tidak Berpengaruh Nyata
 * : Berpengaruh Nyata
 ** : Berpengaruh Sangat Nyata

Lampiran 22. Analisis Ragam Uji Organoleptik Kekentalan

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F-Hit	F-Tab	
					F 0,05	F 0,01
Petak utama:						
Kelompok	20	65,825	3,291	6,382**	2,12	2,94
S	1	0,032	0,032	0,066tn	4,35	8,10
Galat S	20	9,635	0,482			
Total	41	75,492				
Anak Petak:						
T	2	15,492	7,746	21,080**	3,11	4,88
S*T	2	0,444	0,222	0,605tn	3,11	4,88
Galat T	80	29,397	0,367			
Total	84	45,333				

Keterangan:

- tn : Tidak Berpengaruh Nyata
- * : Berpengaruh Nyata
- ** : Berpengaruh Sangat Nyata



Lampiran 23. Peringkat Indikator Kualitas Yoghurt Jagung Manis

Perlakuan	Rekapitulasi Hasil Pengamatan									
	Kadar Air	Total Asam	Serat Kasar	pH	Uji Organoleptik					
					Rasa	Aroma	Warna	Tekstur	Kekentalan	
S1T1	6	1	1	3	3	5	5	6	2	
S1T2	3	2	4	2	4	3	2	3	6	
S1T3	2	5	3	1	5	2	1	1	3	
S2T1	5	3	5	4	1	1	5	5	1	
S2T2	4	3	4	5	2	2	3	2	5	
S2T3	1	4	2	5	3	4	4	4	4	



Skripsi reza diasty

ORIGINALITY REPORT

24%

SIMILARITY INDEX

23%

INTERNET SOURCES

6%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.ub.ac.id Internet Source	3%
2	123dok.com Internet Source	2%
3	journal.ipb.ac.id Internet Source	2%
4	profood.unram.ac.id Internet Source	1%
5	ejournal.unesa.ac.id Internet Source	1%
6	text-id.123dok.com Internet Source	1%
7	Submitted to UIN Raden Intan Lampung Student Paper	1%
8	www.researchgate.net Internet Source	1%
9	docobook.com Internet Source	1%

10	repository.unas.ac.id Internet Source	1 %
11	aguskrisnoblog.wordpress.com Internet Source	1 %
12	docplayer.info Internet Source	<1 %
13	jurnal.unimus.ac.id Internet Source	<1 %
14	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	<1 %
15	eprints.ums.ac.id Internet Source	<1 %
16	repository.itspku.ac.id Internet Source	<1 %
17	allinside-santijaya.blogspot.com Internet Source	<1 %
18	eprints.mercubuana-yogya.ac.id Internet Source	<1 %
19	journal2.uad.ac.id Internet Source	<1 %
20	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	<1 %
21	Submitted to Universitas Bangka Belitung Student Paper	<1 %

22	Submitted to Universitas Diponegoro Student Paper	<1 %
23	adoc.pub Internet Source	<1 %
24	digilib.unila.ac.id Internet Source	<1 %
25	Submitted to Universitas Jambi Student Paper	<1 %
26	journal.unpas.ac.id Internet Source	<1 %
27	repository.usd.ac.id Internet Source	<1 %
28	jurnal.um-tapsel.ac.id Internet Source	<1 %
29	pasca.ipb.ac.id Internet Source	<1 %
30	ejurnal.budiutomomalang.ac.id Internet Source	<1 %
31	id.scribd.com Internet Source	<1 %
32	ketikwww.blogspot.com Internet Source	<1 %
33	www.neliti.com Internet Source	<1 %



34	baguswisnu18.blogspot.com Internet Source	<1 %
35	fr.scribd.com Internet Source	<1 %
36	garuda.ristekdikti.go.id Internet Source	<1 %
37	id.123dok.com Internet Source	<1 %
38	media.neliti.com Internet Source	<1 %
39	repository.unisba.ac.id Internet Source	<1 %
40	Osnalina Rua, Oktovianus Rafael Nahak. "Perbandingan Kualitas Nutrisi Ransum Buatan Berbahan Baku Lokal dan Ransum Komersial Ayam Broiler pada Perlakuan Waktu Penyimpanan yang Berbeda", JAS, 2016 Publication	<1 %
41	Submitted to Udayana University Student Paper	<1 %
42	ejournal3.undip.ac.id Internet Source	<1 %
43	ejurnal.kpmunj.org Internet Source	<1 %

44 medicinus.co Internet Source <1 %

45 ojs.poltesa.ac.id Internet Source <1 %

46 ojs.unud.ac.id Internet Source <1 %

47 pmb.sttif.ac.id Internet Source <1 %

48 repository.its.ac.id Internet Source <1 %

49 Ajizah Khoirul Ummah, Juni Sumarmono, Agustinus Hantoro Djoko Rahardjo. "Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* Linn) Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam Laktat dan Ph Whey Kefir Susu Kambing", *Bulletin of Applied Animal Research*, 2022
Publication <1 %

50 Diajeng Camila, Ade Maria Ulfa, Vida Elsyana. "FORMULASI DAN UJI ANTIBAKTERI SEDIAAN SABUN CAIR ANTISEPTIK EKSTRAK ETANOL BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea* L.) TERHADAP *Staphylococcus aureus*", *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 2022
Publication <1 %

51 idoc.pub

Internet Source

<1 %

52

repo.unand.ac.id

Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches Off



Skripsi reza diasty

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11

PAGE 12

PAGE 13

PAGE 14

PAGE 15

PAGE 16

PAGE 17

PAGE 18

PAGE 19

PAGE 20

PAGE 21

PAGE 22

PAGE 23

PAGE 24

PAGE 25



PAGE 26

PAGE 27

PAGE 28

PAGE 29

PAGE 30

PAGE 31

PAGE 32

PAGE 33

PAGE 34

PAGE 35

PAGE 36

PAGE 37

PAGE 38

PAGE 39

PAGE 40

PAGE 41

PAGE 42

PAGE 43

PAGE 44

PAGE 45

PAGE 46

PAGE 47

