

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Agricultural Chemists. 2001. Official Methods of Analisis Chemist (Vol. 1A). Washington: AOAC Inc.
- Ariani, K.J. dan Y. Linawati. 2016. Efek Pemberian Jus Pisang Ambon Curup Ambon (*Musa Paradisiaca* Var. *Sapientum* (L.) Kunt.) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Jantan Galur Wistar yang Terbebani Glukosa. *Jurnal Farmasi dan Obat-Obatan* 3.(1):1-10.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional 1995. No 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Budianto, P. E. 2008. Analisis Rhodamin B Dalam Saos dan Cabe Giling di Pasaran Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Goof, H.D. and R.W. Hartel .2013. *Ice Cream*. Springer Science Bussines Media. New York.
- Handayani, T, Sutarno, dan Ahmad D. S., 2004. Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut *Sargassum crassifolium* J. Agardh. *Jurnal Biofarmasi*. ISSN: 1693-2242. 2:2 45-52.
- Mahardika, N. P., & Zuraida, R. (2016). Vitamin C pada Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) dan Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Majority*, 5(4), 124-127.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press : Makassar.
- Mukhtasar. 2003. Keragaan fisik dan morfologi pisang Ambon di Bengkulu. *Akta Agrosia* 6(1): 1-6.
- McGhee, C. E., Jolethia O. Jones, Young W. Park. 2015. Evaluation Of Textural And Sensory Characteristics Of Threetypes Of Low-Fat Goat Milk Ice Cream . *journal of Small Ruminant Research*. 123. 293–300
- Mukhtasar, Fahrurrozi, dan D. Hanom. 2005. Pertumbuhan buah pisang ambon curup pada konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan asam salisilat. *Akta Agrosia*. 7(2): 67-71
- Puspitarini, R. dan A. Rahayu. 2012. Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras dan Bekatul Ketan. *Journal of Nutrition Collage*, 1(1) : 303-311.

- Rismunandar. 1990. Bertanam Pisang. C.V. Sinar Baru. Bandung.
- Romulo, A., Meindrawan, B., & Marpietylie. (2021). Effect of dairy and non-dairy ingredients on the physical characteristic of ice cream: review. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 794, 1-7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/794/1/012145>
- Setyaningsih, D. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Syafarini I. 2009. Karakteristik Produk Tepung Es Krim Dengan Penambahan Hidrokoloid Karaginan Dan Alginat. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Venessa. Kompas.com. (2022, 20 Februari). 10 Macam Buah Yang Cocok Dicampur dengan Es krim, Pisang dan Nanas. Diakses Pada 28 Maret 2023. <https://www.kompas.com/food/read/2022/02/20/123800875/10-macam-buah-yang-cocok-dicampur-dengan-es-krim-ada-pisang-dan-nanas?page=all>
- Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. (2012). Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. Jurnal Teknologi Dan Kejuruan, 35(1), 103–114.
- Walstra, P. And R. James. 1984. Dairy Chemistry and Physics. John Willey and Sons Inc. New York.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan Dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1. Hasil Analisis Kadar Protein

NO.	Perlakuan	Kadar protein
1	P0 (1)	2,07
2	P0 (2)	2,03
3	P0 (3)	2,03
4	P1 (1)	1,87
5	P1 (2)	1,87
6	P1 (3)	1,86
7	P2 (1)	1,82
8	P2 (2)	1,85
9	P2 (3)	1,80
10	P3 (1)	2,06
11	P3 (2)	2,04
12	P3 (3)	2,02
13	P4 (1)	1,83
14	P4 (2)	1,81
15	P4 (3)	1,80

Analisa Ragam Kadar Protein

Perlakuan	1	2	3	Total	Rata-rata	stdv
P0	2,07	2,03	2,03	6,13	2,04	0,02
P1	1,87	1,87	1,86	5,6	1,86	0,05
P2	1,82	1,85	1,8	5,47	1,82	0,02
P3	2,06	2,04	2,02	6,12	2,04	0,02
P4	1,83	1,81	1,8	5,44	1,81	0,01
Total	9,65	9,6	9,51	28,76	9,58	

$$FK = (\sum Y_{..})^2 / t.r$$

$$= (28,76)^2 / 15$$

$$= 3,676$$

$$JKT = (\sum Y_{ij}^2) - FK$$

$$= (2,07^2 + 2,03^2 + \dots + 1,81^2 + 1,8^2) - 3,67$$

$$= 51,629$$

$$JKP = (\sum Y_i.^2/r) - FK$$

$$= (6,13^2 + 5,60^2 + 5,47^2 + 6,12^2 + 5,44^2/ 5) - 3,67$$

$$= 51,626$$

$$JKG = JKT - JKP$$

$$= 51,629 - 51,626$$

$$= 0,004$$

Tabel Anova

Sumber	DB	JK	KT	F-Hit	F-table		ket
keragaman					0,05	0,01	
Perlakuan	4	51,626	12,90644	35199,39	3,48	5,99	**
Galat	10	0,004	0,000367	35.167,41			
Total	14	51,629	12,90681				

