

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C dan Handajani, S. 2010. Mie Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan antioksidan dan pewarna alami Anonim. (1992). SNI. 01-2897-1992 Cara Uji Cemarkan Mikroba. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta
- [BSN] (2009). SNI-3924-2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Pertanian 2014*. Jakarta : BPS.
- Badan Standar Nasional, 2009, *Standar Nasional Indonesia Yoghurt*, SNI 2981:2009, 2, 8-9.
- Blois, MS.1958. *Antioxidant determinations by the use of a stable free radical*. Journals Nature 181: 1199-1200
- Brotodjojo,L.C. 2010.*Semua Serba Labu Kuning*.Gramedia PustakaUtama. Jakarta.
- Buckle, K.A. dkk. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Budiastuti. 2012. *Produksi “Yoghurt Graviola” Sebagai Makanan Fungsional Sejalan dengan Pengembangan Potensi Pertanian di Kabupaten Karanganyar*.Fakultas Peternakan Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- FAO (Food and Agriculture Organization), 1995. *Sorghum and Millets in HumanNutrition*. FAO Food and Nutrition Series, No. 27.
- FAO, Roma. [FAO] *Food and Agricultural Organization*. 2001.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Gaman, P.M. dan KB Sherrington. 1994. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan. Nutrisi dan Mikrobiologi. Yogyakarta: UGM Press.

- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunitas. Yogyakarta.
- Hasruddindan Pratiwi, N., 2015, *Mikrobiologi Industri*, Alfabeta, Bandung, pp, 73-82.
- Hernani dan Raharjo, M., 2006, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Histifarina, et al. 2004. "*Teknik Pengeringan Dalam Oven untu Irisan Wortel Kering Bermutu*". Jurnal Volume 14. Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran
- Jawetz, E., J.L. Melnick., E.A. Adelberg., G.F. Brooks., J.S. Butel., dan L.N. Ornston. 1995. *Mikrobiologi Kedokteran*. Edisi ke-20 (Alih bahasa : Nugroho & R.F.Maulany). Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Khomsan , A., 2004, *Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*, PT Gramedia Widiasara Indonesia, Jakarta
- Legowo, A. M, Kusrahayu., dan S, Mulyani, 2009., *Teknologi Pengolahan Susu*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Melani., 2009, Fermentasi, <http://www.scribd.com/doc/9739014/FERMENTASI>, diakses pada tanggal 17 Januari 2020.
- Molyneux, P., 2004, The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity, Songklanakarin J. Sci. Technol. , 26(2), 211-21
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung : Alfabeta.
- Plank, N. 2007. *Real Food : Hidup Bebas Penyakit dengan Makanan Alami*. Bloomsburry Publishing, New York dan London.
- Rahayuningsih, dan M. Abdullah. 2012. *Persebaran dan Keanekaragaman Herpetofauna dalam Mendukung Konservasi Keanekaragaman Hayati di*

Kampus Sekaran Universitas Negeri Semarang. Indonesian Journal of Conservation 1 (1) [ISSN: 2252-9195]Hlm. 1—10 (Jurnal).

Ramadhani, Astri. 2017. *Analisis Komponen Kimia Minyak Atsiri Kulit Kayu Manis (Cinnamomum burmanni) serta Uji Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri*. Skripsi. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara Medan.

Respati Sri Mulyo Bondan, 2010. *Studi Eksperimen Gasifikasi Sekam Padi pada Updraft Circulating Fluidized Bed Gasifier*. Semarang: Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

Rukmana, Rahmat., 2001, *Yoghurt dan Karamel Susu*, Kanisius, Yogyakarta, pp. 7-14.

Saleh, E., 2004, *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Dalam Jurnal Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

Satriyanto. (2012). *Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah (Pandanus conoideus) Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol.13 No. 3, Universitas Brawijaya. Malang.

Setiawan Dalimartha, Felix Adrian. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 67-68.

Sirajuddin, DKK. *Survei Konsumsi Pangan*: Buku Kedokteran: EGC 2004.

Soedarya, M. P. 2006. *Agribisnis Labu Kuning*. Pustaka Grafik, Jawa Barat.

Sudarto, Yudo. 1993. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.

Taufik, H., 2009, *Mengenal Pembuatan dan Manfaat Yoghurt*, Sinar Cemerlang Abadi, Jakarta.

Vanty, I.R. 2011. *Pembuatan dan analisis kandungan gizi Tepung labu kuning (cucurbita moschata duch..)*. Jurnal sains dan teknik kimia.

- Widodo, W., 2002, *Bioteknologi Fementasi Susu*, Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhamadiyah, Malang.
- Widyaningsih, Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G, Rahman, A. 1994. *Protein Sumber dan Peranannya Departemen Teknologi Hasil Pertanian*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah.S.Emma. 2002. *Buah Dan Sayur Untuk Terapi*. Yogyakarta : Swadaya.



FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN
ALAM
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
Kampus : Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031) 8289873 Surabaya 60234

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

1. Nama Mahasiswa : Yuda Inechia Putri
2. NIM : 162500004
3. Program Studi : Biologi
4. Judul : Pemanfaatan Sari Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Peningkatan Kadar Vitamin A, Vitamin C, Antioksidan dan Total Bakteri Asam Laktat Pada Yogurt Susu Sapi
5. Tanggal mengajukan skripsi : 10 Desember 2020
6. Pembimbing : Vivin Andriani S.Si., M.Sc
7. Periode : 20019/2020
8. Berlaku Semester : Genap
9. Pelaksanaan Konsultasi / Bimbingan

No.	Tanggal	Uraian/Keterangan	Paraf
1	10 Desember 2019	Judul proposal	
2	13 Desember 2019	Revisi judul proposal	
3	14 Desember 2019	Judul ACC	
4	19 Desember 2019	Bab 1, 2, 3, 4	
5	21 Januari 2020	Revisi bab 1, 2, 3, 4	
6	04 Juni 2020	Hasil penelitian	
7	11 Juli 2020	Bab 5, 6, 7	
8	23 Juli 2020	Revisi bab 5, 6, 7	
9			
10			

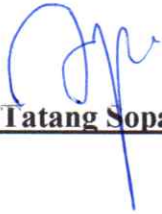
10. Tanggal Selesai : 29 Juli 2020

11. Telah diuji / dievaluasi dengan nilai

Surabaya, 29 Juli 2020

Mengetahui

Pembimbing I



Dr. Ir. Tatang Sopandi, MP

Pembimbing II



Vivin Andriani S.Si., M.Sc



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA
FAKULTAS SAINS
Dekan

Dra. Dian Karunia Binawati M.Si



FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN
ALAM
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
Kampus : Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031) 8289873 Surabaya 60234

REVISI UJIAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Yuda Inechia Putri
NIM : 162500004
Program Studi : Biologi
Hari / Tanggal : 29 Juli 2020
Judul : Pemanfaatan Sari Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*)
Terhadap Peningkatan Kadar Vitamin A, Vitamin C, Antioksidan dan Total
Bakteri Asam Laktat Pada Yogurt Susu Sapi

No.	Materi Revisi	Penguji	Pembimbing
1	Abstrak		
2	Bab V		
3	Bab V II (Kesimpulan dan Saran)		
4	Daftar Pustaka		

Surabaya, 29 Juli 2020

Pembimbing I

Dr. Ir. Tatang Sopandi, MP

Pembimbing II

Vivin Andriani S.Si., M.Sc

Penguji

Dra. Sulistyowati, M.Si

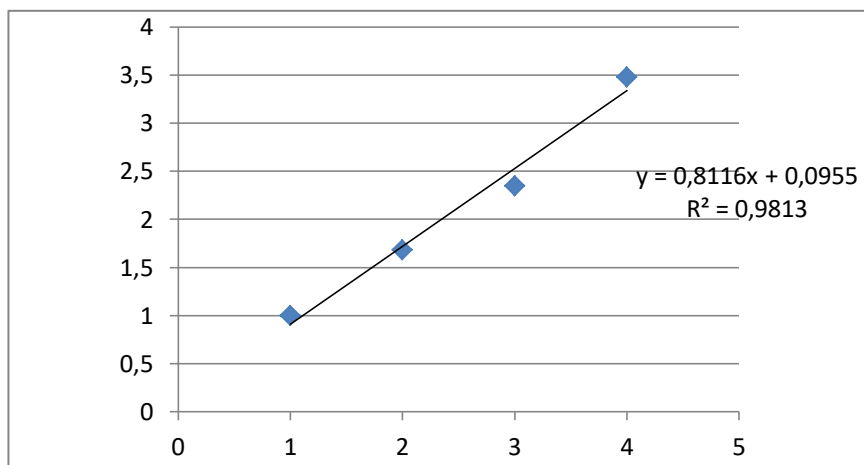
Lampiran 1

Hasil Absorbansi Vitamin A

No	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan Absorbansi					
		P1	P2	P3	P4	P5	P6
1	Kontrol	0,222	0,217	0,231	0,205	0,210	0,202
2	Sampel A	0,376	0,375	0,384	0,379	0,382	0,370
3	Sampel B	0,420	0,416	0,412	0,424	0,417	0,418
4	Sampel C	0,612	0,611	0,626	0,609	0,632	0,622
5	Sampel D	0,775	0,753	0,767	0,772	0,766	0,772

Larutan Baku Standar

konsentrasi	absorbansi
10 %	0,996
15 %	1,678
20 %	2,345
25 %	3,479

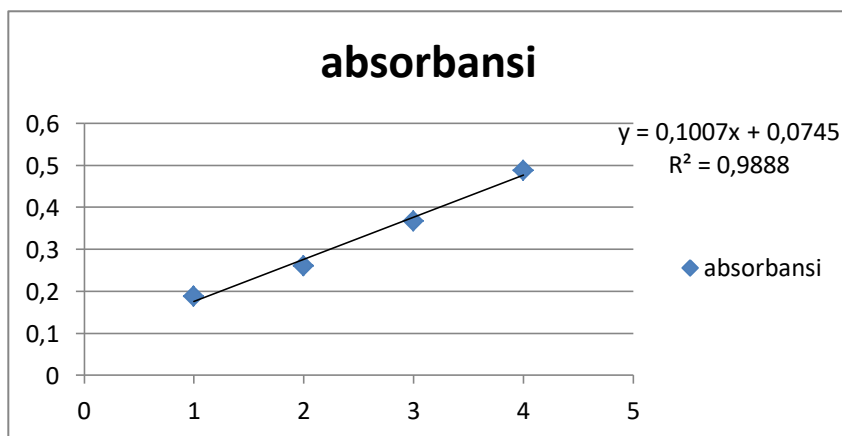


Hasil Absorbansi Vitamin C

No	Kode Sampel	Kadar Vitamin C					
		P1	P2	P3	P4	P5	P6
1	Kontrol	0,041	0,037	0,036	0,042	0,041	0,032
2	A	0,067	0,066	0,062	0,061	0,063	0,065
3	B	0,082	0,086	0,092	0,089	0,092	0,084
4	C	0,101	0,098	0,101	0,104	0,103	0,103
5	D	0,109	0,114	0,110	0,114	0,116	0,116

Larutan Baku Standar

Konsentrasi	Absorbansi
10 %	0,188
15 %	0,261
20 %	0,368
25 %	0,488



Hasil absorbansi Antioksidan

Kode Sampel	Konsentrasi	Absorbansi blanko	Absorbansi Sampel					
			1	2	3	4	5	6
Kontrol	0 ppm	0,531	0,457	0,46	0,469	0,471	0,454	0,466
10%	10 ppm	0,531	0,362	0,367	0,366	0,351	0,357	0,356
15%	15 ppm	0,531	0,345	0,346	0,352	0,341	0,339	0,339
20%	20 ppm	0,531	0,321	0,311	0,319	0,32	0,311	0,317
25%	25 ppm	0,531	0,294	0,297	0,295	0,301	0,283	0,281

Lampiran 2

Descriptives

Vitamin A

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Konsentrasi 0	6	,14667	,013604	,005554	,13239	,16094	,131	,167
Konsentrasi 10	6	,34750	,006221	,002540	,34097	,35403	,338	,355
Konsentrasi 15	6	,39717	,005037	,002056	,39188	,40245	,390	,405
Konsentrasi 20	6	,64467	,011639	,004752	,63245	,65688	,633	,661
Konsentrasi 25	6	,82800	,009818	,004008	,81770	,83830	,810	,837
Total	30	,47280	,242355	,044248	,38230	,56330	,131	,837

Test of Homogeneity of Variances

Vitamin A

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2,714	4	25	,053

ANOVA

Vitamin A

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,701	4	,425	4420,301	,000
Within Groups	,002	25	,000		
Total	1,703	29			

Vitamin A

Duncan^a

Konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
Konsentrasi 0	6	,14667				
Konsentrasi 10	6		,34750			
Konsentrasi 15	6			,39717		
Konsentrasi 20	6				,64467	
Konsentrasi 25	6					,82800
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Descriptives

Vitamin C

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	
					Lower Bound	Upper Bound			
Konsentrasi 0	6	,03817	,003869	,001579	,03411	,04223	,032	,042	
Konsentrasi 25	6	,07950	,039006	,015074	,03857	,12043	,061	,159	
Test of Homogeneity of Variances									
Vitamin C									
Levene Statistic		df1	df2	Sig.					
3,081		4	25	,034	,08200	,08200	,082	,082	
Konsentrasi 25					,08755	,13612	,101	,159	
Total		30	,08643	,035937	,007762	,10071	,14062	,109	,159
					,07301	,09985	,032	,159	

Vitamin C

Duncan^a

Konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Konsentrasi 0	6	,03817		
Konsentrasi 10	6		,07950	
Konsentrasi 15	6		,08200	
Konsentrasi 20	6			,11183
Konsentrasi 25	6			,12067
Sig.		1,000	,846	,494

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Test of Homogeneity of Variances

Kadar % Antioksidan Inhibisi

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1,252	4	25	,315

ANOVA

Kadar % Antioksidan Inhibisi

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,367	4	,092	654,285	,000
Within Groups	,004	25	,000		
Total	,370	29			

Kadar % Antioksidan Inhibisi

Duncan^a

Konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
Konsentrasi 0	6	,12833				
Konsentrasi 10	6		,32250			
Konsentrasi 15	6			,35283		
Konsentrasi 20	6				,40367	
Konsentrasi 25	6					,45033
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Descriptives

Total Bakteri Asam Laktat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval		Minimum	Maximum
					for Mean			
					Lower Bound	Upper Bound		
Kontrol	6	164,50	3,017	1,232	161,33	167,67	160	168
Konsentrasi 10%	6	193,00	3,795	1,549	189,02	196,98	189	199
Konsentrasi 15%	6	177,17	2,137	,872	174,92	179,41	173	179
Konsentrasi 20%	6	214,83	4,622	1,887	209,98	219,68	210	220
Konsentrasi 25%	6	228,50	5,320	2,172	222,92	234,08	221	234
Total	30	195,60	24,201	4,419	186,56	204,64	160	234

Test of Homogeneity of Variances

Total Bakteri Asam Laktat

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3,782	4	25	,015

ANOVA

Total Bakteri Asam Laktat

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	16596,533	4	4149,133	266,883	,000
Within Groups	388,667	25	15,547		
Total	16985,200	29			

Total Bakteri Asam Laktat

	Konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05				
			1	2	3	4	5
Duncan ^a	Kontrol	6	164,50				
	Konsentrasi 15%	6		177,17			
	Konsentrasi 10%	6			193,00		
	Konsentrasi 20%	6				214,83	
	Konsentrasi 25%	6					228,50
	Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

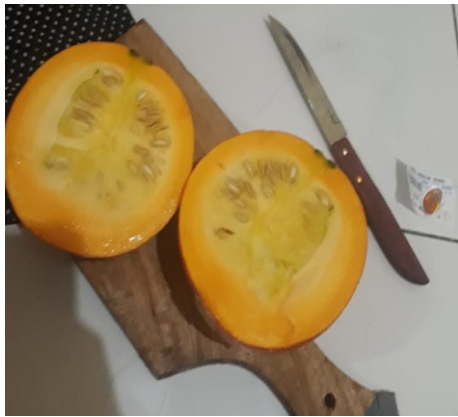
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

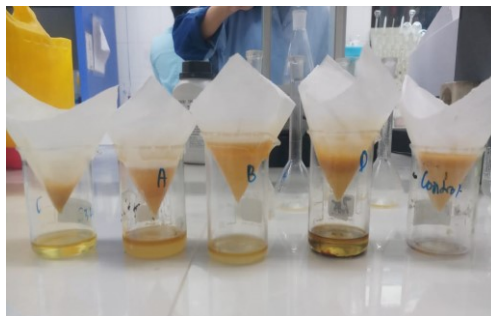
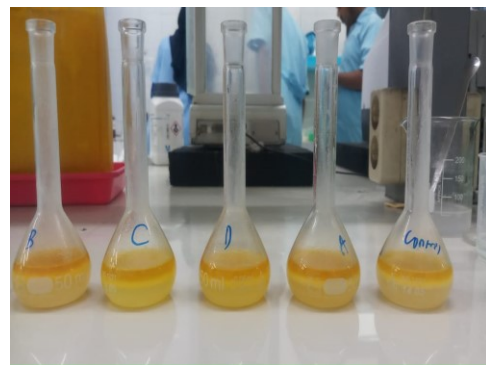
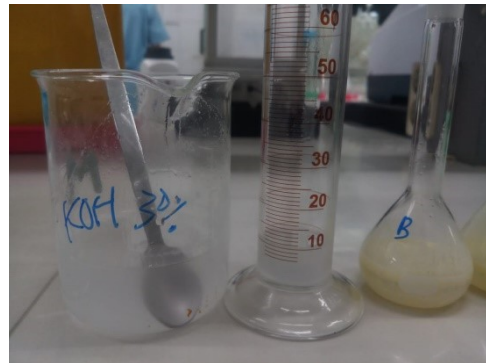
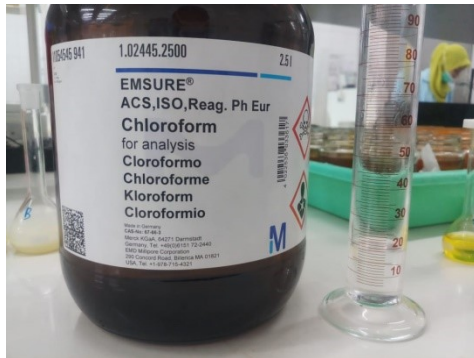
Lampiran 3

Dokumentasi Penelitian

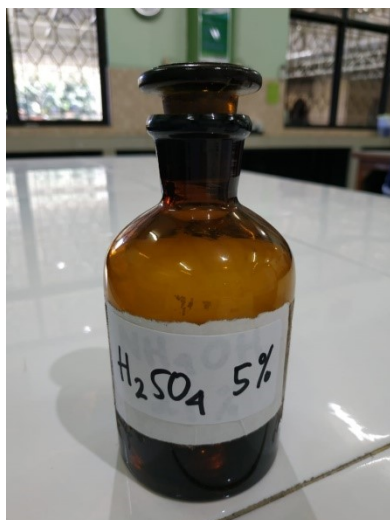
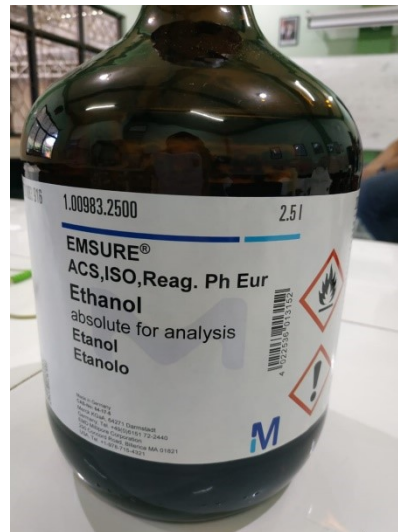
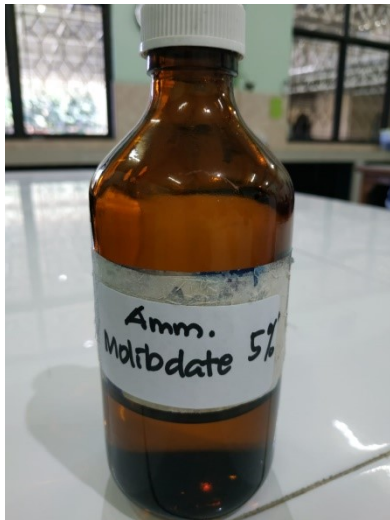
1. Pembuatan Yogurt susu sapi dengan penambahan sari labu kuning



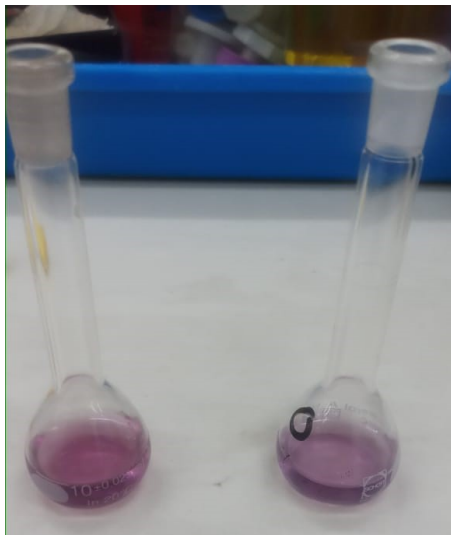
2. Uji Kadar Vitamin



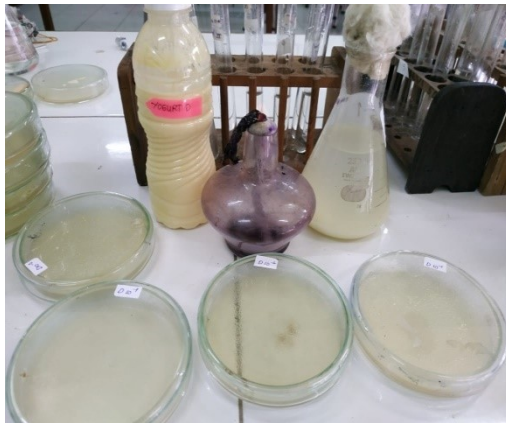
Uji kadar vitamin C



3. Uji Kadar Antioksidan



4. Uji total bakteri asam laktat



Lampiran 4

Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

No	Tanggal	Kegiatan
1.	Sabtu, 11 April 2020	Pembuatan Yogurt
2	Senin, 13 April 2020	Analisa Kadar Vitamin C
3	Senin, 21 April 2020	Analisa Total Bakteri Asam Laktat
4.	Minggu, 26 April 2020	Analisa Kadar Vitamin A
	Minggu, 10 Juni 2020	Analisa Kadar Antioksidan