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{X} \times 100 \%$$

$$= \frac{\sqrt{0,003}}{9,58} \times 100 \%$$

$$= 0,006$$

ANALISIS UJI DUNCANS MULTIPLE RANGE TEST kadar protein

$$SX = \sqrt{KTG/r}$$

$$= \sqrt{0,003/5}$$

$$= 0,008$$

Nilai SSR Kadar Protein

PERLAKUAN	2	3	4
SSR	3,08	3,23	3,31
LSR	0,026	0,028	0,028

NILAI (RANGKING) RATA RATA

Urutan	Rata-rata	Perbandingan	Selisih	Lsr	Signifikan	Superskrip
P0	2,043	P0 - P3	0,003	0,026	NS	a
P3	2,040	P0 -P1	0,176	0,028	*	a
P1	1,866	P0- P2	0,220	0,028	*	b
P2	1,823	P0-P4	0,230	0,028	*	c
P4	1,813	P3-P1	0,173	0,026	*	c
		P1-P2	0,216	0,028	*	
		P1-P4	0,226	0,028	*	
		P2-P3	0,217	0,028	*	
		P2-P4	0,010	0,026	NS	
		P3-P4	0,227	0,028	*	

Lampiran 2. Hasil Analisis Kadar Lemak

NO.	Perlakuan	Kadar lemak (%)
1	P0 (1)	5,82
2	P0 (2)	5,24
3	P0 (3)	5,01
4	P1 (1)	6,75
5	P1 (2)	6,41
6	P1 (3)	6,85
7	P2 (1)	6,94
8	P2 (2)	7,57
9	P2 (3)	7,18
10	P3 (1)	7,80
11	P3 (2)	8,74
12	P3 (3)	8,34
13	P4 (1)	9,64
14	P4 (2)	9,91
15	P4 (3)	9,70

Analisa Ragam Kadar Lemak

Perlakuan	1	2	3	Total	Rata-rata	stdv
P0	5,82	5,24	5,01	16,07	5,35	0,41
P1	6,75	6,41	6,85	20,01	6,67	0,23
P2	6,94	7,57	7,18	21,69	7,23	0,31
P3	7,8	8,74	8,34	24,88	8,29	0,47
P4	9,64	9,91	9,70	29,25	9,75	0,14
Total	36,95	37,87	37,08	111,9	37,3	

$$FK = (\sum Y_{..})^2 / t.r$$

$$= (111,9)^2 / 15$$

$$= 55,65$$

$$JKT = (\sum Y_{ij}^2) - FK$$

$$= (5,82^2 + 5,24^2 + \dots + 9,91^2 + 9,70^2) - 55,65$$

$$= 813,38$$

$$JKP = (\sum Y_{i.}^2 / r) - FK$$

$$= (16,07^2 + 20,01^2 + 21,69^2 + 24,88^2 + 29,25^2 / 5) - 55,65$$

$$= 812,24$$

$$JKG = JKT - JKP$$

$$= 813,38 - 812,24$$

$$= 1,142$$

Tabel Anova

Sumber	DB	JK	KT	F-Hit	F-table		ket
keragaman					0,05	0,01	

Perlakuan	4	812,241	203,06	1777,592	3,48	5,99	**
Galat	10	1,142	0,1142				
Total	14	813,383	203,17				

$$KK = \frac{\sqrt{KTG}}{X} \times 100 \%$$

$$= \frac{\sqrt{0,114 \times 10}}{37,3} \times 100 \%$$

$$= 0,055$$

ANALISIS UJI DUNCANS MULTIPLE RANGE TEST kadar lemak

$$SX = \sqrt{KTG/r}$$

$$= \sqrt{0,114/5}$$

$$= 0,151$$

Nilai SSR Kadar Protein

PERLAKUAN	2	3	4
SSR	3,08	3,23	3,31
LSR	0,466	0,488	0,500

NILAI (RANGKING) RATA RATA KADAR LEMAK

Urutan	Rata-rata	Perbandingan	Selisih	Lsr	Signifikan	Superskrip
P4	9,75	P4-P3	1,45	0,466	*	a
P3	8,29	P4-P2	2,52	0,488	*	b
P2	7,23	P4-P1	3,08	0,500	*	c
P1	6,67	P4-P0	4,39	0,500	*	d
P0	5,35	P3-P2	1,06	0,466	*	
		P2-P1	1,62	0,488	*	
		P1-P0	2,93	0,488	*	
		P3-P1	1,62	0,488	*	

D O K U M E N T A S

I



Gambar 1. Proses Penimbangan Bahan



Gambar 2. Proses Pengadukan Bahan Penelitian



Gambar 3. Es krim Hasil Penelitian

RIWAYAT HIDUP



NOVRAIN RIZKY ALFANDO, anak ke-dua dari tiga bersaudara dilahirkan di Bengkulu, pada tanggal 14 November 2001 dari pasangan Bapak Drg.DEDDY SUHARYADI dan Ibu ASNA DEWI, A.Md.Keb. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar (SD) pada tahun 2013 di SDN 4 Lubuk Linggau, Selanjutnya penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) pada tahun 2016 di SMPN 4 Lubuk Linggau, dan pada tahun 2019 penulis menyelesaikan pendidikan sekolah menengah atas di SMAN 9 Lubuk Linggau. Pada tahun yang sama yaitu 2019 penulis di terima sebagai mahasiswa di Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Penulis mengikuti kegiatan Program Holistik Pembinaan dan Pemberdayaan Desa (PHP2D) di desa Harapan Kabupaten Bengkulu Tengah Kota Bengkulu pada tanggal 1 Juli 2021 sampai 1 November 2021. Pada tanggal 1 Oktober sampai 1 September 2022 melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat di desa Sido Rejo Kabupaten Bengkulu Tengah Kota Bengkulu.

Pada tanggal 01 Desember 2023 sampai tanggal 08 Januari 2024 penulis melaksanakan penelitian yang berjudul “UJI KADAR PROTEIN DAN KADAR LEMAK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN PERSENTASE BUAH PISANG AMBON CURUP (*Musa Sapientum* cv) BERBEDA” . Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu.